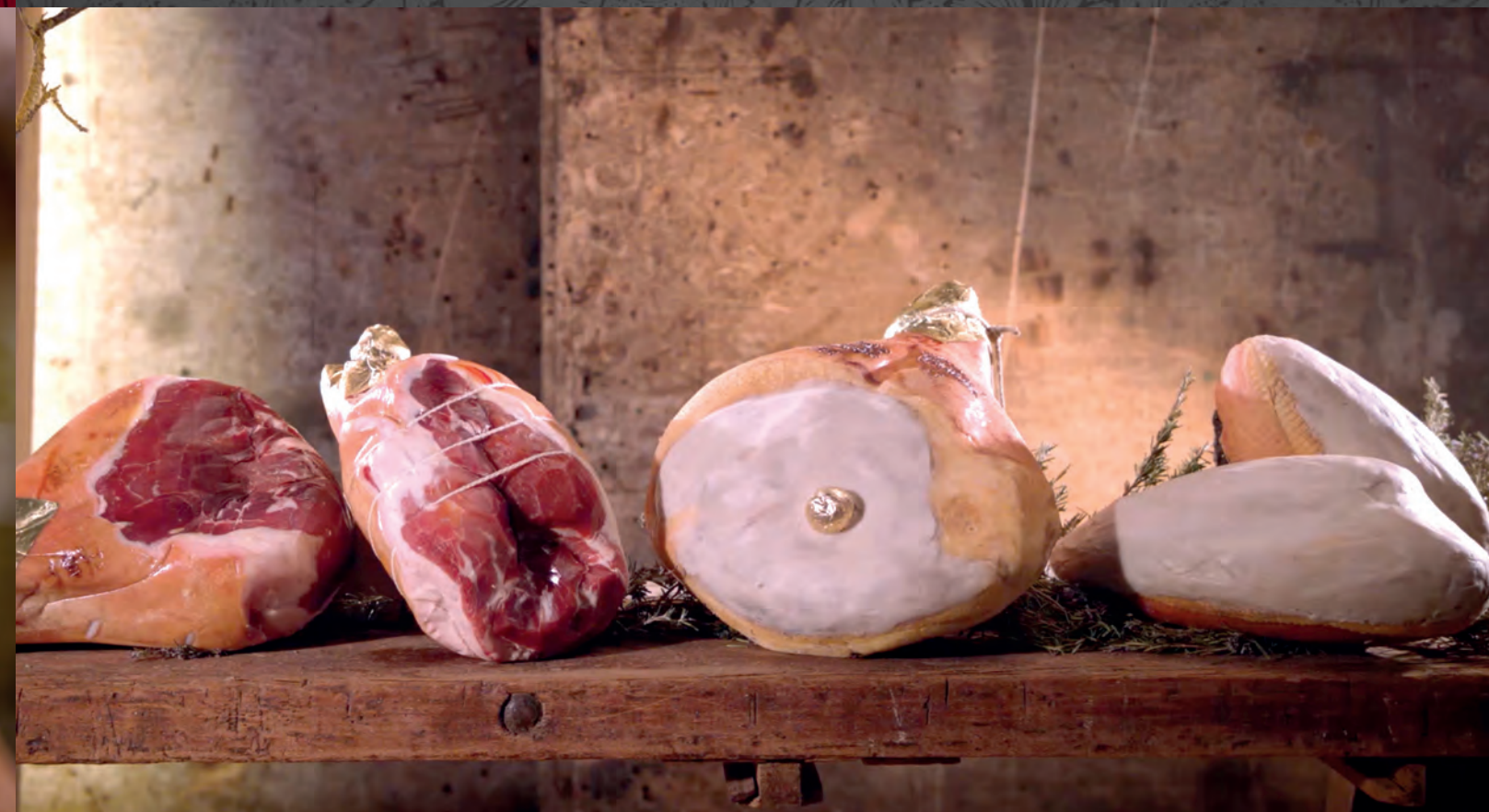




I prosciutti “*La Badia*” sono prodotti di qualità certa e garantita. Dall’accurata selezione degli alimenti e delle carni, alla lavorazione che donne e uomini de “*La Badia*” con professionalità, passione ed esperienza garantiscono quotidianamente, vengono rispettati tutti i momenti necessari che consentono stagionature anche di *24 mesi*.



L’eccellenza dei prodotti viene raggiunta anche grazie all’elevata qualità dei processi che “*La Badia*” affida a un fuoco incrociato di controlli e a sofisticati sistemi elettronici che assicurano un monitoraggio completo e costante delle condizioni degli ambienti di lavorazione e dei prodotti.

Questo evoluto sistema produttivo, arricchito delle abilità tipiche dei “norcini”, fa di “*La Badia*” un marchio sinonimo di qualità, di eccellenza e di rispetto della tradizione. “*La Badia*” offre anche una rete distributiva efficiente, ampia e puntuale, in grado di consegnare intatta al consumatore italiano ed internazionale, la genuinità tipica della *tradizione di Parma*.

Prosciuttificio La Badia srl
Via Cavo, 14, Lesignano De’ Bagni (PR)
Tel.: +39 0521 853830
valtiberino.com





Il prosciuttificio “*La Badia*” si trova nel cuore dell’area produttiva tutelata dal *Consorzio del Prosciutto di Parma*, marchio conosciuto e affermato in tutto il mondo. Uno stabilimento produttivo caratterizzato da una tecnologia fortemente all’avanguardia che consente di armonizzare l’automatizzazione dell’intera produzione con la sapienza del lavoro di ogni singolo operatore.



L’eccellenza dei nostri prodotti nasce dal particolare microclima che li accoglie e dalla lunga e inimitabile esperienza. Tutta la nostra produzione è 100% italiana, 100% naturale, con l’aggiunta di un unico ingrediente che utilizziamo “cum grano salis” per garantire la corretta conservazione di ogni singolo prodotto: il sale marino utilizzato con estrema parsimonia.

