



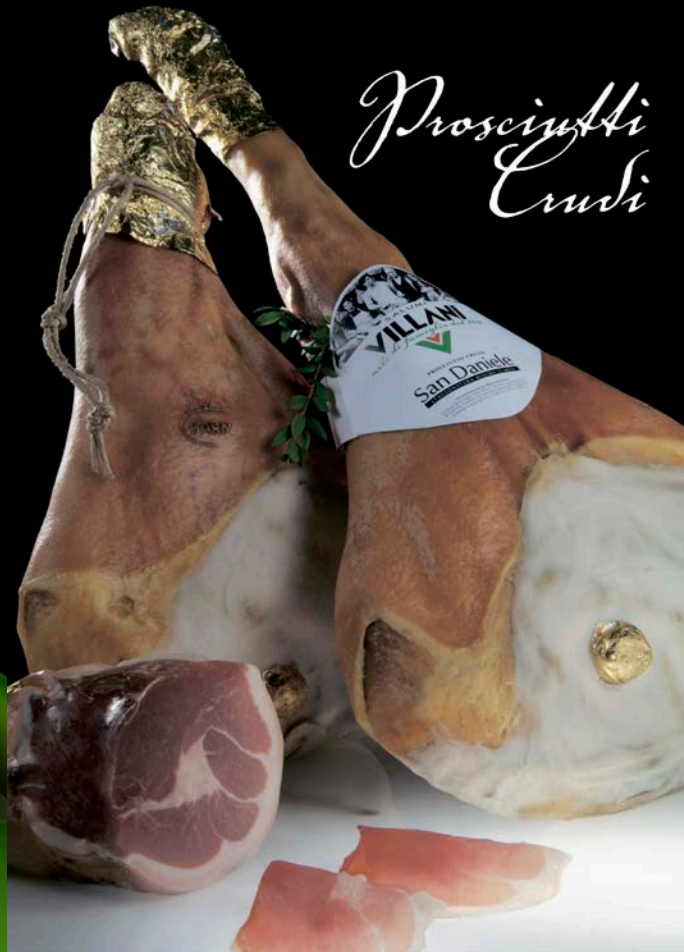
meridian

VILLANI МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Путеводитель по брендам и продуктам



СЕМЕЙНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ VILLANI, ИТАЛИЯ



*Prosciutti
Crudi*

Семейное производство **Villani S.r.l.** основано в 1886 году в Кастельнуово-Рангоне рядом с городом Модена. Её основателями стали Костанте и Эрнеста Виллани. Они купили здание в центре города, где начали производить салями, копу, бекон, мортаделлу и варёную ветчину. В настоящее время предприятие **Villani** производит и продаёт премиальные продукты с сертифицированным соответствием происхождения **D.O.P.** и наименования **I.G.P.**, которые она имеет право использовать благодаря расположению своих пяти заводов, находящихся в соответствующих географических районах.

Верность традициям изготовления мясных деликатесов и более чем вековая история компании, позволяют производить продукцию столь высокого качества, способную удивить даже самых искущённых ценителей! Компания «Меридиан» является эксклюзивным экспортёром продукции Villani в России.



ПРОШУТТО ДИ ПАРМА БЕЗ КОСТИ, ВЫДЕРЖКА 13 МЕСЯЦЕВ



Описание: прошутто ди Парма (Prosciutto di Parma) – самая известная разновидность ветчины, производимая в провинции Парма. Её готовят всего из двух компонентов: свинина и соль. Использование других специй или консервантов категорически запрещено. Мясо для пармской ветчины не должно подвергаться заморозке. Общий производственный цикл рецепта составляет 13 месяцев. После проверки качества комиссия Европейского Союза наносит клеймо в виде короны (отличительный признак прошутто ди Парма). Мясо сохраняет натуральный красный цвет благодаря естественному процессу созревания. Вкус ветчины сладкий, изысканный, интенсивный.

Состав: свинина (окорок), соль, консервант: нитрат калия. Не содержит ГМО, глютен и производные молочных продуктов.

Средний вес нетто: 6,50 кг

Упаковка: вакуумная плёнка с защитной сеткой.

Срок хранения: 9 месяца с даты производства



ПРОШУТТО ДИ САН-ДАНИЕЭЛЕ НА КОСТИ, ВЫДЕРЖКА 13 МЕСЯЦЕВ



Описание: прошутто ди Сан-Даниэле (Prosciutto di San Daniele) – один из основных мясных деликатесов, производимых на заводе Villani в Сан-Даниэле-дель-Фриули. Процесс изготовления занимает 13 месяцев в соответствии с правилами D.O.P. Как говорят в Италии, эта ветчина содержит 3 компонента: свинина, морская соль и неповторимый климат территории. Отличительным признаком прошутто ди Сан-Даниэле является «лапа» на свином окороке, то есть бедро оставляют «биологически целостным». Мясо имеет розово-красный цвет с белыми прожилками сала. Вкус сладкий, нежный с острым послевкусием.

Состав: свинина (окорок), соль. Не содержит ГМО, глютен и производные молочных продуктов.

Средний вес нетто: 9,50 кг

Упаковка: вакуумная плёнка.

Срок хранения: 13 месяца с даты производства