

CLASSICO "Greci & Folzani"



Ingredienti

carne di suino (origine Italia, certificata per DOP)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

15-16 mesi minimo

Attributi fisici

peso : kg 7/8 (valore medio)
dimensione : prosciutto medio
forma : disossato

Attributi sensoriali

colore : carne rosso corallo, grasso bianco lucido
aroma : fine, intenso, lungo
sapore : leggermente sapido, dolce, armonico
consistenza : asciutto, soffice, leggero

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

Rotondo - Dolce

Prosciutto di Parma DOP



Ingredienti

carne di suino (origine Italia, certificata per DOP)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

16-19 mesi minimo

Attributi fisici

peso medio : kg 7/8 (valore medio)

dimensione : prosciutto grande

forma : disossato e adattato artigianalmente rotonda

Attributi sensoriali

colore : carne rosso corallo, grasso bianco lucido

aroma : raffinato, invitante, persistente

sapore : gusto leggero, dolce e fresco

consistenza : asciutto, soffice, delicato

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

BLACK LABEL

Gran Riserva "Greci & Folzani"



Ingredienti

carne di suino (origine Italia, certificata per DOP)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

16-18 mesi minimo

Attributi fisici

peso: kg 7/8 (valore medio)

dimensione : prosciutto grande

forma: disossato artigianalmente, forma tradizionale

Attributi sensoriali

colore : carne rosso corallo brillante, grasso bianco lucido

aroma : forte, potente, avvolgente

sapore : gustoso, pieno, coinvolgente

consistenza : asciutto, solido, liscio

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

BLACK MASTER

Prosciutto di Parma DOP (Bone In)



Ingredienti

carne di suino (origine Italia, certificata per DOP)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

18-22 mesi minimo

Attributi fisici

peso: kg 9/10 (valore medio)
dimensione : prosciutto grande
forma: con osso

Attributi sensoriali

colore : carne rosso corallo brillante, grasso bianco lucido
aroma : forte, potente, avvolgente
sapore : gustoso, pieno, coinvolgente
consistenza : asciutto, solido, liscio

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

PRONTO PANINO

Prosciutto Crudo



Ingredienti

carne di suino (origine Europa)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

13 mesi

Attributi fisici

peso: kg 5/6 (valore medio)
dimensione : prosciutto piccolo
forma: disossato senza stinco

Attributi sensoriali

colore : carne rosso brillante, grasso bianco
aroma : fresco, intenso, giovane
sapore : sapido, gradevole, diretto
consistenza : asciutto, leggero, morbido

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)



RUSTICO

Prosciutto Crudo



Ingredienti

carne di suino (origine Europa)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

13-14 mesi

Attributi fisici

peso : kg 6/7 (valore medio)
dimensione : prosciutto piccolo
forma : disossato

Attributi sensoriali

colore : carne rosso rubino, grasso bianco lucido
aroma : intenso, forte, aromatico
sapore : delicato, ricco, pieno
consistenza : asciutto, solido, pieno

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

TOP BOX

Prosciutto Crudo



Ingredienti

carne di suino (origine Europa)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

13 mesi

Attributi fisici

peso: kg 5/6 (valore medio)
dimensione : prosciutto piccolo
forma: disossato, in formato facile da affettare

Attributi sensoriali

colore : carne rosso brillante, grasso bianco lucido
aroma : intenso, diretto
sapore : gustoso, ricco
consistenza : asciutto, solido

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)

TUTTO FINITO

Prosciutto Crudo



Ingredienti

carne di suino (origine Italia, certificata per DOP)
sale marino (origine Italia)

Stagionatura

13 mesi

Attributi fisici

peso: kg 4/5 (valore medio)

dimensione : prosciutto piccolo

forma: disossato, in formato facile da affettare

Attributi sensoriali

colore : carne rosso corallo brillante, grasso bianco lucido

aroma : forte, potente, inebriante

sapore : delicato, pieno, avvolgente

consistenza : asciutto, solido, soffice

[VISITA LA PAGINA PRODOTTI](#)