


BARDINI F.LLI s.n.c.

“F.lli Bardini” associato al Consorzio del Prosciutto di Parma dal 1977, si trova ai piedi delle colline di Langhirano proprio sotto al castello di Torrechiara.

Il prosciuttificio, immerso nel verde di una campagna rigogliosa, gode di un clima particolarmente temperato, non troppo umido, né troppo secco, molto importante per la stagionatura lenta e naturale del Prosciutto di Parma.

Le cosce di suino provenienti da allevamenti e macelli autorizzati dal Consorzio di Parma, vengono ritirate dopo un’attenta e scrupolosa selezione dei due fratelli Bardini, fondatori e titolari dell’Azienda. Le cosce migliori vengono poi lavorate con il sale marino, unico ingrediente usato per la conservazione del prodotto: solo la grande esperienza può determinare la giusta quantità di sale in rapporto al peso della carne e garantire così la dolcezza inconfondibile del Prosciutto di Parma “F.lli Bardini”.

La stagionatura avviene in grandi cantine dalle caratteristiche finestre che permettono di regolare, giorno per giorno, l’aerazione dei locali e sfruttare così le condizioni atmosferiche più favorevoli in relazione al grado di maturazione delle carni.

La capacità produttiva dello stabilimento arriva a 100.000 prosciutti l’anno. L’esperienza delle persone, la stagionatura di 14/16 mesi, l’aria e il sole di queste colline hanno fatto del Prosciutto di Parma “F.lli Bardini” quel prodotto di qualità assolutamente naturale presente solo in gastronomie prestigiose e in piccoli centri di distribuzione.



PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 18 MESI

- | | |
|-------------|--------------|
| ● con osso | 10 kg circa |
| ● disossato | 8 kg circa |
| ● trancio | 2/3 kg circa |