

『イタリア産高級生ハム切り落とし』編

本商品は、冷凍便にてお届けしております。すぐにお召し上がりにならない場合は、そのまま冷凍庫にて保管して下さいをお願いします。

◆解凍方法・解凍時間◆

●自然解凍をお勧め致します!

解凍時間の目安は、冷蔵庫で約3～4時間、常温で約1時間です。

※地域の温度差、お部屋の環境、冷蔵庫の温度設定により解凍時間が異なる場合がございます。時折解凍の状況をご確認ください。

●電子レンジで解凍しないでください●

電子レンジで解凍しますと水分が蒸発し、表面が乾燥して旨味が逃げてしまうため、素材本来の美味しさが損なわれてしまう場合がございます。
解凍には多少お時間はかかりますが、上記の通り自然解凍をオススメいたします。

●乾燥させないでください●

解凍後、そのまま放置しておきますと水分が蒸発し、本来の美味しさが損なわれてしまいます。
解凍後、すぐにお召し上がりにならない場合は一旦冷蔵庫で保管して下さい。

◆賞味期限◆

詳しくは商品に貼られているシールをご覧ください。

解凍後の保存期間は2～3日間が目安です。

※長期保存は品質劣化に繋がる恐れがありますので、賞味期限に関わらずお早目にお召し上がりください。

◆お召し上がり方◆

解凍後、そのまま美味しくお召し上がりいただけます。

パンに挟んだり、サラダやピザのトッピングなどにも幅広くお使いいただけます。

◎オススメのお召し上がり方! ～イタリア産高級生ハムの野菜巻き～

●材料(2人前)

- ・イタリア産高級生ハム・・・適量
(切り落としなので、きれいに巻けるように数枚お使いください。)
- ・アスパラ・・・10本
- ・モッツアレラチーズ・・・スライス10枚
- ・パプリカ(赤)(黄)・・・各スライス10本
- ・キュウリ・・・スライス10本
- ・黒コショウ・・・少々
- ・バジル・・・少々

- 1、アスパラを茹で、水にさらした後、水分を切っておきます。
- 2、モッツアレラチーズ、パプリカ、キュウリを細長くスライスします。
- 3、アスパラ、チーズ、パプリカ、キュウリをプロシュートで巻いていきます。
- 4、3で出来上がった野菜巻きに黒コショウ、バジルを少し振りかけます。
- 5、お皿に盛って、お好みでドレッシング等かけてお召し上がりください。

前菜にピッタリです!ワインのお供にも相性バツグンですよ☆