

Parmaschinken mit EU-Gütesiegel: Reinheit und Tradition im Fokus

Erfahren Sie, wie Parmaschinken mit dem Siegel "geschützte Ursprungsbezeichnung" Natur pur verspricht: Schweinekeule, Meersalz und Reifezeit im einzigartigen Mikroklima Parmas.



Parmaschinken, italienisch Prosciutto di Parma, ist ein naturbelassener luftgetrockneter Rohschinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna. Er hat einen mild-würzigen Geschmack, ist von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung, die Konsistenz ist zart. © Unsplash / Allan Francis

Im Herzen der italienischen Gastronomiekultur steht der **Parmaschinken**, eine Delikatesse, die sich durch ihren unvergleichlichen Geschmack und ihre Qualität auszeichnet. Seit 1996 genießt der Parmaschinken, dank des Gütesiegels „**geschützte Ursprungsbezeichnung**“ (g. U.), einen besonderen Schutz der Europäischen Union. Dieses Siegel bestätigt nicht nur die geografische Herkunft des Schinkens aus

der Region Parma, sondern auch die Einhaltung strenger Produktionsvorschriften, die seine Authentizität und Natürlichkeit sicherstellen.



Parmaschinken – ganz natürlich. Eine Schweinekeule, Meersalz und viel Zeit, um im typischen Mikroklima der Region zu reifen - mehr braucht ein Parmaschinken nicht. © Nik F / Unsplash

Das Geheimnis des Schinkens ist das Mikroklima

Das **Consorzio del Prosciutto di Parma**, eine Organisation, die die Produzenten des Parmaschinkens vertritt, hat sich zum Ziel gesetzt, die Botschaft „Parmaschinken – 100 % naturbelassen“ in den Mittelpunkt ihrer aktuellen

Marketingkampagne zu rücken. Diese Botschaft soll den Verbrauchern die rein natürlichen Aspekte und den Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe beim Reifeprozess des Schinkens verdeutlichen. Der Parmaschinken ist das Ergebnis einer traditionellen Herstellungsmethode, die nur zwei Zutaten erfordert: die Schweinekeule und Meersalz. Eine besondere Rolle spielt dabei das einzigartige **Mikroklima** der Parma-Region, das dem Schinken während der langen Reifezeit seine spezifischen Aromen verleiht.

Traditionelle Reifungsmethode - gesund & neu geschätzt

Diese simple, aber effektive Herstellungsmethode versichert nicht nur die Qualität und den Geschmack des Endprodukts, sondern spiegelt auch die Werte der Natürlichkeit und Tradition wider, die in der heutigen gesundheits- und umweltbewussten Gesellschaft immer mehr geschätzt werden. Das Consorzio del Prosciutto di Parma nutzt diese Aspekte, um die Einzigartigkeit des Parmaschinkens hervorzuheben und ihn von anderen Produkten auf dem internationalen Markt abzugrenzen. Angesichts der weltweit wachsenden Nachfrage nach authentischen und natürlichen Lebensmitteln scheint die Fokussierung auf die Natürlichkeit eine strategisch kluge Entscheidung zu sein. Diese Marketingausrichtung trägt nicht nur zur Steigerung des Bewusstseins und der Wertschätzung des Parmaschinkens bei, sondern fördert auch einen nachhaltigen Lebensmittelkonsum. Durch die Betonung der natürlichen Herstellung und Herkunft des Parmaschinkens wird das Vertrauen der Konsumenten in die Qualität und Echtheit des Produktes gestärkt, was langfristig zur Sicherung seiner Position auf dem globalen Markt beitragen dürfte.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at