

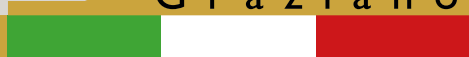
PARMA HAM

GRAN RISERVA



Respecting time, the secret of a great taste

Casa
Graziano



PARMA HAM WITH BONE
 JAMBON DE PARME AVEC OS
 PARMASCHINKEN
 MIT KNOCHEN
 Item Code | Code
 Artikelnummer: 004
 Seasoning | Affinage | Reifung:
 20 months | mois | Monate
 Weight | Poids
 Stückgröße: kg. 10 / 11
 Packaging
 Conditionnement | Verpackung:
 2 items per box
 par carton | pro Karton




DEBONED AND PRESSED PARMA HAM
 JAMBON DE PARME DÉOSSÉ PRESSÉ
 PARMASCHINKEN
 OHNE KNOCHEN GEPRESST
 Item Code | Code | Artikelnummer: 022
 Seasoning | Affinage | Reifung:
 20 months | mois | Monate
 Weight | Poids | Stückgröße: kg. 8+
 Packaging | Conditionnement | Verpackung:
 2 items per box | par carton | pro Karton


DEBONED PARMA HAM ROTONDO
 JAMBON DE PARME
 DÉOSSÉ DÉCORATION
 PARMASCHINKEN OHNE
 KNOCHEN "ADDOBBO"
 (VON HAND GEBUNDEN)
 Item Code | Code | Artikelnummer: 022
 Seasoning | Affinage | Reifung:
 20 months | mois | Monate
 Weight | Poids | Stückgröße: kg. 8+
 Packaging | Conditionnement | Verpackung:
 2 items per box | par carton | pro Karton




GRAN RISERVA

Respecting time, the secret of a great taste

 Casa's Mastery...
 The flavour of our Gran Riserva is the result of a 20-month talented ripening. From Italian pigs **naturally bred**, this is a **strict selection** of high quality thighs which stood a long and slow seasoning, allowing to acquire sweetness and delicious smell. **The pleasure of taste and the security of nature** for a Parma Ham that cannot be imitated. **It is not only the best one, it is a Casa's!**

 La maestria... est de chez Casa Graziano...
 une saveur affinée dans les règles de l'art pendant 20 mois provenant d'élevages de cochons italiens **élevés naturellement, respectant des critères de sélection** particulièrement sévères sur des cuisses haut de gamme propres à supporter un affinage lent et long, pour que le produit ait une saveur douce et un arôme délicat. **Le plaisir du goût et l'assurance d'un produit naturel**, pour un jambon de Parme inimitable: **non seulement le meilleur, mais aussi et surtout celui "de chez Casa Graziano"!**

 Das Können von Casa... ein Geschmack, der 20 Monate lang nach allen Regeln der Kunst herangereift ist. Unter italienischen Schweinen **aus natürlicher Zucht** wird eine **strenge Auswahl** an kostbaren Keulen getroffen, die geeignet sind, einer langsamen, langen Reifezeit standzuhalten, damit das Produkt den milden, wohlriechenden Geschmack erzielen kann. **Der Genuss des Geschmacks** und die **Sicherheit der Natur** für einen unnachahmlichen Parma-Schinken: **Nicht nur der beste, Er ist von Casa!**

Casa Graziano sas - Loc. Capoponte - 43028 Tizzano Val Parma - PARMA - Italy

Tel. +39 0521 855023 - Fax +39 0521 855270 - info@casagraziano.com - www.casagraziano.com

Casa
 Graziano