



## Prosciutto di Parma Overture

Stagionato almeno 18 mesi, è ottenuto dalla lavorazione di cosce di maiali nati, allevati e macellati in Italia, accuratamente selezionate, salate con "solo un pizzico di sale" e lasciate stagionare nella vecchia cantina su scalere in legno. È il Parma più "elegante", dalla stagionatura più lunga e dalla dolcezza e morbidezza inimitabile.

*Aged for at least 18 months, it is made by processing the haunches of pigs born, raised and slaughtered in Italy, carefully selected, cured with "just enough" salt and left to age in the old cellar on wooden frames. It is the most "elegant" Parma ham, with the longest aging period, resulting in an inimitable sweetness and softness.*



### Con osso/ With bone

Peso/ Weight .....9-11 kg

Imballo/ Packaging .....Cartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



### Disossato, "legato a pera" (addobbo)/ Deboned tied into "pear shape"

Peso/ Weight .....7-8 kg

Imballo/ Packaging .....Cartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



### Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weight .....6,5-7,5 kg

Imballo/ Packaging .....Cartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



### Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/ Weight .....3,5-4 kg

Imballo/ Packaging .....Cartoni da 4-6 pezzi/ 4-6 pieces per carton



### Disossato e tagliato a tranci (3-4-5)/ Deboned and cut in pieces (3-4-5)

Peso/ Weight .....1,5-3 kg

Imballo/ Packaging .....Cartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 pieces per carton



**Leporati Prosciutti Langhirano Spa**  
 Strada Langhirano, 29 - 43013 Langhirano (PR) - Italia  
 Tel. +39 0521 854421 - Fax +39 0521 854423  
 info@leporati.it - P.IVA 02249740347 - privacy cookies