



Parma Torre Antica Etichetta Blu Gran Riserva

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 mesi +
Pz per cartone: 2
Ingredienti: coscia di suino, sale



Varianti di gamma

**Parma pressato Torre
Antica Etichetta Blu
Gran Riserva**



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

**Parma addobbo Torre
Antica Etichetta Blu
Gran Riserva**



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