

SCHEDA TECNICA

Prosciutto di Parma DOP • S. Ilario

Produttore	S. Ilario Prosciutti
Denominazione	Prosciutto di Parma DOP
Ingredienti	Carne di suino italiano, sale.
Stagionatura	Il produttore propone prosciutti stagionati da almeno 20 mesi fino a 30 mesi e oltre. La durata varia in base alla selezione; questa scheda è generica e non identifica uno specifico taglio o una singola stagionatura.

ORIGINE E LAVORAZIONE

S. Ilario Prosciutti nasce nel cuore della tradizione del Prosciutto di Parma e porta avanti una lavorazione attenta, legata all'esperienza artigianale. Il processo inizia con la selezione e il controllo della materia prima e con una rifilatura a coltello che conferisce alla coscia il profilo caratteristico del produttore. Le cosce vengono salate con dosaggi precisi di sale marino selezionato e lasciate maturare lentamente. Durante la stagionatura perdono gradualmente umidità e peso, sviluppando il profilo aromatico e il gusto dolce e complesso tipici del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al taglio, la parte magra presenta tonalità dal rosa al rosso più intenso, accompagnate da grasso bianco e morbido. La consistenza è tenera e asciutta; il profumo è caratteristico e intenso. Al palato risulta dolce e delicato, con un equilibrio armonioso tra parte magra e grassa e senza una sensazione eccessivamente salata.

CONSIGLI DI SERVIZIO E CONSERVAZIONE

Ideale affettato sottile e servito a temperatura fresca, per valorizzarne profumo e delicatezza. Si accompagna a pane fragrante, focaccia, grissini, formaggi delicati e prodotti da forno; è ottimo anche in taglieri e antipasti della tradizione. Conservare in luogo fresco o in frigorifero secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Dopo l'apertura, proteggere la superficie di taglio e seguire le indicazioni di conservazione del confezionamento.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Valori medi per 100 g	Quantità
Energia	1113 kJ / 267 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

Produttore: S. Ilario Prosciutti • Mulazzano Ponte, Lesignano de' Bagni (Parma), Emilia-Romagna, Italia.

TECHNICAL DATA SHEET

Prosciutto di Parma PDO • S. Ilario

Producer	S. Ilario Prosciutti
Designation	Prosciutto di Parma PDO (Protected Designation of Origin)
Ingredients	Italian pork, salt.
Curing	The producer offers hams cured from a minimum of 20 months up to 30 months and beyond. Curing time varies according to the selection; this sheet is generic and does not identify a specific cut or a single curing period.

ORIGIN AND PRODUCTION

S. Ilario Prosciutti is rooted in the tradition of Prosciutto di Parma and follows a careful process shaped by artisan experience. Production begins with the selection and inspection of the raw material, followed by knife trimming that gives each leg the producer's distinctive profile. The legs are salted with carefully measured quantities of selected sea salt and left to mature slowly. During curing, they gradually lose moisture and weight, developing the characteristic aromatic profile and the sweet, complex flavour of the product.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

When sliced, the lean meat ranges from rosy pink to a deeper red and is bordered by soft white fat. The texture is tender and dry, with a characteristic, intense aroma. On the palate, it is sweet and delicate, with a harmonious balance between lean meat and fat and no excessively salty aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS AND STORAGE

Best served in thin slices and slightly chilled to bring out its aroma and delicate flavour. It pairs well with crusty bread, focaccia, breadsticks, mild cheeses and baked goods, and is ideal for traditional antipasti and charcuterie boards. Store in a cool place or in the refrigerator according to the packaging instructions. After opening, protect the cut surface and follow the storage directions provided with the packaging.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

Average values per 100 g	Amount
Energy	1113 kJ / 267 kcal
Fat	18 g
of which saturates	6.1 g
Carbohydrate	< 0.5 g
of which sugars	0 g
Protein	26 g
Salt	4.4 g

Producer: S. Ilario Prosciutti • Mulazzano Ponte, Lesignano de' Bagni (Parma), Emilia-Romagna, Italy.