

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](#)

Jambon de Parme AOP



Ingédients

viande de porc (origine Italie, certifiée AOP)
Sel marin pour Parme AOP

Affinage

16-18 mois

Attributs physiques

pois : 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](#)

Jambon italien

Jambon cru affiné



Ingrédients

viande de porc (origine : CE)
sel (origine : Italie)

Affinage

10-12 mois

Attributs physiques

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

Attributs sensoriels

couleur : viande rouge vif, gras blanc
arôme : frais, intense, jeune
saveur : sapide, agréable, direct
texture : sec, léger, tendre

[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 : goûtu, généreux, entraînant

texture : sec, solide, lisse

[VISITEZ LA PAGE PRODUITS](#)