

## PROSCIUTTO DI PARMA DISSOSSATO "ETICHETTA NERA"

*Prosciutto crudo disossato, pelato a coltello.*

*Stagionatura minima 18 mesi.*



*Confezione sottovuoto a metà.*



*Confezione 4 tranci.*

# PROSCIUTTO DI PARMA

## *disossato*

<b>Ingredienti:</b> le migliori carni suine Italiane e una modesta quantità di Sale marino			
<b>Salagione:</b> manuale	<b>Pezzatura tranci:</b> da Kg. 1,5 a Kg. 2,0 <b>Pezzatura mezzi:</b> da Kg. 3,2 a Kg. 4,2	<b>Stagionatura:</b> minimo 540 giorni	<b>Confezione:</b> sottovuoto trasparente
<b>Processo produttivo:</b> secondo quanto disposto dalla Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge N° 26/90 e del Regolamento (CE) N. 1107/96			
<b>Scadenza:</b> sei mesi dalla data di confezionamento riportata in ogni confezione	<b>Cartonaggio:</b> 2 pezzi in ogni cartone	<b>Dimensione cartone:</b> cm. 60b.x18h. 39p.	<b>Temperatura di stoccaggio:</b> +2°/+4°C.

Colesterolo 76 mg per 100 gr di prosciutto (privato del grasso di contorno)

Composizione analitica del contenuto lipidico:

•Acido oleico 48,80% •Acido linoleico 11,34 •Acido stearico 11,30%

Per un totale di acidi grassi insaturi di oltre 70%.

Fondamentale la loro azione anti-aterogena nella prevenzione dell'arteriosclerosi.

<b>PRODOTTO - quantità rapportata a 100g.</b>	<b>Grassi</b>	<b>Energia (Kcal)</b>
Prosciutto di Parma, fraz. magra	3,85	138
Prosciutto di Parma, tal quale	13	224
Prosciutto cotto	14,7	215
Petto di pollo sgrassato	4,3	170
Tacchino arrosto (non sgrassato)	8,1	160
Vitello arrosto	13	219
Bistecca di manzo con osso	16,9	234

Fonte: stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari.



**Armani & Ferrari S.p.a.**  
**Stagionatura Prosciutti**

43040 Viazzano di Varano dè Melegari (PR) - Via Provinciale, 14/A  
Tel. 0525.404375 - Fax 0525.401089 - E-mail: [info@armanieferrari.it](mailto:info@armanieferrari.it)