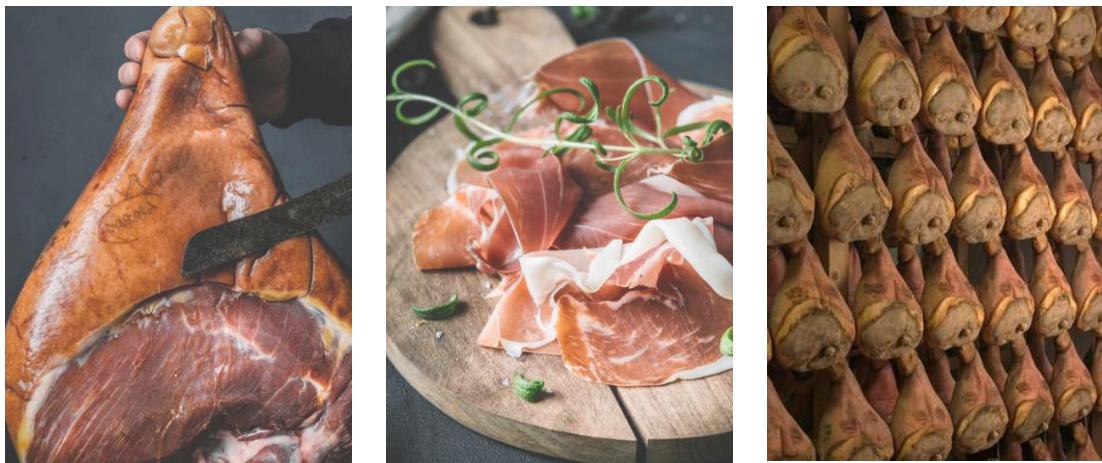




## LE CONSORTIUM DU JAMBON DE PARME AU SIAL 2024 DU 19 AU 23 OCTOBRE 2024

Le Consortium du Jambon de Parme sera présent au SIAL du 19 au 23 octobre 2024, une occasion de redécouvrir ce fleuron de la gastronomie italienne.



Le Jambon de Parme, comme son nom l'indique, est exclusivement produit dans la province de Parme au Nord de l'Italie, dans une aire très précise et délimitée de l'Emilie-Romagne. On reconnaît facilement ce jambon sec d'Appellation d'Origine Protégée (label obtenu en 1996) grâce à sa marque de fabrique et d'authenticité : une couronne ducale à cinq pointes.

C'est en 1993 que le Consortium du Jambon de Parme décide de revenir à sa recette ancestrale et traditionnelle, interdisant formellement nitrates et nitrites. Le sel marin, produit essentiel dans la préparation du Jambon de Parme, est le seul ingrédient ajouté !



**Consortium du Jambon de Parme**  
**Hall 6 Stand E 119**  
**SIAL 2024**  
**du 19 au 23 octobre**  
**Paris Nord Villepinte**

Retrouvez l'actualité du **Consortium du Jambon de Parme**  
 sur [www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)