



## Prosciutto di Parma Leporati

Stagionato almeno 16 mesi, è ottenuto da 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 classico, morbido e dal profumo delicato.

*Aged at least 16 months, it is made from 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 classic Parma ham, tender and with a delicate aroma.*

### Con osso

Peso .....9 / 11 kg  
Imballo .....Cartoni da 2 pezzi

### With bone

Weight .....9 / 11 kg  
Packaging .....2 pieces per carton

### Disossato, pressato

Peso .....6,5 / 7,5 kg  
Imballo .....Cartoni da 2 pezzi

### Deboned and pressed

Weight .....6,5 / 7,5 kg  
Packaging .....2 pieces per carton

### Disossato, "legato a pera" (addobbo)

Peso .....7 / 8 kg  
Imballo:.....Cartoni da 2 pezzi

### Deboned and tied into "pear shape"

Weight .....7 / 8 kg  
Packaging .....2 pieces per carton

### Disossato tagliato a metà

Peso .....3 / 4 kg  
Imballo .....Cartoni da 4 pezzi

### Deboned and half cutted

Weight.....3 / 4 kg  
Packaging .....4 pieces per carton

### Affettato in vaschetta in atmosfera protettiva

Peso .....80 / 100 / 200 g variabile  
Imballo .....Variabile

### Slices and packed in protective atmosphere

Weight .....80 / 100 / 200 g variable  
Packaging .....Variable



**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