



Prosciutto di Parma



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

Peso9 / 11 kg
ImballoCartoni da 2 pezzi

With bone

Weight9 / 11 kg
Packaging2 pieces per carton

Disossato, "legato a pera" (addobbo)

Peso7,8 kg
ImballoCartoni da 2 pezzi

Deboned tied into "pear shape"

Weight7 / 8 kg
Packaging2 pieces per carton

Disossato, pressato

Peso6,5 / 7,5 kg
Imballo:.....Cartoni da 2 pezzi

Deboned and pressed

Weight6,5 / 7,5 kg
Packaging2 pieces per carton

Disossato e tagliato a metà

Peso3,5 / 4 kg
ImballoCartoni da 4 pezzi

Deboned and half cutted

Weight.....3,5 / 4 kg
Packaging4 pieces per carton

Affettato in vaschetta in atmosfera protettiva

Peso80 / 100 / 200 g variabile
ImballoVariabile

Slices and packed in protective atmosphere

Weight80 / 100 / 200 g variabile
PackagingVariable



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