

FONTANA & ANGHINETTI





Le colline di Parma 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 crudo di Parma, sorge Riano, un piccolo paese che dal 1975 ospita la nostra produzione, anche oggi come allora ispirata dalla genuinità e bellezza di questi splendidi luoghi.

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

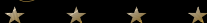


Prosciutto di Parma



SELEZIONE

di Alberto Fontana



La sua qualità è il frutto di una rigorosa selezione di materia prima italiana e di un'attenta e sapiente lavorazione.

Con il suo peso classico di 10 kg e una stagionatura minima di 16 mesi è tra i nostri prodotti più richiesti.

	CON OSSO	DISSOCCATO
INGREDIENTI	carne di suino italiano e sale	
PEZZATURA	Kg.9/11	Kg.7+
STAGIONATURA	minimo 16 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.

RIANO DI LANGHIRANO PARMA

www.fontanaanghinetti.it

