

PROSCIUTTO DI PARMA “ETICHETTA ROSSA”

Prosciutto crudo con osso stagionato 16 mesi.



PROSCIUTTO DI PARMA

con osso

Ingredienti: le migliori carni suine Italiane e una modesta quantità di Sale marino				
Salagione: manuale	Pezzatura: da Kg 9,5	Sugnatura: sugna bianca	Stagionatura: minimo 480 giorni	Confezione: in carta protettiva
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: nessuna; se ne consiglia il consumo non oltre 24 mesi dalla data di salagione	Cartonaggio: 2 pezzi in ogni cartone	Dimensione cartone: cm. 60b.x18h. 39p.	Temperatura di stoccaggio: +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.

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 dè Melegari (PR) - Via Provinciale, 14/A
Tel. 0525.404375 - Fax 0525.401089 - E-mail: info@armanieferrari.it