

Tradition und Genuss: Wer wird Parmaschinken-Spezialist 2024/2025?

Entdecken Sie, wie Sie zum „Parmaschinken-Spezialist“ werden können! Der Consorzio del Prosciutto di Parma sucht Fleischereien und Feinkosthändler mit einem Schwerpunkt auf italienischen Spezialitäten. Bewerben Sie sich bis Mai 2024!



Der köstliche Parma Schinken wird seit mehr als 2000 Jahren hergestellt. © thunypol / Pixabay

PARMA Fleischereien und Feinkosthändler mit einem Sortimentsschwerpunkt Italien haben bis Ende Mai 2024 die Möglichkeit, sich beim Verband **Consorzio del Prosciutto di Parma** um die begehrte Auszeichnung als **Parmaschinken-Spezialist 2024/2025** zu bewerben. Diese Auszeichnung wird nicht nur für die Expertise im Angebot italienischer Spezialitäten wie Parmaschinken verliehen, sondern auch für die Art und Weise, wie die luftgetrocknete Spezialität aus der Emilia-Romagna präsentiert wird.

Bewerbung für den Parmaschinken-Spezialist

Bis zum 31. Mai können Fach- und Feinkosthändler ihre Bewerbung einreichen. Die Ausschreibungsunterlagen sind über das Deutschlandbüro des **Consorzio del Prosciutto di Parma** per E-Mail erhältlich. Die Entscheidung über die Auszeichnung wird im Spätsommer von einer italienischen Jury bekanntgegeben.

Die Verleihung dieser Auszeichnung erfolgt seit zwölf Jahren in verschiedenen Ländern und hat das Ziel, das Bewusstsein für Tradition im Nahrungsmittelbereich zu stärken und den Fokus auf qualitativ hochwertige traditionelle Lebensmittel zu lenken.

Seit mehr als 2.000 Jahren wird in **Parma Schinken** hergestellt, was der Verband betont. Durch die Auszeichnung als Parmaschinken-Spezialist können Händler und Metzger ihre Italienkompetenz unterstreichen und die Kundenbindung stärken. Vorteile der Auszeichnung umfassen Verkostungen, Zugriff auf POS-Material und die Möglichkeit, eine manuelle Schwungradmaschine aus Italien zu gewinnen.

Der Consorzio del Prosciutto di Parma unterstützt zudem die Gewinner durch Präsentationen in Print- und Onlinemedien. Gegenwärtig gibt es global 3.335 Parmaschinken-Spezialisten, wovon 3.004 in Italien ansässig sind und 65 in Deutschland.

Informationen zum Consorzio del Prosciutto di Parma

Der Verband Consorzio del Prosciutto di Parma wurde 1963 mit dem Ziel gegründet, die Spezialität Parmaschinken weltweit zu schützen, ihre Tradition zu bewahren und das Image der Marke zu fördern. Er umfasst derzeit 130 Mitgliedsbetriebe und hat verschiedene Projekte ins Leben gerufen, darunter die Reform

der Produktspezifikation gemäß EU-Richtlinien, um den Anforderungen des heutigen Markts und der Verbraucher gerecht zu werden.

Ein weiteres Projekt befasst sich mit der Entwicklung und Prüfung zeitgemäßer ökologischer und nachhaltiger **Verpackungsalternativen**, insbesondere für vorgeschnittenen SB-Parmaschinken. Fleischereien und Feinkosthändler mit Schwerpunkt Italien haben die Möglichkeit, sich beim Verband bis Ende Mai 2024 um die begehrte Auszeichnung als Parmaschinken-Spezialist zu bewerben.

Über Parmaschinken

Parmaschinken ist ein luftgetrockneter Schinken, der zu 100 % natürlich hergestellt wird. Ohne Zugabe von Nitriten oder Nitraten und lediglich aus der Hinterkeule vom Schwein und Meersalz besteht. Sein charakteristischer, milder Geschmack, von den Italienern als *dolce* beschrieben, entwickelt sich während einer Reifezeit von mindestens vierzehn Monaten im spezifischen Mikroklima der Region Parma.

Seit 1996 genießt Parmaschinken den Schutz der Europäischen Union mit dem Gütesiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung. Der Verband der Parmaschinken-Hersteller hat 2023 insgesamt 7,45 Millionen Parmaschinken produziert, wovon ein Drittel exportiert wird. Die Hauptabnehmer sind Italien, gefolgt von Frankreich, Deutschland und dem Vereinigten Königreich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at