CASTOLDI

Il prosciutto classico, il più conosciuto e venduto della nostra produzione.
Fragrante e di particolare dolcezza, è salato a mano utilizzando solo
sale marino e cosce magre da noi selezionate con cura.

I prosciutti vengono salati rigorosamente a mano e dopo alcuni mesi di asciugatura a freddo
vengono portati nelle nostre cantine di stagionatura fino alla maturazione finale.
È un prodotto 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.

Il prosciutto "Castoldi" è adatto a qualunque tipo di lavorazione,
dal disossato tradizionale alla mattonella per l'affettamento industriale in vaschette.

La produzione del prosciutto "Castoldi" - e di tutti i nostri prosciutti - avviene 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.
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