# FONTANA & ANGHINETTI

# FONTANA

Le colline del Parmense ricche di storia e di tradizione,
fanno da sfondo al nostro salumificio.
In una zona da sempre sinonimo di prestigio agroalimentare,
culla per eccellenza del Prosciutto di Parma, sorge Riano, un piccolo paese
che dal 1975 ospita la nostra produzione, anche oggi come allora

Coadiuvati dalle più moderne tecnologie, la nostra produzione
artigianale garantisce la tipicità del Prosciutto di Parma.
Gli stessi ingredienti naturali, la stessa rigorosa lavorazione
e la stessa sapiente stagionatura di un tempo, si fondono
con la nostra scrupolosa attenzione nella scelta delle materie prime.
Certi così di poter offrire ai nostri clienti, un prosciutto
dall'inconfondibile dolcezza, un prodotto di alta qualità e di grande genuinità.

***Il Prosciutto di Parma è senza Glutine e Additivi***

## 3.0
trepuntozero

Con il suo sapore autentico di prosciutto artigianale, dolce e delicato e con una stagionatura minima di 30 mesi è l'eccellenza della nostra produzione.

| | CON OSSO | DISOSSATO |
|---|---|---|
| INGREDIENTI | carne di suino italiano e sale | |
| PEZZATURA | Kg.10/12 | Kg.8+ |
| STAGIONATURA | minimo 30 mesi | |

| | |
|---|---|
| VALORE ENERGETICO | 1113 KJ/267 Kcal |
| GRASSI | 18 g. |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 6,1 g. |
| CARBOIDRATI | <0,5 g. |
| DI CUI ZUCCHERI | 0 g. |
| PROTEINE | 26 g. |
| SALE | 4,4 g. |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g.
RIFERITI ALL'INTERA COSCIA.

FONTANA & ANGHINETTI

Riano di Langhirano – PR
www.fontanaeanghinetti.it