

TEST

Den dyreste parmaskinke virker billig

Der er stor forskel på kvaliteten af supermarkedernes parmaskinker. Kun to imponerer dommerne i Politikens test.



Casa Modena

Købt i Rema1000
Pris: 27,13 kr. Mængde: 70 g Kilopris: 387,57 kr.



Michael René: Meget ægte i smagen. Umami og salt. Den har lige det dér ekstra niveau af smag. Jeg er meget positiv. Meget delikat parmaskinke.

Thomas Rønsch Toftdahl: Der er noget ælde i den. Man kan se det på den. Fantastisk fin smag af røg og umami. Tekstur præcis som forventet. Duffer af Middelhavet. Ren topkarakter.



Jomi s.p.a.

Købt i Meny
Pris: 27,13 kr. Mængde: 70 g Kilopris: 387,57 kr.



Michael René: Lidt mere røg, salt og umami end flere af de andre. Delikat. Lidt mere sej også. Skal skæres over. Der er noget at tygge på. Lækkert produkt.

Thomas Rønsch Toftdahl: Rigtig god blanding af røg og salt. Rigtig dejlig duft. Der er noget dybde i den. Lidt blød i tekturen. Kun derfor får den ikke topkarakter.



Citterio

Købt i 365 Discount
Pris: 27,95 kr. Mængde: 70 g Kilopris: 399,28 kr.



Michael René: Meget salt og umami. Lidt meget til den salte side. Lidt røg. Meget middelprodukt rent smagsmæssigt. Klassisk. Et godt middelprodukt.

Thomas Rønsch Toftdahl: Smager ikke af så meget. Ikke et luksusprodukt. Godt middelprodukt. Tekturen er ret fin. Men den hverken smager eller dufter af særligt meget.

LINE FELHOLT

Parmaskinke – eller rettelig *Prosciutto di Parma* – er en italiensk, lufttørret skinke fra Parma-regionen, som produceres uden tilsætningsstoffer (kun havsalt) og er beskyttet med kvalitetsmærkningen: En femtakket krone.

Mærket er også at finde på de pakker af parmaskinke i skiver, som Politikens testdommere bedømmer. Men kronen er ikke en garanti for, at alle skive-skårne parmaskinker, som vi køber i supermarkederne herhjemme, er gode.

Dommerne er kun imponerede over to af testens seks produkter.

»Meget ægte i smagen«, lyder det fra testdommer, fødevarerexpert og sensoriker Michael René om testvinderen købt i Rema1000, som meddommer, kok og underviser på Hotel- og Restaurantskolen Thomas Rønsch Toftdahl også roser for at »dufte af Middelhavet«.

Den næstbedste parmaskinke i testen, som er købt i Meny, kalder dommerne »delikat« og et produkt, man vil være »glad for at komme hjem med«.

Men her stopper roserne. For de fire resterende parmaskinker må nøjes

med 2-3 tjektegn og bedømmelser som »middel«, »simpel« og »billig«.

Skuffet over Alma
Også testens dyreste produkt, som er købt i Irma-efterfølgeren Alma og koster mere end det dobbelte af de øvrige.

»Det er jeg meget overrasket over. Jeg oplever det ikke som et høj kvalitetsprodukt, og det er ikke et produkt, jeg ville vælge, hvis jeg fik fine gæster på besøg«, siger Thomas Rønsch Toftdahl.

Meddommer Michael René kritiserer skinken for at være for tyndt skåret, krølle let og klumpe sammen.

Dommerne pointerer dog, at smagen og duften er god nok. Det taler også til Alma-skinkens fordel, at den som den eneste er økologisk.

»Alligevel er jeg overrasket over, at det er prisbaskeren, siger Thomas Rønsch Toftdahl om skinken, der har



Den har lige det dér ekstra niveau af smag. Jeg er meget positiv
Michael René, testdommer

en kilopris på næsten 1.000 kroner, mens testvinderen fra Rema1000 koster under 400 kroner kiloet.

Michael René mener, at Alma-skinken med fordel kunne være skåret tykkere.

Tekturen er vigtig
Selv om smagen og duften er vigtig for dommerne, når de bedømmer parmaskinke, understreger de, at netop tekturen også er vigtig. Det er én af grundene til, at parmaskinken fra Rema1000 løber med sejren.

»En parmaskinke skal være lidt udtørret og chevy. Når det produkt vinder, er det tekturen, der rykker for mig. Den er præcis, som jeg forventer af parmaskinke. Jeg har ikke andet end ros. Tænker, at den må være dyr, siger Thomas Rønsch Toftdahl og hører til blandt testens prisbilligste.

Man kan dog ikke kalde parmaskinke billigt. Typisk skal man betale lige under 30 kroner for 70 gram.

»For mig er parmaskinke et luksusprodukt. Det er ikke noget, jeg rækker ud efter hver dag. Jeg elsker det. Det har en delikat blanding af umami og salt og andre nuancer, der kommer fra lagring og udvikling. Meget smagfuldt, når det er godt, lyder det fra sensoriker og fødevarerexpert Michael René.

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politikens bad to testdommere om at bedømme seks mærker af parmaskinke.

Den ene dommer er lektor i fødevidenskab og sensoriker Michael René, der blogger om mad på michaelrene.com.

Den anden dommer er Thomas Rønsch Toftdahl, erfarens kok og faglærer på Hotel- og Restaurantskolen, hvor han underviser kokkeelever på hovedforløbet.

Dommerne bedømte parmaskinkerne med fokus på smag, duft, konsistens og kvalitet. Dommerne gav hver variant en samlet bedømmelse mellem 1 og 6 tjektegn, hvor 6 er bedst. Antallet af tjektegn er oprundede gennemsnit af dommerens karakterer.

I de tilfælde, hvor to produkter har fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.

Foto: Mads Nissen



Premieur

Købt i Netto
Pris: 28,12 kr. Mængde: 70 g Kilopris: 401,71 kr.



Michael René: Salt og umami. Hård i konsistensen. Meget fast og sej. Man skal virkelig bruge knæberne. Meget simpelt produkt. Under middel smagsmæssigt.

Thomas Rønsch Toftdahl: Uha, nu hidser jeg mig op. Smager ikke af noget som helst! Jeg er forvirret. Hvad er det for et stykke kød? Ingen fornemmelse af det. Billigt produkt.