

Produktový list



Šunka Kačacie prosciutto vcelku cca 340g Mulard

Kód produktu:	0550560073
EAN kód:	283273
Krajina pôvodu:	Česká republika
Množstvo v kartóne:	20 kg

Základné informácie

Kačací pršut sa nakladá do soli a korenia na niekoľko týždňov. Po naložení sa očistí a potom sa po dobu cca 5 týždňov striedavo suší a zaudzuje bukovými štiepkami.

Pršut (tiež prešuté alebo prosciutto) je druh sušenej šunky. Pôvodné označenie pochádza z Talianska, ale v rôznych variantoch sa vyrába aj v ďalších štátoch (v Španielsku je to Jamon, v Nemecku Schinkenspeck).

O výrobcovi

Inšpiráciou pre spoločnosť Pršutérie Chovaneček je talianska cesta. Cesta slnka, vína, dobrého jedla a rodiny. Vracajú sa tým späť k našim koreňom, tak ako žili naši predkovia.

Myšlienka Pršutérie® Chovaneček vznikla v roku 2015 špecializáciou údenárstva, orientácia na výrobu špecialít rozmanitých druhov mäsa, počnúc bravčovým, cez hovädzie, jahňacie, dančie, diviačie, kačacie.... a to starým výrobným postupom s použitím soli, času, teplôt, vlhkosti, prúdenia vzduchu a opäť času. Špecializáciou sa stali pršuty tak vytvorili samostatný projekt Pršutérie® Chovaneček.

Kačacie Pršuto sa vyrába z kačíc a káčerov, ktoré sú špeciálne vykrmované na výrobu Foie Gras. Výroba prebieha niekoľko týždňov, počas ktorej mäso postupným sušením stráca prebytočnú vodu, a tým sa výrazne zvyšuje jeho trvanlivosť aj intenzita prírodnej arómy. Na výrobu 100 kg kačacieho pršutu používame 145 kg kačacích prs.

Táto sušená kačacia pochúťka sa vyznačuje jemnou chuťou s nádychom divočiny a oproti pravému pršutu z bravčového mäsa ponúka výnimočnú chuťovú nuanciu. Je to vynikajúci doplnok k širokej škále pokrmov, od jednoduchých predjedál v štýle Carpaccia, cez šaláty až po sofistikované hlavné chody. Kačacie pršuto môže byť tiež ústredným prvkom na tanieri Antipasti, sprevádzané kúskami zrelého syra, olív, lesných plodov a chrumkavého pečiva s pohárom dobrého vína. A zatiaľ čo sladšie vyváža slanosť pršuta, suché víno či šumivé Prosecco môže ponúknuť príjemný kontrast.

Tip na správne servírovanie: Kačacie pršuto by malo byť servírované chladené, ale nie ľadové, pretože kačací tuk má veľmi nízky bod topenia. Najideálnejšie je vybrať pršuto z chladničky cca 20 až 30 minút pred podávaním. Krájajte ho na čo najtenšie plátky, aby mäso rozpustilo svoj tuk a uvoľnilo tak maximum chuti pri každom súste av kontakte s teplom ľudského jazyka.

Pršuto je vákuovo zabalené.

Skladovanie

Spotrebujte do 10 dní po otvorení. Skladujte v chladničke pri teplote do 5 °C.

Zloženie

Kačacie mäso, E250 - Dusitan sodný, E301 - Askorban sodný.

Výživové údaje na 100g

Energetická hodnota [Kcal]:	405,00
Energetická hodnota [KJ]:	1698,00
Tuky [Gram]:	37,00
z toho nasýtené mastné kyseliny [Gram]:	11,00
Sacharidy (Uhl'ohydráty) [Gram]:	0,30
z toho cukry [Gram]:	0,10
Vláknina [Gram]	
Bielkoviny (Proteíny) [Gram]:	19,00
Soľ (NaCl) [Gram]:	5,30

Obsah balenia

Hmotnosť / Objem balenia: cca 340g.