

PROSCIUTTO COTTO
EMILIANO
METODO

Artigianale



SENZA
GLUTAMMATO E
POLIFOSFATI AGGIUNTI

Original



TRADIZIONE E TECNOLOGIA

PROSCIUTTO COTTO
EMILIANO
METODO

Artigianale

COSCIA DI CARNE 100% ITALIANA
SUINO 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

MEZZA COTENNA COME LA TRADIZIONE VUOLE

SENZA GERETTO

FORNITO SIA INTERO CHE DIMEZZATO

IL PRODOTTO INTERO FORNITO SOTTOVUOTO, HA UNA PEZZATURA IMPORTANTE 12/14 KG
LA SUA FORMA TRADIZIONALE E ARTIGIANALE STIMOLA L'ACQUISTO.

IL PEZZO DIMEZZATO

VIENE FORNITO SOTTOVUOTO DI CIRCA 6,5/7 KG
PER GARANTIRE UN'ACCURATA SELEZIONE DI CONTROLLO, QUALITATIVO
FACILITA LA MOVIMENTAZIONE E IL POSIZIONAMENTO SULL'AFFETTATRICE,
LIMITANDO NOTEVOLMENTE IL PROCESSO OSSIDATIVO,
IN ESPOSIZIONE È SEMPRE PERFETTO
INTATTO NEL SUO INVOLUCRO ORIGINALE
INVOLGIANDO IL CONSUMO.

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.



SENZA
GLUTAMMATO E
POLIFOSFATI AGGIUNTI



PROSCIUTTO COTTO
EMILIANO
METODO

Artigianale



COSCIA DI CARNE
100% ITALIANA

SUINO NATO E ALLEVATO IN ITALIA

PROSCIUTTO COTTO EMILIANO
METODO ARTIGIANALE INTERO

CODICE	PESO kg	PEZZI x CT.
8022010	10 / 12	1

PROSCIUTTO COTTO EMILIANO
METODO 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