

# PROSCIUTTO "VALLE DEL LEO"®

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



Questo prosciutto mec 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 sugnatura 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.

<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>PRODOTTO NON SGRASSATO</b> NON-DEGREASED PRODUCT NICHT ENTFETTETES PRODUKT
<b>Energia</b> Energy Energie	1185 kJ - 285 Kcal
<b>Grassi</b> Fat Fett	19,5 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b> of which saturates davon gesättigte Fettsäuren	10,15 g
<b>Carboidrati</b> Carbohydrate Kohlenhydrate	1,92 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	25 g
<b>Sale</b> Salt Salz	5,9 g

## Caratteristiche organolettiche

Organoleptic characteristics  
Organoleptische Eigenschaften

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

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	178	<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 9 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 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

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	206	<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 7 kg
<b>Imballo primario</b> Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumpackung		
<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	180 gg 180 days - 180 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 crudo stagionato "Valle Del Cimone" disossato pressato**

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

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	210	<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 7 kg
<b>Imballo primario</b> Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumpackung		
<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	180 gg 180 days - 180 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		



**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 Schwarte

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	187	<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 6,5 kg
<b>Imballo primario</b> Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumpackung		
<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	24		
<b>Shelf- life</b> Shelf life - Haltbarkeit	180 gg 180 days - 180 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		



**Coscia di suino "Valle del Leo" sgambato**

Stalkless "Valle Del Leo" pork leg  
Schweinekeule "Valle Del Leo" ohne Stiel

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	176	<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 6 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	24		
<b>Shelf- life</b> Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 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		



**Coscia di suino "Valle del Leo" sgambato pepato**

Stalkless "Valle Del Leo" pork leg with pepper  
Schweinekeule "Valle Del Leo" ohne Stiel mit Pfeffer

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	197	<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 6 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	24		
<b>Shelf- life</b> Shelf life - Haltbarkeit	240 gg 240 days - 240 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 Crudo stagionato "Valle Del Leo" affettato**

Prosciutto Crudo stagionato "Valle Del Leo" sliced  
Prosciutto Crudo stagionato "Valle Del Leo" geschnitten

<b>Codice articolo</b> Item Code - Artikelnummer	117	<b>Peso</b> Weight - Gewicht	≈ 100g
<b>Imballo primario</b> 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		
<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	10 vaschette 10 trays - 10 Schalen		
<b>Numero imballi per strato</b> No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	9		
<b>Numero imballi per pallet</b> No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	63		
<b>Shelf- life</b> Shelf life - Haltbarkeit	80 gg 80 days - 80 Tage		
<b>Modalità di conservazione</b> 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		

