

Prosciutto di Parma DOP – Devodier “Excellence” 18 mois – Désossé



Jambon désossé Appellation d'Origine Protégée "Parma".

Le Prosciutto di Parma 18 mois de la gamme interne Devodier incarne l'expression classique et maîtrisée du jambon de Parme traditionnel. Issu de cuisses rigoureusement sélectionnées, il est salé exclusivement au sel marin italien, sans additifs ni conservateurs, puis affiné lentement dans les caves de Parme selon les exigences du cahier des charges du Prosciutto di Parma.

L'affinage de 18 mois lui confère un équilibre parfait entre douceur naturelle, complexité aromatique et texture fondante.

Ingrédients: viande de porc (IT) et sel de mer.

Forme: cuisse entière de porc sans os de la jambe, à l'exception de la partie calcanéenne incorporée dans le tendon d'Achille.

Caractéristiques techniques :

Affinage : minimum 18 mois, jambon de Parme DOP

Salage : sel marin italien

Sans additifs colorants ne contient pas d'OGM

Aucun agent de conservation, sans allergène et sans gluten

Poids moyen par unité de vente : 6,5 KG

Valeurs nutritionnelles pour 100g: énergie: 1056kj/ 253kcal; graisses: 16g; dont acides gras saturés: 5,3g; glucides: <0,5g; dont sucres: 0g; protéines: 27g; sel: 4,6g

Conservation : observer l'hygiène et les conditions environnementales (lieu sec et réfrigéré). A conserver à une température maximale de 10°