

PROSCIUTTO CRUDO “ETICHETTA VERDE”

Prosciutto crudo con osso di suino nazionale, stagionato 14 mesi.



PROSCIUTTO STAGIONATO

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 390 giorni	Confezione: in carta protettiva
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.	



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