

GRECI & FOLZANI SPA

Via Calestano 56/A - 43035 Felino (PR)

tel. 0521831089 – fax 0521835325

e-mail info@greciefolzani.comwww.greciefolzani.com

SCHEDA TECNICA

NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO DI PARMA CON OSSO

NOME DEL PRODUTTORE : GRECI & FOLZANI SPA – Felino (PR) – Italia

PAESE DI ORIGINE : Italia

N° RICONOSCIMENTO C.E. : CE IT 90 L

INGREDIENTI : Carne di maiale (origine: Italia), sale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO : prosciutto crudo stagionato, di minimo 12 mesi, ricoperto di sugna e con l'osso, con le 2 corone 'Prosciutto di Parma' impresse a fuoco sulla cotenna.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO :

PESO : kg 7/8 – kg 8/8,8 – kg 8,8/10

DIMENSIONI : lung. cm 50 x larg. cm 33 x alt. cm 13

PROCESSO DI FABBRICAZIONE : Le cosce fresche di maiale, al momento del ricevimento, sono selezionate ; quindi sono salate e poste in celle frigorifere ; quindi sono dissalate e poste in celle di riposo ; quindi i prosciutti vengono lavati ; poi inizia la prestagionatura e, dopo la copertura con la sugna, la stagionatura vera e propria , fino alla vendita. A 12 mesi dall'inizio lavorazione avviene l'apposizione della corona del Prosciutto di Parma da parte dell'IPQ.

IMBALLAGGIO : I) cartone , con 3 prosciutti
(lung. cm 59 x larg. cm 36 x alt cm 33)
II) cartone jumbo, con 60 prosciutti
(lung. cm 80 x larg. cm 120 x alt cm 100)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE : +2 / +8 °C

DATA DI SCADENZA : preferibilmente, entro 8 mesi dal confezionamento

GRECI & FOLZANI SPA
Via Calestano 56/A - 43035 Felino (PR)
tel. 0521831089 – fax 0521835325
e-mail info@greciefolzani.com
www.greciefolzani.com

SCHEDA TECNICA

NOME DEL PRODOTTO:	<u>PROSCIUTTO ‘ARGENTO’ O ‘MEC’ CON OSSO</u>
NOME DEL FORNITORE :	GRECI & FOLZANI SPA – Felino (PR) – Italia
PAESE DI ORIGINE :	Italia
N° RICONOSCIMENTO C.E. :	CE IT 90 L
INGREDIENTI :	Carne di maiale (origine: Francia, Germania, Olanda), sale
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO :	prosciutto crudo stagionato, di 8/9/10 mesi, ricoperto di sugna e con l'osso
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO :	
PESO :	kg 6/7 – kg 7/8
DIMENSIONI :	lung. cm 45 x larg. cm 28 x alt. cm 11
PROCESSO DI FABBRICAZIONE :	Le cosce fresche di maiale, al momento del ricevimento, sono selezionate ; quindi sono salate e poste in celle frigorifere ; dopo la dissalatura sono poste in celle di riposo; in seguito i prosciutti vengono lavati ed inizia la prestagionatura e, dopo la copertura con la sugna, la stagionatura vera e propria , fino alla vendita.
IMBALLAGGIO :	I) cartone , con 4 pezzi (lung. cm 59 x larg. cm 36 x alt cm 33) II) cartone jumbo, con 50 prosciutti
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE :	da +2 a +8 °C
DATA DI SCADENZA :	preferibilmente, entro 8 mesi dal confezionamento