



Pressmeddelande 7 mars 2011

Parmaskinka ökade sin försäljning med 42 % under 2010

Parmaskinka säljer som aldrig förr i Sverige. Färska siffror från Consorzio del Prosciutto di Parma visar en försäljningstillväxt på 42 procent under 2010.

Italiensk mat är en fortsatt stark trend i Sverige och svenskarna älskar den italienska delikatessen parmaskinka. Under 2010 såldes 1,2 miljoner förpackningar färdigskivad parmaskinka i Sverige, vilket är 42 procent ökning jämfört med 2009.

– Statistiken stärker vår tes om att svenskarna nu unnar sig parmaskinka under hela året och inte bara under sommaren, säger Turid Bråthen från Lynx Porter Novelli som representerar Consorzio del Prosciutto di Parma i Norden.



Historien om parmaskinka är en berättelse om ett speciellt förhållande mellan människa och natur. Sedan romartiden har Prosciutto di Parma (parmaskinka) tillverkats för hand på traditionellt vis och endast i Emilia Romagna, ett område i norra Italien i närheten av byn Parma.

Bara naturliga ingredienser

Parmaskinka får inte innehålla några tillsatser utan tillverkas fortfarande på exakt samma sätt som förr med endast fyra naturliga ingredienser: italienskt fläskkött, salt, luft och - tid. Den milda sältan gör att parmaskinka äts med fördel både som populärt tilltugg och i maträtter.

Skyddat varumärke garanterar smak och kvalitet

Consorzio del Prosciutto di Parma grundades 1963 av en grupp tillverkare av parmaskinka. Avsikten var att garantera kvaliteten och skydda varumärket Prosciutto di Parma. Tack vare Consorzios insatser blev parmaskinkan 1996 en av de första köttprodukterna att få den skyddade ursprungsmärkningen PDO (Protected Denomination of Origin).

Mer information, recept och bilder finns på: www.prosciuttodiparma.com eller ta kontakt med Turid Vikar Bråthen: tel. +47 23 13 14 86 eller +47 90 60 40 50