

CLASSICO "Greci & Folzani"

Jambon de Parme AOP



Ingrédients :

viande de porc (origine Italie, certifiée AOP)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

15-16 mois minimum

Attributs physiques :

poids : 7-8 kg (en moyenne)

taille : jambon moyen

forme : désossé

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge corail, gras blanc luisant

arôme : fin, intense, long

saveur : légèrement sapide, doux, harmonieux

texture : sec, moelleux, léger

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)

Rotondo - Dolce

Jambon de Parme AOP



Ingrédients :

viande de porc (origine Italie, certifiée AOP)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

16-19 mois minimum

Attributs physiques :

poids : 7-8 kg (en moyenne)

taille : gros jambon

forme : désossé à la main, forme ronde

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge corail, gras blanc luisant

arôme : raffiné, attrayant, persistant

saveur : goût léger, doux et frais

texture : sec, moelleux, délicat

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)

BLACK LABEL

Gran Riserva "Greci & Folzani" Jambon de Parme AOP



Ingrédients :

viande de porc (origine Italie, certifiée AOP)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

20-24 mois minimum

Attributs physiques :

poids : 7-8 kg (en moyenne)

taille : gros jambon

forme : désossé à la main, forme traditionnelle

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge corail vif, gras blanc luisant

arôme : fort, puissant, enveloppant

saveur : goût, généreux, entraînant

texture : sec, solide, lisse

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)

BLACK MASTER

Jambon de Parme AOP (à l'os)



Ingrédients :

viande de porc (origine Italie, certifiée AOP)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

18-22 mois minimum

Attributs physiques :

poids : 9-10 kg (en moyenne)
taille : gros jambon
forme : avec os

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge corail vif, gras blanc luisant
arôme : fort, puissant, enveloppant
saveur : goûtu, généreux, entraînant
texture : sec, solide, lisse

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)

PRONTO PANINO

Jambon cru



Ingrédients :

viande de porc (origine : Europe)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

13 mois

Attributs physiques :

poids : 5-6 kg (en moyenne)
taille : petit jambon
forme : désossé sans jarret

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge vif, gras blanc luisant
arôme : frais, intense, jeune
saveur : délicat, plaisant, direct
texture : sec, moelleux, léger

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)

RUSTICO

Jambon cru



Ingédients :

viande de porc (origine : Europe)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

13-14 mois

Attributs physiques :

poids : 6-7 kg (en moyenne)
taille : petit jambon
forme : désossé

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge rubis, gras blanc luisant
arôme : intense, fort, aromatique
saveur : délicat, riche, généreux
texture : sec, solide, généreux

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)

TOP BOX

Jambon cru



Ingrédients :

viande de porc (origine : Europe)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

13 mois

Attributs physiques :

poids : 5-6 kg (en moyenne)

taille : petit jambon

forme : désossé, en format facile à couper

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge vif, gras blanc luisant

arôme : intense, direct

saveur : goût, riche

texture : sec, solide

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)

TUTTO FINITO

Jambon cru



Ingrédients :

viande de porc (origine : Europe)
sel marin (origine Italie)

Affinage :

13 mois

Attributs physiques :

poids : 4-5 kg (en moyenne)

taille : petit jambon

forme : désossé sans couenne, en format facile à couper

Attributs sensoriels :

couleur : viande rouge corail vif, gras blanc luisant

arôme : fort, puissant, enivrant

saveur : délicat, généreux, enveloppant

texture : sec, solide, moelleux

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)