

Prosciutto di Parma Riserva Disossato



REFERENCIA	088709
FORMATO	7kg
UDS. POR CAJA	2
PROVEEDOR	Citterio

DESCRIPCIÓN

Respetando la tradición, se produce Prosciutto di Parma gracias a la más alta calidad de la carne. Los muslos de este tipo de jamón se salan solamente con sal marina. Durante la maduración es controlado de forma individual, y la carne magra (sin corteza) cubierta con manteca (grasa de cerdo una mezcla con sal y pimienta) que suaviza la carne y evita el secado demasiado rápido. Hecho en Italia, con la carne de cerdo italiana, el Prosciutto di Parma Riserva Disossato es curado entre 12 y 18 meses.

CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.
CADUCIDAD	120