IndustrialeArtigianale in vendita a Tizzano Val Parma (150.000 EUR)

Luogo **Emilia-Romagna, Tizzano Val Parma**
https://www.annuncici.it/x-205208-z

Piena proprietà di fabbricato produttivo ad uso prosciuttificio con pertinenze e accessori in Langhirano, località Reno di Tizzano, complesso immobiliare adibito alla stagionatura dei prosciutti, costituito da un fabbricato di circa 900mq, su tre livelli con montacarichi, piu' un piano seminterrato ad uso magazzino attrezzatura. All'ultimo piano è presente un'ampia terrazza.
L'immobile è comprensivo di un appartamento adiacente di 120mq, disposto su due livelli con due camere da letto.

Reno di Tizzano è all'interno della zona del Prosciutto di Parma DOP per poterlo marchiare con la corona identificativa.

Il Prosciutto di Parma DOP è uno dei prodotti d'eccellenza del Made in Italy, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo Dolce e Delicato, eppure cosi saporito: il Prosciutto di Parma nasce esclusivamente nelle colline parmensi, dove avviene l'intera lavorazione.

Si tratta infatti di un'area estremamente circoscritta che include il territorio della provincia di Parma a sud della Via Emilia, delimitato ad est dal fiume Enza e ad ovest dal torrente Stirone.

E' proprio questo territorio a rappresentare le condizioni climatiche ideali per la stagionatura totalmente naturale del Prosciutto, unita ad una profonda abilità e conoscenza tecnica dovute ad anni di lavorazione e tradizione locale. Queste condizioni ottimali per allevamento e agricoltura hanno fatto si che questi luoghi fossero identificati come la casa ideale per il Prosciutto di Parma.
Reno di Tizzano si trova a 600mq sopra il livello del mare, la particolare altitudine che caratterizza un clima mite anche d'estate, con sbalzi di temperatura contenuti e perfetto per il nostro PROSCIUTTO DI PARMA DOP.

A cosa può servire questo magazzino? Sicuramente ad una stagionatura di cosce di primissima qualità per clientela d'elite. Può interessare ad un prosciuttificio che in parallelo al prosciutto per la GDO voglia mantenere anche una qualità superiore per l'alta ristorazione italiana ed estera.
Lo stoccaggio è di 20.000 prosciutti all'anno.

Per maggiori informazioni e visite, contattare ANTECASA 329 16 WWW.CONSORZIOPARMA.IT

IndustrialeArtigianale in vendita a Tizzano Val Parma https://www.annuncici.it/x-205208-z