



**PROSCIUTTO
DI PARMA DOP**



Prosciutto Crudo di Parma con e senza osso

Composizione: carne di suino italiano, sale marino.

Tracciabilità: ciascuna coscia reca la sigla riconducibile al macello di provenienza e la data di inizio lavorazione del prodotto stesso.

Processo produttivo: conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regolamento (CE)1107/96 e dal Disciplina-re del Consorzio del Prosciutto di Parma.

Salagione: manuale.

Stagionatura: 14/15 mesi.

Pezzatura: 10/11 Kg.

Certificazione di qualità: marchio DOP conseguito secondo la Legge n. 526 21/12/99 – Regolamento CE 510/2006 art. 10 “Tutela della Denominazione di Origine Prosciutto di Parma”

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

Il Prosciutto di Parma DOP Boschi Elidio è ottenuto esclusi-vamente da carni scelte di suini provenienti da pochi alle-vamenti italiani selezionati; le cosce sono sottoposte a trat-tamento con sale marino e per un periodo che non supera mai i 20 giorni, senza aggiunta alcuna di additivi né di conservanti.

Durante la lunga stagionatura condotta nelle apposite can-tine, ogni singolo prosciutto viene sottoposto ad attento e rigoroso controllo da parte di mani esperte e qualificate. Inoltre l'accurata e paziente toelettatura, realizzata al fine di preservare omogeneità e compattezza della carne, per-mette di consegnare al nostro Cliente un prodotto dalla ri-dotta percentuale di scarto e quindi di maggiore vendibilità.

Il nostro Parma DOP si presenta al taglio con colore uniforme, tra il rosso e il rosa, inframmezzato dal bianco puro delle parti naturalmente grasse.

Il sapore è dolce, dalle note delicate, ricco, con tutto l'aroma fragrante e caratteristico della lunga stagionatura naturale.

PROSCIUTTO DI PARMA

Prodotto disponibile con osso e disossato. Il prodotto pri-vato dell'osso viene proposto in due modalità: pressatu-ra a stampo oppure legatura manuale, in confezione ali-mentare 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