



Pressmeddelande 14 april 2011

Servera Prosciutto di Parma vid sommarens alla festligheter

Vår och sommar innebär månader av festliga tillställningar: nationaldag, konfirmation, bröllop, födelsedagar och trädgårdsfester. Italiensk mat och Prosciutto di Parma, äkta parmaskinka, blir det lilla extra på den traditionella buffén.

Prosciutto di Parma är bäst precis som den är, serverad med goda tillbehör eller i en sallad. Den passar bra på ett buffébord bland rökt eller gravad lax och andra delikatesser.

Parmaskinka är god och nyttig sommarmat. Den innehåller mycket protein, lite kolesterol och har färre kalorier än många andra charkuterier. Dessutom smakar parmaskinka fantastiskt gott.



Det enkla är ofta det bästa

Om man vill bjuda på något enkelt är jordgubbar, fikon och melon goda tillbehör på ett fat med parmaskinka. Eller varför inte servera den tillsammans med ångkokt grön sparris ringlad med extra jungfruolivolja och några bitar parmesanost. Smakfullt arrangerade skivor av äkta parmaskinka är ett säkert kort under vårens och sommarens alla festligheter, och ett trevligt sätt att visa att du verkligen uppskattar dina gäster.

Festrecept och bilder bifogas med utskicket.

För mer information, besök www.prosciuttodiparma.com eller kontakta:

Johanna Westin, Prat PR

johanna.westin@prat.se

+46 0703 10 99 05

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 skyddad ursprungsmärkning (PDO – Protected Denomination of Origin). Lynx Porter Novelli i Oslo är nordisk representant för Consorzio del Prosciutto di Parma.