



## Prosciutto di Parma

*Un chef d'œuvre de saveurs, produit du temps et de la nature*

### **Noblesse d'un produit: cherchez la couronne**

Cherchez la couronne, vous trouverez le jambon, le véritable Jambon de Parme, fin, savoureux, qu'il faut trancher léger comme un voile de mariée, comme un pétale de chair rose qui fond sous le palais, dégageant ses saveurs de nature boisée et parfumée, son goût unique, sa saveur d'exception.

Aujourd'hui, le **Jambon de Parme** est de toutes les fêtes, mais aussi de tous les jours, en amuse-bouche comme en plat principal, dégusté sur le pouce ou cuisiné léger. Universellement connu, apprécié par tous, la finesse de sa saveur, ses possibilités variées, du plus simple au plus raffiné, sa belle apparence sur la table, ses vertus nutritionnelles, ce magnifique produit d'Appellation d'Origine Protégée est d'une qualité constante, assurée par une élaboration irréprochable, modernisée mais fondée sur le génie local et la tradition, garantie par une législation incontournable et la vigilance fondée sur des contrôles permanents du **Consortium du Jambon de Parme**.





## **Le Consortium du Jambon de Parme**

Le Consortium du Jambon de Parme reste le garant de la qualité du Jambon de Parme. Sa mission: superviser la protection, la valorisation et la promotion du Jambon de Parme dans le monde. Il veille au respect du cahier des charges et à son application, assure une surveillance et des contrôles dans les points de vente, magasins de stockage, centrales d'achat de la grande distribution, grossistes et partout où l'on vend du Jambon de Parme.

Le Consortium du Jambon de Parme protège le consommateur et lui offre ainsi une garantie stricte et rigoureuse.

## **Le Jambon de Parme, 100% Italien, naturellement sain et sûr**

Le Jambon de Parme est 100% naturel, sans additifs et sans nitrites ou nitrates. Il n'est constitué que 2 ingrédients naturels: des cuisses de porc scrupuleusement sélectionnées, du sel de mer et du vent pour le séchage, et rien d'autre.

Le Jambon de Parme est un produit d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) décernée en 1996 et protégé de toute contrefaçon dans les pays de l'Union européenne.

Ainsi, la dénomination "Jambon de Parme" ne peut être utilisée que par les producteurs établis dans une région délimitée, respectant rigoureusement l'ensemble des règles de production préalablement définies dans un cahier des charges géré par le Consortium du Jambon de Parme. Ces règles s'imposent sur toute la filière de production et leur application est contrôlée par un organisme de certification indépendant, sous la surveillance directe du Ministère des Politiques Agricoles et des Forêts italien.

Le Jambon de Parme s'impose naturellement comme un produit totalement transparent au plan de la sécurité alimentaire. La typologie de production, basée sur la déshydratation par le sel, réduit drastiquement la possibilité de développement de la plupart des micro-organismes et autres agents pathogènes. Ici, la recherche scientifique joue un rôle fondamental quant aux technologies de production et au produit même. L'objectif est toujours de maintenir et de viser à améliorer la qualité.





## La traçabilité

Le Jambon de Parme est garanti par un système de traçabilité très rigoureux. A chaque étape, une "signature".

Tout d'abord, l'éleveur appose sur les deux cuisses du jeune porc un tatouage spécial avec son propre code d'identification et un codage spécial indiquant le mois de naissance de l'animal.

On poursuit à l'abattoir, où l'on vérifie chaque cuisse fraîche rognée et on y appose un timbre au fer rouge l'identifiant de façon permanente. Le Timbre de l'abattoir est constitué du sigle "PP" (Pour Parme) et d'une partie mobile pour l'identification de l'abattoir.

On trouve ensuite le sceau métallique, qui est une couronne de forme circulaire composée du sigle C.P.P. – Consorzio del Prosciutto di Parma - où on indique le mois et l'année du début de la maturation

Et, finalement, on trouve la marque du Consortium du Jambon de Parme, représentant la Couronne ducal à cinq pointes accompagnée à son tour du code d'identification de l'établissement où le travail a été effectué.

La fameuse couronne ducal à cinq pointes entourant le mot magique Parma, est la dernière des "griffes" que reçoit le cochon sélectionné pour sa perfection au cours du processus d'élaboration.





## **Le Jambon de Parme est aussi diététique et énergétique**

Le Jambon de Parme est un des rares jambons secs sans additifs et sans conservateurs (viande et sel), 100% naturel.

Le Jambon de Parme, auquel on a enlevé le gras visible extérieur, est de teneur lipidique réduite: 3,8 % de graisses seulement (148 calories pour 100 grammes).

Encore, ces graisses présentent un pourcentage élevé (53 %) d'acides gras insaturés, essentiel à la croissance et efficace contre l'ostéoporose, celui que l'on trouve dans l'huile d'olive.

La teneur en cholestérol est de 72 mg pour 100 g, comparable à celle du poulet par exemple.

Et pour les amateurs de gras de Jambon de Parme, moelleux à souhait, qu'ils sachent que le Jambon de Parme recèle la précieuse vitamine F, qui permet à la peau de conserver sa fraîcheur et sa souplesse.

Aliment de maturation longue, dépourvu de tout additif, contenant une quantité considérable de vitamines B12 et B6, de phosphore, de potassium, de fer et de zinc, riche en aminoacides libres, le Jambon de Parme est un aliment facile à digérer, conseillé dans l'alimentation des sportifs, des femmes enceintes, de tous ceux qui recherchent une alimentation saine et légère.

## **Conservation du Jambon de Parme**

Le Jambon de Parme est avec os, taillé fin comme un voile de mariée; désossé, pour des tranches parfaites et prétranché-préemballé, commode de conservation et d'emploi. La couronne ducale à cinq pointes est apposée sur le jambon entier avec os ou désossé comme sur les emballages du jambon prétranché-préemballé.

Le Jambon de Parme avec os se conserve dans une cave fraîche. Le jambon désossé doit être conservé au réfrigérateur, sous-vide ou enveloppé dans un tissu de coton. Les tranches du Jambon de Parme se conservent deux jours maximum au réfrigérateur, soigneusement emballées dans une feuille d'aluminium.

