

PROSCIUTTO DI PARMA SFILATO EXTRA “GRAN RISERVA”

Prosciutto crudo disossato, pelato a coltello.

Sistema di disossatura laterale, con la sfilatura dell'osso sulla parte centrale del prosciutto senza incisione della zona primaria del prodotto (fiocco e culatello).

Il processo di confezionamento avviene con un procedimento speciale che non modifica la forma originale. Non si effettua nessun tipo di pressatura.



PROSCIUTTO DI PARMA

disossato

Ingredienti: le migliori carni suine Italiane e una modesta quantità di Sale marino			
Salagione: manuale	Pezzatura: da Kg. 7,5 a Kg. 10	Stagionatura: minimo 540 giorni	Confezione: sottovuoto trasparente
Processo produttivo: secondo quanto disposto dalla Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge N° 26/90 e del Regolamento (CE) N. 1107/96			
Scadenza: sei mesi dalla data di confezionamento riportata in ogni confezione	Cartonaggio: 2 pezzi in ogni cartone	Dimensione cartone: cm. 60b.x18h. 39p.	Temperatura di stoccaggio: +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.

PRODOTTO - quantità rapportata a 100g.	Grassi	Energia (Kcal)
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 de' Melegari (PR) - Via Provinciale, 14/A
Tel. 0525.404375 - Fax 0525.401089 - E-mail: info@armanieferrari.it