



## GUSTOSO - PRODUCTION SPÉCIALE

Il se distingue du reste de notre production grâce au choix des cuisses les plus recherchées et légèrement plus grasses, comme le veut un jambon d'excellence.

Exceptionnellement parfumé et d'une délicieuse douceur, 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 long affinage.

Ce produit est bon, 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 dans tous les types d'alimentation.

Le jambon "Gustoso" se prête à toutes les découpes, du désossé traditionnel à la "mattonella" pour le tranchage industriel en barquettes.

Le jambon "Gustoso" est fabriqué, comme tout le reste de notre production, dans une usine moderne fonctionnant 100% énergie verte, sans émissions de fumées, vapeurs, ou gaz dans l'atmosphère et ayant une très faible consommation en 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](http://www.prosciutticastoldi.it)

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

