



BIEN-ÊTRE ANIMAL

Pour choisir une cuisse de porc, nous nous basons sur le bien-être animal.
Pour tous ceux qui comme nous se soucient de leur alimentation
et sont sensibles au respect des animaux et de notre planète.
Exceptionnellement parfumé et délicieusement doux,
il est salé à la main avec du sel marin uniquement.

Après quelques mois de séchage à froid,
les jambons sont amenés dans nos caves pour un affinage parfait.

Ce produit est bon et sain et totalement naturel
car aucun conservateur ni additif n'a été utilisé.
D'une grande valeur nutritionnelle et facile à digérer,
il est indiqué pour tous les types d'alimentation.

Le jambon "Bien-être" s'adapte à toutes les préparations, du désossé traditionnel
à la "mattonella" pour le tranchage industriel en barquettes.

Le jambon "Bien-être" est fabriqué, comme toute notre production, dans une usine moderne
fonctionnant 100% énergie verte, sans émissions de fumées, vapeurs ou gaz dans
l'atmosphère et avec une très faible consommation d'eau.

Le lieu de production de ces jambons a reçu d'excellentes notes
de la part d'organismes de certification et de certification d'exportation.



100% GREEN ENERGY FACTORY

Prosciutti Castoldi S.r.l.

Strada San Vitale, 25
43038 Sala Baganza (PR), Italia
T: +39 0521 330005 - F: +39 0521 830517
www.prosciutticastoldi.it

info@prosciutticastoldi.it
amministrazione@prosciutticastoldi.it
commercial@prosciutticastoldi.it
Cap. Soc. €100.000 i.v. - P.Iva 00719160343

