



Parmigianino Gran Riserva & Gran Selezione

Questa etichetta viene apposta solo ai prosciutti preparati e curati secondo i metodi tradizionali dei nostri prosciuttai locali, e stagionati ben oltre il limite minimo di legge, conferendo al prosciutto dolcezza e maturità.

Pezzatura (ca.): 10,5/11,5 kg
Stagionatura: 16/18 mesi
Pz per cartone: 2
Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

*Parmigianino
Riserva pressato*

*Parmigianino
Riserva addobbo*



Pezzatura (ca.): 7,5/8,5 kg
Stagionatura: 15/16 mesi



Pezzatura (ca.): 8 kg +
Stagionatura: 15/16 mesi

Pelatello



Pezzatura (ca.): 5/5,5 kg
Stagionatura: 14 mesi +

Mattonella



Pezzatura (ca.): 5/5,5 kg
Stagionatura: 14 mesi +