

PROSCIUTTO COTTO
EMILIANO
Artigianale

TRADIZIONE E TECNOLOGIA

Original



**SENZA
GLUTAMMATO E
POLIFOSFATI AGGIUNTI**



PROSCIUTTO COTTO
EMILIANO
Artigianale

COSCIA DI CARNE 100% ITALIANA
NATO E ALLEVATO IN ITALIA



SCELTA ACCURATA DI SOLE COSCE
CON GIUSTO PROFILO DI GRASSO E MAREZZATURA

LENTA COTTURA A VAPORE NON IN STAMPO

SENZA ALCUN METODO DI LEGATURA

MATURAZIONE IN AMBIENTE REFRIGERATO

MAGRO MAREZZATO DI GRASSO

SIRINGATURA COME UN TEMPO IN VENA

MEZZA COTENNA COME LA TRADIZIONE VUOLE

SENZA GERETTO

PEZZATURA INTERA IMPORTANTE 12/14 KG

VIENE FORNITO SOLO DIMEZZATO SOTTOVUOTO DI CIRCA 6,5/7 KG
PER GARANTIRE UN'ACCURATA SELEZIONE DI CONTROLLO QUALITATIVO

IL PEZZO DIMEZZATO

FACILITA LA MOVIMENTAZIONE E IL POSIZIONAMENTO SULL'AFFETTATRICE
LIMITA NOTEVOLMENTE IL PROCESSO OSSIDATIVO

IL PEZZO DIMEZZATO IN ESPOSIZIONE È SEMPRE PERFETTO
INTATTO NEL SUO INVOLUCRO ORIGINALE
INVOLGIANDO IL CONSUMO.



**SENZA
GLUTAMMATO E
POLIFOSFATI AGGIUNTI**

GUSTO “MOSTOSO”, DELICATO E MORBIDO

Il Prosciutto Cotto Artigianale Fontana
è il frutto della combinazione della lavorazione
artigianale con la tecnologia più avanzata.
Lavorato come una volta, rispettando la
ricetta tradizionale, è il risultato di un
prodotto di alta qualità.



PROSCIUTTO COTTO
EMILIANO
Artigianale

COSCIA DI CARNE
100% ITALIANA



PROSCIUTTO COTTO EMILIANO ARTIGIANALE
DIMEZZATO PRONTO AL TAGLIO

CODICE	PESO kg	PEZZI x CT.
8022210	6,5 / 7	2



Fontana Ermes S.p.A.
Via San Vitale, 12 - 43038 Sala Baganza - PR
Tel. 0039 0521 335811 Fax 0039 0521 833816
info@ermesfontana.it www.ermesfontana.it