

PROSCIUTTO DI PARMA

# GRAN RISERVA



*Nel rispetto del tempo, il segreto della bontà*

**Casa**  
Graziano

PROSCIUTTO DI PARMA  
CON OSSO  
*Codice articolo: 004*  
*Stagionatura: 20 mesi*  
*Pezzatura: kg. 10 / 11*  
*Imballo: 2 per cartone*



PROSCIUTTO DI PARMA  
DISSOSSATO PRESSATO  
*Codice articolo: 022*  
*Stagionatura: 20 mesi*  
*Pezzatura: kg. 8+*  
*Imballo: 2 per cartone*



PROSCIUTTO DI PARMA  
DISSOSSATO ADDOBBO  
*Codice articolo: 022*  
*Stagionatura: 20 mesi*  
*Pezzatura: kg. 8+*  
*Imballo: 2 per cartone*



# GRAN RISERVA

*Nel rispetto del tempo, il segreto della bontà*

**La maestria di Casa...** un sapore maturato ad arte in 20 mesi. Da suini italiani **allevati naturalmente**, una **selezione rigorosa** su cosce di pregio adatte a supportare una lenta e prolungata stagionatura, affinché il prodotto possa acquisire dolcezza e fragranza. **Il piacere del gusto e la sicurezza della natura** per un Parma inimitabile: **non solo il migliore, di 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