



PROSCIUTTO DI PARMA DOP



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE
<p>Denominazione: Prosciutto di Parma DOP</p> <p>Categoria di prodotto: conserva di carne stagionata</p> <p>Categoria di processo: carne salata e stagionata</p> <p>Materia prima carne: carne di suino costituita dalla coscia fino al tarso</p> <p>Materia prima non carnea: sale alimentare di tipo marino</p> <p>Additivi: nessuno</p> <p>Ingredienti non alimentari: sugna suina (agente di rivestimento)</p>	<p>Ciclo di vita: il prosciutto è commercializzato</p> <ul style="list-style-type: none"> - in osso, con vita commerciale di 12 mesi - disossato intero, suddiviso in metà o in tranci con vita commerciale di 6 mesi 	<p>Valori nutrizionali medi per 100g.: (dati forniti dal Consorzio del Prosciutto di Parma)</p> <p>energia: Kcal 138 acqua: % 61,80^o proteine: % 26,80 sale: % 5,97 grasso: % 3,46</p>	<p>Modalità di confezionamento: corde, buste, fascette spaghi e ganci di plastica, cartoni (tutti idonei al contatto con gli alimenti)</p>	<p>Temperatura: conservare in luogo asciutto max 18° per i prosciutti con osso e da 0° a +2° per i prosciutti disossati</p>