

ISALUMI



IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

La produzione industriale ha consentito di ottenere prodotti scientificamente controllati, con caratteristiche di igienicità e di qualità costanti e sicure, derivate da continui controlli di qualità.

Migliorata la selezione delle razze e dei mangimi.

Il Prosciutto di Parma si riconosce subito dal marchio, la Corona Ducale.

Ottimo il consumo per lavori pesanti o per sportivi per la presenza di aminoacidi liberi. Le sue proteine, grazie alla stagionatura, diventano più digeribili.



PANINO ALLA CATALANA

Tipo pane: Baguette

Strofinare con un pomodoro tagliato, in modo che ceda il succo, sulla mollica del pane tagliato a metà, aggiungere fette prosciutto crudo di Parma (meglio se più stagionato)



Senza conservanti e coloranti, nitriti e nitrati, è perfetto anche per l'alimentazione dei più piccoli.

Può essere utilizzato nelle diete ipocaloriche. Privandolo del grasso visibile, ha un contenuto lipidico inferiore a carne di bovino adulto e petto di tacchino.

Ha basso contenuto di colesterolo paragonabile a carne di vitello, pollo e coniglio.

10 le fasi della lavorazione: 1 isolamento, 2 raffreddamento, 3 rifilatura, 4 salagione, 5 riposo, 6 lavatura-asciugatura, 7 pre-stagionatura-toelettatura, 8 sugnatura, 9 stagionatura, 10 sondaggio e marchiatura (oltre 10 mesi).