



## Goûtez au meilleur de l'Europe.

### À propos du Prosciutto di Parma AOP

#### À propos du Consorzio

- Le Consorzio del Prosciutto di Parma a été fondé en 1963 par 23 producteurs désireux de protéger et de promouvoir leur produit à l'échelle mondiale.
- Depuis, la production est régie par une législation stricte qui définit les critères de qualité du Prosciutto di Parma AOP, identifiable par la couronne de Parme marquée sur chaque jambon.

#### Histoire et patrimoine

Le Prosciutto di Parma AOP est né il y a plus de 2 000 ans. Caton l'Ancien fut l'un des premiers à évoquer la saveur exceptionnelle du jambon séché à l'air produit autour de la ville de Parme, en Italie.

- Le Prosciutto di Parma AOP est élaboré selon des méthodes traditionnelles perfectionnées au fil des siècles. Le salage est depuis toujours effectué à la main, de façon artisanale, par le *maestro salatore*, le maître saleur.
- Le Prosciutto di Parma AOP est affiné pendant un minimum de 14 mois, et peut l'être jusqu'à plus de 36 mois.

#### Comment identifier le Prosciutto di Parma AOP

- La couronne de Parme est apposée sur chaque jambon à la fin du processus d'affinage. Si un jambon n'affiche pas cette marque, ce n'est pas un Prosciutto di Parma AOP.
- La couronne est aussi visible sur tous les emballages de tranches prédécoupées authentiques : vous trouverez la couronne dorée de Parme sur un triangle noir situé dans le coin supérieur gauche de l'emballage.
- Ce signe distinctif garantit que vous achetez un produit 100 % naturel, sans additifs, conservateurs, nitrates, ni hormones, uniquement du porc élevé en Italie et du sel de mer.

#### L'affinage

Avec le temps, la saveur du Prosciutto di Parma AOP devient plus complexe.

- **Prosciutto di Parma AOP – Affiné de 14 à 16 mois :**
  - Le jambon est un peu moins sec et développe encore ses arômes. Il peut être utilisé de différentes manières en raison de son goût discret.
  - Idéal en amuse-bouche, en cuisine, en garniture de pâtes ou dans des recettes mijotées.

- **Prosciutto di Parma AOP – Affiné de 16 à 24 mois :**

- La saveur se définit plus clairement.
- Avec son côté terreux et ses arômes de noisettes, il est parfait dégusté seul ou sur un plateau de charcuterie, accompagné de saveurs complémentaires.

- **Prosciutto di Parma AOP – Affiné de 24 à 36 mois :**

- Le jambon âgé de deux ans et plus ne doit jamais être cuit. Il se consomme uniquement tel quel ou avec des fromages doux, afin de ne pas masquer son goût.
- La saveur de ce jambon bien affiné est plus mature, riche et intense, et sa texture agréablement plus sèche.

### **Le saviez-vous?**

- Les seuls ingrédients autorisés dans le cahier des charges du Prosciutto di Parma AOP sont le porc et le sel de mer.
- Ses caractéristiques distinctives proviennent notamment de sa teneur en protéines. De plus, le processus d'affinage l'enrichit en acides aminés libres, qui le rendent hautement digestible.
- Sur le plan des lipides, le Prosciutto di Parma AOP présente une part significative de graisses insaturées (64,9 %) comparées aux graisses saturées (35,1 %), avec une forte présence sous la forme d'acide oléique (45,8 %).

[distinctlydeliciouslyeuropean.eu/accueil](https://distinctlydeliciouslyeuropean.eu/accueil)