



Prosciutto Il 24

PROSCIUTTO DI PARMA
24 MESI

Il 24: un prosciutto con una lenta stagionatura di 24 mesi, che raggiunge l'eccellenza del sapore e l'estasi della dolcezza.

Lavorato dalle abili mani della famiglia Ferrari e lasciato stagionare all'aria pulita delle nostre montagne, il 24 nasce per conquistare i palati più fini e conoscitori del gusto.



SALUMIFICIO FERRARI GIOVANNI S.r.l.

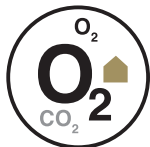
Via Bruno Bocconi, 56 43028 Tizzano Val Parma (PR) | Phone +39 0521 866982

www.prosciuttiferrari.it

Perché scegliere i Prosciutti Ferrari

Sono lavorati da mani esperte e stagionati naturalmente a quota 800 metri per esaltarne il sapore, il profumo e la consistenza.

Sono poveri di grassi e ricchi di vitamine, proteine, ferro, sali minerali e antiossidanti: perfetti per chi vuole un'alimentazione equilibrata, per chi fa sport o semplicemente per chi ama mangiare sano.



PRODOTTO
A QUOTA 800 M.



PRODOTTO
NATURALE



PRODOTTO
ITALIANO



SENZA
CONSERVANTI



SENZA
GLUTINE

PROSCIUTTO DI PARMA CON OSSO

Ingredienti: coscia di suino, sale marino

Forma esteriore tipica, a chitarra senza piedino.

Carne dal sapore delicato e dolce, poco salata e con un aroma fragrante e caratteristico.

Aspetto al taglio, è uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco candido delle parti grasse.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR.

VALORE ENERGETICO	267 kcal - 1113 kj
GRASSI	18 g- di cui saturi 6,1 g
CARBOIDRATI	< 0,5 g di cui zuccheri 0 g
PROTEINE	26 g
SALE	4,4 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

% UMIDITÀ	TRA 59 E 63,5
% SALE	TRA 4,2 E 6,2
INDICE DI PROTEOLISI	TRA 24 E 31
AW	<0,92

CERTIFICAZIONI

I Prosciuttifici di Ferrari Giovanni sono abilitati per l'export extra CE (Canada, Giappone, Hong Kong, Brasile, Custom Union, Thailandia); sono certificati Bio, Brc Global Standard For Food Safety e IFS Food.

PERSONALIZZAZIONI

Il Prosciuttificio Ferrari seleziona e personalizza i prodotti per i suoi clienti sulla base delle richieste e delle aspettative del mercato; ampia scelta di stagionatura fino a 30 mesi, di pezzature, di confezionamento (disossato e affettato), di codici e di pallettizzazione.

Il Prosciutto di Parma DOP (Denominazione di Origine Protetta) risponde al disciplinare ai sensi della legge n° 26/90 e del regolamento (CE) n° 1107/96.

Tutte le fasi di lavorazione sono controllate da ispettori dell'organismo di controllo, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'origine della carne è italiana da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle dieci regioni dell'Italia centro settentrionale previste dal disciplinare. Non sono ammessi conservanti, coloranti o altri tipi di additivi. Il Prosciutto di Ferrari Giovanni s.r.l. è lavorato secondo la tradizione, solo con materie prime eccellenti e stagionato con l'aria profumata e incontaminata che si respira sul nostro Appennino per il tempo che serve a trasformare una coscia di maiale in un Prosciutto di Parma dal sapore unico.