

**CRUDI PER PASSIONE**

Il segreto del prosciutto "Dolcevalle" è nascosto nella combinazione di due ingredienti: perizia nella selezione delle carni e metodi di lavorazione artigianali che rispettano la tradizione del prosciutto di Parma. La salagione delicata e la stagionatura in cantine tradizionali ad umidità e temperature controllate, conferiscono al prodotto la dolcezza e l'aroma che lo contraddistinguono!

*The secret of "Dolcevalle" ham is hidden in the combination of two factors: expertise in the selection of meats and artisanal processing methods that respect the tradition of Parma ham. The soft salting and maturing in traditional cellars at controlled humidity and temperatures give to the product the sweetness and aroma that make it unique!*



## AZIENDA COMPANY

P. 4  
**LA NOSTRA STORIA**  
*Our history*

P. 8  
**GREEN PER L'AMBIENTE**  
*Green for the environment*

P. 10  
**PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO**  
*Customise your product*

## PRODOTTI PRODUCTS

P. 16  
**PROSCIUTTI DI PARMA DOP**  
*Parma hams PDO*

P. 34  
**PROSCIUTTI CRUDI DOP E IGP**  
*Cured hams PDO and PGI*

P. 50  
**PROSCIUTTI CRUDI**  
*Cured hams*

P. 76  
**CULATELLI E CULATE**  
*Culatelli and Culatte*

P. 86  
**SALUMI STAGIONATI**  
*Cured meats*

P. 92  
**BRESAOLE**  
*Bresaole*

P. 98  
**SALUMI COTTI**  
*Cooked cold cuts*



La "**Dolcevalle Prosciutti**", di proprietà della famiglia Limonta, nasce nel **1975**. La sede produttiva è situata all'ingresso di Langhirano, in prossimità del Castello di Torrechiara, nel cuore della zona tipica del prosciutto di Parma. Dalla data di costituzione è **associata al Consorzio del Prosciutto di Parma**.

*"Dolcevalle Prosciutti" company, owned by the Limonta family, was founded in 1975. The production plant is located at the entrance to Langhirano, near the Torrechiara Castle, in the heart of the typical Parma ham area. Since its foundation Dolcevalle Prosciutti has been associated with the Parma Ham Consortium.*



# 1975



## Adelio Limonta

Nel **1976** il forte ed innato desiderio di un connubio tra la terra nativa dei prosciutti Dolcevalle (le colline e la brezza di Langhirano) e il territorio nativo della famiglia Limonta (il verde ed i laghi della Brianza) contribuisce "alla nascita" della **Limonta Prosciutti**.

È da questa storia di amore e cultura per le proprie terre ed il proprio lavoro... che il fondatore **Adelio Limonta** fa sì che nel lontano 1976 la Limonta Prosciutti divenga la **distributrice esclusiva del Prosciutto di Parma "Dolcevalle"**.

A seguire, l'impegno e la dedizione nel lavoro di tutta la famiglia Limonta, favoriscono il consolidamento della propria presenza sul mercato italiano ed estero, garantendo la distribuzione di prodotti sempre più selezionati e di alta qualità.

# 1976



## LA NOSTRA STORIA OUR HISTORY

### Adelio Limonta

*In 1976 the strong and natural desire to join the native land of Dolcevalle hams (the hills and the breeze of Langhirano) and the native territory of the Limonta family (the green land and lakes of Brianza) contributed to the foundation of the **Limonta Prosciutti** company.*

*From this story of love and culture for one's lands and work **Adelio Limonta** ensured that, from 1976, **Limonta Prosciutti** became the exclusive distributor of "Dolcevalle" Parma Ham.*

*After that, the commitment and dedication to the work of the entire Limonta family leads to the consolidation of its presence on the Italian and foreign markets, guaranteeing the distribution of more and more selected and high-quality products.*





Con il trascorrere degli anni, il concetto di **Qualità e Sicurezza** alimentare assume per l'azienda un significato sensibilmente differente dagli anni '70.

Con questo obiettivo dal **1996** l'azienda applica un'attenta metodologia **HACCP**; si certifica dapprima **ISO9001** e a seguire **BRC** e **IFS**, rendendo operativo un sistema di gestione che rispetti i vincoli di qualità, sicurezza alimentare e conformità alle leggi che regolano il settore.



# 1996

*As the years pass, the concept of Food **Quality & Safety** is always more and more important with a different meaning for the companies from the 1970s.*

*With this target, since **1996** the company has applied a careful **HACCP** methodology; it first made the certification **ISO9001** and followed by **BRC** and **IFS**, making a management system operational that respects quality, food safety and compliance with the laws that regulate the food industry.*



# 2024

L'azienda nel **2024** compie un coraggioso intervento di restyling del marchio "**DOLCEVALLE**" con lo scopo di renderlo più vicino alla mission, agli sviluppi ed ai cambiamenti che l'azienda ha affrontato negli anni.

Rinnovare la propria immagine significa essere aperti alle novità e sapere stare al passo con i tempi.

*In **2024**, the company carries out a great restyling project of the "**DOLCEVALLE**" brand with the aim of making it closer to the mission, developments and changes that the company has faced over the years.*

*Renewing the image means being open to new things and knowing how to keep up with the times.*



LA NOSTRA STORIA  
OUR HISTORY





Il Nostro Impegno Green per il Pianeta.

L'amore per il nostro pianeta si riflette in ogni aspetto della nostra attività. Crediamo che anche i più piccoli gesti possano fare una grande differenza per l'ambiente.

...ecco perché ci impegniamo a seguire i principi dell'economia circolare assicurandoci che il 100% dei nostri scarti di lavorazione venga riutilizzato;

...e per minimizzare l'impatto ambientale dei nostri processi di trasformazione, monitoriamo costantemente la qualità degli scarichi produttivi e delle emissioni in atmosfera nel rispetto dei rigorosi standard ambientali;

...e guardiamo al futuro con l'obiettivo di raggiungere

gradualmente una completa sostenibilità energetica esplorando per adottare passo dopo passo fonti di energia rinnovabile e promuovendo pratiche sostenibili in ogni aspetto della nostra produzione.

Queste sono le nostre piccole azioni che adottiamo per onorare e rispettare la nostra amata terra.

Ogni giorno è un passo in più verso un futuro più verde e sostenibile.

Con orgoglio, ci impegniamo a fare la nostra parte per proteggere e preservare il nostro pianeta per le generazioni future.

# GREEN PER L'AMBIENTE GREEN FOR THE ENVIRONMENT

*Our Green Responsibility to the Planet.*

*Our love for the planet is reflected in every aspect of our business. We believe that even the smallest action can make a big difference to the environment.*

*...that is why we are committed to following the principles of the circular economy by ensuring that 100% of our production waste is recycled;*

*...and, to minimise the environmental impact of our transformation processes, we continuously check the quality of production waste and atmospheric emissions in compliance with strict environmental standards;*

*...and we look to the future with the goal of gradually achieving complete energy sustainability by exploring renewable energy sources step by step and promoting sustainable practices in every aspect of our production.*

*These are the small actions we take to honour and respect our beloved earth.*

*Every day is one more step towards a greener, more sustainable future.*

*With pride, we are committed to doing our part to protect and preserve our planet for future generations.*



Individuare il giusto formato per ogni esigenza è una scelta "chiave" che influenza aspetti pratici, estetici ed economici in ogni settore del food tra cui la presentazione del piatto, il gusto, la conservazione, la praticità di utilizzo e la resa.

*Identifying the right format for every need is a key choice that influences practical, aesthetic and economic aspects in every food sector including the presentation of the dish, the taste, the preservation, the ease of use and the yield.*



#### **INTERO CON OSSO**



Rappresenta il prosciutto per antonomasia così "tal quale", a stagionatura ultimata. Garantisce il vantaggio di poter godere del massimo della fragranza e prelibatezza di un prosciutto crudo.

Il formato perfetto per la gastronomia d'eccellenza. Ideale anche per essere affettato a coltello con la morsa in occasione di eventi gastronomici speciali.

*It represents the ham top of hams, the excellence and pure essence, once fully matured. It guarantees the advantage of being able to enjoy the maximum fragrance and taste of a raw ham.*

*It's the perfect format for gastronomy shops. It's also ideal for slicing with a knife on the occasion of special gastronomic events.*

#### **IL PIATTO**



Viene asportato il gambo e l'anchetta, procedendo successivamente alla sgorbiatura; viene sfilato l'osso praticando un taglio parziale laterale. Effettuata la pulizia finale a coltello viene cucito con graffette e pressato in presse oleodinamiche. La fetta presenta un aspetto omogeneo e regolare, che ne facilita l'affettamento.

Soluzione ideale per coloro che ricercano un prodotto pratico e versatile, non necessitando di alcuna abilità di disossatura. Rappresenta il prosciutto disossato per antonomasia. Trova impiego nei ristoranti, al banco gastronomia dei supermercati e delle gastronomie.

*The bone is removed by making a partial lateral cut and removing it. Once the final cleaning has been carried out with a knife, it is sewn with staples and pressed in hydraulic presses. The shape has a homogeneous and regular appearance, which facilitates slicing.*

*It's ideal solution for those looking for a practical product, not requiring any deboning skills. This is the boneless ham par excellence. It is used in restaurants, deli counter of supermarkets and delicatessen shops.*

#### **L'ADDOBBO**



L'osso viene estratto dal centro, preservando la classica forma tondeggiante così definita "a pera" o "addobbo" e procedendo poi alla cucitura.

La fetta resta ampia e arrotondata.

L'ampia fetta tonda del prosciutto lo rende perfetto per le gastronomie più raffinate, dove la presentazione è fondamentale.

*The bone is extracted from the center, preserving the classic rounded shape so defined as "addobbo", a sort of decoration shape, and then proceeding with the stitching.*

*The slice remains wide and rounded.*

*Its large round slice makes it perfect for the most refined delicatessens, where presentation makes the difference.*

# PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO

## CUSTOMISE YOUR PRODUCT



### LO SFILATO



Unico nella sua lavorazione, disossato senza alterare la struttura della carne, l'osso viene tolto lateralmente senza poi essere pressato ma ricongiunto con graffette e sottoposto a sottovuoto, mantenendo un'estetica simile al prosciutto con osso.

Soluzione ideale per le gastronomie gourmet che ricercano un prodotto pratico e veloce da gestire, senza rinunciare all'eleganza e alla tradizione del prosciutto con osso.

*Unique in its processing, deboned without altering the structure of the meat, the bone is removed laterally without being pressed but rejoined with staples and subjected to vacuum, maintaining an aesthetic similar to bone-in ham.*

*It's the ideal solution for gourmet delicatessens looking for a practical and quick to handle product, without giving up the elegance and tradition of bone-in ham.*

### LO SGAMBATO



Dopo la disossatura, viene posto in uno stampo e pressato, proprio come il "piatto". La sua caratteristica distintiva è il taglio del gambetto, che elimina il geretto della coscia. Si presenta con una fetta lunga e piatta, pronta per essere affettata e gustata. Il vantaggio di questo formato è la sua praticità: non contiene ossa e pertanto, una volta aperto il sottovuoto, necessita solo di una minima toelettatura prima di essere messo sull'affettatrice.

È la scelta ideale per chi ricerca un connubio perfetto tra innovazione, praticità e gusto raffinato. La sua lavorazione innovativa lo rende un prodotto facile da utilizzare ed al contempo caratterizzato da un'estetica ricercata, simile a quella di un prosciutto crudo lavorato artigianalmente.

*After deboning, it is placed in a mold and pressed, just like the "piatto" ham. Its distinctive feature is the cut of the "gambetto", which eliminates the thigh ridge. It comes with a long, flat slice, ready to be sliced and enjoyed. The advantage of this format is practical since it does not contain bones and therefore, once the vacuum is open, it only needs minimal cleaning before being placed on the slicer.*

*It is the ideal choice for those looking for a perfect combination of innovation, practicality and refined taste. Its innovative processing makes it easy-to-use and at the same time characterized by a refined aesthetic, similar to that of an artisanally processed raw ham.*

### IL PELATELLO

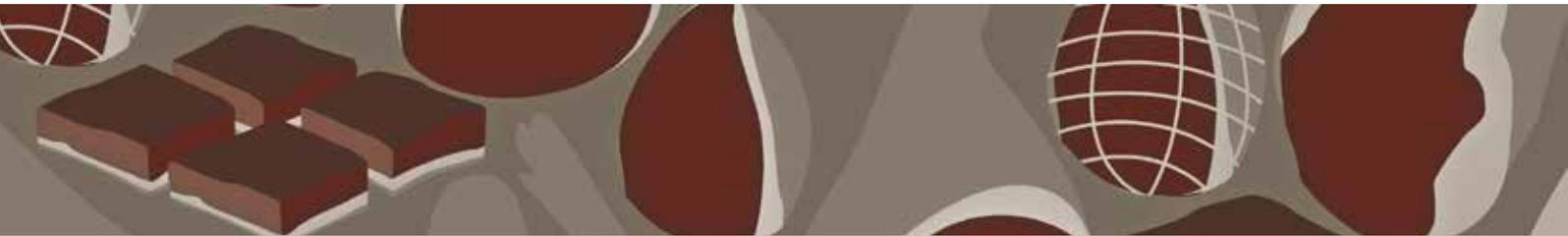


È un prosciutto privato di osso, cotenna, geretto, grasso, pulito a coltello e pressato. Questa coscia spellata è particolarmente facile da preparare per essere affettata. Ha un basso scarto e grande godibilità.

È l'ideale per il ristoratore "moderno" e "fast" perché subito pronto al taglio per essere affettato e gustato.

*It is a ham without bone, rind and fat, cleaned with a knife and pressed. This skinned leg is particularly easy to prepare for slicing. It has low waste and great enjoyment.*

*It is ideal for the "modern" and "fast" restaurant keeper because it is immediately ready to cut to be sliced and enjoyed.*



#### LA MATTONELLA



È ottenuta dal prosciutto stagionato disossato e toelettato; viene pressata e composta manualmente all'interno di una pressa a freddo. Si presenta priva di gambetto e cotenna, con una forma squadrata che facilita l'affettatura e riduce al minimo gli sprechi. Il prodotto si configura come un "pronto taglio", offrendo un notevole vantaggio in termini di praticità ed immediatezza. È la soluzione ideale per molteplici esigenze.

Consente di migliorare l'aspetto dei prodotti confezionati, facilitando la preparazione di buste di affettato e garantendo una gestione ottimale della quantità di prodotto da utilizzare in diverse pietanze.

È il formato più utilizzato nel mondo del catering perchè si presenta "pronto taglio e tutta resa".

*It is obtained from seasoned ham without bone; it is pressed and composed manually inside a cold press. It comes without shank and rind, with a square shape which facilitates slicing and reduces waste to a minimum. The product is configured as a "ready cut", offering a great practical advantage and easy to use. It is the ideal solution for multiple needs such as food service.*

*It allows you to improve the appearance of packaged products, facilitating the preparation of cold cuts bags and ensuring optimal management of the quantity of product to be used in different dishes.*

*It is the most used format in the catering world because it is ready cut and with top yield.*

#### IL BAULETTO



È ottenuto dal prosciutto stagionato, disossato, e toelettato; viene pressato in uno stampo a forma di "mattonella" ma con una pressatura minore. Questo processo conferisce al prodotto una forma parallelepipedica tondeggiate e lo rende pronto all'uso. Si distingue per la sua praticità e immediatezza, offrendo un prodotto di alta qualità sempre pronto da gustare. La sua lavorazione intermedia tra addobbo e mattonella lo rende ideale soprattutto per il mondo del catering e gli eventi, grazie alla sua versatilità e facilità d'uso.

*It is obtained from cured, cleaned and de-boned ham; it is pressed in a "tile" shaped mold but with less pressing. This process gives the product a rounded parallelepiped shape and makes it ready for use. It stands out for its practicality and immediacy, offering a high quality product that is always ready to taste.*

*Its intermediate processing between addobbo and mattonella formats makes it ideal format especially for the world of catering and events, thanks to its versatility and ease of use.*

# PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO CUSTOMISE YOUR PRODUCT



## I TRANCI



I "Tranci" derivano dal sezionamento di un prosciutto Crudo Piatto in diverse modalità (a metà, a un terzo e a quarti). Offrono i vantaggi, di utilizzare un'affettatrice con lama di piccole dimensioni, di garantire freschezza e qualità ad ogni utilizzo grazie al confezionamento sottovuoto, e di prestarsi a un consumo moderato in porzioni adeguate alle proprie esigenze.

I "Tranci" di prosciutto crudo sono adatti a una varietà di utilizzatori - Ristoranti e pizzerie - Negozi alimentari - Gastronomie e salumerie - Catering e banqueting - Privati che amano il prosciutto crudo. In definitiva, i "Tranci" di prosciutto crudo sono una soluzione versatile e di alta qualità che può soddisfare le esigenze di una vasta gamma di clientela.

*"Tranci" are obtained by cutting a 'flat' raw ham into different sections (halves, thirds and quarters). They offer the advantages of using a slicing machine with a small blade; of guaranteeing freshness and quality at every use thanks to vacuum packing; and of lending themselves to moderate consumption in portions suited to one's needs.*

*"Tranci" of the raw ham are suitable for a variety of users - Restaurants and pizzerias - Food shops - Gastronomy and delicatessen shops - Catering and banqueting - Private individuals who love raw ham. All in all, "Tranci" are a versatile and high-quality solution that can meet the needs of a wide range of customers.*

## LO SFOCCATO



Viene disossato tagliando prima la noce e aprendolo ottenendo due parti divise. La noce può essere venduta singolarmente. Ha la caratteristica di avere una fetta rotonda simile all'addobbo ma di dimensione ridotte.

È l'ideale per il ristoratore "moderno" e "fast" perché subito pronto al taglio per essere affettato e gustato.

Ha una bassissima percentuale di scarto ed una grande godibilità.

*Is de-boned by first cutting the nut and opening it to obtain two divided parts. The walnut can be sold individually. It has the characteristic of having a round slice similar to the Addobbo but smaller in size. It is ideal for the 'modern' and 'fast' restaurateur because it is immediately ready to be cut, sliced and eaten, has a very low percentage of discard and is very enjoyable.*

## PRIVATE LABEL

### SERVIZIO DI PRIVATE LABEL

Grazie al nostro servizio di "private label" puoi creare un'etichetta unica ed accattivante con il tuo brand, che rispecchi la tua identità, valorizzi il tuo prodotto e sempre conforme alle normative vigenti.

Per tutti quei clienti che desiderano proporre sul mercato un prodotto con il proprio marchio e distinguersi in modo inequivocabile dalla concorrenza.

*Thanks to our "private label" service you can create your unique label with your brand, which reflects your identity and style, give value to your product and always complies with current regulations. For all those customers who wants to offer a product on the market with their own brand and make the difference with their competitors.*

**YOUR  
BRAND**



**PROSCIUTTI  
DI PARMA DOP**  
*Parma hams PDO*

P. 16

**Sapori Classici Parma**  
**Antichi Sapori Parma**  
**18 mesi Parma**  
**24 mesi Parma**

**PROSCIUTTI CRUDI  
DOP E IGP**  
*Cured hams PDO and PGI*

P. 34

**San Daniele**  
**San Daniele 18 mesi**  
**San Daniele 24 mesi**  
  
**Toscano**  
**De Bosses**  
**Norcia**

**PROSCIUTTI CRUDI**  
*Cured hams*

P. 50

**Nazionale**  
**Nazionale dei Laghi**  
  
**Dolce Nostrano**  
**Prosciutto Stagionato**  
**SM**  
  
**Dolcetta**  
**Sgambato**



## PRODOTTI PRODUCTS

### **CULATELLI E CULATE**

*Culatelli and Culatte*

P. 76

**Culatello di Zibello**  
**Culatta Nazionale**  
**Culatta**

**Fiocchetto**

### **SALUMI STAGIONATI**

*Cured meats*

P. 86

**Speck**  
**Guanciale**

### **BRESAOLE**

*Bresaole*

P. 92

**Punta d'Anca**  
**Rustica**

### **SALUMI COTTI**

*Cooked cold cuts*

P. 98

**Petto di Tacchino**







# PROSCIUTTI DI PARMA DOP PARMA HAMS PDO



**Prosciutto di Parma DOP**  
Parma ham PDO

"SAPORI CLASSICI"



**Prosciutto di Parma DOP**  
Parma ham PDO

"ANTICHI SAPORI"



**Prosciutto di Parma DOP**  
Parma ham PDO

"SELEZIONE 18 MESI"



**Prosciutto di Parma DOP**  
Parma ham PDO

"SELEZIONE 24 MESI"

P. 18

P. 22

P. 26

P. 30

È il frutto di un lavoro tramandato per secoli generazione in generazione, un perfetto equilibrio tra le materie prime di alta qualità, la cura dei dettagli durante le fasi di stagionatura e i profumi della generosa e ricca terra, grazie ai quali nasce uno dei prodotti Made in Italy più conosciuti al mondo. Il gusto dolce e delicato è il risultato di una lunga stagionatura nel territorio tipico della provincia di Parma, caratterizzata da colline e dal vento asciutto, che risultano essere le condizioni climatiche ideali per una stagionatura naturale. Oltre che di filiera controllata e privo di additivi alimentari, il prodotto è facilmente riconoscibile per la sua corona ducale impressa a fuoco.

*It is the result of work handed down for centuries, generation after generation, a perfect balance between high-quality raw materials, attention to detail during the maturing process and the smell of the generous and rich land, thanks to which one of the world's best known Made in Italy products is born. The sweet and delicate taste is the result of a long maturing process in the typical territory of the province of Parma, characterised by hills and dry wind, which are the ideal climatic conditions for a natural maturing process. In addition to being from a controlled supply chain and free of food additives, the product is easily recognisable by its ducal crown embossed with fire.*

SAPORI CLASSICI



Langhirano (PR)



# PROSCIUTTO DI PARMA



gluten free



preservatives free



dairy products free



lactose free



made in Italy

**Ingredienti:** carne di suino, sale marino.  
*Ingredients:* pork meat, sea salt.



STAGIONATURA SEASONING  
14-15 mesi 14-15 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

## SAPORI CLASSICI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	PAR.5001	886770	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5007	211533	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~4,00 kg	PAR.5005	211534	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/3 piatto 1/3	sottovuoto trasparente transparent vacuum	3	~2,70 kg	PAR.5006	211535	6	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5003	213115	2	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,50 kg	PAR.5012	304683	5	32	8x4

STAGIONATURA SEASONING  
14-15 mesi 14-15 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia ItalyZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

## SAPORI CLASSICI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/2 senza cotenna mattonella 1/2 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~2,70 kg	PAR.5014	333348	10	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	pelatello 1/1 pelatello 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,50 kg	PAR.5015	622769	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	pelatello 1/2 verticale pelatello 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,20 kg	PAR.5016	918834	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sfilato 1/1 sfilato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5068	664364	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sfioccato 1/1 sfioccato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5008	213126	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sgambato 1/1 sgambato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~7,50 kg	PAR.5011	280321	2	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
14-15 mesi 14-15 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia ItalyZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

**SAPORI CLASSICI**

**PROSCIUTTO DI PARMA**  
**PARMA HAM**



	 TAGLIO E FORMATO <i>CUTTING AND SIZE</i>	 CONFEZIONE <i>PACKAGING</i>	 PEZZI X UNITÀ <i>PCS X UNIT</i>	 PESO MEDIO PEZZO <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 CODICE ARTICOLO <i>ITEM CODE</i>	 CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	 PEZZI X CARTONE <i>PCS X BOX</i>	 CARTONI X PALLET <i>BOXES X PALLET</i>	 STRATI X PALLET <i>LAYERS X PALLET</i>
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	sgambato 1/2 verticale <i>sgambato 1/2 vertical</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	2	~3,70 kg	PAR.5010	744001	4	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	trancio 1/4 <i>trancio 1/4</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	4	~1,50 kg	PAR.5013	323475	8	40	10x4

PROSCIUTTO DI PARMA

“SAPORI CLASSICI”

STAGIONATURA *SEASONING*  
14-15 mesi *14-15 months*

PROVENIENZA CARNE *MEAT ORIGIN*  
Italia *Italy*

ZONA PRODUZIONE *PRODUCTION AREA*  
Langhirano (PR) *Langhirano (PR)*

ANTICHI SAPORI



Langhirano (PR)



# PROSCIUTTO DI PARMA



gluten free



preservatives free



dairy products free



lactose free



made in Italy

Ingredienti: carne di suino, sale marino.  
Ingredients: pork meat, sea salt.



STAGIONATURA SEASONING  
16-17 mesi 16-17 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

ANTICHI SAPORI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,50 kg	PAR.5017	211536	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5023	211537	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~4,00 kg	PAR.5021	211539	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/3 piatto 1/3	sottovuoto trasparente transparent vacuum	3	~2,70 kg	PAR.5022	211549	6	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5019	213117	2	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,50 kg	PAR.5031	803241	5	32	8x4

STAGIONATURA SEASONING  
16-17 mesi 16-17 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia ItalyZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

## ANTICHI SAPORI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/2 senza cotenna mattonella 1/2 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~2,70 kg	PAR.5028	328131	10	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	pelatello 1/1 pelatello 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,50 kg	PAR.5029	390619	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	pelatello 1/2 verticale pelatello 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,20 kg	PAR.5032	935259	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sfilato 1/1 sfilato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5078	404274	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sfioccato 1/1 sfioccato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5024	213128	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sgambato 1/1 sgambato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~7,50 kg	PAR.5027	560578	2	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
16-17 mesi 16-17 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia ItalyZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

**ANTICHI SAPORI**

**PROSCIUTTO DI PARMA**  
**PARMA HAM**



	 TAGLIO E FORMATO <i>CUTTING AND SIZE</i>	 CONFEZIONE <i>PACKAGING</i>	 PEZZI X UNITÀ <i>PCS X UNIT</i>	 PESO MEDIO PEZZO <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 CODICE ARTICOLO <i>ITEM CODE</i>	 CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	 PEZZI X CARTONE <i>PCS X BOX</i>	 CARTONI X PALLET <i>BOXES X PALLET</i>	 STRATI X PALLET <i>LAYERS X PALLET</i>
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sgambato 1/2 verticale</b> <i>sgambato 1/2 vertical</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~3,70 kg	PAR.5026	205817	4	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>trancio 1/4</b> <i>trancio 1/4</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	4	~1,90 kg	PAR.5030	495722	8	40	10x4

PROSCIUTTO DI PARMA

“ANTICHI SAPORI”

**STAGIONATURA SEASONING**  
16-17 mesi 16-17 months

**PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN**  
Italia Italy

**ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA**  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

LA NOSTRA SELEZIONE **18** MESI



Langhirano (PR)



# PROSCIUTTO DI PARMA



**Ingredienti:** carne di suino, sale marino.  
**Ingredients:** pork meat, sea salt.



STAGIONATURA SEASONING  
18 mesi 18 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

LA NOSTRA SELEZIONE **18** MESI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM



 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	PAR.5033	535945	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5039	757081	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~4,00 kg	PAR.5037	607161	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/3 piatto 1/3	sottovuoto trasparente transparent vacuum	3	~2,70 kg	PAR.5038	757765	6	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5035	727025	2	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,50 kg	PAR.5045	441212	5	32	8x4

PROSCIUTTO DI PARMA

“LA NOSTRA SELEZIONE 18 MESI”

LA NOSTRA SELEZIONE **18** MESI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM



	 <b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	 <b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 <b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	 <b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	 <b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	 <b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	 <b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>mattonella 1/2 senza cotenna</b> <i>mattonella 1/2 without rind</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,70 kg	PAR.5044	385511	10	32	8x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>pelatello 1/1</b> <i>pelatello 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~6,50 kg	PAR.5046	565916	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>pelatello 1/2 verticale</b> <i>pelatello 1/2 vertical</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~3,20 kg	PAR.5047	731172	4	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sfilato 1/1</b> <i>sfilato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~8,00 kg	PAR.5076	672458	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sfioccato 1/1</b> <i>sfioccato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~8,00 kg	PAR.5040	953548	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sgambato 1/1</b> <i>sgambato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~7,50 kg	PAR.5043	611567	2	40	10x4

LA NOSTRA SELEZIONE **18** MESI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM



	 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sgambato 1/2 verticale sgambato 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,70 kg	PAR.5042	918597	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	trancio 1/4 trancio 1/4	sottovuoto trasparente transparent vacuum	4	~2,00 kg	PAR.5048	785689	8	40	10x4

PROSCIUTTO DI PARMA

“LA NOSTRA SELEZIONE 18 MESI”

STAGIONATURA SEASONING  
18 mesi 18 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

LA NOSTRA SELEZIONE **24** MESI



Langhirano (PR)



# PROSCIUTTO DI PARMA



gluten free



preservatives free



dairy products free



lactose free



made in Italy

**Ingredienti:** carne di suino, sale marino.  
**Ingredients:** pork meat, sea salt.



STAGIONATURA SEASONING  
24 mesi 24 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

LA NOSTRA SELEZIONE **24** MESI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM



 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	PAR.5049	865128	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5055	804987	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~4,00 kg	PAR.5053	780543	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/3 piatto 1/3	sottovuoto trasparente transparent vacuum	3	~2,70 kg	PAR.5054	554943	6	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	PAR.5051	467151	2	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,50 kg	PAR.5064	748851	5	32	8x4

PROSCIUTTO DI PARMA

“LA NOSTRA SELEZIONE 24 MESI”

LA NOSTRA SELEZIONE **24** MESI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM



	 <b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	 <b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 <b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	 <b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	 <b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	 <b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	 <b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>mattonella 1/2 senza cotenna</b> <i>mattonella 1/2 without rind</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,00 kg	PAR.5063	708661	10	32	8x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>pelatello 1/1</b> <i>pelatello 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~6,50 kg	PAR.5061	455317	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>pelatello 1/2 verticale</b> <i>pelatello 1/2 vertical</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~3,20 kg	PAR.5060	423306	4	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sfilato 1/1</b> <i>sfilato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~8,00 kg	PAR.5075	358411	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sfioccato 1/1</b> <i>sfioccato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~8,00 kg	PAR.5056	554274	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sgambato 1/1</b> <i>sgambato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~7,50 kg	PAR.5059	782163	2	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
24 mesi 24 months

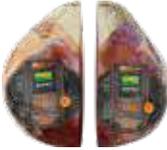
PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)

LA NOSTRA SELEZIONE **24** MESI

PROSCIUTTO DI PARMA  
PARMA HAM



	TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>sgambato 1/2 verticale</b> <i>sgambato 1/2 vertical</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~3,70 kg	PAR.5058	398424	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>trancio 1/4</b> <i>trancio 1/4</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	4	~2,00 kg	PAR.5062	482952	8	40	10x4

PROSCIUTTO DI PARMA

“LA NOSTRA SELEZIONE 24 MESI”

STAGIONATURA SEASONING  
24 mesi 24 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Langhirano (PR) Langhirano (PR)



**Prosciutto di San Daniele DOP**  
San Daniele ham PDO

"SAPORI CLASSICI"



**Prosciutto di San Daniele DOP**  
San Daniele ham PDO

"SELEZIONE 18 MESI"

P. 36

P. 40

Nasce dalle mani esperte dei maestri prosciuttai che attraverso una conoscenza antica e regole rigorose trasformano carne e sale in un capolavoro di gusto e delicatezza. Definito un connubio perfetto tra il luogo ed il tempo, stagionato rigorosamente nella zona di San Daniele, assume il suo sapore tipico, che ricorda i venti del Nord Est che soffiano dalle Alpi Carniche all'Adriatico. Un prodotto totalmente naturale, privo di additivi alimentari

*It comes from the expert hands of master prosciuttai who, through ancient knowledge and strict rules, transform meat and salt into a masterpiece of taste and delicacy. Defined as a perfect combination of place and time, cured strictly in the San Daniele area, it takes on its own typical flavour, reminiscent of the north-eastern winds that blow from the Carnic Alps to the Adriatic. A totally natural product, free of food additives.*





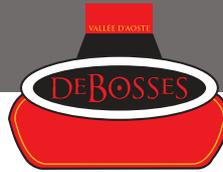
# PROSCIUTTI CRUDI DOP E IGP CURED HAMS PDO AND PGI



**Prosciutto di San Daniele DOP**  
San Daniele ham PDO  
"SELEZIONE 24 MESI"



**Prosciutto Toscano DOP**  
Toscano ham PDO  
"SELEZIONE DOP"



**Jambon De Bosses DOP**  
De Bosses ham PDO  
"SELEZIONE DOP"



**Prosciutto di Norcia IGP**  
Norcia ham PGI  
"SELEZIONE IGP"

P. 42

P. 44

Il sapore delicato, il rosso cremisi delle fette asciutte e magre, il gusto intenso esaltato da una tipica sapidità, sono i tratti distintivi di questa eccellenza toscana. Un piacere raffinato, arricchito sapientemente dagli aromi inconfondibili della "toscanità": il pepe, l'aglio e le piante aromatiche come il lentisco, il mirto, il ginepro e altre tenute gelosamente segrete e tramandate da padre a figlio nel corso dei secoli. L'aria, l'amore e gli aromi rendono il Prosciutto Toscano DOP un figlio inimitabile della terra toscana.

*The delicate flavour, the bright red of the dry and thin slices, the intense flavor exalted by its typical flavor, are the distinctive features of this Tuscan excellence.*

*A refined pleasure, expertly enriched by the unique aromas of Tuscany: pepper, garlic and aromatic plants such as mastic, myrtle, juniper and others kept jealously secret and handed down passed on father to son over the centuries.*

*The air, the love and aromas make Prosciutto Toscano DOP an unique son of the Tuscan land.*

P. 46

È il principe della salumeria valdostana non ha bisogno di descrizioni di produzione né di giustificazioni. È il ferreo disciplinare della Dop che ne garantisce l'eccellente qualità e tutte le fasi di lavorazione dalla concia del sale con erbe del territorio, alla salatura manuale, alla stagionatura su un letto di fieno, alla disossatura con legatura manuale, ai continui controlli di tutte le fasi partendo dall'allevamento dei suini fino all'etichettatura da parte degli organismi di controllo accreditati dal ministro delle politiche agricole.

*It is the prince of Aosta Valley delicatessen products and it does not need production descriptions since it's famous itself. It is the strict disciplinary of the PDO that guarantees its excellent quality and all the processing phases from the mix of the salt with local herbs to the salting manual till the maturing on a bed of hay, until deboning with manual tying, ending with continuous checks of all phases: from pig breeding up to labeling by control accredited bodies by the Minister of Agricultural Policies.*

P. 48

Una tradizione antica risalente al XIII secolo, fatta di abilità manuali e di vocazioni artigianali, che sono ormai insite nell'anima del luogo. Un territorio prevalentemente di montagne e colline con la presenza di querceti è un ambiente ideale per allevamento del maiale non intensivo, già praticato all'epoca romana. La specializzazione nella lavorazione della carne si sviluppa in maniera spontanea, per poi essere tramandata da padre in figlio, creando con il tempo la figura del norcino e la nascita del prosciutto di Norcia IGP.

*An ancient tradition dating back to the 13th century, made up of manual skills and craft vocations, which are now ingrained in the soul of the place. An area predominantly of mountains and hills with the presence of oak groves is an ideal environment for non-intensive pig farming, already practised in Roman times. Specialisation in meat processing developed spontaneously and was then handed down from father to son, creating over time the figure of the norcino and the birth of the Norcia PGI ham.*



San Daniele  
del Friuli (UD)

SAPORI CLASSICI

# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

DOP



**Ingredienti:** carne di suino italiano,  
sale marino.

*Ingredients:* italian pork meat, sea salt.



STAGIONATURA SEASONING  
14-17 mesi 14-17 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
San Daniele del Friuli (UD) San Daniele del Friuli (UD)

**SAPORI CLASSICI**

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP**  
SAN DANIELE HAM PDO



 TAGLIO E FORMATO <i>CUTTING AND SIZE</i>	 CONFEZIONE <i>PACKAGING</i>	 PEZZI X UNITÀ <i>PCS X UNIT</i>	 PESO MEDIO PEZZO <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 CODICE ARTICOLO <i>ITEM CODE</i>	 CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	 PEZZI X CARTONE <i>PCS X BOX</i>	 CARTONI X PALLET <i>BOXES X PALLET</i>	 STRATI X PALLET <i>LAYERS X PALLET</i>	
 CON PIEDE / WITH PAW	intero 1/1 <i>intero 1/1</i>	tal quale <i>unpacked</i>	1	~11,00 kg	SDA.5001	211541	2	12	4x3
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	piatto 1/1 <i>piatto 1/1</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	1	~8,00 kg	SDA.5002	211557	2	40	10x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	piatto 1/2 verticale <i>piatto 1/2 vertical</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	2	~4,00 kg	SDA.5004	211551	4	40	10x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	piatto 1/3 <i>piatto 1/3</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	3	~2,50 kg	SDA.5005	209182	6	40	10x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	addobbo 1/1 <i>addobbo 1/1</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	1	~8,00 kg	SDA.5007	213123	2	32	8x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	mattonella 1/1 senza cotenna <i>mattonella 1/1 without rind</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	1	~5,00 kg	SDA.5015	375626	5	32	8x4

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

“SAPORI CLASSICI”

**SAPORI CLASSICI**

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP**  
**SAN DANIELE HAM PDO**



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

"SAPORI CLASSICI"

38

 <b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	 <b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 <b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	 <b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	 <b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	 <b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	 <b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>	
 <i>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</i>	<b>mattonella 1/2 senza cotenna</b> <i>mattonella 1/2 without rind</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,70 kg	SDA.5016	493019	10	32	8x4
 <i>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</i>	<b>pelatello 1/1</b> <i>pelatello 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~6,50 kg	SDA.5009	471805	2	40	10x4
 <i>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</i>	<b>pelatello 1/2 verticale</b> <i>pelatello 1/2 vertical</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~3,20 kg	SDA.5010	631112	4	40	10x4
 <i>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</i>	<b>sfilato 1/1</b> <i>sfilato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~9,00 kg	SDA.5017	938208	2	32	8x4
 <i>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</i>	<b>sfioccato 1/1</b> <i>sfioccato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~8,00 kg	SDA.5011	213134	2	40	10x4
 <i>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</i>	<b>sgambato 1/1</b> <i>sgambato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~7,50 kg	SDA.5012	972191	2	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
 14-17 mesi 14-17 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
 Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
 San Daniele del Friuli (UD) San Daniele del Friuli (UD)

**SAPORI CLASSICI**

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP**  
**SAN DANIELE HAM PDO**



	<b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	<b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	<b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	<b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	<b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	<b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	<b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	<b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	<b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>
<b>sgambato 1/2 verticale</b> <i>sgambato 1/2 vertical</i>  <small>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</small>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~3,70 kg	SDA.5014	904423	4	40	10x4	
<b>trancio 1/4</b> <i>trancio 1/4</i>  <small>SENZA PIEDE / WITHOUT PAW</small>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	4	~1,50 kg	SDA.5006	902079	8	40	10x4	

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

“SAPORI CLASSICI”

**STAGIONATURA SEASONING**  
14-17 mesi 14-17 months

**PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN**  
Italia Italy

**ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA**  
San Daniele del Friuli (UD) San Daniele del Friuli (UD)



San Daniele del Friuli (UD)

LA NOSTRA SELEZIONE **18** MESI

# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

DOP



**Ingredienti:** carne di suino italiano, sale marino.

*Ingredients:* italian pork meat, sea salt.



STAGIONATURA SEASONING  
18 mesi 18 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
San Daniele del Friuli (UD) San Daniele del Friuli (UD)

LA NOSTRA SELEZIONE **18** MESI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP  
SAN DANIELE HAM PDO



	TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 CON PIEDE / WITH PAW	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~11,00 kg	SDA.5020	694126	2	12	4x3
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	SDA.5023	590336	2	40	10x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	SDA.5022	892911	2	32	8x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	sfilato 1/1 sfilato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~9,00 kg	SDA.5026	655066	2	32	8x4

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

“LA NOSTRA SELEZIONE 18 MESI”

STAGIONATURA SEASONING  
18 mesi 18 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
San Daniele del Friuli (UD) San Daniele del Friuli (UD)



San Daniele del Friuli (UD)

LA NOSTRA SELEZIONE **24** MESI

# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

DOP



**Ingredienti:** carne di suino italiano, sale marino.

*Ingredients:* italian pork meat, sea salt.



STAGIONATURA SEASONING  
24 mesi 24 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
San Daniele del Friuli (UD) San Daniele del Friuli (UD)

LA NOSTRA SELEZIONE **24** MESI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP  
SAN DANIELE HAM PDO



	TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	SDA.5030	762521	2	40	10x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	SDA.5029	565657	2	32	8x4
 SENZA PIEDE / WITHOUT PAW	sfilato 1/1 sfilato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~9,00 kg	SDA.5031	637691	2	32	8x4

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

“LA NOSTRA SELEZIONE 24 MESI”

STAGIONATURA SEASONING  
24 mesi 24 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
San Daniele del Friuli (UD) San Daniele del Friuli (UD)



LA NOSTRA SELEZIONE **DOP**

# PROSCIUTTO TOSCANO



**Ingredienti:** carne di suino, sale, pepe, aromi naturali.

*Ingredients:* pork meat, salt, black pepper, natural flavors.



STAGIONATURA SEASONING  
14 mesi 14 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Toscana Tuscany

LA NOSTRA SELEZIONE **DOP**

PROSCIUTTO TOSCANO  
TOSCANO HAM



	TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,50 kg	TOS.5001	302681	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	TOS.5003	302682	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	TOS.5002	302679	2	32	8x4

PROSCIUTTO TOSCANO

“LA NOSTRA SELEZIONE DOP”

STAGIONATURA SEASONING  
14 mesi 14 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Toscana Tuscany



VALLE D'AOSTA

LA NOSTRA SELEZIONE **DOP**

# JAMBON DE BOSSES

**DOP**



**Ingredienti: carne di suino, sale, pepe, spezie, erbe e aromi naturali.**

*Ingredients: pork meat, salt, black pepper, spices, herbs and natural flavors.*



STAGIONATURA SEASONING  
16 mesi 16 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Valle d'Aosta Valle d'Aoste

LA NOSTRA SELEZIONE **DOP**

JAMBON DE BOSSES  
DE BOSSES HAM



	 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	BOS.5001	575809	2	12	4x3
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~7,00 kg	BOS.5003	956249	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~7,00 kg	BOS.5002	821172	2	32	8x4

JAMBON DE BOSSES

“LA NOSTRA SELEZIONE DOP”

STAGIONATURA SEASONING  
16 mesi 16 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Valle d'Aosta Valle d'Aoste



UMBRIA

LA NOSTRA SELEZIONE IGP

# PROSCIUTTO DI NORCIA



**Ingredienti:** carne di suino, sale marino, aromi naturali.

*Ingredients:* pork meat, sea salt, natural flavors.



STAGIONATURA SEASONING  
12 mesi 12 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Norcia (PG) Norcia (PG)

LA NOSTRA SELEZIONE **IGP**

PROSCIUTTO DI NORCIA  
NORCIA HAM



	<b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	<b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	<b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	<b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	<b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	<b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	<b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	<b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	<b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>
 <b>CON OSSO / WITH BONE</b>	<b>intero 1/1</b> <i>intero 1/1</i>	<b>tal quale</b> <i>unpacked</i>	<b>1</b>	<b>~10,00 kg</b>	<b>NOR.5001</b>	<b>710234</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>4x4</b>
 <b>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</b>	<b>piatto 1/1</b> <i>piatto 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	<b>1</b>	<b>~8,00 kg</b>	<b>NOR.5003</b>	<b>727499</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>10x4</b>
 <b>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</b>	<b>addobbo 1/1</b> <i>addobbo 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	<b>1</b>	<b>~8,00 kg</b>	<b>NOR.5002</b>	<b>879682</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	<b>8x4</b>

PROSCIUTTO DI NORCIA

“LA NOSTRA SELEZIONE IGP”

STAGIONATURA SEASONING  
12 mesi 12 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Norcia (PG) Norcia (PG)



**Prosciutto Nazionale**  
Cured ham Nazionale  
"SAPORI CLASSICI"



**Prosciutto Il Nazionale dei Laghi**  
Cured ham Il Nazionale dei Laghi



**Prosciutto Dolce Nostrano**  
Cured ham Dolce Nostrano



## P. 52

Un prodotto di alta qualità che promuove la tradizione dei prodotti tipici italiani. La denominazione "Nazionale" sta ad indicare che il suino è nato, allevato, macellato e trasformato in Italia nelle zone tipiche di produzione dei prosciutti crudi stagionati.

*A high quality product that promotes the tradition of typical Italian products. The designation 'National' indicates that the pig is born, bred, slaughtered and processed in Italy in the typical production areas of cured raw hams.*

## P. 56

Il desiderio di un connubio tra la terra nativa dei propri prodotti (le colline e la brezza di Langhirano) e il territorio nativo della famiglia Limonta (il verde ed i Laghi della Brianza) contribuisce alla nascita del "IL NAZIONALE DEI LAGHI". Il fantastico sodalizio di queste due zone, fa sì che il nazionale dei laghi "nasca e cresca" nelle colline di Langhirano beneficiando dell'abilità dei maestri salatori e dell'aria asciutta e profumata del vento marino ed affini la propria "maturazione" in Brianza nella stagionatura di famiglia.

*The desire for a union between the native land of its products, the hills and the breeze of Langhirano, and the native territory of the Limonta family, the green land and lakes of Brianza, gives to the birth to "IL NAZIONALE DEI LAGHI". The fantastic mix of these two areas means that this product was born and grown in the hills of Langhirano, benefiting from the skill of the master salters and the dry and fragrant air of the Marino wind and then it refines its "maturation" in Brianza area in the family seasoning cells.*

## P. 58

Il Dolce Nostrano nasce dalla crescente attenzione verso un'alimentazione sempre più sana, leggera e naturale, che risponde all'attuale richiesta di mercato. Si contraddistingue per le seguenti caratteristiche: selezione accurata delle cosce di suino pesante; produzione artigianale secondo le fasi di lavorazione dei prosciutti DOP; totale assenza di conservanti (nitriti e nitrati) e di glutine; stagionatura lenta e garantita minimo 10 mesi; lavorazione morbida e dolce e particolare attenzione alla disossatura: stampo a cassa alta e pulizia perfetta. Un prodotto... tutto al naturale.

*Dolce Nostrano ham was born thanks to the growing attention towards a healthier and more natural diet, which responds to the current market demand. It is characterized by the following features: careful selection of heavy pork legs; artisanal production according to the processing phases of DOP hams; total absence of preservatives (nitrites and nitrates) and gluten; slow and guaranteed maturing for a minimum of 10 months; soft and sweet processing and particular attention to deboning: high-casing mold and perfect cleanliness of the ham. A product... all natural!*

# PROSCIUTTI CRUDI CURED HAMS



**Prosciutto Stagionato**  
Cured ham

"SAPORI CLASSICI"



**Prosciutto stagionato SM**  
Cured ham SM

"SELEZIONE SM"



**Crudo stagionato Dolcetta**  
Dolcetta

"SAPORI CLASSICI"



**Crudo stagionato Sgambato**  
Sgambato

"SAPORI CLASSICI"

## P. 62

È un prosciutto stagionato ottenuto da cosce di suino selezionate di origine europea e trasformato nelle più rinomate zone di produzione del prosciutto crudo nella provincia di Parma e Modena. Caratterizzato da un colore rosso vivo e da un gusto intenso ma delicato.

*This is a cured ham obtained from selected pork legs of European origin and processed in the most renowned raw ham production areas in the provinces of Parma and Modena. Characterised by a bright red colour and an intense but delicate flavour.*

## P. 66

È il "fratello maggiore" del Prosciutto Crudo Stagionato, valorizzato dall'accuratezza con la quale vengono selezionate le cosce fresche di provenienza europea e dalla particolare attenzione e cura prestate in tutte le fasi di lavorazione e stagionatura. È un prodotto con un eccellente rapporto qualità prezzo.

*It is the 'big brother' of the Prosciutto Crudo Stagionato, enhanced by the care with which the fresh hind legs of European origin are selected and the special attention and care given to all processing and curing phases. It is a product with excellent value for money.*

## P. 70

La Dolcetta viene ottenuta lavorando e disossando la coscia di suino subito dopo la macellazione e viene poi portata alla stagionatura già aperta. Questo metodo di lavorazione consente di ottenere un prodotto crudo stagionato, nella forma tipica di una mattonella, con il vantaggio di mantenere la fetta intera dall'inizio alla fine. Una volta completata la stagionatura, la Dolcetta viene preparata in diversi formati "Mattonella", "Squadrata" e "Rustica". Per l'utilizzo in gastronomia al banco taglio, è disponibile intera con cotenna, liscia, al Pepe e al Peperoncino. I formati sono ottimizzati per ridurre al minimo gli sprechi e massimizzare la resa, offrendo una varietà di opzioni per soddisfare ogni esigenza e budget.

*Dolcetta is made by processing and deboning the pork leg immediately after slaughter and it is matured already open. This process allows to obtain a raw, seasoned product, in a tile-type format, with the advantage of keeping the slice whole from start to finish. Once maturation is completed, Dolcetta ham is prepared in different formats such as "Mattonella", "Squadrata" and "Rustica". For use in gastronomy at the counter it is available whole with or without rind, with pepper and chilli. Formats are optimized to minimize waste and maximize yield, offering a variety of options to suit every need and budget.*

## P. 74

Il prosciutto crudo sgambato, vanto della tradizione toscana, nasce dalla coscia posteriore di suino sapientemente lavorata secondo antiche ricette. Il termine "sgambato" allude all'eliminazione dell'osso dalla coscia fresca, permettendo una stagionatura senza osso che si protrae per circa 8-9 mesi, conferendo al prodotto un gusto e una consistenza unici. Disponibile nelle seguenti tipologie: liscio, al pepe e al peperoncino.

*This ham, pride of the Tuscan tradition, comes from the posterior leg of expertly processed according to ancient recipes pigs. The term "sgambato" means the elimination of the bone from the fresh leg, allowing a boneless maturation which lasts for approximately 8-9 months, giving the product a unique taste and consistency. Available in the following types: classic, pepper and chilli.*



SAPORI CLASSICI

# PROSCIUTTO NAZIONALE



gluten free



preservatives free



dairy products free



lactose free



made in Italy

Ingredienti: carne di suino, sale.  
Ingredients: pork meat, salt.



STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)

## SAPORI CLASSICI

PROSCIUTTO NAZIONALE  
CURED HAM NAZIONALE

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	NAZ.5001	886780	2	16	4x4
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 pepe nero intero 1/1 black pepper	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	NAZ.5017	765478	2	16	4x4
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 pepe rosa intero 1/1 pink pepper	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	NAZ.5028	958148	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	NAZ.5002	211542	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~4,00 kg	NAZ.5003	211552	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	NAZ.5007	213119	2	32	8x4

STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia ItalyZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)

## SAPORI CLASSICI

PROSCIUTTO NAZIONALE  
CURED HAM NAZIONALE

	 <b>TAGLIO E FORMATO</b> CUTTING AND SIZE	 <b>CONFEZIONE</b> PACKAGING	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> PCS X UNIT	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 <b>CODICE ARTICOLO</b> ITEM CODE	 <b>CODICE EAN</b> EAN CODE	 <b>PEZZI X CARTONE</b> PCS X BOX	 <b>CARTONI X PALLET</b> BOXES X PALLET	 <b>STRATI X PALLET</b> LAYERS X PALLET
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>mattonella 1/1 senza cotenna</b> mattonella 1/1 without rind	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	1	~5,50 kg	NAZ.5015	956689	5	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>mattonella 1/2 senza cotenna</b> mattonella 1/2 without rind	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	2	~2,70 kg	NAZ.5016	480242	10	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>pelatello 1/1</b> pelatello 1/1	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	1	~6,50 kg	NAZ.5013	420772	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>pelatello 1/2 verticale</b> pelatello 1/2 vertical	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	2	~3,20 kg	NAZ.5014	449436	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>sfilato 1/1</b> sfilato 1/1	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	1	~8,00 kg	NAZ.5019	545141	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>sfioccato 1/1</b> sfioccato 1/1	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	1	~8,00 kg	NAZ.5009	213131	2	40	10x4

**SAPORI CLASSICI**

**PROSCIUTTO NAZIONALE  
CURED HAM NAZIONALE**

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sgambato 1/1 sgambato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~7,50 kg	NAZ.5010	769212	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sgambato 1/2 verticale sgambato 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,70 kg	NAZ.5011	502797	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	trancio 1/4 trancio 1/4	sottovuoto trasparente transparent vacuum	4	~2,00 kg	NAZ.5006	695968	8	40	10x4

PROSCIUTTO NAZIONALE

STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)



Limonta Prosciutti Srl  
Costa Masnaga (LC) - Italy



Dolcevalle Sas Prosciutti  
Langhirano (PR)



NAZIONALE DEI LAGHI

# PROSCIUTTO IL NAZIONALE DEI LAGHI



Ingredienti: carne di suino, sale.  
Ingredients: pork meat, salt.



STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) - Brianza (LC) Parma (PR) - Brianza (LC)

**PROSCIUTTO IL NAZIONALE DEI LAGHI**  
CURED HAM IL NAZIONALE DEI LAGHI

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~10,00 kg	NAZ.5021	502688	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	NAZ.5023	359697	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~8,00 kg	NAZ.5022	375552	2	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	trancio 1/4 trancio 1/4	sottovuoto trasparente transparent vacuum	4	~2,00 kg	NAZ.5024	925485	8	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) - Brianza (LC) Parma (PR) - Brianza (LC)



SENZA GLUTINE  
SENZA CONSERVANTI  
STAGIONATURA NATURALE

DOLCE NOSTRANO

# PROSCIUTTO DOLCE NOSTRANO

- SENZA GLUTINE  
gluten free
- SENZA CONSERVANTI  
preservatives free
- SENZA DERIVATI DEL LATTE  
dairy products free
- NON CONTIENE LATTOSIO  
lactose free
- ORIGINE CARNE - MEAT ORIGIN  
made in UE

Ingredienti: carne di suino, sale.  
Ingredients: pork meat, salt.



STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)

# PROSCIUTTO DOLCE NOSTRANO

## CURED HAM DOLCE NOSTRANO

 <b>TAGLIO E FORMATO</b> CUTTING AND SIZE	 <b>CONFEZIONE</b> PACKAGING	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> PCS X UNIT	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 <b>CODICE ARTICOLO</b> ITEM CODE	 <b>CODICE EAN</b> EAN CODE	 <b>PEZZI X CARTONE</b> PCS X BOX	 <b>CARTONI X PALLET</b> BOXES X PALLET	 <b>STRATI X PALLET</b> LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~8,00 kg	ESD.5001	386687	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~7,00 kg	ESD.5003	956306	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,50 kg	ESD.5004	947225	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/3 piatto 1/3	sottovuoto trasparente transparent vacuum	3	~2,10 kg	ESD.5008	974783	6	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~7,00 kg	ESD.5002	698296	2	32	8x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,50 kg	ESD.5007	403476	5	32	8x4

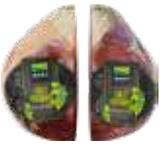
STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)

# PROSCIUTTO DOLCE NOSTRANO

## CURED HAM DOLCE NOSTRANO

	 <b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	 <b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 <b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	 <b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	 <b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	 <b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	 <b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>mattonella 1/2 senza cotenna</b> <i>mattonella 1/2 without rind</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,70 kg	ESD.5009	514421	10	32	8x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>bauletto 1/1 senza cotenna</b> <i>bauletto 1/1 without rind</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~5,50 kg	ESD.5012	372998	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>bauletto 1/2 orizzontale senza cotenna</b> <i>bauletto 1/2 horizontal without rind</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,50 kg	ESD.5014	444122	4	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>bauletto 1/2 orizzontale con cotenna</b> <i>bauletto 1/2 horizontal with rind</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,70 kg	ESD.5013	408872	4	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sgambato 1/1</b> <i>sgambato 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~6,20 kg	ESD.5006	503402	2	40	10x4
 <i>SENZA OSSO / WITHOUT BONE</i>	<b>sgambato 1/2 verticale</b> <i>sgambato 1/2 vertical</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,80 kg	ESD.5011	588786	4	40	10x4

**PROSCIUTTO DOLCE NOSTRANO**  
CURED HAM DOLCE NOSTRANO

	 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	trancio 1/4 trancio 1/4	sottovuoto trasparente transparent vacuum	4	~1,70 kg	ESD.5010	720959	8	40	10x4

PROSCIUTTO DOLCE NOSTRANO

STAGIONATURA SEASONING  
12-13 mesi 12-13 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)



PARMA

SAPORI CLASSICI

# PROSCIUTTO STAGIONATO



**Ingredienti:** carne di suino, sale, destrosio, antiossidante: E300, conservante: E252.

*Ingredients:* pork meat, salt, dextrose, antioxidant: E300, preservative: E252.



STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)

## SAPORI CLASSICI

PROSCIUTTO STAGIONATO  
CURED HAM

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~7,00 kg	EST.5001	886790	2	16	4x4
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 pepe nero intero 1/1 black pepper	tal quale unpacked	1	~7,00 kg	EST.5030	746204	2	16	4x4
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 pepe rosa intero 1/1 pink pepper	tal quale unpacked	1	~8,00 kg	EST.5032	732074	2	16	4x4
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 peperoncino intero 1/1 chilli	tal quale unpacked	1	~8,00 kg	EST.5020	678542	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,50 kg	EST.5012	211554	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,30 kg	EST.5010	211555	4	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa EuropeZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)

## SAPORI CLASSICI

PROSCIUTTO STAGIONATO  
CURED HAM

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/3 piatto 1/3	sottovuoto trasparente transparent vacuum	3	~2,10 kg	EST.5011	211556	6	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,50 kg	EST.5004	213122	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~4,50 kg	EST.5006	257655	5	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/2 senza cotenna mattonella 1/2 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~2,50 kg	EST.5005	306433	10	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	pelatello 1/1 pelatello 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,00 kg	EST.5008	298528	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	pelatello 1/2 verticale pelatello 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~2,50 kg	EST.5007	384601	4	40	10x4

## SAPORI CLASSICI

PROSCIUTTO STAGIONATO  
CURED HAM

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sfioccatto 1/1 sfioccatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,50 kg	EST.5013	213133	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sgambato 1/1 sgambato 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,20 kg	EST.5017	280319	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	sgambato 1/2 verticale sgambato 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,10 kg	EST.5015	528209	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	trancio 1/4 trancio 1/4	sottovuoto trasparente transparent vacuum	4	~1,20 kg	EST.5002	308985	8	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa EuropeZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)



PARMA



LA NOSTRA SELEZIONE **SM**

# PROSCIUTTO STAGIONATO SM



**Ingredienti:** carne di suino, sale, destrosio, antiossidante: E300, conservante: E252.

*Ingredients:* pork meat, salt, dextrose, antioxidant: E300, preservative: E252.



STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)

 <b>TAGLIO E FORMATO</b> CUTTING AND SIZE	 <b>CONFEZIONE</b> PACKAGING	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> PCS X UNIT	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 <b>CODICE ARTICOLO</b> ITEM CODE	 <b>CODICE EAN</b> EAN CODE	 <b>PEZZI X CARTONE</b> PCS X BOX	 <b>CARTONI X PALLET</b> BOXES X PALLET	 <b>STRATI X PALLET</b> LAYERS X PALLET	
 CON OSSO / WITH BONE	intero 1/1 intero 1/1	tal quale unpacked	1	~8,00 kg	ESM.5001	549747	2	16	4x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/1 piatto 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,50 kg	ESM.5012	868057	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/2 verticale piatto 1/2 vertical	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,30 kg	ESM.5010	612962	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	piatto 1/3 piatto 1/3	sottovuoto trasparente transparent vacuum	3	~2,10 kg	ESM.5011	874354	6	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	addobbo 1/1 addobbo 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,50 kg	ESM.5004	531821	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,00 kg	ESM.5006	347987	5	40	10x4

LA NOSTRA  
SELEZIONE **SM****PROSCIUTTO STAGIONATO SM**  
CURED HAM SM

 <b>TAGLIO E FORMATO</b> CUTTING AND SIZE	 <b>CONFEZIONE</b> PACKAGING	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> PCS X UNIT	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 <b>CODICE ARTICOLO</b> ITEM CODE	 <b>CODICE EAN</b> EAN CODE	 <b>PEZZI X CARTONE</b> PCS X BOX	 <b>CARTONI X PALLET</b> BOXES X PALLET	 <b>STRATI X PALLET</b> LAYERS X PALLET	
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>mattonella 1/2 senza cotenna</b> mattonella 1/2 without rind	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	2	~2,50 kg	ESM.5005	832142	10	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>pelatello 1/1</b> pelatello 1/1	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	1	~5,00 kg	ESM.5008	505334	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>pelatello 1/2 verticale</b> pelatello 1/2 vertical	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	2	~2,50 kg	ESM.5007	781626	4	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>sfioccato 1/1</b> sfioccato 1/1	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	1	~7,00 kg	ESM.5013	749141	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>sgambato 1/1</b> sgambato 1/1	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	1	~6,20 kg	ESM.5017	454861	2	40	10x4
 SENZA OSSO / WITHOUT BONE	<b>sgambato 1/2 verticale</b> sgambato 1/2 vertical	<b>sottovuoto trasparente</b> transparent vacuum	2	~3,10 kg	ESM.5015	426127	4	40	10x4

LA NOSTRA SELEZIONE **SM**

**PROSCIUTTO STAGIONATO SM**  
CURED HAM SM



SENZA OSSO / WITHOUT BONE

TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
trancio 1/4 trancio 1/4	sottovuoto trasparente transparent vacuum	4	~1,60 kg	ESM.5002	739141	8	40	10x4

PROSCIUTTO STAGIONATO SM

STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Parma (PR) Parma (PR)



EMILIA ROMAGNA

SAPORI CLASSICI

# CRUDO STAGIONATO DOLCETTA



**Ingredienti:** carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti: E252, E250.

**Ingredients:** pork meat, salt, natural flavors, preservatives: E252, E250.



STAGIONATURA SEASONING  
6-8 mesi 6-8 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna

## SAPORI CLASSICI

CRUDO STAGIONATO DOLCETTA  
DOLCETTA

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 intero 1/1 intero 1/1	rete net	1	~6,00 kg	DOL.5002	324856	2	40	10x4
 intero 1/1 pepe nero intero 1/1 black pepper	rete net	1	~6,00 kg	DOL.5006	457441	2	40	10x4
 intero 1/1 peperoncino a scaglie intero 1/1 chilli pepper shavings	rete net	1	~6,00 kg	DOL.5007	822581	2	40	10x4
 non lavorato 1/1 con cotenna non lavorato 1/1 with rind	sottovuoto alluminio aluminium vacuum	1	~5,80 kg	DOL.5005	879807	2	40	10x4
 non lavorato 1/1 con cotenna non lavorato 1/1 with rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,00 kg	DOL.5015	963298	2	40	10x4
 non lavorato 1/2 con cotenna non lavorato 1/2 with rind	sottovuoto alluminio aluminium vacuum	2	~2,90 kg	DOL.5011	359757	4	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
6-8 mesi 6-8 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa EuropeZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna

## SAPORI CLASSICI

CRUDO STAGIONATO DOLCETTA  
DOLCETTA

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET	
	non lavorato 1/2 con cotenna non lavorato 1/2 with rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,00 kg	DOL.5014	372452	4	40	10x4
	mattonella 1/1 con cotenna mattonella 1/1 with rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,00 kg	DOL.5031	373902	4	32	8x4
	mattonella 1/1 senza cotenna mattonella 1/1 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,00 kg	DOL.5013	985349	4	32	8x4
	mattonella 1/2 con cotenna mattonella 1/2 with rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~2,50 kg	DOL.5032	480122	8	32	8x4
	mattonella 1/2 senza cotenna mattonella 1/2 without rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~2,50 kg	DOL.5030	529379	8	32	8x4
	squadrata 1/1 con cotenna squadrata 1/1 with rind	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~5,80 kg	DOL.5001	322694	4	32	8x4

**SAPORI CLASSICI**

**CRUDO STAGIONATO DOLCETTA**  
DOLCETTA

CRUDO STAGIONATO DOLCETTA

	 TAGLIO E FORMATO <i>CUTTING AND SIZE</i>	 CONFEZIONE <i>PACKAGING</i>	 PEZZI X UNITÀ <i>PCS X UNIT</i>	 PESO MEDIO PEZZO <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 CODICE ARTICOLO <i>ITEM CODE</i>	 CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	 PEZZI X CARTONE <i>PCS X BOX</i>	 CARTONI X PALLET <i>BOXES X PALLET</i>	 STRATI X PALLET <i>LAYERS X PALLET</i>
	squadrata 1/1 senza cotenna <i>squadrata 1/1 without rind</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	1	~5,30 kg	DOL.5008	322695	4	32	8x4
	squadrata 1/2 con cotenna <i>squadrata 1/2 with rind</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	2	~2,50 kg	DOL.5003	325532	8	32	8x4
	squadrata 1/2 senza cotenna <i>squadrata 1/2 without rind</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	2	~2,50 kg	DOL.5009	325531	8	32	8x4

STAGIONATURA SEASONING  
6-8 mesi 6-8 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna



EMILIA ROMAGNA

SAPORI CLASSICI

# CRUDO STAGIONATO SGAMBATO



SENZA GLUTINE  
gluten free

SENZA DERIVATI DEL LATTE  
dairy products free

NON CONTIENE LATTOSIO  
lactose free

ORIGINE CARNE - MEAT ORIGIN  
made in UE

**Ingredienti:** carne di suino, sale, aromi naturali.  
**Ingredients:** pork meat, salt, natural flavors.



STAGIONATURA SEASONING  
6 mesi 6 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna

## SAPORI CLASSICI

CRUDO STAGIONATO SGAMBATO  
SGAMBATO

 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
 intero 1/1 <i>intero 1/1</i>	tal quale <i>unpacked</i>	1	~7,00 kg	SGA.5001	375801	2	16	4x4
 intero 1/1 pepe nero <i>intero 1/1 black pepper</i>	tal quale <i>unpacked</i>	1	~7,00 kg	SGA.5002	963823	2	16	4x4
 intero 1/1 peperoncino a scaglie <i>intero 1/1 chilli pepper shavings</i>	tal quale <i>unpacked</i>	1	~7,00 kg	SGA.5003	411335	2	16	4x4
 intero 1/1 <i>intero 1/1</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	1	~6,00 kg	SGA.5004	486407	2	40	10x4
 intero 1/1 pepe nero <i>intero 1/1 black pepper</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	1	~6,00 kg	SGA.5014	489652	2	40	10x4
 intero 1/1 peperoncino a scaglie <i>intero 1/1 chilli pepper shavings</i>	sottovuoto trasparente <i>transparent vacuum</i>	1	~6,00 kg	SGA.5013	926954	2	40	10x4

STAGIONATURA SEASONING  
6 mesi 6 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa EuropeZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna



# CULATELLI E CULATE CULATELLI AND CULATE



**Culatello di Zibello DOP**  
*Culatello di Zibello DOP*

"SELEZIONE DOP"



**Culatta Nazionale**  
*Culatta Nazionale*

"SAPORI CLASSICI"



**Culatta**  
*Culatta*

"SAPORI CLASSICI"



**Fiocchetto**  
*Fiocchetto*

"SAPORI CLASSICI"

## P. 78

Rappresenta una delle eccellenze alimentari italiane che si merita il titolo di "Re dei Salumi". Il suo sapore intenso e ricco di sfumature, frutto di una lavorazione che ancora oggi avviene completamente a mano, è semplicemente inimitabile. Nasce nella Bassa Parmense, in quella fascia di terra adagiata lungo la riva del Po. Il clima di questa zona si contraddistingue per i lunghi inverni freddi, umidi e nebbiosi, e le estati torride, calde e afose. Da sempre, l'autentico Culatello di Zibello DOP viene prodotto esclusivamente in 8 località della provincia di Parma: Zibello, Busseto, Polesine, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.

*It's definitely one of the Italian food excellences that deserves the title of King of Cured Meats. Its intense and widespread flavour, the result of a process that still nowadays takes place entirely by hand, is simply unique. It was born in Lower Parma area, in that small piece of land lying along the coasts of the Po river; the climate of this area is characterized by long cold, humid and foggy winters and very hot summers. The authentic Culatello di Zibello PDO has always been produced exclusively in 8 locations in the province of Parma: Zibello, Busseto, Polesine, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa and Colorno.*

## P. 80

Prodotto intero di carne suina, ricavato dalla coscia del maiale nato, allevato e macellato in Italia. La culatta viene disossata, salata e stagionata ed infine ricoperta all'esterno da sugna alimentare per ammorbidire la parte di superficie non coperta dalla cotenna. Differisce, nei metodi di lavorazione, dal culatello in quanto la coscia non viene privata della cotenna e di conseguenza non viene insaccata nella vescica.

*A pork product made from the leg of a pig born, raised and slaughtered in Italy. The culatta is deboned, salted, cured and finally covered on the outside with food-grade lard to soften the part of the surface not covered by the rind. It differs in processing methods from culatello in that the leg is not deprived of the rind and consequently is not stuffed into the bladder.*

## P. 82

Prodotto con carni di origine europea altamente selezionate, con una pezzatura leggermente inferiore rispetto alla culatta nazionale. Dal sapore deciso ed intenso è un prodotto di ottimo rapporto qualità prezzo.

*Produced from highly selected meat of European origin, with a slightly smaller size than the national culatta. With a strong and intense flavour, it is an excellent value for money product.*

## P. 84

È una prelibatezza derivata dalla carne magra del maiale, ottenuta dallo stesso taglio del Culatello, benché siano salumi distinti. Originario dell'Emilia Romagna, soprattutto della provincia di Parma, viene lavorato anche nel Piacentino. I suini devono essere italiani, allevati in Lombardia o Emilia Romagna, garantendo un prodotto autenticamente Made in Italy.

*It is a delicacy derived from the lean meat of the pig, obtained from the same cut as Culatello, although they are separate cured meats. Originally from Emilia Romagna, especially the province of Parma, it is also processed in the Piacenza area. The pigs must be Italian, bred in Lombardy or Emilia Romagna, guaranteeing an authentically Made in Italy product.*



LA NOSTRA SELEZIONE **DOP**

# CULATELLO DI ZIBELLO



**Ingredienti:** carne di suino, sale, pepe, conservante: E252.

**Ingredients:** pork meat, salt, pepper, preservative: E252.



STAGIONATURA SEASONING  
14-16 mesi 14-16 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Zibello (PR) Zibello (PR)

LA NOSTRA SELEZIONE **DOP**

**CULATELLO DI ZIBELLO**  
CULATELLO DI ZIBELLO



TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
intero 1/1 intero 1/1	rete net	1	~4,20 kg	CULZ.5001	438165	1	32	8x4

CULATELLO DI ZIBELLO

**STAGIONATURA SEASONING**  
14-16 mesi 14-16 months

**PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN**  
Italia Italy

**ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA**  
Zibello (PR) Zibello (PR)



SAPORI CLASSICI

# CULATTA NAZIONALE



Ingredienti: carne di suino, sale.  
Ingredients: pork meat, salt.



STAGIONATURA SEASONING  
13-14 mesi 13-14 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna

**SAPORI CLASSICI**

**CULATTA NAZIONALE**  
**CULATTA NAZIONALE**



TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
intero 1/1 intero 1/1	rete net	1	~5,50 kg	CUL.5001	211558	4	32	8x4

CULATTA NAZIONALE

**STAGIONATURA SEASONING**  
**13-14 mesi 13-14 months**

**PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN**  
**Italia Italy**

**ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA**  
**Emilia Romagna Emilia Romagna**



SAPORI CLASSICI

# CULATTA



Ingredienti: carne di suino, sale.  
Ingredients: pork meat, salt.



STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna

## SAPORI CLASSICI

CULATTA  
CULATTA

TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
intero 1/1 intero 1/1	rete net	1	~4,00 kg	CUL.5007	820545	4	32	8x4

CULATTA

STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna



SAPORI CLASSICI

# FIOCCHETTO



gluten free



preservatives free



dairy products free



lactose free



made in Italy

**Ingredienti:** carne di suino, sale, aromi naturali.

**Ingredients:** pork meat, salt, natural flavors.



STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna

SAPORI CLASSICI

FIOCCHETTO  
FIOCCHETTO

TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
intero 1/1 intero 1/1	rete net	1	~2,00 kg	FIO.5001	275882	8	32	8x4

FIOCCHETTO

STAGIONATURA SEASONING  
8-10 mesi 8-10 monthsPROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia ItalyZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Emilia Romagna Emilia Romagna



# SALUMI STAGIONATI

## CURED MEATS



**Speck**  
Speck

"SAPORI CLASSICI"



**Guanciale**  
Pork Cheek

"SAPORI CLASSICI"

### P. 88

È un prodotto tipico del Trentino-Alto Adige, che rispecchia le tradizioni locali tramandate generazione in generazione. Nasce dall'unione di due metodi di conservazione della carne: la stagionatura, come il prosciutto crudo nell'area mediterranea, e l'affumicatura, tipica del nord Europa. Famoso per essere morbido e dolce, il prodotto viene ricavato dalla coscia posteriore del maiale, trattata in salamoia con sale, pepe e ginepro per un periodo di almeno tre settimane, infine salata, affumicata e stagionata, per un tempo di tempo tra quattro e sei mesi.

*This is a typical product from Trentino-Alto Adige, reflecting local traditions handed down from generation to generation. It is the result of the combination of two meat preservation methods: curing, like raw ham in the Mediterranean area, and smoking, typical of northern Europe. Famous for being soft and sweet, the product is made from the hind leg of pork, treated in brine with salt, pepper and juniper for a period of at least three weeks, then salted, smoked and cured for between four and six months.*

### P. 90

Uno dei salumi più importanti della cultura gastronomica italiana. Nasce come prodotto dalla lavorazione semplice che svela caratteristiche di grande pregio ricordando i sapori genuini del passato. Si ricava dalla guancia del maiale, lavorato con maestria dagli artigiani locali, aromatizzato al naturale con pepe e sale e sottoposto ad una breve stagionatura. Al palato rivela un sapore unico, sintesi della parte magra, ed un gusto succulento e saporito di carne genuina che deriva invece dalla parte grassa.

*It's one of the most important cured meats of Italian gastronomic culture. It was born as a product with simple processing that reveals highly valuable characteristics recalling the genuine tastes of the past. It is obtained from the pig's cheek, skilfully worked by local artisans, naturally enriched with pepper and salt and subjected to a short seasoning. At the taste it reveals a unique flavour, a synthesis of the soft thin part taste, and a strong taste coming from the fat part.*



TRENTINO

SAPORI CLASSICI

# SPECK



**Ingredienti:** carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250.  
**Ingredients:** pork meat, salt, dextrose, spices, natural flavouring, antioxidant: E301, preservative: E250.



STAGIONATURA SEASONING  
4 mesi 4 months

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Trentino Trentino

## SAPORI CLASSICI

SPECK  
SPECK

	 <b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	 <b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 <b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	 <b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	 <b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	 <b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	 <b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>
	<b>intero 1/1</b> <i>intero 1/1</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	1	~5,00 kg	SPK.5002	259059	2	48	8x6
	<b>trancio 1/2</b> <i>trancio 1/2</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~2,50 kg	SPK.5003	272759	4	48	8x6



Centro-Sud Italia



SAPORI CLASSICI

# GUANCIALE



**Ingredienti:** carne di suino, sale, destrosio, spezie, piante aromatiche, conservanti: E250, E252.

*Ingredients:* pork meat, salt, dextrose, spices, herbs, preservatives: E250, E252.



STAGIONATURA SEASONING  
60 giorni 60 days

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Italia Italy

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Centro-Sud Italia Central-Southern Italy

## SAPORI CLASSICI

GUANCIALE  
PORK CHEEK

TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
intero 1/1 con pepe nero intero 1/1 with black pepper	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~1,50 kg	SALS.5114	611448	10	32	8x4



# BRESAOLE BRESAOLE



**Bresaola Punta d'Anca**  
*Bresaola Punta d'Anca*

"SAPORI CLASSICI"



**Bresaola Rustica**  
*Bresaola Rustica*

"SAPORI CLASSICI"

## P. 94

È uno dei salumi più pregiati tipici della gastronomia italiana. Si ricava a partire da carne di bovino selezionata. In particolare, dalla massa muscolare della coscia del bovino: la punta d'anca, che è il taglio più pregiato. Ha un profumo leggermente speziato e tipico della carne stagionata. Ricavata dai migliori tagli della coscia di manzo, si presenta compatta e priva di grasso, di colore rosso naturale e uniforme, ha un gusto delicato e minimamente speziato, è altamente nutriente e povera di grassi.

*It is one of the most prized cured meats typical of Italian gastronomy. It is made from selected beef. In particular, from the muscle mass of the bovine thigh: la punta d'anca, which is the most prized cut. It has a slightly spicy aroma typical of cured meat. Made from the best cuts of the beef thigh, it is firm and fat-free, has a natural, uniform red colour, a delicate and minimally spicy taste, is highly nutritious and low in fat.*

## P. 96

La migliore punta d'anca fresca di vitelloni francesi. Eccellenza nella materia prima e nella maestria della lavorazione. La carne più pregiata e tenera, delle migliori razze pesanti, conferisce un'imponente grandezza e un rosso intenso. Lavorata con sapienza e grande abilità. Carne fresca, salata a secco, massaggiata a mano e stagionata naturalmente. Gusto delicato e pulito, moderatamente sapido.

*The best fresh French veal punta d'anca. Excellence in raw material and craftsmanship. The finest and most tender meat, from the best heavy veal breeds, gives an impressive size and deep red colour. Processed with wisdom and great skill. Fresh meat, dry salted, hand massaged and naturally cured. Delicate and clean taste, moderately savoury.*



SAPORI CLASSICI

# BRESAOLA PUNTA D'ANCA



**Ingredienti:** carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti: E250, E252.

*Ingredients:* beef meat, salt, dextrose, natural flavors, preservatives: E250, E252.

STAGIONATURA SEASONING  
28 giorni 28 days

PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Estera Foreign

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Valtellina Valtellina

## SAPORI CLASSICI

BRESAOLA PUNTA D'ANCA  
BRESAOLA PUNTA D'ANCA

	 <b>TAGLIO E FORMATO</b> <i>CUTTING AND SIZE</i>	 <b>CONFEZIONE</b> <i>PACKAGING</i>	 <b>PEZZI X UNITÀ</b> <i>PCS X UNIT</i>	 <b>PESO MEDIO PEZZO</b> <i>AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)</i>	 <b>CODICE ARTICOLO</b> <i>ITEM CODE</i>	 <b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	 <b>PEZZI X CARTONE</b> <i>PCS X BOX</i>	 <b>CARTONI X PALLET</b> <i>BOXES X PALLET</i>	 <b>STRATI X PALLET</b> <i>LAYERS X PALLET</i>
	<b>intero 1/1</b> <i>intero 1/1</i>	<b>sottovuoto alluminio</b> <i>aluminium vacuum</i>	1	~3,50 kg	BRPA.5002	245674	5	32	8x4
	<b>trancio 1/2</b> <i>trancio 1/2</i>	<b>sottovuoto trasparente</b> <i>transparent vacuum</i>	2	~1,60 kg	BRPA.5003	245675	10	32	8x4



SAPORI CLASSICI

# BRESAOLA RUSTICA



**Ingredienti:** carne di bovino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: E250, E252.

*Ingredients:* beef meat, salt, dextrose, flavors, spices, preservatives: E250, E252.



STAGIONATURA SEASONING  
42 giorni 42 days

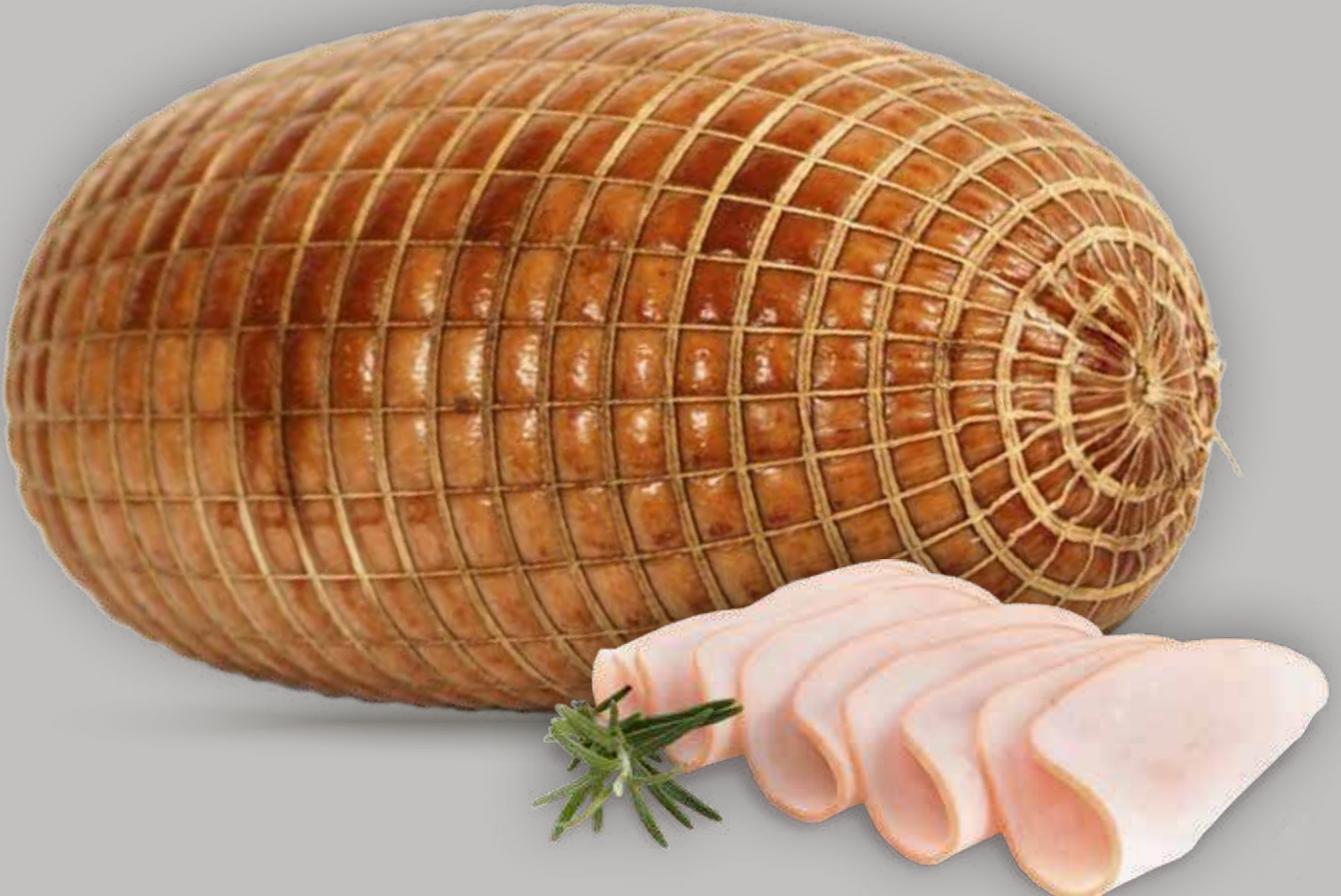
PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

ZONA PRODUZIONE PRODUCTION AREA  
Valtellina Valtellina

## SAPORI CLASSICI

BRESAOLA RUSTICA  
BRESAOLA RUSTICA

	 TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	 CONFEZIONE PACKAGING	 PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	 PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	 CODICE ARTICOLO ITEM CODE	 CODICE EAN EAN CODE	 PEZZI X CARTONE PCS X BOX	 CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	 STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
	intero 1/1 intero 1/1	sottovuoto trasparente transparent vacuum	1	~6,00 kg	BRPR.5002	301682	2	32	8x4
	trancio 1/2 trancio 1/2	sottovuoto trasparente transparent vacuum	2	~3,00 kg	BRPR.5003	302336	4	32	8x4



# SALUMI COTTI

## COOKED COLD CUTS



**Petto di Tacchino**  
*Turkey breast*

"SAPORI CLASSICI"

**P. 100**

Il salume avicolo di alta qualità, composto da un unico petto intero di tacchino legato a mano. Cotto lentamente in forno a vapore e successivamente rosolato esternamente, assumendo la caratteristica colorazione brunita. Fetta compatta e gusto intenso tipico dell'arrosto.

*High quality turkey delicatessen, made of a single whole hand-tied turkey breast. Cooked slowly in a steam oven and then browned on the outside, taking on the characteristic golden brown colour. It has a compact slice and intense flavor typical of roast meat.*



SAPORI CLASSICI

# PETTO DI TACCHINO



**Ingredienti:** carne: petto di tacchino 90%, acqua, sale, zuccheri: destrosio e sciroppo di glucosio, amido di patata, aromi e spezie, antiossidante: E300, conservante: E250.

*Ingredients:* meat: turkey breast 90%, water, salt, sugars: dextrose and glucose syrup, potato starch, flavors and spices, antioxidant: E300, preservative: E250.



PROVENIENZA CARNE MEAT ORIGIN  
Europa Europe

## SAPORI CLASSICI

PETTO DI TACCHINO  
TURKEY BREAST

TAGLIO E FORMATO CUTTING AND SIZE	CONFEZIONE PACKAGING	PEZZI X UNITÀ PCS X UNIT	PESO MEDIO PEZZO AVERAGE WEIGHT/PCS (+/- 15%)	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	CODICE EAN EAN CODE	PEZZI X CARTONE PCS X BOX	CARTONI X PALLET BOXES X PALLET	STRATI X PALLET LAYERS X PALLET
intero 1/1 intero 1/1	sottovuoto alluminio aluminium vacuum	1	~4,00 kg	SALC.5001	904579	2	48	6x8







LIMONTA  
PROSCIUTTI



sede commerciale: **Limonta Prosciutti Srl** - Via Diaz 3C - 23845 Costa Masnaga (Lecco) - Italy  
P.IVA IT 00580360139 - C.F. 00580360139 - Phone +39 031 856530 - mail: limonta@dolcevalleprosciutti.com

stabilimento produzione: **Dolcevalle Sas Prosciutti** - Via Cascinapiano, 47 - 43013 Langhirano (Parma) - Italy  
P. IVA IT 02282170138 - C.F. 00343700340 - Phone +39 0521 852293 - mail: limonta@dolcevalleprosciutti.com

**DITTA ASSOCIATA AL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA**

[WWW.DOLCEVALLEPROSCIUTTI.COM](http://WWW.DOLCEVALLEPROSCIUTTI.COM)