

IL BRADO



*Prosciutto Stagionato
di
Maiali al Pascolo*





No _____

“Il sapore con bassa salinità”

Il prosciutto “BRADO” nasce dall’accurata selezione genetica.

I maiali delle antiche razze parmensi nascono in stabilimenti controllati, e successivamente allevati allo stato brado.

Crescono in modo naturale fino a un’età di 18/20 mesi per raggiungere i 200 kg.

Alle coscie fresche viene conferita la rotondità tipica, e aggiunto il poco sale marino con una lavorazione e stagionatura artigianale, sostituendo il concetto di “soltanto buono” con quello di “assolutamente speciale”, dando così valore al prodotto.

I pezzi, per forma, aspetto e profumo, con un’accurata spillatura, vengono appartati per raggiungere la piena maturità.





La Capitale S.r.l.

Via Guerci, 1 - 43013 Langhirano (Parma)

Tel. 0521.358610 - Fax 0521.853916

E-mail: info@salumimontali.it - www.salumimontali.it