Prosciutto di Parma DOP Devodier – Antiche Cantine

Essendo fra i fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma, la Devodier Prosciutti si fregia della linea Parma tradizionale lavorata nelle loro cantine e caposaldo della produzione, nata da una competenza centenaria nella selezione delle carni ed affinata da un mix unico di tecniche tradizionali, sale, acqua e tempo.

In particolare, la linea "Antiche Cantine" è una selezione artigianale di Prosciutti di 20, 24 e 30 mesi di stagionatura che racchiudono gli aromi e i sapori unici e diversi delle tre cantine in cui sono affinati, Mornello, 24 Lune e Secretum. La linea che ha portato Devodier a posizionarsi nell'eccellenza del gourmet internazionale e ad essere premiata da svariate guide come Gambero Rosso e Guida L'Espresso;

A completare un'offerta di Eccellenza, si aggiungono infine altre tre linee lavorate al naturale sempre nelle stesse cantine: Culatta Emilia, Culatello e Palèta Nobile.

La tradizione di bontà e dolcezza che insaporisce ogni fetta dei salumi Devodier è frutto dell'incontro di un territorio dal clima esclusivo, della storica passione di Parma per i salumi e dell'amore che la Famiglia Devodier ha saputo infondere, in decenni di lavoro, in ogni suo prodotto.

La nostra azienda attua una lavorazione tradizionale ed utilizza solo le carni migliori al fine di ottenere prodotti di alta qualità. Il processo di stagionatura avviene su scalere in legno di abete, in cantine sotterranee particolari, adagiate sulla ghiaia del torrente, dove i prodotti mantengono un aroma ed una qualità unica.

I nostri prodotti possono essere spediti con osso, disossati, disossati a pelatello o affettati in vaschetta ad atmosfera controllata.

Sempre di nostra produzione sono prodotti più ricercati come il Culatello con cotenna e la Spalla Cruda di Parma, prodotti di antica origine contadina riscoperti e riproposti ai veri intenditori del gusto.

Ci teniamo a sottolineare che i nostri prodotti non contengono conservanti, additivi e coloranti (ingredienti: carne di suino – sale) e sanno creare, per la loro qualità, fragranza, aroma e dolcezza un'alta fidelizzazione nel cliente.

E' nostro orgoglio inoltre la linea di salumi affettati in vaschetta; espressione finale di un lungo cammino di attenzioni e di cure che, nell'affettatura lenta e nella fetta mossa appoggiata a mano, trova il suo giusto coronamento.

La Devodier Prosciutti è abilitata all'export in Paesi Terzi: U.S.A., Canada, Giappone, Brasile, Hong Kong, Singapore.

A conferma e riconoscimento della altissima e costante qualità fornita ai clienti nel tempo, siamo onorati di aver ricevuti negli ultimi anni vari premi di eccellenza da alcune delle maggiori autorità culinarie italiane.

Ci teniamo infine a sottolineare che la Nostra azienda è in possesso delle certificazioni BRC e IFS.

Per vedere fotografie e trovare ulteriori informazioni Vi consigliamo di visitare i siti web www.devodier.com e www.dolceparma.it

Devodier Prosciutti srl
Via Ponticella 4 Loc. Mulazzano Ponte
Lesignano de' Bagni 43037 (PR)