



PROSCIUTTO DI PARMA



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

SENZA CONSERVANTI NE' ADDITIVI A NORMA DEL DISCIPLINARE

La selezione delle migliori cosce suine del circuito DOP viene impreziosita dalla forma addobbo: dopo aver sfilato l'osso, il prosciutto viene legato, ottenendo un aspetto arrotondato che consente fette grandi ed invitanti. Al gusto, il Prosciutto di Parma DOP a Marchio Rosa è caratterizzato da una squisita dolcezza, resa inconfondibile dai 20 mesi di stagionatura.

**STAGIONATURA
MINIMA 20 MESI**



Peso medio:	8,5 kg
Cartone:	1 pezzo
Codice EAN:	2550366
Codice prodotto:	24320
T.M.C.	150 giorni