

# PARMA SCHINKEN "ETICHETTA NERA"

*Rohschinken mit Bein 18 Monate gereift.*



# PARMA SCHINKEN

## *mit Bein*

<b>Zutaten:</b> das beste Schweinefleisch aus Italien und ganz wenig Meersalz				
<b>Salagione:</b> manuell	<b>Stücke:</b> ab Kg 9,5	<b>Sugnatura:</b> sugna bianca	<b>Reifung:</b> mindestens 540 Tage	<b>Packung:</b> in Schutzpapier
<b>Produktionsverfahren:</b> nach den Vorschriften der Geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß dem Gesetz Nr. 26/90 und der (CE-)Regelung Nr. 1107/96				
<b>Haltbarkeit:</b> keine; es wird empfohlen, nicht später als 24 Monate nach dem Salzen zu essen	<b>Karton:</b> 2 Stücke pro Karton	<b>Abmessungen Karton:</b> cm. 60b.x18H. 39T.	<b>Lagertemperatur:</b> +12°/+15°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 de' Melegari (PR) - Via Provinciale, 14/A  
Tel. 0525.404375 - Fax 0525.401089 - E-mail: info@armanieferrari.it