



CHIAPELLA
SALUMIERI IN LANGA

Prosciutto crudo di Parma

Descrizione:

Le regole del disciplinare di Parma impongono controlli severi già a partire dall'allevamento di provenienza dei suini macellati. Solo dodici regioni, infatti, sono riconosciute come aree dove poter allevare suini le cui cosce potrebbero diventare Crudo di Parma. Si passa poi all'analisi dell'animale che dev'essere un suino "pesante", cresciuto lentamente, deve avere un'età superiore ai 9 mesi e raggiungere un peso minimo

di 150 kg. Le cosce migliori, scrupolosamente scelte dopo la macellazione, vengono portate a Parma dove subiscono un'ulteriore selezione per mano degli esperti del Consorzio. Ed è là che, finalmente, ha inizio la lavorazione che porterà una semplice coscia, seppure delle migliori, a raggiungere una qualità, un livello di sapori e profumi eccelsi guadagnando a pieno diritto il marchio di Prosciutto Crudo di Parma.

Caratteristiche

Materia prima:	Suino di origine nazionale certificata. Cosce di suini da noi selezionati.
Stagionatura:	Minimo 14 mesi (vedi sigillo).
Peso prodotto finito:	Da 7,5 kg a 8,5 kg disossato.
Confezionamento:	Sottovuoto.
Imballaggio:	Cartone contenente 4 pezzi piatti, 2 pezzi addobbo.
Dimensioni della scatola:	Misure scatola per piatti: 585 x 385 x 272. Misure scatola per addobbo: 567 x 349 x 227.
Pallettizzazione:	da 20 cartoni (4 cartoni per 5 strati).
Conservazione:	Il prodotto venduto sottovuoto dev'essere conservato ad una temperatura compresa tra min +1°C, max +6°C.
Shelf.life:	180 giorni.
Ingredienti:	Carne suina (coscia), sale.
Controlli:	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato, si garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

