

*“Dal 1958 stagioniamo
il prosciutto di montagna”*



**PROSCIUTTO
DI PARMA**

*Riserva Matilde
22/26 mesi*

*Matilde Reserve
22/26 months*

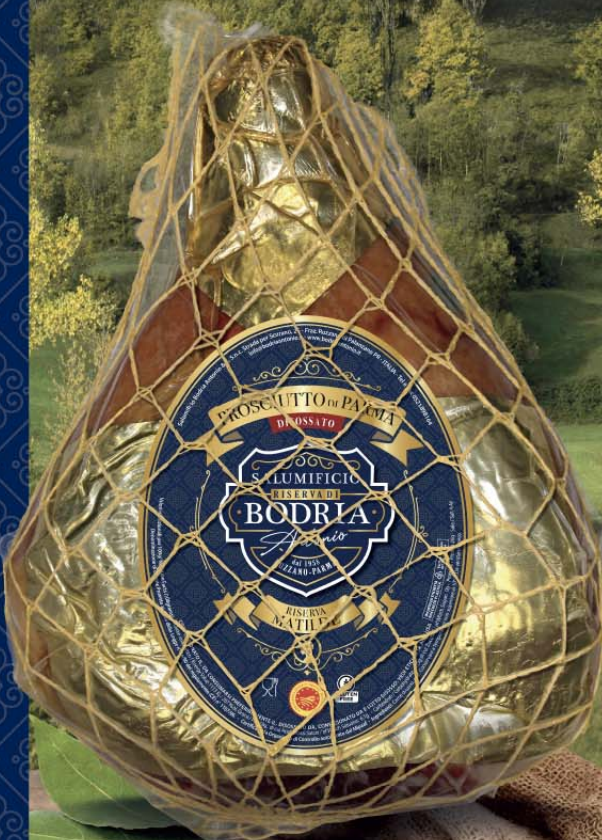


Salumificio Bodria Antonio & C. S.n.c.

Strada per Scurano, 26 Fraz.
Ruzzano di Palanzano PR

ITALIA - Tel 0521.898164 - 348 8204876/7

www.bodriaantonio.it





PROSCIUTTO DI PARMA

Riserva Matilde

22/26 mesi Con osso/disossato

MATERIA PRIMA

Coscia fresca di Suino Italiano, selezione per produzioni tipiche.

LAVORAZIONE

Rigorosa selezione delle carni al ricevimento; attenta salagione a mano; cantine areate con aria pulita di montagna, passaggio finale in cantina di affinamento speciale per lunghe stagionature.

STAGIONATURA

Minimo mesi 22

INGREDIENTI

Coscia fresca di Suino Italiano, Sale (sale marino).

ETICHETTA BLU

Riserva Matilde

PEZZATURA

Con osso: Kg. 10/11,5

Disossato: Kg. 8/9,5

IMBALLO

Scatole di cartone da due o quattro pezzi.

Pallet epal con scatole a due pezzi sei strati 48 pezzi.

PARMA HAM

Matilde Reserve

22/26 months With bone/deboned

RAW MATERIAL

Fresh haunch of Italian pigs selected for typical products.

PROCESSING

Rigorous selection of pork at intake, careful salting by hand; ventilated cellars with clean mountain air, final step in special maturation cellar for lengthy maturations.

MATURATION

Minimum 22 months

INGREDIENTS

Fresh Italian pork haunches, salt (sale marino).

BLU LABEL

Matilde Reserve

WEIGHT

Bone-in: kg 10/11.5

Deboned: kg 8/9.5

PACKAGING

Cardboard boxes containing two or four pieces.

Epal pallets with boxes containing two pieces, six layers, 48 pieces.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR AVERAGE NUTRITION FACTS PER 100G (100 GRAMS)

VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE	± 267 kcal / 1113 kj
GRASSI / FAT	18 g
di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates	6,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	<0,5 g
Di cui Zuccheri / of which sugars	0 g
PROTEINE / PROTEIN	26 g
SALE / SALT	4,4 g



NOTA PER CELIACHI: Precisiamo che anche durante la fase lavorativa di "sugnature", la sugna di maiale utilizzata viene mescolata esclusivamente con farina di riso e pepe, non è presente la farina di frumento. Si precisa inoltre che la sugna non costituisce un ingrediente ma riveste la parte non coperta da cotenna del prodotto (parte magra) e viene totalmente asportata per consumare il prodotto.

NOTE FOR COELIACS: Please note that even during the "smearing" phase, the pork smear used is mixed exclusively with rice flour and pepper, no wheat flour is present. It should also be noted that smear is not an ingredient but is applied to the part of the muscle not covered by rind (lean part) and is totally removed to consume the product.

Salumificio Bodria Antonio & C. S.n.c.

Strada per Scuranò, 26 Fraz. Ruzzano di Palanzano PR - ITALIA - Tel 0521.898164 - 348 8204876/7

www.bodriaantonio.it - info@bodriaantonio.it