

Parma DOP

Classico con osso



Artikel:	PI10
Gewicht in kg:	9 / 10,5
Reifedauer in	13
Monaten:	
Stück pro Karton:	2
Kartons pro	24
Palette:	
Zutaten:	Schweinefleisch
	Salz

Ein unnachahmlicher, Parmatypischer süsslicher Geschmack

Etichetta Nera con osso



Artikel:	PI12
Gewicht in kg:	10 / 11
Reifedauer in	14 / 15
Monaten:	
Stück pro Karton:	2
Kartons pro	24
Palette:	
Zutaten:	Schweinekeule
	Salz

Das Black Label wird nur an lokalen Schinken mit traditionellen Methoden angewendet, deren Alter weit über den gesetzlichen Vorschriften liegen.

Pressato



Artikel:	PD10
Gewicht in kg:	6/7
Reifedauer in	12 / 13
Monaten:	
Stück pro Karton:	2/4
Kartons pro	40 / 24
Palette:	
Zutaten:	Schweinekeule
	Salz

Ein unnachahmlicher, Parmatypischer süsslicher Geschmack



Parma DOP

All'addobbo



Artikel:	PD12
Gewicht in kg:	7 /87
Reifedauer in	13
Monaten:	
Stück pro Karton:	2
Kartons pro	24
Palette:	
Zutaten:	Schweinekeule
	Salz

Ein unnachahmlicher, Parmatypischer süsslicher Geschmack