

"Ritrovare i sapori della mia infanzia e conservarli per farli assaporare a chi verrà dopo di me"



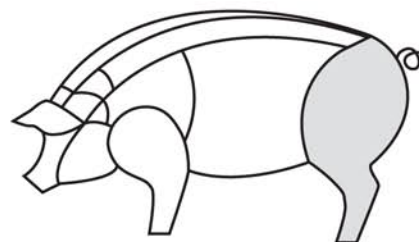
Giuberti Amerio<sup>SRL</sup>

## Prosciutto Crudo di Parma Dop

Il salume più noto e conosciuto al mondo è ottenuto dagli arti posteriori di suini scrupolosamente selezionati in allevamenti del Parmense.

La peculiarità di questo prodotto è data dalla totale assenza di conservanti e dall'alta percentuale di carne magra: due fattori, questi, che garantiscono un elevato potere nutrizionale. La lavorazione è interamente manuale e la stagionatura prevede semplicemente il controllo di una temperatura e un'umidità costanti, in modo che il prodotto raggiunga la sua maturazione naturalmente e la sua massima fragranza al compimento del 24° mese. La fetta coniuga in sé la sapidità della prolungata stagionatura con la dolcezza di una lavorazione unica al mondo.

Origine	coscia
Stagionatura	24 mesi
Pezzatura	12 kg circa



SALUMIFICIO GIUBERTI AMERIO srl

Collecchio (Parma) • Via Dei Notari, 8/A • Tel. 0521.806577 • Fax 0521.541843

www.giuberti.it • giuberti@giuberti.it • info@giuberti.it

"Ritrovare i sapori della mia infanzia e conservarli per farli assaporare a chi verrà dopo di me"



Giuberti Amerio<sup>SRL</sup>

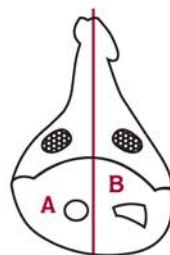
# Prosciutto Crudo di Parma Dop

PORZIONAMENTI SOTTOVUOTO



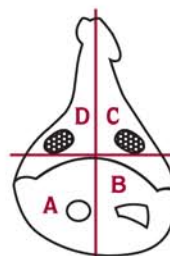
## PROSCIUTTO CON OSSO

- 1 Noce o testa del femore
- 2 Anca
-  Marchio DOP PARMA



## PROSCIUTTO METÀ

- A Metà prosciutto - Fiocco (kg 3,5 circa)
- B Metà prosciutto - Culatello (kg 4,5 circa)
-  Marchio DOP PARMA



## PROSCIUTTO IN TRANCI

- A Trancio anteriore - Fiocco (kg 2 circa)
- B Trancio anteriore - Culatello (kg 3 circa)
- C Trancio superiore - Culatello (kg 1,5 circa)
- D Trancio superiore - Fiocco (kg 1 circa)
-  Marchio DOP PARMA

SALUMIFICIO GIUBERTI AMERIO srl

Collecchio (Parma) • Via Dei Notari, 8/A • Tel. 0521.806577 • Fax 0521.541843

www.giuberti.it • giuberti@giuberti.it • info@giuberti.it