

Prosciutto DOP Parma

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia di suino nazionale secondo le indicazioni del disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop.

INGREDIENTI Coscia di suino, sale.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce (prodotto sfuso) o conservare ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C (prodotto sottovuoto).

PESO 9 - 12 kg

CODICI PRODOTTO

ST304 "Prosciutto Dop Parma"

ST305 "Prosciutto Dop Parma" senza osso

ST305S "Prosciutto Dop Parma" senza osso sottovuoto

ST313S "Prosciutto Dop Parma" tranci sottovuoto



www.italpork.it



ITALPORK

