

SanNicola

Prosciuttificio del Sole

Strada Val Parma, 89 • Loc Prella, 43021
Corniglio • Parma



パルマの生ハム工場『サン・ニコラ』は、ミラノから車で移動すること約3時間。海拔600mの国立公園の一角に位置します。こうした場所に建てられるのは、一般の交通網から工場を隔離するためで、ここで作られる生ハムは全て「プロシュット・ディ・パルマ」と呼ばれるイタリア最高級の生ハムです。原料となる豚はポー川流域で肥育・精肉され、工場には腿肉だけが運ばれてきます。

San Nicola Prosciutto di Parma con Osso / disossato 20 - 24 mesi / 30 mesi

San Nicola プロシュット・ディ・パルマ 骨付き / 骨なし 20~24ヶ月熟成 / 30ヶ月熟成

■原材料：豚肉 94%、食塩 6% ■水分活性：0.92 以下

亜硝酸塩の使用はイタリアの法律で禁止されており、本商品には上記以外の原材料は含まれておりません。



Prosciutto di Parma disossato legato

通称：レガート

レガートとは、イタリア語で「縛る、という意味。職人が丁寧に骨抜きをし、1本1本手作業で縛っています。機械でプレスする生ハムとは違い、とても柔らかくふんわりとした食感を楽しむことができます。



Il Prosciutto
nell'Aria del Parco Nazionale
APPENNINO
Tosco-Emiliano



イタリア農林水産省の公認の管理機関 ACCREDIA (認証、検査、検証機関 および試験所と校正機関の能力、独立性、公平性を証明する認定機関) および kiwa (オランダに本拠を置く、試験、検査、認証のためのヨーロッパ機関) による認証を取得しています。

プロシュット・ディ・パルマの原材料は豚肉と食塩、そして空気と時間とされています。サン・ニコラの工場はリグーリア海から45km隔てたイタリア北部と中央部にある国営の自然保護区「Appennino Tosco-Emiliano 国立公園」に近接した、ブナと栗の木立に覆われた尾根に位置しており、海から吹き上げるパルマの風と自然の要素の中で理想的に熟成が進むよう設計されています。

arrecria'

株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本プランチ

■東日本プランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町4-4-21 TEL: 078-436-1002 FAX: 078-436-1003

〒140-0002 東京都品川区東品川3-1-15 TEL: 03-5796-6699 FAX: 03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのプランチの営業担当までお願いします。