

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](#)

Prosciutto di Parma DOP



Ingredienti

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

Stagionatura

16-18 mesi

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](#)

Prosciutto Italiano

Prosciutto Crudo Stagionato



Ingredienti

carne di suino (origine CE)
sale (origine Italia)

Stagionatura

10-12 mesi

Attributi fisici

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

Attributi sensoriali

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

[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](#)