



# FranBon

## Prosciutto crudo al genepy



### Specifiche di vendita

Cod. 57

Intero con osso da ca 10 kg

Cod. 57SV

Intero senza osso da ca 8 kg sotto vuoto

Cod. 57PSV

Confezione da ca 400 g sotto vuoto

Cod. 45AM-100

Vaschetta da 90 g

Il prosciutto crudo FranBon è prodotto utilizzando cosce fresche di prima qualità, provenienti da allevamenti nazionali, seguendo una procedura specifica. La lavorazione si ispira alla tecnica degli stagionatori del Prosciutto di Parma, la nostra produzione è limitata, ma volta ad ottenere il massimo dello standard qualitativo possibile. La metodologia di produzione, assolutamente artigianale, è svolta in impianti moderni, dove la stagionatura di circa 14 mesi viene seguita giornalmente fino a ottenere un prodotto dolce con un aroma caratteristico di erbe di montagna tra cui il genepy.

### Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1114,3
	Kcal	267,6
Grassi	g	18,4
di cui saturi	g	6,15
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	25,5
Sale	g	6,445

### Ingredienti

Coscia di Suino, Sale, Genepy (2%), Spezie, Piante aromatiche di montagna.

### Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata.

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

Ottimo antipasto affettato, può anche essere utilizzato per avvolgere i formaggi boscaioli al forno.



# FranBon

## Prosciutto crudo al genepey



### Specifiche di vendita

Cod. 45AM-100

Vaschetta da 90 g

Il prosciutto crudo FranBon al Genepey è prodotto utilizzando cosce fresche di prima qualità, provenienti da allevamenti nazionali, seguendo una procedura specifica. La lavorazione si ispira alla tecnica degli stagionatori del Prosciutto di Parma, la nostra produzione è limitata, ma volta ad ottenere il massimo dello standard qualitativo possibile.

La metodologia di produzione, assolutamente artigianale, è svolta in impianti moderni, dove la stagionatura di circa 12 mesi viene seguita giornalmente fino a ottenere un prodotto dolce e aromatico.

### Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1114,3
	Kcal	267,6
Grassi	g	18,4
di cui saturi	g	6,15
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	25,5
Sale	g	6,445

### Ingredienti

Coscia di Suino, Sale, Genepey (2%), Spezie, Piante aromatiche di montagna.

### Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C). Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

Ottimo antipasto affettato, può anche essere utilizzato per avvolgere i formaggi boscaioli al forno.