



JAMBON DE PARME - DOP

L'attention aux détails et aux phases d'affinage ; la passion pour un vieux travail fait de traditions et transmis de générations en génération ; l'équilibre des parfums et des saveurs issus d'une terre riche et généreuse ; la qualité et l'attention dans le choix des matières premières ; voilà les éléments qui rendent un jambon extrêmement doux.

Comme tous nos produits ce jambon est bon, sain et totalement naturel car aucun conservateur ni additif n'a été utilisé.

D'une grande valeur nutritionnelle et facile à digérer, ce jambon est indiqué dans tous les types d'alimentation.

Autrefois producteur et aujourd'hui sélectionneur, Castoldi met depuis des années tout son cœur dans l'élaboration et la vente de ce jambon.



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

