



CASTOLDI

Der klassische Schinken, der bekannteste und am meisten Verkaufte aus unserer Produktion.

Wohlrinchend und besonders sanft, wird er nur mit sorgfältig ausgewähltem Meersalz gesalzen und wir verwenden nur magre und feine Schenkel, die von uns ausgesucht werden.

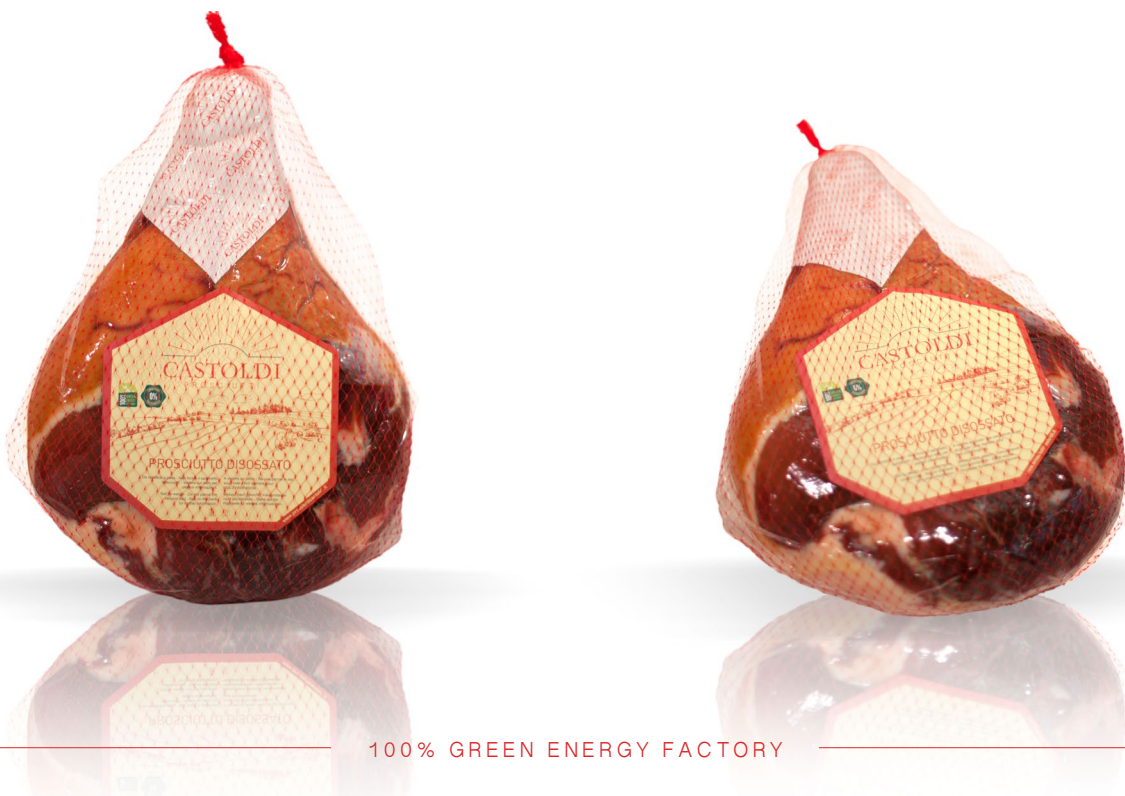
Die Schinken werden von Hand rigoros gesalzen und nach einigen Monaten der kalten Trocknung in unseren Keller gebracht, um dort bis zur endgültigen Reifung zu verbleiben. Es ist ein gutes, gesundes und völlig natürliches Produkt, da keine Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe verwendet werden.

Hoher Nährwert und eine leichte Verdauung machen ihn für jede Art von Diät geeignet.

Der Schinken "Castoldi" eignet sich für jede Art der Verarbeitung, vom traditionellen Schinken ohne Knochen bis hin zu Flachstücken für industrielles Schneiden in Töpfe.

Der Schinken "Castoldi" sowie unsere gesamte Produktion wird in einer modernen Fabrik mit 100% sauberer Energie hergestellt, ohne Emissionen in die Atmosphäre zu blasen wie Rauch, Dämpfe oder Gas und wir haben einen sehr niedrigen Wasserverbrauch.

Die Produktionsstätte dieses Schinkens verfügt über hohe Endbewertungen von Zertifizierungsstellen und Exportzertifizierungen.



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

