



PRIVATE LABEL

Tutte le nostre linee (Castoldi, Gustoso e Filiera benessere animale) possono essere vendute a marchio cliente.

Prosciutto fragrante e di squisita dolcezza, è salato a mano utilizzando solo sale marino.

Per tutti coloro che vogliono associare al proprio marchio e al nome della propria azienda il pregio di avere selezionato dei prosciutti realizzati in uno stabilimento moderno, che funziona al 100% a energia pulita, senza emissioni in atmosfera di fumi, vapori o gas e con un bassissimo consumo di acqua.

È un prosciutto buono, sano, genuino e completamente naturale perché non si utilizzano né conservanti né additivi.

L'alto valore nutrizionale e la facile digeribilità lo rendono indicato per qualsiasi tipo di dieta.

Si esegue qualunque tipo di lavorazione, dal disossato tradizionale alla mattonella per l'affettamento industriale in vaschette.

Su particolare richiesta è possibile anche apporre la propria etichetta o marchio al Parma e San Daniele.

Lo stabilimento produttivo di questi prosciutti vanta alte valutazioni finali di enti certificatori e di certificazioni export.



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



WWW.FAIRANDGOOD.ORG

