



**PROSCIUTTO
CRUDO NAZIONALE**



Prosciutto Crudo Nazionale con e senza osso

Composizione: carne di suino, sale marino.

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

Salagione: manuale.

Stagionatura media: 12/14 mesi.

Pezzatura: 8/10 Kg con osso.

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

Il Prosciutto Crudo Boschi Elidio è ottenuto esclusivamente da carni suine italiane, trattate con sale marino, senza aggiunta di additivi né conservanti. Durante la sua stagionatura, ogni singolo prosciutto è costantemente controllato da parte di mani attente ed esperte.

Il nostro Prosciutto Crudo si presenta al taglio con colore rosato, coronato dal bianco candido delle parti grasse. Il sapore è dolce e ben caratterizzato dai profumi acquisiti nella stagionatura naturale.

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

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