

# FONTANA & ANGHINETTI



# 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*

**RISERVA ORO**

*di Alberto Fontana*

**24**  
MESI

*Proveniente dai migliori  
allevamenti italiani,  
stagionato lentamente nelle antiche  
cantine Fontana che gli conferiscono il  
profumo e il sapore dell'inconfondibile  
Parma DOP. Disponibile nelle  
stagionature di 20 e 24 mesi.*

**RIANO DI LANGHIRANO PARMA**  
*www.fontanaanghinetti.it*

	CON OSSO	DISSOCCATO
INGREDIENTI	carne di suino italiano e sale	
PEZZATURA	Kg.10/12	Kg.8+
STAGIONATURA	minimo 20 e 24 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.

