



PARMASCHINKEN - DOP

Sorgfalt in Details und Gewürzphasen; die Leidenschaft einer uralten Arbeit, die aus alten Traditionen besteht und von Generation zu Generation weitergegeben wird; das Gleichgewicht der Düfte und Aromen eines reichen und großzügigen Landes; die Qualität und die Aufmerksamkeit bei der Wahl des verwendeten Rohmaterials; dies sind die Elemente, die ihn zu einem extrem süßen Schinken machen.

Wie alle unsere Schinken ist er gut, gesund, echt und völlig natürlich, da keine Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe verwendet werden.
Hoher Nährwert und leichte Verdaulichkeit machen ihn für jede Art von Diät geeignet.

Seit Jahren engagiert sich Castoldi, zuerst als Produzent, nun als Züchter bei der Herstellung und beim Verkauf dieses Schinkens.



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

