

PROSCIUTTO DI PARMA
30 e LODDE

*Segnali di
Qualità Superiore*



Siamo andati Oltre per darvi il Massimo

Casa
Graziano

PROSCIUTTO DI PARMA
CON OSSO
Codice articolo: 014
Stagionatura: 30 mesi
Pezzatura: kg. 10,5+
Imballo: 2 per cartone



PROSCIUTTO DI PARMA
DI SOSSATO PRESSATO
Codice articolo: 021
Stagionatura: 30 mesi
Pezzatura: kg. 8,5+
Imballo: 2 per cartone



PROSCIUTTO DI PARMA
DI SOSSATO ADDOBBO
Codice articolo: 020
Stagionatura: 30 mesi
Pezzatura: kg. 8,5+
Imballo: 2 per cartone



30 e LODE

Siamo andati Oltre per darvi il Massimo

Solo i nostri **migliori prosciutti**, dopo un'accurata selezione, diventano **30 e Lode**: una **produzione limitata** che deve il suo pregio alla lunga stagionatura nell'**antica cantina di famiglia** dove, fin dal 1954 tra il sasso a vista delle pareti e le scalere in legno, si é tramandata una **storia di Qualità** fatta di maestria umana, natura e lento trascorrere del tempo.

E' nel cuore dell'Appennino Parmense, alla porte del **Parco dei 100 laghi**, in una cantina a **700 metri di altezza** sul livello del mare, che lasciamo riposare per 30 mesi i nostri prosciutti, affinché possano lentamente respirare quell'**aria di montagna** e quei valori antichi che li renderanno un prodotto di **Qualità Superiore**.

Siamo andati Oltre i consueti tempi di stagionatura per darvi il Massimo in quanto a **sapore e qualità del prodotto**: un motivo in più per amare il nostro Prosciutto di Parma e lasciarsi conquistare dal suo gusto.

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