

RAVANETTI



La Dispensa del Vescovo



RAVANETTI



Prosciutto di Parma

IL SUINO

I prosciutti della Dispensa del Vescovo derivano da suini pesanti nati ed allevati in Italia, garantiti dal tatuaggio apposto sulla coscia che riporta la provincia di provenienza, il codice che identifica l'allevatore ed il mese di nascita.

LA TRADIZIONE

All'assoluto rispetto della tradizione aggiungiamo la nostra esperienza che ci permette di lavorare a mano, prosciutto per prosciutto, con attenzione e assoluta cura artigianale.

IL MARCHIO

I nostri prosciutti portano con orgoglio il marchio del Consorzio del Prosciutto di Parma: un marchio D.O.P. con quarant'anni di storia, a conferma e garanzia della qualità del prodotto.

LA STAGIONATURA

L'eccellenza della materia prima, il valore della lavorazione artigianale trovano la loro massima espressione in una lunga stagionatura. Il delicato processo in cui fiorisce il bouquet inconfondibile del nostro prosciutto.

**PROSCIUTTIFICIO RAVANETTI ARTEMIO - www.ravanetti.it - info@ravanetti.it
43013 CASTRIGNANO COSTA - LANGHIRANO (PR) - Via Marcora, 13 - Tel. 0521 863848**