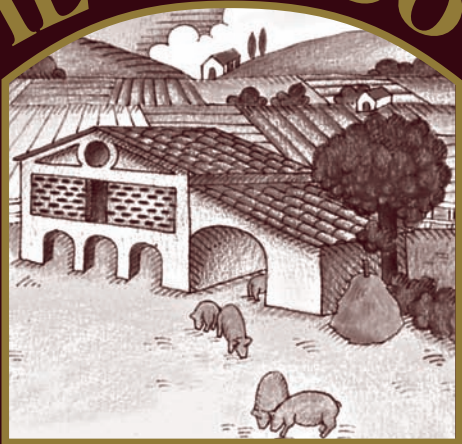


# IL BRADO



*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 cosce 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](mailto:info@salumimontali.it) - [www.salumimontali.it](http://www.salumimontali.it)