

PROSCIUTTO DI PARMA DOP PREAFFETTATO



CODICE	78054
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	90 g

Prosciutto di Parma preaffettato prodotto da Casa Graziano e stagionato 20 mesi

DESCRIZIONE	Cosce di suini nazionali
ASPETTO	Il prodotto si presenta disposto con tipica "fetta mossa", in una pratica confezione sottovuoto
SAPORE	Dolce e delicato, molto profumato e con note di tostato
STAGIONATURA	Almeno 20 mesi
PRODUTTORE	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	La garanzia delle produzioni di Casa Graziano per un Prosciutto di Parma di qualità anche in vaschetta preaffettata