



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. NOVEMBRE 2022

DENOMINAZIONE PRODOTTO

PROSCIUTTO DI PARMA
DISOSSATO MATTONELLA DIVINA FOOD

CODICE ARTICOLO

430MDF

DESCRIZIONE

prodotto tipico stagionato (D.O.P.), ottenuto da cosce fresche di suino selezionate di peso compreso tra 12,5 e 15, kg, provenienti da animali dei migliori allevamenti previsti dal Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma. Dopo la rifilatura, le cosce fresche vengono salate e stagionate per un periodo non inferiore a 14 mesi, quindi disossate a mattonella e confezionate sottovuoto

INGREDIENTI

coscia di suino, sale marino

STAGIONATURA

non inferiore a 14 mesi

ASPETTO ESTERIORE

pelato, disossato a mattonella

INVOLUCRO

confezionato sottovuoto in involucro plastico

CARATTERISTICHE SENSORIALI

il prosciutto di Parma è una specialità rinomata per la sua particolare dolcezza, fragranza e delicatezza, che conferiscono al prodotto una tipicità assolutamente inimitabile; tali caratteristiche sono esaltate dal prolungamento della stagionatura fino a 14 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

a una temperatura $< +10^{\circ}\text{C}$. Dopo l'apertura della confezione conservare a temperatura di refrigerazione ($0/+4^{\circ}\text{C}$)

PEZZATURA

da 5 a 6 kg circa

T.M.C. TOTALE

365 giorni

ALLERGENI

(riferimento elenco allergeni presenti nel reg. 1169/2011 -Allegato II)

nessuno

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100g

Energia	1113kJ / 267kcal
Grassi	18g
di cui acidi grassi saturi	6,1g
Carboidrati	<0,5g
di cui zuccheri	0g
Proteine	26g
Sale	4,4g

CERTIFICAZIONI

IFS Food; BRC Food; BS OHSAS 18001; UNI EN ISO 22000; UNI CEI EN ISO 50001;
UNI EN ISO 14001; EMAS; SA 8000;