



ALIMENTARE  
FRESCO  
CRUDO

# CRUDO PARMA DOP 24 MESI ADDOBBO DOGUSTO KG.8

**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE**  
**14137**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prociutto crudo di Parma 24 mesi addobbo, pulito.

## CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle undici regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

I suini devono essere di età non inferiore ai 9 mesi e la carcassa suina deve avere un peso compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg.

## INGREDIENTI

Coscia di suino e sale marino.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso-roseo inframezzato dal bianco puro del grasso di marezatura

**Aroma:** caratteristico

## SHELF LIFE

6 mesi

## CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra 0°C e +10°C.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)