



## GUSTOSO - SPEZIALPRODUKTION

Dieser Schinken hebt sich von unserer typischen Produktion feinsten Schenkel ab und ist etwas dicker und fettiger als die anderen, genauso wie ein ausgezeichneter Schinken sein sollte. Außerordentlich duftend und mit exquisiter Süße, er wird von Hand nur mit Meersalz gesalzen. Nach einigen Monaten der kalten Trocknung werden die Schinken für eine lange Reifung in unseren Keller gebracht. Er ist ein gutes, gesundes und völlig natürliches Produkt, da keine Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe verwendet werden. Hoher Nährwert und leichte Verdaulichkeit machen ihn für jede Diät geeignet.

Der Schinken "Gustoso" eignet sich für jede Art der Verarbeitung, vom traditionellen Entfernen des Knochens, Flachstücke bis hin zum industriellen Schneiden in Töpfen.

Der Schinken "Gustoso" 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](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



[WWW.FAIRANDGOOD.ORG](http://WWW.FAIRANDGOOD.ORG)

