

# 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 modenesi 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.

<b>Ingredienti (Reg UE 1169/2011)</b> Ingredients Zutaten	<b>Coscia di suino, sale</b> Pork leg, salt Schweinekeule, Salz
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)</b> Average Nutrition facts per 100 g of product Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt	
<b>Energia</b> Energy Energie	1366 kJ - 328 Kcal
<b>Grassi</b> Fat Fett	24 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b> of which saturates davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
<b>Carboidrati</b> Carbohydrate Kohlenhydrate	1,1 g
<b>di cui zuccheri</b> of which sugars davon Zucker	< 1 g
<b>Fibre</b> Fibre Faser	0 g
<b>Proteine</b> Protein Eiweiß	27 g
<b>Sale</b> Salt Salz	6 g

<b>Caratteristiche organolettiche</b> Organoleptic characteristics Organoleptische Eigenschaften	
<b>Colore</b> Colour Farbe	Rosso intenso del magro; striature di grasso bianche The lean part is deep red; the streaks of fat are white Magere Schinkenteile sind rot; intramuskuläres Fett ist weiß
<b>Odore</b> Smell Aroma	Profumato, inteso, tipico di prosciutto ben stagionato Strong aroma, typical of a seasoned prosciutto Duftend und intensiv, typische Eigenschaften einer langen Reifung
<b>Sapore</b> Taste Geschmack	Dolce Sweet Süß
<b>Consistenza</b> Firmness Konsistenz	Tenero ma non molle Soft but not chewy Leicht mürbe

## Prosciutto di Modena DOP con osso filiera "RISERVA" (Stagionatura 20 Mesi)

Prosciutto di Modena DOP bone-in - (20 months seasoning)  
Prosciutto di Modena DOP - mit Knochen (Reifezeit von 20 Monaten)

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	225
<b>Peso</b> Weight - Gewicht	10+ kg
<b>Imballo primario</b> Primary packaging - Primärverpackung	-
<b>Imballo secondario</b> Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
<b>Numero pezzi per imballo</b> No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
<b>Numero imballi per strato</b> No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
<b>Numero imballi per pallet</b> No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
<b>Shelf-life</b> Shelf life - Haltbarkeit	365 gg 365 days - 365 Tage
<b>Modalità di conservazione</b> 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 "RISERVA" (Stagionatura 20 Mesi)

Prosciutto di Modena DOP boneless tied up (20 months seasoning)  
Prosciutto di Modena DOP - Hand gebunden, ohne Knochen (Reifezeit von 20 Monaten)

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	226
<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 8 kg
<b>Imballo primario</b> Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
<b>Imballo secondario</b> Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
<b>Numero pezzi per imballo</b> No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
<b>Numero imballi per strato</b> No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
<b>Numero imballi per pallet</b> No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
<b>Shelf-life</b> Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage
<b>Modalità di conservazione</b> 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 "RISERVA" (Stagionatura 20 Mesi)

Prosciutto di Modena DOP boneless pressed (20 months seasoning)  
Prosciutto di Modena DOP - Gepresst, ohne Knochen (Reifezeit von 20 Monaten)

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	227
<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 8 kg
<b>Imballo primario</b> Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
<b>Imballo secondario</b> Secondary packaging - Umverpackung	Cartone Carton - Karton
<b>Numero pezzi per imballo</b> No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
<b>Numero imballi per strato</b> No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
<b>Numero imballi per pallet</b> No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
<b>Shelf-life</b> Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 Tage
<b>Modalità di conservazione</b> Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C

