

CATALOGO PRODOTTI



PROSCIUTTIFICIO
CÀ DANTE

CATALOGO PRODOTTI

www.cadante.it

*"La vita del singolo è un episodio,
è l'umanità che progredisce nella sua avventura,
e voi la rivivrete nei vostri figli.
Nessuno sa dove essa arriverà, ma deve proseguire
e voi dovrete sentirvi soddisfatti
quando a questo progresso avrete contribuito:
dovrete sentire profondamente in voi questo stato di "cose".*

Almo Pasquali, *Ultime ore di Gondar Italiana*,
2013, Edizioni Giuseppe Laterza, p. 6

*"The life of the individual is an episode,
it is humanity that progresses in its adventure,
and you will live it again in your children.
Nobody knows when it will come to an end, the adventure must simply continue
and you should feel honored
If you are able to contribute to this progress:
You should feel this way of "things" deep inside of you.*

Almo Pasquali, *Ultime ore di Gondar Italiana*,
2013, Edizioni Giuseppe Laterza, p. 6

*"Das Leben des Individuums ist wie eine Episode,
ist die Menschheit, die in ihr Abenteuer fortschreitet,
und ihr werdet es in euren Kindern wieder erleben.
Niemand weiß, wann es zu Ende kommt, das Abenteuer muss einfach weitergehen
und ihr müsst zufrieden sein,
wenn ihr zu diesem Fortschritt beitragen können werdet:
Ihr sollt diesen „Weg der Dinge“ ganz tief in euren Herzen fühlen.“*

Almo Pasquali, *Ultime ore di Gondar Italiana*,
2013, Edizioni Giuseppe Laterza, p. 6



IL TERRITORIO

TERRITORY - LAND

Le Valli del Cimone si trovano all'interno del parco regionale dell'Appennino Tosco - Emiliano. Questo luogo speciale, meta di innumerevoli visite turistiche e di amanti della natura, risplende con il suo ventaglio di colori caratterizzato dalla stupenda fioritura in primavera, dal verde acceso d'estate, dai caldi colori dell'autunno, fino al bianco pungente dell'inverno.

Il Monte Cimone è la vetta più alta dell'Appennino. Ai suoi piedi si trovano un territorio curato e generoso, pieno di località ricche di storia e cultura, dove si può scoprire la vera tradizione gastronomica montanara.

È il posto perfetto per il nostro Prosciuttificio, dove si rivela il lato più profondo e intimo della montagna, dove si rispetta l'ambiente e i ritmi della natura, dove tutto si trasforma in arte...

The valleys around Monte Cimone are part of the regional park of the Tuscan-Emilian Apennines. This special place is the destination of sightseeing and nature lovers, it shines with a range of colors – beautiful bloom in spring, bright green in summer, warm colors in autumn and brisk white in winter.

Monte Cimone is the highest peak of the Apennines and at his feet lays a nice and generous land, with true local gastronomic tradition, full of places rich in history and culture.

The perfect place for Fattoria Cà Dante – where we discover the deeper side of the mountain, where we respect the environment and the rhythm of nature, where everything is transformed...

Die Täler um Monte Cimone herum liegen im Regionalpark des toskanisch-emilianischen Apennins. Dieser besondere Ort, der das Ziel von vielen Besichtigungen und Naturliebhaber ist, strahlt in verschiedenen Farben – die schöne Blüte des Frühlings, das helle Grün des Sommers, die warmen Farben des Herbst und das beißende Weiß des Winters.

Monte Cimone ist der höchste Gipfel des Apennins, zu seinen Füßen liegt ein schönes und großzügiges Land, das zahlreiche typische Rezepte der lokalen gastronomischen Tradition hat und reich an Geschichte und Kultur ist.

Der perfekte Ort für Fattoria Cà Dante – wo wir die verbogene Seite des Berges entdecken, wo wir die Umwelt und die Rhythmen der Natur respektieren, wo alles in Kunst verwandelt ist...



L'AZIENDA

COMPANY - DIE FIRMA

"Sono cresciuto tra queste montagne dell'Appennino Modenese, ai piedi del Monte Cimone, dove l'aria pulita punge il viso in inverno e dove l'arte degli scalpellini è diventata una tradizione di Fanano conosciuta nel mondo; dove le famiglie del paese mi riconoscevano perché "ero il figlio di Antonio... che voleva dimostrare a tutti che i prosciutti più buoni si fanno anche a Fanano". Le famiglie, appunto. E gli insegnamenti che trasmettono. E i mestieri che si tramandano. Come la mia che dal 1968 lavora il maiale per arrivare a realizzare l'obiettivo di mio padre. Ho imparato da lui a vedere ciò che di meglio ancora si può fare e a lavorare con dedizione per ottenerlo.

Ho scelto di lavorare in queste montagne ricche di salubrità, con allevamenti certificati, con i macelli che garantiscono la tracciabilità di filiera; acquisto le cosce volendo la prima scelta e la nostra produzione segue la tradizione utilizzando la tecnologia.

Oggi Fattoria Cà Dante è questo: la tradizione norcina all'interno di una struttura all'avanguardia dotata d'impianti tecnologici che sfruttano il recupero del calore, garantiscono un ricambio dell'aria costante ed un livello di salubrità e qualità del prodotto elevatissimi. E nella mia storia ho voluto, poi, ricercare/creare un segno distintivo.

Mi è stato insegnato che "solo chi conosce le tradizioni sa essere innovativo" così è nato il Castagnolo... che ha dentro l'intensità delle nostre montagne, il profumo dell'autunno... ma questa è una storia nella storia. La nostra unicità sul mercato.

Io sono Stefano. Fattoria Cà Dante."

"I grew up here, surrounded by Modena Apennines, at the feet of Monte Cimone.

Winters here have a biting clean wind, here the art of local masons has become the flagship of the city of Fanano, and it is now worldwide known; here local families knew me because "I was Antonio's son... the son of the man who wanted to show everybody that the best hams are also produced right here, in Fanano. Families, precisely my point. And all the knowledge and the tricks of the trade that they pass down. Exactly like my family did. Since 1968, my family has been processing pork meat in the attempt to reach my father's goal. My father taught me to see everything that can still be improved in what we do and, most importantly, he taught me to work hard to reach it.

I chose to work among these mountains and their healthy air. Here livestock are certified and slaughterhouses guarantee their customers a traceable production chain; at the slaughterhouse, we are the first to choose the hind legs we think are the very best, everything that comes next in the production chain is carried out with great technical knowledge and expertise, following a long tradition. Today Fattoria Cà Dante is a synonym for long craftsman tradition combined with state of the art production site. Our site is equipped with advanced heat recovery technologies that allow a constant air exchange and a high healthiness and quality of the product.

As the story of my working career unfolded over the years, I wished to create something special.

I was told that "only who knows traditions can be innovative", and so I came up with my Castagnolo ham... it contains the intense scent of our mountains, the flavor of our Autumns... But this is another story inside my own story, it is what makes us unique on the market.

I am Stefano, from Fattoria Cà Dante."

„Ich bin hier aufgewachsen, umgeben von den Gebirgen der Modena Apenninen, am Fuß des Monte Cimone. Hier haben die Winter einen sauberen beißenden Wind, hier ist die Kunst der lokalen Steinmetzen zum Flaggschiff der Stadt Fanano geworden und ist jetzt weltweit bekannt. Hier erkannten mich lokale Familien daran, weil ich „Antonios Sohn war ... der Sohn des Mannes, der allen zeigen wollte, dass die besten Schinken auch hier in Fanano produziert werden können.“

Familien, genau mein Punkt. Familien und all die Lehre und Handwerk, die sie sowohl erteilen als auch überliefern.

Genau wie meine Familie hat getan. Seit 1968 bearbeitet meine Familie Schweinefleisch, um das Ziel meines Vaters zu erreichen. Mein Vater hat mich gelehrt, alles zu sehen, was wir in unserer Arbeit verbessern können, vor allem hat er mich gelehrt, mit Hingabe zu arbeiten, um meine Ziele zu erlangen.

Ich habe beschlossen, hier in diesen Gebirgen und an dieser frischen Luft zu arbeiten. Hier sind Tierzuchten zertifiziert und die Schlachtbetriebe versichern ihren Kunden eine Verfolgbarkeit des Herstellungsprozesses. Im Schlachtbetrieb sind wir eigentlich die ersten, die die Keulen wählen können. Mit Hilfe von Spitzentechnologie folgt heute unsere Produktionskette einer langen Tradition.

Heute ist Fattoria Cà Dante ein Synonym für langjährige Handwerkstradition und modernste Produktionsstätte. Unsere Produktionsstätte ist mit Wärmerückgewinnungssystemen ausgestattet, die einen konstanten Luftaustausch und eine hohe Qualität der Produkte ermöglichen.

Als die Geschichte meiner beruflichen Laufbahn im Laufe der Jahren entfaltete, wollte ich etwas Besonderes schaffen.

Mir wurde es gesagt, dass nur „Wer, der Tradition kennt, der auch innovativ sein kann“, und so habe ich mir meinen Castagnolo Schinken ausgedacht... Dieser Schinken enthält den Geschmack nach unseren Gebirgen, das Aroma unserer Herbste... Aber das ist eine andere Geschichte in meiner Geschichte.

Dieses Produkt ist was macht uns einzigartig auf dem Markt.

Ich bin Stefano, von Fattoria Cà Dante."



LE PERSONE

PEOPLE - MENSCHEN

I mattoni di Fattoria Cà Dante sono precisione, abilità, esperienza, rigore... e sotto la scorza dura dei caratteri di montagna, il cuore. Funziona perché ci sono persone che quotidianamente mettono il loro valore in produzione, in stagionatura, in amministrazione, con i nostri clienti.

Siamo giovani ma capaci perché la presenza di Stefano è una costante fonte di apprendimento che affina la tecnica di produzione. Siamo legati al territorio, viviamo in questa valle da sempre ne conosciamo il clima, le potenzialità... e le sappiamo sfruttare nel miglior modo per arrivare al profumo, al colore, all'intensità, all'unicità del nostro prosciutto crudo.

Siamo affiancati da attrezzature all'avanguardia ma usiamo le mani calde dei nostri artigiani per sognare, le braccia forti e sicure per disossare, l'occhio e l'incavo per salare.

Nel nostro lavoro c'è un disciplinare da seguire ma anche tanto cuore.

Precision, rigor, competence, experience and, underneath our cold exteriors typical of the people from around here, our hearts ... these are the pillars of our company, Fattoria Cà Dante.

Here everything functions because we have a team of people that every day are strongly committed to what they do, whether they are in the Production, Curing, Managing or Customer Care Department.

Our team is young but has a great expertise, having Stefano here is an inexhaustible source of learning and it constantly improves our production techniques. We are attached to our land, we have been living in this valley our whole lives, we know its weather, its potentials... and we know how to take such ingredients and use them in our favor to achieve our raw ham's flavor, color, intensity and uniqueness.

We do have state of the art installations, but in what we do every day, our artisans use their warm hands to grease, their strong arms to debone and their expert eyes and palms to salt.

There are many rules that need to be strictly followed in our work, but we are also driven by passion.

Präzision, Sorgfalt, Erfahrung und, unter unseren kalten Äußerlichkeiten, die typisch für die Menschen von hier sind, unsere Herzen und Leidenschaften: diese zählen zu den Säulen von Fattoria Cà Dante.

Hier alles läuft, weil wir ein Team von Menschen haben, die sich jeden Tag mit vollem Einsatz arbeiten, egal ob sie in der Produktions-, Reifen-, Verwaltungs- oder in der Kundendienstabteilung sind.

Wir sind eine junge Firma, aber wir haben eine große Expertise. Stefano mit uns hier zu haben, ist eine unerschöpfliche Quelle des Lernens, es ist was ständig unsere Produktionstechniken verbessert. Wir hängen an unserem Land, wir haben seit jeher in diesem Tal gelebt, wir kennen sein Wetter und seine Stärken... und wir wissen, wie wir diesen Potenzial nutzen können, um unseres Rohschinkens Geschmack, Farbe und Intensität zu erreichen.

Wir verfügen über die modernste Anlagen, aber in unserer Arbeit verwenden unsere Handwerker ihre warmen Hände zu einschmalzen, ihre starke Arme zu entbeinen, und ihre fachmännischen Augen und Hände zu salzen. In unserer Arbeit gibt es viele Regeln, die wir folgen müssen, aber wir lassen uns auch von unseren Herzen und Leidenschaften leiten.





SALATURA

SALTING - EINSALZEN

L'arte di conservare le carni utilizzando il sale venne trasmessa ai nostri antenati montanari dalle popolazioni celtiche, che si rifugiarono in gran numero nel nostro appennino attorno al II sec. A.C., perché cacciati dai Romani dalla pianura padana. Di questa ascendenza abbiamo testimonianza nella parlata e nella costituzione fisica della nostra gente ma soprattutto nel saper fare il maiale e conciarne le sue carni.

È per questo forse che a distanza di secoli a Cà Dante abbiamo deciso di mantenere questa tradizione e di voler conservare le nostre cosce pregiate solamente con sale marino e aromi naturali senza l'uso di conservanti chimici.

La fase della salatura viene affidata alle mani esperte del nostro maestro salatore che deve sapere dosare la quantità esatta di sale da distribuire su ogni singola coscia, dopodiché il processo naturale di osmosi fa sì che lo stesso penetri nella carne e ne consenta la conservazione nel tempo...

The art of preserving meat using salt was transmitted to our ancestors from the Celts: around the second century. B.C. a large numbers of them took refuge in our Apennines turned by the Romans from the Po valley. Our people testify this descent in their spoken and constitution and above all in knowing how to breed pork and tan its flesh. It is for this reason that, over the years, in Cà Dante we decided to keep this tradition and want to store our precious thighs using only sea salt and natural flavors without any kind of chemical preserving agents.

Salting is entrusted to the expert hands of our maestro salatore who knows the exact amount of salt to be distributed on each thigh: then the natural process of osmosis acts, allowing the salt penetrates the meat and preserves over time ...

Die von den Römer aus der Poebene vertriebenen Kelten, die sich gegen das zweite Jahrhundert v. Chr. in unseren Apenninen fluchteten, haben unsere einheimische Vorfahren die Bewahrung von Fleisch mit Salz überliefert.

Dieser Herkunft kann man in der Sprache und Konstitution unserer Leute bemerken, aber vor allem ist sie in ihrer Schweineverarbeitungs- und Gerbungskunst erkennbar. Vielleicht aus diesem Grund haben wir uns dazu entschließen, diese Tradition einzuhalten, unsere hochwertigen Schweinekeulen nur mit Meersalz und natürlichen Aromen zu bewahren, ohne chemische Konservierungsstoffe.

Die Einsalzen-Phase ist von unseren Experten durchgeführt, unsere Meister müssen die genaue Menge von Salz dosieren, um jede Keule zu bedecken, dann tritt der natürliche Osmose-Prozess auf, indem das Salz eindringt in die Schinken und lässt sie sich lange zu halten.



SUGNATURA

SMEARING WITH LARD - EINREIBEN MIT DER SCHMALZPASTEN

Giunta mediamente al 7° mese di età, dopo aver affrontato un faticoso percorso fatto di aria fredda e secca, la coscia è pronta per affrontare il lento e gradito cammino della stagionatura.

È qui che incontra le mani calde dell'uomo che, distribuendo su di essa la giusta quantità di "sugna" la proteggerà, consentendole di viaggiare per un altro anno ancora...

La sugna è un impasto fatto prevalentemente da grasso di suino, spezie e aromi la cui miscelazione resta un segreto della casa, un po' come la liqueur per i vini pregiati...

After facing an arduous path made of cold and dry air, the thigh is ready to face the slow curing process.

Seven months have gone by and our thigh now meets the man's warm hands dispersing the correct quantity of "sugna" on the part not covered by the rind; this allows the hams to move on the next year keeping the same softness...

The "sugna" is a paste consisting of a undisclosed mixture of lard, spices and flavorings whose receipt is a secret of Cà Dante. It is like the liqueur for the fine wines...

Durchschnittlich nach dem siebten Monat, nur nach einer langen schwierigen Phase mit kalter und trockener Luft, ist die Schweinekeule dazu bereit, mit der Schmalzpaste eingerieben zu werden. In dieser Phase treffen die Keulen die warmen Hände unserer Experten, die sie mit der richtigen Menge von Schmalzpaste einreiben, um sie für ein anderes Jahr zu schützen... Die Schmalzpaste besteht hauptsächlich aus einer geheimen Mischung, die wir entwickelt haben, aus Schmalz, Gewürzen und verschiedenen Aromen, einfach wie der Likör für die feinen Weine...



MARCHIATURA

BRANDING - KENNZEICHNUNG

Molti non sanno che per fregiarsi del marchio DOP un prosciutto di Modena deve essere "forato" da un osso poroso che altro non è che un tendine di cavallo essiccato...

A monte di un prodotto a denominazione protetta vengono svolti una miriade di controlli qualitativi, fatti da persone severe e competenti, atti a garantire l'origine delle materie prime, la loro tracciabilità e il rispetto del disciplinare di produzione.

Al termine di questo percorso, e mai prima di un anno, gli ispettori del Consorzio fanno un'attenta valutazione olfattiva a campione utilizzando per l'appunto il cosiddetto "ago" per accertarsi che il prosciutto abbia raggiunto gli standard qualitativi richiesti: solamente i prosciutti migliori, che hanno superato questo ultimo esame, potranno fregiarsi del marchio affidato a Cà Dante: PM 94!

È per questo che siamo orgogliosi di fare parte di questa "famiglia di produttori", che si chiama Consorzio del Prosciutto di Modena, con i quali condividiamo i valori della qualità, della trasparenza e del rispetto delle tradizioni...

Many people do not know that a Modena ham have to be "pierced" by a porous bone (that is purely a dried horse tendon) in order to be branded.

Different quality controls made by strict and competent people, are carried out to obtain a protected designation product; the audit ensure the origin of raw materials, their traceability and compliance with the Production Specifications.

At the end of this path, when at least a year has gone by, the Consortium inspectors conduct a careful olfactory sampling analysis using the so-called "needle": this procedure ensures that the ham has reached the required quality standards: only the best hams will bear the mark entrusted to Cà Dante: 94 PM!

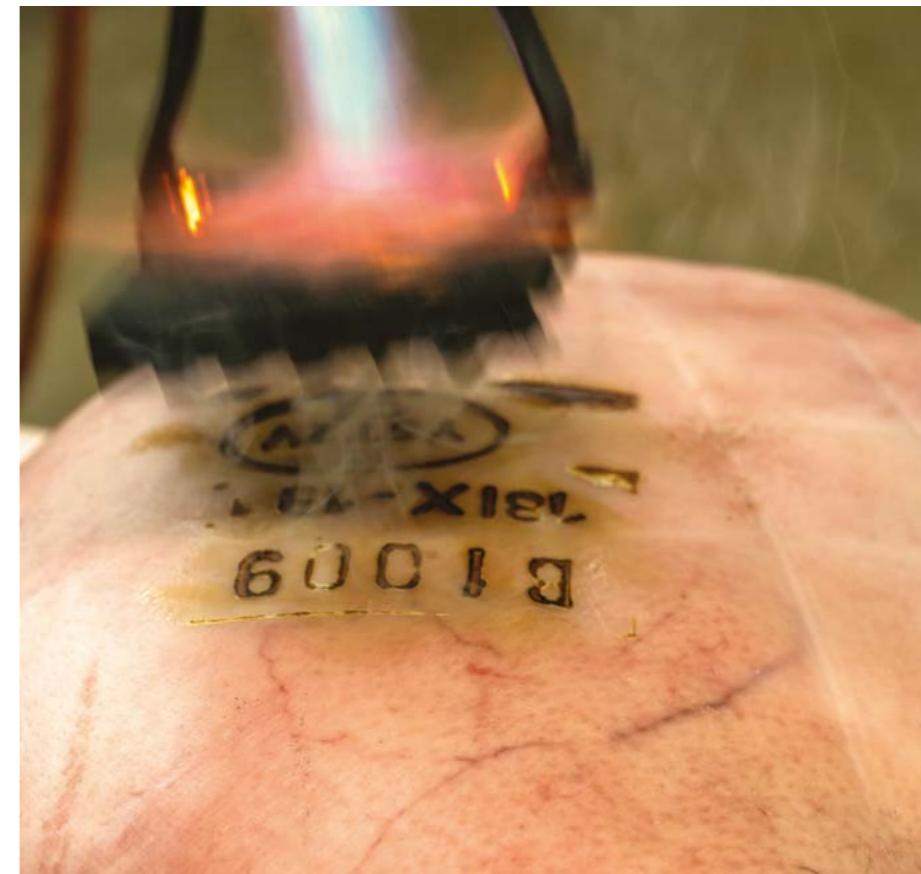
This is why we are proud to be part of the Consorzio del Prosciutto di Modena, a "family of producers" sharing the values of quality, transparency and respect for tradition ...

Was die meisten nicht wissen, ist das um die g.U. Zertifizierung zu erhalten, müssen die Modena Schinken von einem porösen Knochen zerstochen werden, um genauer zu sein, von einer gedörnten Pferd Sehne ...

Ein g.U. Produkt muss zahlreichen Qualitätskontrollen unterlegt werden, diese Qualitätskontrollen werden von kompetenten und strengen Experten durchgeführt. Die Experten garantieren das Ursprungsgebiet der Rohstoffe, die Verfolgbarkeit des Herstellungsprozesses und die Beachtung der Produktionsbestimmungen.

Am Ende dieser Kontrolle und frühestens ein Jahr führen die Experten des Konsortiums eine sorgfältige und sensorische Überprüfung des Aromas durch, durch das Einstechen eines Pferdeknochens in das Muskelfleisch der Schinken vergewissern sie sich, dass die Schinken den Qualitätssstandards entsprechen. Nur die besten Schinken, die diese Endkontrolle durchgehen, können mit dem Kennzeichen Cà Dante zertifiziert werden: 94PM!

Daher sind wir stolz darauf, dass wir zu dieser „Hersteller-Familie“ gehören, die Modena Schinken Konsortium genannt ist. Mit den anderen Hersteller des Konsortiums teilen wir den Wert und die Bedeutung der Qualität, der Transparenz, und der Beachtung der Traditionen...



AFFINAMENTO IN CANTINA

MATURING IN CELLAR - VERFEINERUNG IM KELLER

Agli addetti ai lavori piace chiamarla così perché non è un semplice locale al piano semi-interrato del prosciuttificio. "La cantina" è un luogo magico, in cui il tempo sembra fermarsi, forse perché i prosciutti che ospita rimangono immersi nei loro profumi per un periodo di almeno un anno. Da sempre in questo luogo fresco e umido avveniva l'affinamento dei prosciutti "fatti in casa", dove il taglio nobile del maiale veniva curato e custodito segretamente come se fosse un bambino per tutto il tempo necessario a renderlo sublime. Ecco perché a Cà Dante abbiamo voluto scavare, scavare e scavare, per realizzare sotto la terra, che prima ospitava una vigna, un ambiente adatto ad accogliere i nostri prosciutti migliori per almeno 4 stagioni. Nella cantina i prosciutti acquistano un'anima, che si materializza in una polverina sottile e ambrata denominata "il ruffino"; questo si riproduce e si deposita naturalmente in modica quantità sul pavimento accompagnando il prosciutto lungo tutto il suo cammino in un'equilibrio microclimatico che consentirà di ottenere sapori delicati e colori intensi che si evolveranno in simbiosi con il tempo che passa...

Insiders like the word "cellar" because it is not a simple room on the lower ground floor. "The cellar" is a magical place, where time seems to stop ... perhaps because its air is filled with the scent of the hams for at least one year. The "aging of the house-made ham" always occurred in this cool and humid place, where the noble cut of the pig was kept and taken care of secretly, like a child, as long as necessary to make it precious. This is the reason why we wanted to dig the ground where once it used to be a vineyard. We dug and dug to achieve the natural humidity and to set the suitable environment to receive our hams for at least four seasons. In the cellar our hams acquire a soul that surfaces at the end of a long journey: delicate flavors and intense colors develop in harmony over the time ... In the cellar our hams acquire a soul that surfaces into a fine powder of amber color: "the ruffino". It reproduces and settles naturally on the floor where small quantities of it accompanies the ham throughout its journey. The micro-climate will blossom delicate flavors and intense colors evolving in symbiosis with the time passing...

Fachleute möchten diesen Raum so nennen: Keller. Der ist nicht nur ein Zimmer im Kellergeschoss der Schinkenfabrik, es ist ziemlich ein Zauberzimmer, wo die Zeit zu stoppen scheint. Vielleicht scheint es so, weil seine Luft mit dem Duft der Schinken, die da für mindestens ein Jahr reifen, gefüllt ist. Seit jeher verfeinern die „hausgemachten Schinken“ ihren Geschmack hier, in diesem kühlen und feuchten Raum, wo die besten Teilstücke wie Kinder heimlich gepflegt und beschützt werden, so lange bis sie ihren sublimen Geschmack erreichen. Aus solchen Gründen wollten wir von Cà Dante graben und graben, um die perfekte natürliche feuchte Umgebung, wo früher ein Weinberg war, zu schaffen, einfach der beste Ort für die Reifung unserer besten Schinken, die da 4 Monaten reifen. Im Keller erwerben unsere Schinken eine Seele, die sich im bernsteinfarbenen Pulver umwandelt, das „Ruffino“ genannt wird. Dieses Ruffino Pulver entwickelt sich, setzt sich im Laufe der Zeit in geringen Mengen auf den Boden, es begleitet unsere Schinken während ihrer Reifung, so dass sie in einem ausgeglichenen Mikroklima delikate Geschmäcke und einen satten Nachgeschmack erreichen können, im Einklang mit dem Laufe der Natur...



I PRODOTTI

PRODUCT - PRODUKT

Ogni giorno noi ci dedichiamo a loro.

E con pazienza aspettiamo che reagiscano al tempo che passa, asciugandosi, profumandosi, maturando fino alla massima intensità. Nelle nostre cantine sta stagionando il **Prosciutto di Modena DOP**, una eccellenza Gastronomica Modenese a Denominazione Protetta, prodotto di alta qualità organolettica, certificata.

E, a fianco, un posto speciale ha il **Prosciutto Castagnolo**, la nostra innovazione. L'anima di Stefano è racchiusa in questa unicità, perché la sua ricerca personale ha portato in vita una vecchia ricetta montanara, che riporta valore alla farina di castagne.

Il Castagnolo infatti, viene salato e poi aromatizzato con aglio, pepe e alla fine sognato con sugga a base di farina di castagne raccolte dai vicini castagneti, essiccate e macinate negli storici metati di montagna, riportati a nuova attività.

Il territorio del Cimone ha dato il nome al nostro **Valli Del Cimone**, prosciutto dai colori delicati, che assorbe l'aria della nostra montagna e ne prende il nome.

Ed infine **Valle del Leo** il prosciutto crudo riserva stagionato per almeno 10-12 mesi.

Il tempo necessario per creare un crudo della Fattoria Ca' Dante, è quello richiesto dal prodotto, perché...

La Natura non ha fretta!

Every day we devote our time to our hams.

With patience we wait until they react to the passing of time, we wait for them to slowly dry off, to develop their scent and to mature, thereby reaching their final unique taste.

In our cellars is maturing our **Prosciutto di Modena DOP**; it is a protected designation of origin product, an organoleptic and certified high quality ham.

Our cellars also host our **Prosciutto Castagnolo**, our flagship ham. Stefano threw himself heart and soul into the creation of this product, into its uniqueness ... he followed an old forgotten local recipe that used chestnut flour.

Our Castagnolo is first salted, aromatized with garlic, pepper and finally seasoned with a special flare fat made of chestnut flour that is sourced directly from local chestnut groves.

The chestnuts we use are dried and grinded in old chestnut drying houses (in Italian "metati") that we decided to bring back to life by reusing them.

The land surrounding Cimone gave name to our **Valli Del Cimone**, one of our hams that during seasoning absorbs the fresh air from around here and has a the most delicate flavor.

And at least comes **Valle del Leo** raw cured ham, seasoned at least 10-12 months.

The time necessary for our hams to be ready, is precisely the time each ham needs, because...

You cannot rush how nature works!

Jeden Tag widmen wir uns unseren Schinken. Mit Geduld warten wir darauf, dass sie auf das Vergehen der Zeit reagieren, langsam sich trocknen, ihr Aroma entwickeln, reifen, bis sie ihren einzigartigen Geschmack erreichen.

In unseren Keller reift unser **Prosciutto di Modena DOP** Schinken, ein der besten, hochwertigsten, kulinarischen, g. U. Produkte, die Modena zu bieten hat.

In unsere Keller hängt auch unser **Prosciutto Castagnolo** Schinken, einfach unser Faggschiff-Produkt. Stefano hat sich für dieses Produkt eingesetzt, Stefanos Seele ist in seinem Einzigartigkeit enthält. Stefano folgte einem alten vergessenen Lokalrezept, das das Aroma des Kastanienmehls verbessert. Der Castagnolo Schinken ist nämlich gesalzt, mit Salz und Pfeffer aromatisiert und mit einem Schmalz aus Kastanienmehl gewürzt. Dieses Mehl ist aus lokalen Kastanienwäldern gewonnen. Die Kastanien, die wir beim Einschmelzen benutzen, sind gedörrt und gemahlen in alten Lokaldarren (auf Italienisch „Metati“), den wir ein neues Leben gegeben haben.

Das Gebiet um Monte Cimone herum hat unseren wohlschmeckenden und delikaten **Valli del Cimone** Schinken genannt. Dieser Schinken schmeckt wie die Luft von hier, dieselbe, die er während seiner Reifezeit absorbiert.

Und endlich kommt unser **Valle del Leo** Schinken, der für mindestens 10-12 Monaten reift.

Die Zeit, die man für die Herstellung einer von unseren Schinken benötigt, ist auch die Zeit, die jeder Schinken benötigt, um zu reifen
... man kann nicht den Lauf der Natur vorantreiben!



PROSCIUTTO DI MODENA DOP "RISERVA"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



PROSCIUTTO DI MODENA DOP "RISERVA"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Questo prosciutto nasce dall'ambizione di voler produrre una riserva speciale capace di non deludere il consumatore più esigente garantendogli la continuità del prodotto nel tempo. Per fare questo siamo partiti dalla ricerca di un suino proveniente da una unica genetica tradizionale italiana (large - white per landrace) recuperata da un solo allevamento del modenese. Dopo lo svezzamento il suinetto viene alimentato a cereali no ogm e siero di latte nelle stalle di alcuni caseifici modenese che ne garantiscono l'accrescimento lento e sostenibile oltre i nove mesi di età. Da questi suini otteniamo una coscia esclusiva che ci garantisce il giusto grado di "marezzatura" della carne, indispensabile per ottenere una stagionatura extra-lunga che andrà da 20 a 24 mesi a seconda della fisionomia e della copertura di grasso di ognuna di esse. Al termine di un lungo e lento affinamento in cantina della durata di almeno 4 stagioni, il prodotto assorbe la microflora batterica buona proveniente dalle muffe presenti nell'ambiente circostante conferendo al prosciutto un profumo inconfondibile al naso, tipico del prosciutto ben stagionato. Al palato ritornano tutti i sentori avvertiti all'olfatto, il gusto intenso ma discreto, fine ed elegante.

With this ham, we wanted to create a special reserve that would not disappoint even the most demanding customers. This ham guarantees the product's continuity over time.

To produce our ham, we wanted to use swine only from a single traditional Italian breed (Large White instead of Landrace) coming from a single breed in Modena. After weaning, the piglets are reared in stables of dairies in Modena and are fed only with GMO-free cereals and whey. These dairies guarantee that the animals have a slow and sustained growth, even after their ninth month. From these swine we get exclusive pork legs, which guarantee us the right amount of "Marezzatura" (literally the distribution of fat in muscle meat). This fat distribution is very important because it allows an extra-long maturation period of 20 to 24 months, depending on the specific characteristics and the fat cover of each pork leg. Only after a long and slow refinement phase in the cellar, which lasts for a period of at least 4 seasons, the product takes up the bacterial microflora of the mold in the surrounding environment. These molds give the ham a distinctive and unique fragrance, typical of a long-ripe ham. The flavor corresponds to the aroma, it is intense but also delicate, it is fine and elegant.

Mit diesem Schinken wollten wir eine spezielle Reserve erschaffen, die auch den anspruchsvollsten Kunden nicht enttäuschen könnte. Dieser Schinken garantiert den Kunden seine zeitliche Kontinuität.

Um unseren Schinken zu herstellen, wollten wir Schweinekeulen nur aus einer einzigen traditionellen italienischen Rasse (Large White statt Landrace) benutzen, die aus einer einzigen Zucht in Modena kommen. Nach der Entwöhnung werden die Ferkel in Ställen einiger Käsereien in Modena nur mit GVO-freien Getreiden und Molke gefüttert. Diese Käserei dafür bürgen, dass die Tiere ein langsames und nachhaltiges Wachstum haben, auch nach ihrem neunten Monat. Aus diesen Schweinen erhalten wir exklusive Schweinekeulen, die uns die richtige Menge von „Marezzatura“ (wörtlich die Verteilung von Fett in Muskelfleisch) garantieren. Diese Fettverteilung ist sehr wichtig, weil sie extra lange Reifezeit von 20 bis 24 Monaten zulässt, je nach den besonderen Eigenschaften und der Fettabdeckung jeder Schweinekeule. Nur am Ende einer langen und langsamen Verfeinerungsphase im Keller, die für einen Zeitraum von mindestens 4 Jahreszeiten dauert, nimmt das Produkt die bakterielle Mikroflora der Schimmel in der Umgebung auf. Diese Schimmel geben den Schinken eine unverwechselbare und einzige Duftnote, die typisch für einen lang gereiften Schinken ist. Der Geschmack entspricht dem Aroma, er ist intensiv aber auch delikat, er ist fein und elegant.

PROSCIUTTO DI MODENA DOP "RISERVA"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Coscia di suino proveniente da area geografica definita dal disciplinare della DOP Prosciutto di Modena. Prodotto secondo il disciplinare della DOP Prosciutto di Modena. Denominazione di origine protetta ai sensi della legge nr. 26/90 e del reg. (CE) 1107/96 certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF. Stagionatura da 20 a 24 mesi.

A pork leg coming from farms, in the geographical area defined by the Production Regulations of the Prosciutto di Modena (DOP). Produced according to the Production Regulations of the Prosciutto di Modena DOP. Protected designation of origin in accordance with Law no. 26/90 and regulation (CE) 1107/96 certified by the control body authorized by MIPAAF (Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies). Seasoning from 20 to 24 months.

Die Schweinekeulen kommen aus einem begrenzten Ursprungsgebiet, das von den Produktionsbestimmungen des Modena Konsortium bestimmt ist. Das ist ein Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung, das die Produktionsbestimmungen des Modena Konsortiums einhält. Geschützte Ursprungsbezeichnung krafts des Gesetzes Nr. 26/90 und der Verordnung (EG) Nr. 1107/96, zertifiziert von einer Kontrollstelle, die vom Landwirtschaftsministerium genehmigt ist. Reifezeit von 20-24 Monaten.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011)Ingredients
Zutaten**Coscia di suino, sale**Pork leg, salt
Schweinekeule, Salz**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)**Average Nutrition facts per 100 g of product
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt**Energia**Energy
Energie

1366 kJ - 328 Kcal

GrassiFat
Fett

24 g

di cui acidi grassi saturiof which saturates
davon gesättigte Fettsäuren

8,9 g

CarboiodratiCarbohydrate
Kohlenhydrate

1,1 g

di cui zuccheriof which sugars
davon Zucker

< 1 g

FibreFibre
Faser

0 g

ProteineProtein
Eiweiß

27 g

SaleSalt
Salz

6 g

Caratteristiche organoletticheOrganoleptic characteristics
Organoleptische EigenschaftenRosso intenso del magro; striature di grasso bianche
The lean part is deep red; the streaks of fat are white
Magere Schinkentelle sind rot; intramuskuläres Fett ist weiß**Colore**Colour
FarbeProfumato, inteso, tipico di prosciutto ben stagionato
Strong aroma, typical of a seasoned prosciutto
Duftend und intensiv, typische Eigenschaften einer langen Reifung**Odore**Smell
Aroma**Sapore**Taste
GeschmackSweet
Süß**Consistenza**Firmness
Konsistenz

Tenero ma non molle

Soft but not chewy
Leicht mürbe**Prosciutto di Modena DOP con osso filiera "RISERVA" (Stagionatura 20 Mes)**Prosciutto di Modena DOP bone-in - [20 months seasoning]
Prosciutto di Modena DOP - mit Knochen [Reifezeit von 20 Monaten]**Codice articolo** 225**Peso** 10+ kg**Imballo primario**
Primary packaging - Primärverpackung**Imballo secondario**
Secondary packaging - Umverpackung**Numero pezzi per imballo** 2
No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung**Numero imballi per strato** 4
No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte**Numero imballi per pallet** 20
No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette**Shelf-life** 365 gg
Shelf life - Haltbarkeit**Modalità di conservazione**
Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen

-

Cartone

Carton - Karton

2

365 gg

365 days - 365 Tage

Conservare in luogo fresco e asciutto

Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen
Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum**Prosciutto di Modena DOP disossato addobbo "RISERVA" (Stagionatura 20 Mes)**Prosciutto di Modena DOP boneless tied up [20 months seasoning]
Prosciutto di Modena DOP - Hand gebunden, ohne Knochen [Reifezeit von 20 Monaten]**Codice articolo** 226**Peso** ≈ 8 kg**Imballo primario**
Primary packaging - PrimärverpackungBusta sottovuoto in PA/PE
PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung**Imballo secondario**
Secondary packaging - Umverpackung

Cartone

Carton - Karton

Numero pezzi per imballo 2
No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung

2

Numero imballi per strato 4
No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte

4

Numero imballi per pallet 20
No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette

20

Shelf-life 240 gg
Shelf life - Haltbarkeit

240

240 days - 240 Tage

Modalità di conservazione
Preserving method - AufbewahrungsbedingungenConservare a temperatura < + 10 °C
Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C**Prosciutto di Modena DOP disossato pressato "RISERVA" (Stagionatura 20 Mes)**Prosciutto di Modena DOP boneless pressed [20 months seasoning]
Prosciutto di Modena DOP - Gepresst, ohne Knochen [Reifezeit von 20 Monaten]**Codice articolo** 227**Peso** ≈ 8 kg**Imballo primario**
Primary packaging - PrimärverpackungBusta sottovuoto in PA/PE
PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung**Imballo secondario**
Secondary packaging - Umverpackung

Cartone

Carton - Karton

Numero pezzi per imballo 2
No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung

2

Numero imballi per strato 4
No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte

4

Numero imballi per pallet 20
No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette

20

Shelf-life 240 gg
Shelf life - Haltbarkeit

240

240 days - 240 Tage

Modalità di conservazione
Preserving method - AufbewahrungsbedingungenConservare a temperatura < + 10 °C
Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



PROSCIUTTO DI MODENA DOP

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Con ogni probabilità questo prosciutto è il "cavalo di battaglia" dell'azienda Cà Dante. Forse perché il suo fondatore, Pelloni Antonio, ha creduto sin dalla prima ora all'importanza di appartenere ad un consorzio a denominazione d'origine protetta e ne ha contribuito alla crescita, fino a diventare il principale rappresentante.

Le prime cosce destinate alla produzione di questa DOP provenivano infatti dal macello di proprietà della famiglia Pelloni che destinava alla salatura le migliori carni selezionate all'interno del mattatoio.

Queste cosce oggi vengono affidate all'abile mano del "maestro prosciuttai" che, nel rispetto del disciplinare di produzione, le deve custodire per un periodo minimo di 16 mesi. Più della metà di questo tempo viene trascorsa all'interno della cantina, tra le mura di mattoni imbevuti di muffe buone.

Quello che ne esce è un prodotto dal gusto franco, dal profumo delicato e persistente al naso, dal colore rosato che volge al rosso uniforme del magro con una copertura esterna di grasso consistente e bianco.

Almost undoubtedly this ham is the real strength of Fattoria Cà Dante, because perhaps its creator Pelloni Antonio recognized from the beginning the importance of belonging to a PDO Consortium. Pelloni has contributed to the growth of this ham and now it is our flagship product. The first pork legs used for the production of this PDO product came from a slaughterhouse owned by the Pelloni family, which allowed only the best selected legs to be salted.

These pork legs are today handled by the skilled hands of our masters, who guard them according to the production regulations of the Modena consortium and cure them at least 16 months. For over half of this time the hams ripe in the cellar, where they can gradually absorb the mold. The result of this ripening is a product that has both a spicy taste and a fragrant and intense aroma. The ham is pink in its entirety, but its lean pieces are red, while the fat outer fat cover is milky white.

Fast zweifellos ist dieser Schinken die echte Stärke von Fattoria Cà Dante, weil vielleicht seines Schöpfers Pelloni Antonio vom Anfang an die Bedeutung erkannte, zu einem g.U. Konsortium zu gehören. Pelloni hat zu dem Wachstum dieses Schinkens beigetragen und jetzt er ist unser Flaggschiff-Produkt.

Die ersten Schweinekeulen für die Herstellung dieses g.U.-Produkt kamen aus einem Schlachthof im Besitz der Pelloni Familie, der nur die besten ausgewählten Keulen einsalzen ließ. Diese Schweinekeulen werden heute von den gewandten Händen unserer Meister gepflegt, die sie den Produktionsbestimmungen des Modena Konsortium gemäß für eine Reifezeit von mindestens 16 Monaten bewachen. 8 Monaten länger reifen die Schinken im Keller, wo sie die Schimmel einsaugen können. Was in dieser Reifezeit herstellt wird, ist ein Produkt, das sowohl einen würzigen Geschmack als auch duftendes und intensives Aroma hat. Der Schinken ist in seiner Gesamtheit rosaarben, aber die mageren Schinkenteile sind feuerrot, während die dicke äußere Fettdecke ist milchweiß.

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Coscia di suino proveniente da area geografica definita dal disciplinare della DOP Prosciutto di Modena.
Prodotto secondo il disciplinare della DOP Prosciutto di Modena. Denominazione di origine protetta ai sensi della legge nr. 26/90 e del reg. (CE) 1107/96 certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF. Stagionatura da 14 a 16 mesi.

A pork leg coming from the geographical area defined by the Production Regulations of the Prosciutto di Modena DOP. Produced according to the Production Regulations of the Prosciutto di Modena DOP. Protected designation of origin in accordance with Law no. 26/90 and regulation (CE) 1107/96 certified by the control body authorized by MIPAAF (Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies). Seasoning from 14 to 16 months.

Die Schweinekeulen kommen aus einem begrenzten Ursprungsgebiet, das von den Produktionsbestimmungen des Modena Konsortium bestimmt ist. Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung, das die Produktionsbestimmungen des Modena Konsortiums einhält. Geschützte Ursprungsbezeichnung krafts des Gesetzes Nr. 26/90 und der Verordnung (EG) Nr. 1107/96, zertifiziert von einer Kontrollstelle, die vom Landwirtschaftsministerium genehmigt ist. Reifezeit von 14-16 Monaten.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011) Ingredients Zutaten	Coscia di suino, sale Pork leg, salt Schweinekeule, Salz	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011) Average Nutrition facts per 100 g of product Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt		
Energia Energy Energie	932 kJ - 229 Kcal	1423 kJ - 339 Kcal
Grassi Fat Fett	12,2 g	27 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates davon gesättigte Fettsäuren	4,88 g	10,8 g
Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate	0 g	0 g
di cui zuccheri of which sugars davon Zucker	0 g	0 g
Fibre Fibre Faser	0 g	0 g
Proteine Protein Eiweiß	28 g	24 g
Sale Salt Salz	6 g	5,1 g

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics Organoleptische Eigenschaften	
Colore Colour Farbe	Rosso vivo del magro; striature di grasso bianco latte The lean part is deep red; the streaks of fat are white Magere Schinkenteile sind feuerrot; intramuskuläres Fett ist milchweiß
Odore Smell Aroma	Profumato, inteso, tipico di prosciutto ben stagionato Strong aroma, typical of a seasoned prosciutto Duftend und intensiv, typische Eigenschaften einer langen Reifung
Sapore Taste Geschmack	Sapido ma non salato Savory but not salty (sweet) Würzig aber nicht salzig (Süß)
Consistenza Firmness Konsistenz	Tenero ma non molle Soft but not chewy Leicht mürbe

Prosciutto di Modena DOP con osso

Prosciutto di Modena DOP bone-in
Prosciutto di Modena DOP - mit Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	5
Peso Weight - Gewicht	8/10 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	-
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	365 gg 365 days - 365 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum



Prosciutto di Modena DOP disossato addobbo

Prosciutto di Modena DOP boneless tied up
Prosciutto di Modena DOP - Hand gebunden, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	7
Peso Weight - Gewicht	7/8 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature <+10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+10°C



Prosciutto di Modena DOP disossato pressato

Prosciutto di Modena DOP boneless pressed
Prosciutto di Modena DOP - Gepresst, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	208
Peso Weight - Gewicht	7/8 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature <+10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+10°C



Prosciutto di Modena DOP disossato pelatello "pulito sottovuoto"

Prosciutto di Modena DOP boneless pelatello "cleaned and vacuum packed"
Prosciutto di Modena DOP pelatello - Gewaschen, vakuumverpackt, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	222
Peso Weight - Gewicht	5/6 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C. Store at a temperature <+ 10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C Temperatura consigliata all'affettamento: 0°/+4° C Recommended temperature for slicing: 0°/+4°C - Empfohlene Schnitttemperatur: 0°/+4°C

**Prosciutto di Modena DOP disossato a mattonella "pulito sottovuoto"**

Prosciutto di Modena DOP boneless mattonella "cleaned and vacuum packed"
Prosciutto di Modena DOP a mattonella - Gewaschen, vakuumverpackt, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	93
Peso Weight - Gewicht	5/5,5 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C. Store at a temperature <+ 10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C Temperatura consigliata all'affettamento: -8°/-10° C Recommended temperature for slicing: -8°/-10°C - Empfohlene Schnitttemperatur: -8°/-10°C

**Prosciutto di Modena DOP disossato a metà**

Prosciutto di Modena DOP boneless - one half
Prosciutto di Modena DOP - Halber Schinken ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	62
Peso Weight - Gewicht	3/3,5 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	4 metà = 2 prosciutti 4 halves = 2 hams - 4 Hälften = 2 Schinken
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	120 gg 120 days - 120 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C Store at a temperature <+ 10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C

**Prosciutto di Modena DOP Disossato In Trancio 4/4**

Prosciutto di Modena DOP boneless - cut in quarters
Prosciutto di Modena DOP - Viertel Schinken ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	26
Peso Weight - Gewicht	1,5/2 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	8 tranci = 2 prosciutti 8 pieces = 2 hams - 8 Viertel = 2 Schinken
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	120 gg 120 days - 120 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C Store at a temperature <+ 10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C



PROSCIUTTO "CASTAGNOLO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



PROSCIUTTO "CASTAGNOLO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Questo prosciutto prende ispirazione da un disegno che la mia nipotina Allegra ha realizzato a scuola e che aveva come soggetto il castagno, pianta che per noi montanari è "sacra" poiché in tempo di guerra ha rappresentato la principale fonte di sussistenza. Da una ricerca storica ho scoperto che quando si faceva il maiale in casa, le cosce venivano salate con una concia a base di pepe nero in grani, aglio e massaggiate con aceto, poi venivano messe a sgocciolare in un busto di castagno tagliato a metà che chiamavano "E Cuncun ed castegn", e infine messe ad asciugare e stagionare in cantina per circa due anni.

Il Castagnolo non è altro che la riproduzione in chiave moderna di questa antica tradizione norcina... La coscia che utilizziamo per questo prodotto proviene da suini medio-pesanti nati e allevati in Italia, si presenta anatomicamente con il piede e con il fondello (come da tradizione toscano-emiliana), viene salata a sale insaturo con una concia a base di sale, pepe e aglio e massaggiata accuratamente per due settimane.

Il processo di asciugatura è quello tradizionale fino al settimo mese di età, poi in fase di sognatura il prodotto viene coperto da un particolare impasto fatto di farina di castagne del nostro appennino miscelato con grasso di suino, sale e pepe. Questo trattamento particolare e l'affinamento in cantina su di un letto di foglie di castagno ben asciutte conferiscono al Castagnolo un profumo inebriante e aromatico. Al naso si avvertono note delicate di castagna e miele, al palato il gusto è pieno e persistente tipico di prosciutto di montagna affinato al castagno.

This ham is inspired by a drawing. At school, during her childhood, my niece Allegra made a picture and the subject was a chestnut tree, a "blessed plant" for mountaineers because during the war was the main source of livelihood.

From a historical research I found out that in the past, the thighs were salted with a tanning-based black peppercorns, garlic and rub with vinegar; then, they were left to drain in a cut-in-half bust chestnut (called "e cuncun and castegn") and then left to dry and age in the cellar for two years.

Castagnolo is the modern interpretation of an ancient tradition... The thigh comes from medium-heavy pigs, born and reared in Italy; it has got the trotter and the fondello (as Tuscan Emilian tradition); it is flavoured with unsaturated salt, with a salt-based tanning, pepper and garlic and it is thoroughly massaged for two weeks. The drying process follows the traditional one until the seventh month of age; then, during the smearing-with-lard phase the product is covered by a special paste made with pork fat, salt, pepper and chestnut flour of our Apennines. This specific action combined with the aging in the cellar close to a rug of well-dry chestnut leaves give the Castagnolo a heady and aromatic scent. The nose smells delicate scents of chestnut and honey; the palate tastes full and persistent flavor, as for characteristic aged chestnut Mountain Ham.

Dieser Schinken inspiriert sich von einer Zeichnung, die meine Enkelin Allegra vor vielen Jahren in der Schule gemacht hatte. Diese war eine Zeichnung eines Kastanienbaums, der für uns Bergbewohner „heilig“ ist, weil er während des Kriegs die meiste Hauptquelle unseres Lebensunterhalts war.

Aus einer historischen Forschung habe ich herausgefunden, dass wenn man in der Vergangenheit Schweinefleisch zubereitete, die Schweinekeule waren mit einem Gerbmittel aus schwarzen Pfefferkörnern und Knoblauch gesalzt und dann mit Essig eingerieben und massiert. Dann wurden sie in einem zur Hälfte gesägten Kastanienstamm abtropfen lassen, den hier „e Cuncun ed castegn“ genannt wurde. Schließlich wurden sie abtrocknen und im Keller für zwei Jahren reifen lassen. Unser Castagnolo Schinken ist sozusagen nichts mehr als die moderne Interpretation einer alten Tradition ...

Die Schweinekeule, die wir für diesen Produkt benutzen, kommen aus Schweinen mit einem durchschnittlichen Gewicht, die in Italien geboren und gezüchtet sind. Anatomisch sind die Keule nach der Toskanisch-Emilianischen Tradition mit den Füßen und Fondello vorgeführt, sie werden mit ungesättigtem Salz und einem Gerbmittel aus Pfeffer und Knoblauch gesalzt, sie werden für zwei Wochen säuberlich massiert.

Der Trocknungsphase ist traditionell bis zu dem siebten Monat, dann muss das Produkt mit einer speziellen Schmalzpaste eingerieben werden, diese Schmalzpaste wird aus Kastanienmehl unseres Apennins, Schweinfett, Salz und Pfeffer erlangen. Sowohl diese spezifische Phase als auch die Verfeinerung im Keller, wo die Schweinekeule auf einem Kastanienblättern-Bett liegen, geben dem Castagnolo Schinken ein betäubendes und würziges Aroma. Olfaktorisch hat der Castagnolo delikate Honig- und Kastaniennoten, der Geschmack ist voll und andauernd.

PROSCIUTTO "CASTAGNOLO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Prosciutto crudo stagionato italiano "Castagnolo" intero, con osso, taglio redondo con mantenimento dello zampino e parte di scamone.
Stagionatura da 16 a 18 mesi.

Whole, bone-in Italian seasoned Prosciutto crudo "Castagnolo", redondo cut with trotter and part of the rump.
Seasoning from 16 to 18 months.

Italienischer, gereifter, ganzer "Castagnolo" Rohschinken mit Knochen, redondo geschnitten.
Beibehaltung des Spitzfußes und Teil von der Hüfte. Reifezeit von 16-18 Monaten.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011)Ingredients
Zutaten

Coscia di suino nato e allevato in Italia, sale, aromi (pepe e aglio), sugna con farina di castagne.

Pork leg, coming from a pig that was born and bred in Italy, salt, herbs (garlic and pepper), flare fat made with chestnut flour.

Schweinekeule (aus Schweinen, die in Italien geboren und gezüchtet sind), Salz, Pfeffer, Knoblauch, Schmalz auf Kastanienmehlbasis.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)Average Nutrition facts per 100 g of product
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt**Energia**
Energy
Energie

1117 kJ - 268 Kcal

Grassi
Fat
Fett

17,5 g

di cui acidi grassi saturi
of which saturates
davon gesättigte Fettsäuren

6,86 g

Carboiodrati
Carbohydrate
Kohlenhydrate

< 1 g

di cui zuccheri
of which sugars
davon Zucker

< 1 g

Fibre
Fibre
Faser

0 g

Proteine
Protein
Eiweiß

27,5 g

Sale
Salt
Satz

5,7 g

Caratteristiche organoletticheOrganoleptic characteristics
Organoleptische Eigenschaften**Colore**
Colour
FarbeUniforme rosso - rosato del magro, striature di grasso bianco latte
The lean part is deep red; the streaks of fat are white

Rot, magere Schinkenteile sind rosarot; intramuskuläres Fett ist milchweiß

Odore
Smell
AromaIntenso, tipico di prosciutto ben stagionato con aroma di castagne appena percettibile
Strong aroma, typical of a seasoned prosciutto
Duftend und intensiv, typische Eigenschaften einer langen Reifung. Leicht Kastanienaroma**Sapore**
Taste
GeschmackSapido ma non salato
Savory but not salty
Würzig aber nicht salzig**Consistenza**
Firmness
KonsistenzTenero ma non molle
Soft but not chewy
Leicht mürbe**BREVETTO N. 102017000064621**

DEPOSITATO IL 12.06.2017

Loredana Guglielmetti Firmato da: uibm-brevetti
Roma, 30 settembre

mise.AOO_PIT.REGISTRO UFFICIALE U.0276973.30-09-2019

*Ministero dello Sviluppo Economico*

Direzione generale per la lotta alla contraffazione

Ufficio Italiano Brevetti e Marchi

ATTESTATO DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE

Il presente brevetto viene concesso per l'invenzione oggetto della domanda:

N. 102017000064621

TITOLARE/I: • FATTORIA CA' DANTE S.R.L. 100,0%

Gagliardelli Fabrizio

DOMICILIO: Bugnion S.p.A.
via Vellani Marchi 20
41124 Modena

INVENTORE/I: • PELLONI Stefano

TITOLO: Metodo per la realizzazione di un salume.

CLASSIFICA: A23L13

DATA DEPOSITO: 12/06/2017

Roma, 30/09/2019

Il Dirigente della Divisione
*Loredana Guglielmetti*Via Molise 19 - 00187 Roma
tel. +39 06 4705 5800 - e-mail contactcenteruibm@mise.gov.it - www.mise.gov.it

Pagina 1 di 1

Prosciutto "Castagnolo" con piede

Prosciutto "Castagnolo" with trotter - Prosciutto "Castagnolo" - mit Fuß des Schweines

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	105
Peso Weight - Gewicht	≈ 9 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	-
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	365 gg 365 days - 365 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum

Prosciutto "Castagnolo" disossato addobbo

Prosciutto "Castagnolo" boneless tied up - Prosciutto "Castagnolo" - Hand gebunden, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	120
Peso - Weight - Gewicht	≈ 7 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < +10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C

Prosciutto "Castagnolo" disossato pressato

Prosciutto "Castagnolo" boneless pressed - Prosciutto "Castagnolo" - Gepresst, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	207
Peso - Weight - Gewicht	≈ 7 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < +10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C

**Prosciutto "Castagnolo" disossato a metà**

Prosciutto "Castagnolo" boneless one half - Prosciutto "Castagnolo" - Halber Schinken ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	199
Peso - Weight - Gewicht	3/3,5 kg
Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE - PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung	Cartone - Carton - Karton
Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	4 metà = 2 prosciutti - 4 halves = 2 hams - 4 Hälften = 2 Schinken
Numero imballi per strato - No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit	120 gg - 120 days - 120 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C

**Prosciutto "Castagnolo" disossato a trancio 4/4**

Prosciutto "Castagnolo" boneless cut in quarters - Prosciutto "Castagnolo" - Viertel Schinken ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	155
Peso - Weight - Gewicht	1,5/2 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone - Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	8 tranci = 2 prosciutti 8 pieces = 2 hams - 8 Viertel = 2 Schinken
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit	120 gg - 120 days - 120 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+ 10°C

**Prosciutto "Castagnolo" affettato**

Prosciutto "Castagnolo" sliced - Prosciutto "Castagnolo" geschnitten

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	198
Peso - Weight - Gewicht	100g
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Film top A-PET + PE EVOH PE peel - film bottom BOPET/AdH./PEEVOH/PE AFM. Vaschetta trasparente termoformata Transparent thermoformed tray - Thermogeformtes durchsichtiges Schale
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	12 vaschette 12 trays - 12 Schalen
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	14
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	84
Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit	80 gg 80 days - 80 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura da +2 ° C a + 4 ° C Store at a temperature from +2°C to +4°C - Aufbewahren bei einer Temperatur von +2 °C bis +4°C



PROSCIUTTO "CORATINO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



PROSCIUTTO "CORATINO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Il Coratino nasce dalla fusione delle idee e dall'esperienza di famiglie vociate alla valorizzazione dei prodotti agricoli del proprio territorio di appartenenza. Le cosce di suini pesanti 100% italiani vengono aviate alla salatura, che consiste nello spargimento di sale marino e pepe come da ricetta. La sugna è fatta con pasta di olive coratine liofilizzate e interagisce con il prodotto durante la lunga fase di stagionatura al naturale. Il risultato è un prosciutto dolce di elevatissima qualità che nasconde profumi e sentori lievemente piccanti tipici dell'oliva coratina.

Coratino® was born from the fusion of ideas and the experience of families dedicated to enhancing the agricultural products of their own territory. The legs of heavy 100% Italian pigs are sent for salting, which consists in the spreading of sea salt and pepper as per recipe. The lard is made with freeze-dried Coratina olive paste and interacts with the product during the long natural seasoning phase.

The result is a very high quality sweet ham that hides the slightly spicy aromas and scents typical of the Coratina olive.

Coratino-Schinken entsteht aus der Vereinigung von Ideen und Erfahrungen von Familien, die sich der Verbesserung der landwirtschaftlichen Produkte ihres Territoriums widmen. Die 100% italienische Schweinekeulen werden zum Salzen geschickt. Das Salzen besteht in der Verteilung von Meersalz und Pfeffer, nach dem Rezept. Der Flom wird aus gefriergetrockneter Coratina Olivenpaste hergestellt, und interagiert während der langen Phase der natürlichen Reifung mit dem Produkt.

Das Ergebnis ist ein Süßschinken von höchster Qualität, der leicht scharf Aromen verbirgt, die typisch für die Coratina-Olive sind.

PROSCIUTTO "CORATINO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano derivante da cosce pesanti, stagionate per un periodo minimo di 14 mesi in cantina con ricambio dell'aria naturale.

100% Italian cured raw ham deriving from heavy thighs, cured for a minimum period of 14 months in the cellar with natural air exchange.

100% italienischer geräucherter Rohschinken aus schweren Keulen, mindestens 14 Monate im Keller mit natürlichem Luftaustausch gereift.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011)

Ingredients

Zutaten

Coscia di suino nato e allevato in Italia, sale, sugna con pasta di olive.

Pork leg, coming from a pig that was born and bred in Italy, salt, flare fat made with olive paste

Schweinekeule (aus Schweinen, die in Italien geboren und gezüchtet sind), Salz, Schmalz auf Olivenpaste.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)

Average Nutrition facts per 100 g of product

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt

Energia

Energy

Energie

1111,4 kJ - 267 Kcal

Grassi

Fat

Fett

19 g

di cui acidi grassi saturi

of which saturates
davon gesättigte Fettsäuren

2,05 g

Carboiodrati

Carbohydrate
Kohlenhydrate

1,18 g

di cui zuccheri

of which sugars
davon Zucker

1,18 g

Fibre

Fibre

Faser

0 g

Proteine

Protein

Eiweiß

23 g

Sale

Salt

Saltz

5,7 g

Caratteristiche organolettiche

Organoleptic characteristics

Organoleptische Eigenschaften

Colore

Colour

Farbe

Uniforme, rosso rosato nel magro, bianco latte nel grasso

The lean part is deep red; the streaks of fat are white

Rot, magere Schinkenteile sind rosarot; intramuskuläres Fett ist milchweiß

Odore

Smell

Aroma

Profumato tipico del prodotto stagionato con note di oliva

Typical scent of the seasoned product with olive notes

Typischer Duft des gewürzten Produkts mit Olivennoten

Sapore

Taste

Geschmack

Sapido ma non salato, sentori lievemente piccanti tipici dell'oliva coratina

Savory but not salty, slightly spicy hints typical of the Coratina olive

Würzig aber nicht salzig, leicht würzige Anklänge typisch für die Coratina-Olive

Consistenza

Firmness

Konsistenz

Tenero ma non molle

Soft but not chewy

Leicht mürbe

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino con osso

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - bone-in - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - mit Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer

50

Peso - Weight - Gewicht

≈ 10 kg

Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung

-

Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung

Cartone - Carton - Karton

Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung

2

Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte

4

Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette

20

Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit

365 gg - 365 days - 365 Tage

Modalità di conservazione

Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen

Conservare in luogo fresco e asciutto

Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum



Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino disossato addobbo

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - boneless tied up - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - Hand gebunden, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer

51

Peso - Weight - Gewicht

≈ 8 kg

Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung

Busta sottovuoto in PA/PE
PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung

Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung

Cartone - Carton - Karton

Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung

2

Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte

4

Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette

20

Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit

240 gg - 240 days - 240 Tage

Modalità di conservazione

Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen

Conservare a temperatura < + 10 °C

Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C



Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino disossato pressato

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino boneless pressed - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - Gepresst, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer

52

Peso - Weight - Gewicht

≈ 8 kg

Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung

Busta sottovuoto in PA/PE
PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung

Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung

Cartone - Carton - Karton

Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung

2

Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte

4

Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette

20

Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit

240 gg - 240 days - 240 Tage

Modalità di conservazione

Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen

Conservare a temperatura < + 10 °C

Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C



Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino disossato a metà

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino boneless one half - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - Halber Schinken, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer

53

Peso - Weight - Gewicht

≈ 3,5 kg

Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung

Busta sottovuoto in PA/PE
PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung

Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung

Cartone - Carton - Karton

Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung

4 metà = 2 prosciutti

4 halves = 2 hams - 4 Hälften = 2 Schinken

Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte

4

Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette

20

Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit

120 gg 120 days - 120 Tage

Modalità di conservazione

Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen

Conservare a temperatura < + 10 °C

Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C



PROSCIUTTO NAZIONALE "VALLI DEL CIMONE"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



PROSCIUTTO NAZIONALE "VALLI DEL CIMONE"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Questo prosciutto è dedicato alla nostra terra di montagna e in particolare alle Valli dominate dal monte Cimone. L'aria che s'incanala lungo i torrenti del Fellicarolo e dell'Ospitale giunge fino a Cà Dante conferendo al prodotto un gusto pulito e fresco. Le cosce che selezioniamo per questo prodotto provengono da allevamenti italiani che selezionano le migliori genetiche e la miglior dieta alimentare del suino, per dare una materia prima prevalentemente magra, senza trascurare la qualità organolettica delle carni. La coscia segue il processo di trasformazione completo con la medesima cura impartita a quelle DOP. La fase di stagionatura avviene nel locale cantina al piano seminterrato per un periodo mai inferiore a un anno. Il connubio tra carni di suini giovani e stagionatura medio-lunga fa sì che si ottenga un prodotto asciutto e profumato entro i 14 mesi di età, dal gusto delicato e dal colore rosato.

This ham is dedicated to our mountains, especially to the valleys around Monte Cimone. The air that channels into the Fellicarolo and Ospitale streams reaches Cà Dante and gives our product a clean and fresh taste. The pork leg which we use for the production of this product comes from Italian breeders who choose only the best breeds and feeding in order to obtain a mainly meager raw material without notching the organoleptic properties of the meat. The pork legs undergo the same production process that also PDO pork legs must undergo. The maturation takes place in the cellar in the basement of the ham factory for at least one year. The combination of meat from young swine and a medium to long-term ripening allows a dry and fragrant product, which has a delicate taste and a pinkish color.

Dieser Schinken ist unserem Land gewidmet, vor allem den Tälern um Monte Cimone herum. Die Luft, die sich auf die Fellicarolo und Ospitale Wildbäche zuströmt, erreicht Cà Dante und gibt unserem Produkt einen sauberen und frischen Geschmack. Die Schweinekeule, die wir für die Herstellung dieses Produkts benutzen, kommen aus italienischen Zuchten, die nur die beste Rassen und Fütterung auswählen, um eine hauptsächlich mageren Rohstoff zu gewinnen, ohne die organoleptische Eigenschaften des Fleisches zu vernachlässigen. Die Schweinekeule folgen dem selben Herstellungsprozess, dem auch die g.U.-Keulen folgen. Die Reifung sich vollzieht im Keller im Untergeschoss der Schinkenfabrik für mindestens ein Jahr. Die Kombination von Fleisch aus jungen Schweinen und einer mittel- bis langfristigen Reifung gestaltet ein trockenes und duftendes Produkt, das einen delikaten Geschmack hat und rosarot ist.

PROSCIUTTO NAZIONALE "VALLI DEL CIMONE"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Prosciutto crudo stagionato derivante da cosce di suini allevati e macellati in Italia, affinato naturalmente in cantina per un periodo di 12/14 mesi.

Ripened ham produced from Italian swine that are born, bred and slaughtered in Italy.
It matures in the cellar for 12-14 months.

Gereifter Schinken aus Italienischen Schweinekeulen von Schweinen, die in Italien geboren, gezüchtet und geschlachtet sind.
Er reift im Keller für 12-14 Monaten.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011)

Ingredients
Zutaten

Coscia di suino, sale
Pork leg, salt
Schweinekeule, Salz

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)

Average Nutrition facts per 100 g of product
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt

Energia Energy Energie	1028 kJ - 242 Kcal
Grassi Fat Fett	13 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates davon gesättigte Fettsäuren	4 g
Carbohidrati Carbohydrate Kohlenhydrate	0,3 g
di cui zuccheri of which sugars davon Zucker	0,27 g
Fibre Fibre Faser	0 g
Proteine Protein Eiweiß	31 g
Sale Salt Salz	5,5 g

Caratteristiche organolettiche

Organoleptic characteristics
Organoleptische Eigenschaften

Colore Colour Farbe	Uniforme rosso - rosato del magro, striature di grasso bianco latte Uniform red - pinkish-red in the lean part; the streaks of fat are white Rot, magere Schinkenteile sind rosarot; intramuskuläres Fett ist milchweiss
Odore Smell Aroma	Profumato, intenso, tipico di prosciutto stagionato Strong aroma, typical of a seasoned prosciutto Duftend und intensiv, typische Eigenschaften einer langen Reifung
Sapore Taste Geschmack	Sapido ma non salato Savory but not salty Würzig aber nicht salzig
Consistenza Firmness Konsistenz	Tenero ma non molle Soft but not chewy Leicht mürbe

Prosciutto Crudo stagionato Nazionale "Valli Del Cimone" con osso

Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" bone-in
Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" - mit Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	192
Peso Weight - Gewicht	≈ 9 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	-
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	365 gg 365 days - 365 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum



Prosciutto Crudo stagionato Nazionale "Valli Del Cimone" disossato addobbo

Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" boneless tied up
Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" - Hand gebunden, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	193
Peso Weight - Gewicht	≈ 7 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < + 10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10°C



Prosciutto Crudo stagionato Nazionale "Valli Del Cimone" disossato pressato

Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" boneless pressed
Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" - Gepresst, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	216
Peso Weight - Gewicht	≈ 7 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < + 10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10°C



Prosciutto Crudo stagionato Nazionale "Valli Del Cimone" disossato a mattonella "pulito sottovuoto"

Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" boneless mattonella "cleaned and vacuum packed"
Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" a mattonella - Gewaschen, vakuumverpackt, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	29
Peso Weight - Gewicht	≈ 5 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	4
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C Store at a temperature < +10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < +10 °C Temperatura consigliata all'affettamento: -8°/-10° C Recommended temperature for slicing: -8°/-10° C - Empfohlene Schnitttemperatur: -8°/-10° C

**Prosciutto Crudo stagionato Nazionale "Valli Del Cimone" affettato**

Prosciutto Crudo stagionato nazionale "Valli Del Cimone" sliced
Prosciutto Crudo stagionato nazionale "Valli Del Cimone" geschnitten

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	118
Peso - Weight - Gewicht	100g
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Film top A-PET + PE EVOH PE peel - film bottom BOPET/AdH./PEEVOH/PE AFM. Vaschetta trasparente termoformata Transparent thermoformed tray- Thermogeformtes durchsichtiges Schale
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	10 vaschette 10 trays - 10 Schalen
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	9
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	63
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	80 gg 80 days - 80 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura da +2 °C a +4 °C Store at a temperature from +2°C to +4°C - Aufbewahren bei einer Temperatur von +2 °C bis +4°C

**Prosciutto Crudo stagionato Nazionale "Valli Del Cimone" disossato a metà**

Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" boneless one half
Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" - Halber Schinken, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	32
Peso Weight - Gewicht	3/3,5 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	4 metà = 2 prosciutti 4 halves = 2 hams - 4 Hälften = 2 Schinken
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	120 gg 120 days - 120 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C Store at a temperature < +10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < +10 °C

**Prosciutto Crudo stagionato Nazionale "Valli Del Cimone" disossato a trancio 4/4**

Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" boneless cut in quarters
Prosciutto crudo stagionato Nazionale "Valli del Cimone" - Viertel Schinken ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	204
Peso Weight - Gewicht	≈ 1,5 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
Numero pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	8 tranci = 2 prosciutti 8 pieces = 2 hams - 8 Viertel = 2 Schinken
Numero imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	120 gg 120 days - 120 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < +10 °C Store at a temperature < +10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < +10 °C



PROSCIUTTO "VALLE DEL LEO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



Questo prosciutto meccanico di qualità superiore è il frutto della selezione scrupolosa di cosce olandesi e tedesche di pezzatura pesante (> 12,5 kg di peso fresco).

Il procedimento di salatura manuale a sale insaturo ne garantisce la costante dolcezza mentre la cura nella toelettatura in fase di fine sale con la segatura della punta dell'anca lo rende simile ad un nazionale.

La sognatura manuale a base di farina di riso e la stagionatura finale in ambienti areati naturalmente mediante un ricambio dell'aria giornaliero, gli consente di raggiungere il giusto grado di maturazione e profumo nel primo anno di età.

This MEC ham of higher quality is the fruit of a careful selection of Dutch and German pork legs with a starting weight of over 12.5 kg. The salting process, carried out by hand using unsaturated salt, guarantees a steady sweetness of the ham, while our careful dressing at the end of this delicate phase (in which the tip of the hip is sawn off) makes this ham similar to the "Nazionale Valli Cimone" ham. Both the greasing process, which involves a mixture of flare fat and rice flour and is also carried out manually, and the final ripening stage, which occurs in daily naturally air-conditioned rooms, allow our ham to reach the perfect ripening and aroma in the course of a year.

Dieser MEC Schinken von höherer Qualität ist die Frucht einer sorgfältigen Auswahl von holländischen und deutschen Schweinekeulen mit einem Ausgangsgewicht von mehr als 12,5 kg. Die von Hand mit ungesättigtem Salz Einsalzen-Phase bürgt für die anhaltende Süße unserer Schinken, während unsere gewissenhafte Zurichtung am Ende dieser delikaten Phase (in der die Spitze der Hüfte absägen wird) macht diesen Schinken dem Nazionale „Valli Cimone“ Schinken ähnlich. Sowohl das Einreiben mit der aus Reismehl Schmalzpaste (das wird auch vom Hand durchgeführt) als auch die finale Reifung (die in täglichen gelüfteten Räumen eintritt) lassen unseren Schinken zu, dass er die perfekte Reifung und Aroma im Lauf eines Jahres erreicht.

PROSCIUTTO "VALLE DEL LEO®"

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Prosciutto crudo stagionato derivante da cosce pesanti selezionate di origine europea, stagionate per un periodo di 10/12 mesi in ambienti climatizzati con ricambio dell'aria naturale.

Ripened ham, which comes from selected European pork legs. These pork legs mature for 10-12 months in air-conditioned rooms with a natural air exchange.

Gereifter Schinken, der aus ausgewählten europäischen Schweinekeulen kommt. Die Schweinekeule reifen in klimatisierten Zimmern mit natürlichem Luftwechsel für 10-12 Monaten.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011)
 Ingredients
 Zutaten
 Coscia di suino, salePork leg, salt
Schweinekeule, Salz
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)
 Average Nutrition facts per 100 g of product
 Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt
 PRODOTTO NON SGASSATONON-DEGREASED PRODUCT
NICHT ENTFETTETES PRODUKT
Energia
 Energy
 Energie

1185 kJ - 285 Kcal

Grassi
 Fat
 Fett

19,5 g

di cui acidi grassi saturi
 of which saturates
 davon gesättigte Fettsäuren

10,15 g

Carbohidrati
 Carbohydrate
 Kohlenhydrate

1,92 g

di cui zuccheri
 of which sugars
 davon Zucker

<1 g

Fibre
 Fibre
 Faser

0 g

Proteine
 Protein
 Eiweiß

25 g

Sale
 Salt
 Salz

5,9 g

Caratteristiche organolettiche

 Organoleptic characteristics
 Organoleptische Eigenschaften

Colore
 Colour
 Farbe

 Uniforme rosso - rosato del magro, striature di grasso bianco latte
 Uniform red - pinkish-red in the lean part, the streaks of fat are white
 Rot, mager Schinkenteile sind rosarot; intramuskuläres Fett ist milchweiß

Odore
 Smell
 Aroma

 Profumato, intenso, tipico di prosciutto stagionato
 Strong aroma, typical of a seasoned prosciutto
 Duftend und intensiv, typische Eigenschaften einer langen Reifung

Sapore
 Taste
 Geschmack

 Sapido ma non salato
 Savory but not salty
 Würzig aber nicht salzig

Consistenza
 Firmness
 Konsistenz

 Tenero ma non molle
 Soft but not chewy
 Leicht mürbe

Prosciutto crudo stagionato "Valle Del Leo" con osso

Prosciutto crudo stagionato "Valle del Leo" bone-in - Prosciutto crudo stagionato "Valle del Leo" - mit Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	178	Peso Weight - Gewicht	≈ 9 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung			
-			
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton		
Numeri pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2		
Numeri imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4		
Numeri imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20		
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	365 gg 365 days - 365 Tage		
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum		

**Prosciutto crudo stagionato "Valle Del Leo" disossato addobbo**

Prosciutto crudo stagionato "Valle del Leo" boneless tied up - Prosciutto crudo stagionato "Valle del Leo" - Hand gebunden, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	206	Peso Weight - Gewicht	≈ 7 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung			
Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung			
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton		
Numeri pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2		
Numeri imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4		
Numeri imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20		
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage		
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature <+10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+10°C		

**Prosciutto crudo stagionato "Valle Del Cimone" disossato pressato**

Prosciutto crudo stagionato "Valle del Leo" boneless pressed - Prosciutto crudo stagionato "Valle del Leo" - Gepresst, ohne Knochen

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	210	Peso Weight - Gewicht	≈ 7 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung			
Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung			
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton		
Numeri pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2		
Numeri imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4		
Numeri imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20		
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage		
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature <+10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+10°C		

**Coscia di suino "Valle Del Leo" disossato a mattonella "pulita sottovuoto" con cotenna**Coscia di suino "Valle del Leo" boneless mattonella "cleaned and vacuum packed" rind in
Coscia di suino "Valle del Leo" a mattonella - Gewaschene und vakuumverpackte Schweinekeule, ohne Knochen mit Schwarze

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	187	Peso Weight - Gewicht	≈ 6,5 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung			
Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung			
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton		
Numeri pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2		
Numeri imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4		
Numeri imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24		
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 Tage		
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature <+10°C - Aufbewahren bei einer Temperatur <+10°C		

**Coscia di suino "Valle del Leo" sgambato**Stalkless "Valle Del Leo" pork leg
Schweinekeule "Valle Del Leo" ohne Stiel

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	176	Peso Weight - Gewicht	≈ 6 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung			
-			
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton		
Numeri pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2		
Numeri imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4		
Numeri imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24		
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage		
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum		

**Coscia di suino "Valle del Leo" sgambato pepato**Stalkless "Valle Del Leo" pork leg with pepper
Schweinekeule "Valle Del Leo" ohne Stiel mit Pfeffer

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	197	Peso Weight - Gewicht	≈ 6 kg
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung			
-			
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton		
Numeri pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2		
Numeri imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4		
Numeri imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	24		
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage		
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum		

**Prosciutto Crudo stagionato "Valle Del Leo" affettato**

Prosciutto Crudo stagionato "Valle Del Leo" sliced

Prosciutto Crudo stagionato "Valle Del Leo" geschnitten

Codice articolo Item Code - Artikelnummer	117	Peso Weight - Gewicht	≈ 100g
Imballo primario Primary packaging - Primärverpackung			
Film top A-PET + PE EVOH PE peel - film bottom BOPET/Adh./PEEVOH/ PE AFM. Vaschetta trasparente termoformata Transparent thermoformed tray - Thermogefürtetes durchsichtiges Schale			
Imballo secondario Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton		
Numeri pezzi per imballo No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	10 vaschette 10 trays - 10 Schalen		
Numeri imballi per strato No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	9		
Numeri imballi per pallet No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	63		
Shelf-life Shelf life - Haltbarkeit	80 gg 80 days - 80 Tage		
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura da +2 °C a + 4 °C Store at a temperature from +2°C to +4°C - Aufbewahren bei einer Temperatur von +2°C bis +4°C		







54

PROSCIUTTIFICIO
CÀ DANTE

55



FATTORIA CA' DANTE SRL
Piazzale Cà Dante nr.76 - 41021 Fanano (Mo)
Tel. (+39) 0536.906002
info@cadante.it - www.cadante.it