VALSANA

Data di creazione: 12 nov 2026, 20:56:04

PROSCIUTTO PARMA DOP 18 MESI ADDOBBO

CODICE	79012
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	8 kg circa

Prosciutto di Parma DOP stagionato almeno 18 mesi, privato dell'osso

DESCRIZIONE	Prosciutto di Parma DOP prodotto con cosce di suino nazionali, provenienti solo da allevamenti autorizzati, senza osso
ASPETTO	Colore uniforme rosso-rosato nel magro, consistenza tenera ma non molle
SAPORE	Dolce e asciutto con profumo intenso e tipico
STAGIONATURA	Almeno 18 mesi
PRODUTTORE	Eli Prosciutti - Traversetolo (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quando abbiamo conosciuto Elena la cosa che ci ha colpiti di più è stata la sua determinazione e la grande passione che ha per il suo lavoro, l'entusiasmo che dimostra per il suo lavoro si trasforma nella qualità dei suoi prodotti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.