



Prosciutto di Parma Loporati

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/ With bone

Peso/ Weight8-11 kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



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

Peso/ Weight7-9 kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weight6,5-7,5 kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/ Weight3,5-4 kg

Imballo/ PackagingCartoni 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/ Weight1,5-3 kg

Imballo/ PackagingCartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 pieces per carton



Loporati 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