



## CASTOLDI

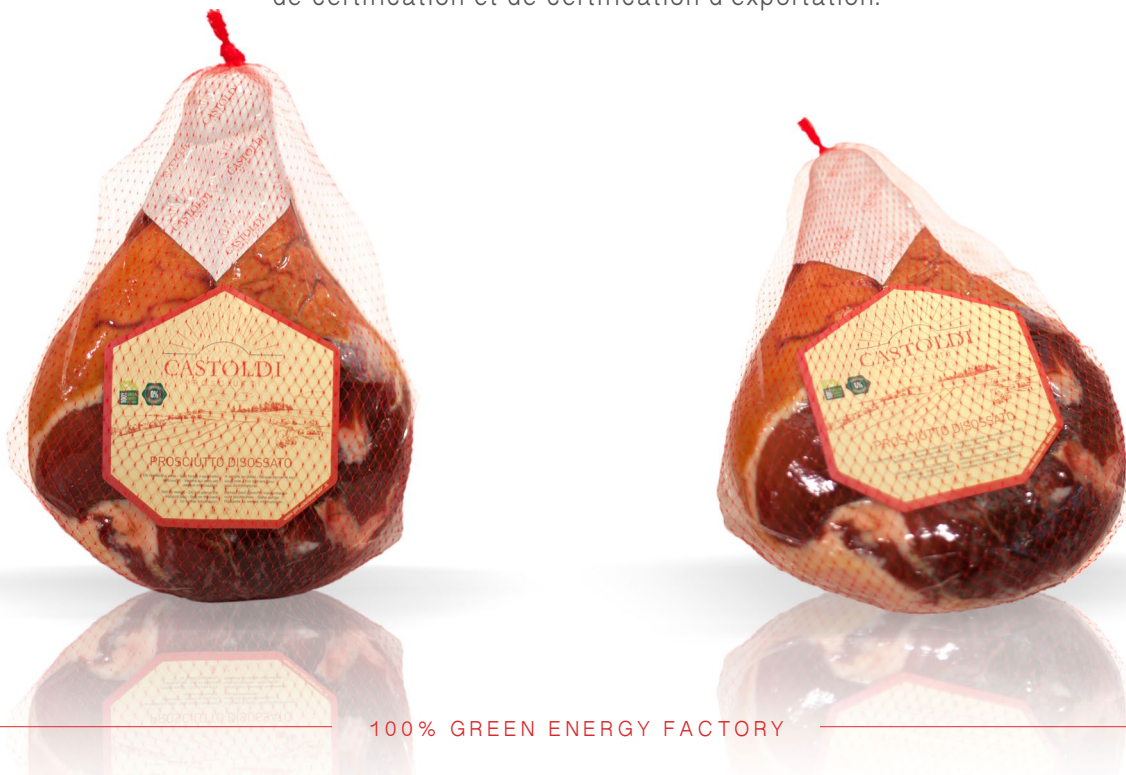
Le jambon classique, le plus célèbre et le plus vendu de notre production.  
Parfumé et particulièrement doux, il est salé à la main.  
Nous n'utilisons que du sel marin et des cuisses maigres  
que nous avons sélectionnées avec soin.

Les jambons sont exclusivement salés à la main. Après quelques mois de séchage à froid,  
ils sont amenés dans nos caves d'affinage jusqu'à parfaite maturité.  
Ce produit est bon, sain et de plus totalement naturel  
car aucun conservateur ni additif n'a été utilisé.  
D'une grande valeur nutritionnelle et très facile à digérer,  
il est indiqué dans tous les types d'alimentation.

Le jambon "Castoldi" s'adapte à toutes les découpes, du désossé traditionnel  
à la "mattonella" pour le tranchage industriel en barquettes.

Le jambon "Castoldi" est réalisé, comme toute notre production, dans une usine moderne  
fonctionnant 100% énergie verte, sans émissions de fumées, vapeurs ou gaz  
dans l'atmosphère et consommant très peu d'eau.

Le lieu de production de ces jambons a reçu des notes excellentes 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](http://www.prosciutticastoldi.it)

[info@prosciutticastoldi.it](mailto:info@prosciutticastoldi.it)  
[amministratore@prosciutticastoldi.it](mailto:amministratore@prosciutticastoldi.it)  
[commercial@prosciutticastoldi.it](mailto:commercial@prosciutticastoldi.it)  
Cap. Soc. €100.000 i.v. - P.Iva 00719160343

