



## GUSTOSO - PRODUZIONE SPECIALE

Si distingue dalla nostra produzione tipica per la scelta di cosce più pregiate e leggermente più grasse come un ottimo prosciutto dovrebbe essere.

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

La produzione del prosciutto "Gustoso" - 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](http://www.prosciutticastoldi.it)

[info@prosciutticastoldi.it](mailto:info@prosciutticastoldi.it)  
[amministrazione@prosciutticastoldi.it](mailto:amministrazione@prosciutticastoldi.it)  
[commercial@prosciutticastoldi.it](mailto:commercial@prosciutticastoldi.it)  
Cap. Soc. €100.000 i.v. - P.Iva 00719160343



[WWW.FAIRANDGOOD.ORG](http://WWW.FAIRANDGOOD.ORG)

