

PARMA HAM
SELEZIONE ORO



A classic ham for a unique flavour

Casa
Graziano

PARMA HAM WITH BONE
 JAMBON DE PARME AVEC OS
 PARMASCHINKEN
 MIT KNOCHEN
Item Code | Code
 Artikelnummer: 001
Seasoning | Affinage | Reifung:
 16 - 18 months | mois | Monate
Weight | Poids
 Stückgröße: kg. 9,5+
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: 020
Seasoning | Affinage | Reifung:
 16 - 18 months | mois | Monate
Weight | Poids | Stückgröße: kg. 7,5+
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: 020
Seasoning | Affinage | Reifung:
 16 - 18 months | mois | Monate
Weight | Poids | Stückgröße: kg. 7,5+
Packaging | Conditionnement | Verpackung:
 2 items per box | par carton | pro Karton



SELEZIONE ORO

A classic ham for a unique flavour

 A classic product to taste the pleasure of old good things: from Italian swines naturally bred, our personal selection for a sweet and perfumed ham with a unique taste.

 Un produit de la tradition, pour savourer le plaisir des bonnes choses: provenant d'élevages de cochons italiens élevés naturellement, notre sélection personnelle pour un jambon à la saveur douce et à l'arôme incomparable.

 Ein klassisches Produkt, um den Genuss des Guten voll auszukosten: Wir treffen unsere persönliche Auswahl an italienischen Schweine aus natürlicher Zucht für einen milden, wohlriechenden Schinken mit einzigartigem Geschmack.

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