



SOC. AGR. MAGOS s.s.



Il Re di Mantova prosciutto crudo

Il Prosciutto "Il Re di Mantova" proveniente dai nostri allevamenti italiani, è artigianale, di qualità e rappresenta l'eccellenza italiana.

The ham "Il Re di Mantova" coming from our italian pig breeding, is artisanal, high quality and synonym of italian excellence.



PRODUZIONE SUINI

LA CURA NEI DETTAGLI

Crediamo fermamente nel valore della filiera corta e nella produzione nostrana, dove, da più di 20 anni, facciamo nascere e crescere i suinetti destinati alle nostre aziende di ingrasso. La costante attenzione rivolta a questo sistema produttivo (sostenibilità ambientale, benessere animale, sicurezza alimentare), si tramuta poi, nell'inestimabile valore aggiunto proprio dei nostri prosciutti.

PIG PRODUCTION

ATTENTION TO DETAIL

We firmly believe in the value of the short supply chain and local production, where, since more than 20 years, we grow and raise piglets which are intended for our fattening farm. The ongoing attention paid to this productive system (environmental sustainability, animal welfare, food safety) is transformed in the priceless added value of our hams.





Il Re di Mantova

PROSCIUTTO CRUDO

La dolcezza è la caratteristica del Prosciutto Crudo Re di Mantova. Dal sapore delicato al palato e dall'aroma fragrante si presenta con un colore uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato e circondato dal bianco puro delle parti grasse.

Queste proprietà si rilevano solo nella zona tipica di produzione, dove si verificano le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura e la stagionatura naturale del Prosciutto Crudo Re di Mantova, in grado di conferirgli il giusto grado di dolcezza e gusto.

La sua lavorazione inizia fin dalla scelta del suino, di provenienza 100% italiana. Il peso e l'età devono essere rispettivamente non inferiori a 160 kg e 9 mesi. Dopo la macellazione, le cosce giudicate adatte vengono identificate la sigla dell'allevamento e del macello. La sua stagionatura avviene principalmente nella zona di Parma e può essere protratta fino a 24 e più mesi prima di raggiungere le nostre tavole. Il Prosciutto Crudo Re di Mantova è un prosciutto che parla di qualità, artigianalità ed eccellenza del territorio.

RAW HAM

The raw ham "Re di Mantova" is characterized by sweetness, delicate and fragrant flavour.

It presents itself with a uniform color going from pink to red, surrounded by the pure white of the fat parts.

These properties are detected just from the typical production area, where the climate conditions permit the perfect drying and natural seasoning of the raw ham.

Its processing starts from the choice of the pig, which is 100% Italian.

The weight and age mustn't be, respectively, lower than 160 kg and 9 months.

After slaughtering, the thighs considered suitable are identified with the acronym of the breeding and the slaughterhouse.

Its seasoning takes place in Parma area and can be protracted till more than 24 months before reaching our table. The raw ham "Re di Mantova" is about high quality, artisanship and excellence of the territory.





Il Re di Mantova

prosciutto crudo



Prodotto Naturale
Natural product



Senza Conservanti
Preservative free



Senza Glutine
Gluten free



SOC. AGR. MAGOS s.s.

SEDE LEGALE

Via Padre Costanzo Beschi, 106/C - 46043 Castiglione d/Stiviere (MN)
Tel. 0376 944901 - petra@magosweb.it

PUNTO VENDITA

Strada Vò, 46 - 46020 Pegognaga (MN)
Tel. 0376 558091 - paola@magosweb.it