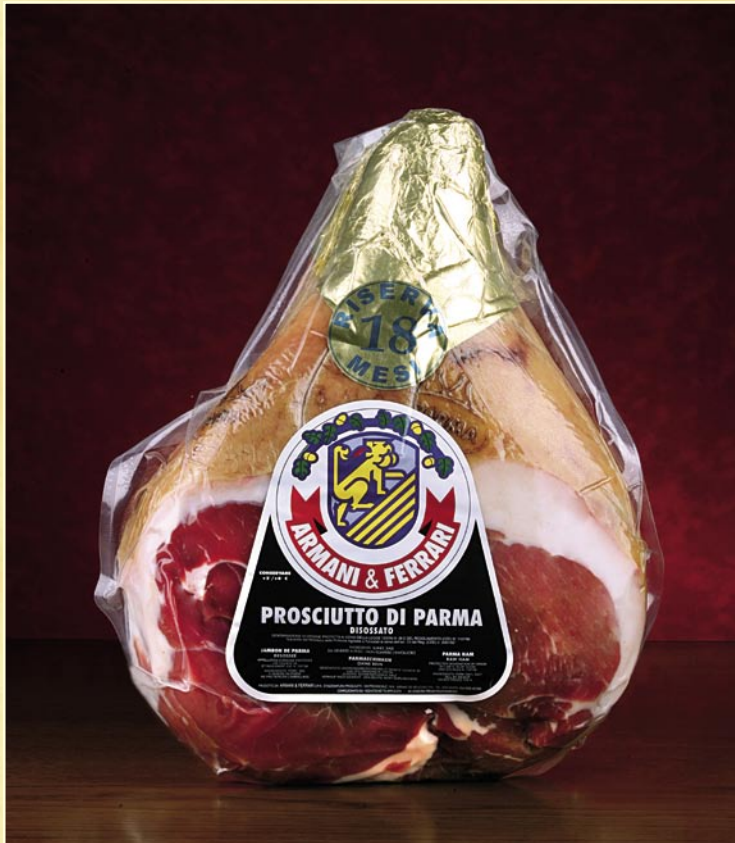


ENTBEINTER PARMA SCHINKEN "ETICHETTA NERA"

*Entbeinter Rohschinken, mit dem Messer geschält.
Mindeste Reifezeit 18 Monate.*



*Verpackung
Vakuum Pressato.*



*Verpackung
Vakuum Addobbo.*

PARMA SCHINKEN

entbeint

Zutaten: das beste Schweinefleisch aus Italien und ganz wenig Meersalz			
Salagione: manuell	Stücke: ab Kg. 7,0 a Kg 9,5	Reifung: mindestens 540 Tage	Packung: Vakuum Transparent
Produktionsverfahren: nach den Vorschriften der Geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß dem Gesetz Nr. 26/90 und der (CE-)Regelung Nr. 1107/96			
Haltbarkeit: sechs Monate seit dem auf jeder Packung getra- genem Verpackungsda- tum	Karton: 2 Stücke pro Karton	Abmessungen Karton: cm. 60b.x18H. 39T.	Lagertempera- tur: +2°/+4°C.

Cholesterin 76 mg für 100 gr Schinken (ohne Fett)

Analytische Zusammensetzung vom Fettgehalt:

•Ölsäure 48,80% •Linolsäure 11,34 •Stearinsäure 11,30%

Für insgesamt mehr als 70% ungesättigte Säure.

Ihre antiaterogene Wirkung ist grundlegend in der Vorbeugung der Arteriosklerose.

PRODUKT - Menge für 100g.	Fette	Energie (Kcal)
Parma Schinken, magerer Teil	3,85	138
Parma Schinken, genau so	13	224
Gekochter Schinken	14,7	215
Entfettete Hühnerbrust	4,3	170
Gebratener Puten (nicht entfettet)	8,1	160
Gebratenes Kalbfleisch	13	219
Rind-Steak mit Bein	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