



**PROSCIUTTO
EUROPA**



Prosciutto Crudo Europa con e senza osso

Composizione: carne di suino, sale marino.

Tracciabilità: ciascuna coscia reca la data di inizio lavorazione del prodotto (lotto di produzione).

Stagionatura: 10/12 mesi.

Pezzatura: 7/8 Kg con osso.

Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.

Il Prosciutto Europa Boschi Elidio è ottenuto da carni suine di provenienza comunitaria, trattate con sale marino, spezie ed aromi naturali.

La lavorazione dei nostri crudi Europa è seguita e monitorata in ogni sua fase, così da garantire al Cliente un prodotto selezionato, dall'ottima resa e buon rapporto qualità/prezzo.

La fetta presenta un bel colore rosa vivo, contornato da una modesta ma indispensabile parte grassa.

Il sapore è ricco, caratterizzato dai profumi di buona stagionatura, sapido ed equilibrato.

PROSCIUTTO CRUDO EUROPA

Prodotto disponibile con osso e disossato. Il prodotto privato dell'osso viene proposto in due modalità: pressatura a stampo oppure legatura manuale, in confezione alimentare sottovuoto conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it