

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 vollzieht im Keller im Untergeschoss der Schinkenfabrik für mindestens ein Jahr. Die Kombination von Fleisch aus jungen Schweinen und einer mittel- bis langfristigen Reifung gestattet 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
Carboidrati 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 ° 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 °



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 °

