



Pio Tosini

PARMA HAM - LANGHIRANO (PARMA)

最終熟成庫（地下カンティーナ）



規格①：骨付き原木
8.5~9.5kg/本



規格②：骨抜き原木
6.5~7.5kg/本



地下カンティーナ 19ヵ月長期熟成 パルマ産 生ハム 「ピオ・トジーニ」

パルマでも少なくなった**自然の風**による空調設備に頼らない**伝統的な熟成方法**。

「ピオ・トジーニ」では熟成庫の窓を開閉し、**生ハム熟成に最良**と言われるアペニン山脈から吹き降る冷たい山風によって熟成させる伝統製法を守り続けております。

均一かつ**絶妙な塩加減**は職人の柔らかな手首のしなりによって仕上げられ、**硬く引き締まった肉質**はランギラーノ村に吹く山風によって生まれます。そして最終工程の**地下カンティーナ**（地下熟成庫）に移され**更なる熟成**を迎えます。この地下カンティーナには1905年のピオ・トジーニ創業以来、**同種の乳酸菌**が絶えず棲みつづけており、他の地下熟成庫では**絶対に得ることのできない独特なる芳香**を生ハムにもたらしめます。

なお、原料となる豚の腿肉はロンバルディアの契約農家からのみ購入しており、長期熟成に耐えうる高品質な品のみを**全量検品し選別**、入荷しております。

商 品 名：パルマ産プロシュート「ピオ・トジーニ」19ヵ月熟成
生 産 国：イタリア パルマ・ランギラーノ村
生 産 地：パルマ（エミリア・ロマーニャ州）・ランギラーノ村
保 存：冷蔵

輸入元：登馬商事株式会社 東京都中央区日本橋小舟町3-2 リブラビル1F

電話：(03)5640-4026 FAX：(03)5640-4032