



FILIERA BENESSERE ANIMALE

La scelta della coscia di suino parte dal rispetto dell'animale.
Per chi, come noi, ha il massimo riguardo per la propria alimentazione e la giusta sensibilità nei confronti degli animali e del nostro pianeta.

Eccezionalmente fragrante e di squisita dolcezza,
è salato a mano utilizzando solo sale marino.

Dopo alcuni mesi di asciugatura a freddo
i prosciutti vengono portati nelle nostre cantine per una perfetta stagionatura.

È un prodotto buono, sano, genuino e completamente naturale
perché non si utilizzano né conservanti né additivi.

L'alto valore nutrizionale e la facile digeribilità
lo rendono indicato per qualsiasi tipo di dieta.

Il prosciutto "Benessere" è adatto a qualunque tipo di lavorazione,
dal disossato tradizionale alla mattonella per l'affettamento industriale in vaschette.

La produzione del prosciutto "Benessere" - e di tutti i nostri prosciutti - avviene
in uno stabilimento moderno, che funziona al 100% a energia pulita,
senza emissioni in atmosfera di fumi, vapori o gas e con un bassissimo consumo di acqua.

Lo stabilimento produttivo di questi prosciutti vanta alte valutazioni finali di enti
certificatori e di certificazioni export.



100% GREEN ENERGY FACTORY

Prosciutti Castoldi S.r.l.

Strada San Vitale, 25
43038 Sala Baganza (PR), Italia
T: +39 0521 330005 - F: +39 0521 830517
www.prosciutticastoldi.it

info@prosciutticastoldi.it
amministrazione@prosciutticastoldi.it
commercial@prosciutticastoldi.it
Cap. Soc. €100.000 i.v. - P.Iva 00719160343



WWW.FAIRANDGOOD.ORG

