



PROSCIUTTO DI PARMA

EL REY DE LOS JAMONES Y MENÚS DE RESTAURANTES



Prosciutto di Parma, conocido también como Parma Ham®, ha sido creado utilizando los métodos tradicionales que datan de la época romana, pero perfeccionados a lo largo de los siglos. Para asegurarse de que reciba el mejor producto, el Consorzio del Prosciutto di Parma supervisa estrictas leyes que definen las características y la calidad del jamón. De hecho, la Corona de Parma que ve en cada pata es la marca característica que le garantiza a usted y a sus clientes que están recibiendo un Prosciutto di Parma auténtico.



DESCUBRA MÁS SOBRE EL JAMÓN MÁS FAMOSO DEL MUNDO

- Producido solo en Parma, Italia
- Solo cuatro ingredientes: cerdos italianos criados de forma única, sal marina, aire y tiempo
- 100 % natural, sin gluten, sin aditivos y sin conservantes
- Curado al aire por un mínimo de 400 días
- Fácilmente rastreable en todas las etapas de producción
- Galardonado con el certificado de Denominación de Origen Protegida de la Unión Europea, una garantía de autenticidad y calidad adicional

Compra

Por lo general, Prosciutto di Parma se vende como una pata sin hueso, curada por al menos 400 días y hasta un máximo de 30 meses. También puede venderse con hueso, o loncheada previamente y envasada. Una pata sin hueso clásica pesa entre 15 y 17 libras, de las cuales sirve entre el 85 y el 90 por ciento de la misma. Con una porción promedio de 1 onza (equivalente a 2 lonchas), una pata de 15 libras puede servir a más de 200 personas.

Almacenamiento y manejo

Una pata envasada al vacío puede almacenarse por hasta 12 meses, refrigerada de 40 °F a 45 °F. Una vez que se rompe el sello de envasado al vacío y que se comienza a lonchar, el jamón puede guardarse refrigerado por hasta 40 días. Asegúrese que entre cada uso la superficie cortada esté cubierta con un envoltorio plástico o papel de aluminio. No se recomienda conservarlo en el freezer. Encuentre las pautas completas del manejo en www.parmacrown.com.

— PROSCIUTTO DI PARMA — OPTIMICE SU JAMÓN Y MULTIPLIQUE SUS GANANCIAS

Más allá de la parte central de una pata de Prosciutto di Parma se encuentran elementos que son igual de importantes en el proceso de cocción. Tenga en cuenta los siguientes métodos de utilización completa para optimizar su jamón y multiplicar sus ganancias.

- Los huesos de una pata con hueso tienen muchos de los sabores distintivos del Prosciutto di Parma. Utilice estos huesos como una herramienta perfecta para preparar un caldo clásico.
- Cuando la parte superior de la pata, o corvejón, sea demasiado pequeña para la máquina de cortar, existen varias maneras de incorporarla a otros platos.
 - Una técnica simple consiste en cortar el corvejón en cubos o tiras finas y agregarlos a la pizza, a la pasta o a la ensalada. Si quiere ir más allá, mezcle estos trozos con crema y cree una mousse de Prosciutto di Parma.
 - También puede usar el corvejón para preparar una sopa, una salsa o un caldo que pueda combinarse con muchos otros platos de su menú.
 - Pruebe triturándolo. Esto le permite aprovechar al máximo lo que queda de jamón y le da una superficie mayor con la cual trabajar. El producto final es perfecto para decorar o rellenar pastas.



- Incluso la piel se puede aprovechar. Puede añadirla en un caldo o consomé de tomate para añadir mayor cuerpo de sabor a su plato.

A diferencia de otros jamones curados, Prosciutto di Parma tiene un sabor más delicado, es 100 % natural y no tiene conservantes. Su dulzura y aroma a nuez son sabores característicos de su producción.

Vea nuestros videos de capacitación y obtenga más información acerca de Prosciutto di Parma en www.parmacrown.com

Consorzio del Prosciutto di Parma
U.S. Information Office
320 W. 13th Street, 7th Floor
Nueva York, NY 10014
(212) 229-0500
ParmaHam@padillacrt.com

 Prosciutto di Parma USA
 @ParmaHam_USA
 @ParmaHam_USA
 Parma Ham