

## PROSCIUTTO DI PARMA “ETICHETTA NERA”

*Prosciutto crudo con osso stagionato 18 mesi.*



# PROSCIUTTO DI PARMA

## *con osso*

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>Ingredienti:</b> le migliori carni suine Italiane e una modesta quantità di Sale marino  |  |  |  |  |
| <b>Salagione:</b><br>manuale  | <b>Pezzatura:</b><br>da Kg 9,5                 | <b>Sugnatura:</b><br>sugna bianca                | <b>Stagionatura:</b><br>minimo<br>540 giorni     | <b>Confezione:</b><br>in carta<br>protettiva |
| <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> nessuna;<br>se ne consiglia il consumo non oltre 24 mesi dalla data di salagione   | <b>Cartonaggio:</b><br>2 pezzi in ogni cartone | <b>Dimensione cartone:</b><br>cm. 60b.x18h. 39p. | <b>Temperatura di stoccaggio:</b><br>+12°/+15°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 de' Melegari (PR) - Via Provinciale, 14/A  
Tel. 0525.404375 - Fax 0525.401089 - E-mail: [info@armanieferrari.it](mailto:info@armanieferrari.it)