



PROSCIUTTIFICIO
VALTIBERINO



PROSCIUTTI

100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI

**GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO**



Il Prosciuttificio Valtiberino sito a Citerna in provincia di Perugia, si è sviluppato come espressione di un **binomio produttivo**, due stabilimenti poco distanti l'uno dall'altro, dedicati alla produzione di due distinte tipologie di prodotto.

La scelta di dividere le linee di salagione e di stagionatura, del prosciutto con osso da quello disossato, è stata, come spesso accade, una **felice intuizione** avvalorata con l'esperienza dalle **specifiche necessità produttive**.

Siamo così riusciti col tempo a plasmare gli **impianti** (in continuo aggiornamento) e a modellare le tecniche produttive attorno al prodotto che volevamo ottenere, standardizzando di fatto la qualità di cui oggi siamo orgogliosi.

I mezzi, voluti, cercati, costruiti attorno ad un fine; il prodotto sulla Vostra tavola.

I numeri della produzione ad oggi sono di circa **5000 prosciutti disossati** alla settimana per lo stabilimento sito in loc. Carpineti e di circa **2500 prosciutti con osso** nello stabilimento di Pistrino di Citerna.

A questi due opifici si sono poi aggiunti altri stabilimenti di produzione, sotto **l'egida del Gruppo Alimentare Valtiberino**, che riunisce commercialmente, ad oggi, **7 aziende articolate in altrettanti stabilimenti di produzione**.

Oggi, la gamma di prosciutteria di Valtiberino è quanto mai completa, arricchitasi in ordine di tempo del:
- **prosciutto di Parma DOP, 2000 pezzi settimanalmente prodotti** nello stabilimento di Langhirano (PR);
- **prosciutto Toscano DOP, 2000 pezzi settimanalmente prodotti** nello stabilimento di Rapolano Terme (SI);
- **prosciutto di Norcia IGP 2500 pezzi settimanalmente salati** nello stabilimento di Preci (PG);
- **culatta Emilia, 1000 pezzi settimanalmente prodotti** nello stabilimento di Langhirano (PR).

L'insieme di queste aziende, unitamente al Salumificio Valtiberino che ottempera all'approvvigionamento delle cosce fresche, costituisce oggi il **Gruppo Alimentare Valtiberino, filiera industriale di primaria importanza a livello italiano nella produzione di prosciutti e salumi**. Il valore aggiunto di fare filiera produttiva, ancor prima che nelle ragioni logistiche e di approvvigionamento, si è evidenziato nel tempo, proprio nei risultati conseguiti, ovvero nel prodotto.

Le cosce fresche, entrano negli stabilimenti e ne escono solo da stagionate, quando, pronte al consumo, vengono confezionate e spedite direttamente nei punti vendita.

Tutta la produzione, articolata nelle varie fasi, avviene internamente ai nostri stabilimenti e segue un iter studiato e affinato dai nostri tecnici.

L'acquisizione delle principali certificazioni di qualità (**B.R.C. - I.F.S. - UNI EN ISO 9001**) ci ha dotato di un ulteriore strumento di controllo durante le fasi della produzione.

Inoltre, l'affiancamento di veterinari e tecnici esterni all'azienda ci fornisce giornalmente un riscontro imparziale riguardo agli aspetti HACCP e più in generale per il controllo sanitario e a campione sul prodotto finito.

Sinergie, know-how condivisi, alti standard qualitativi, costante e regolare possibilità di disporre di materia prima sempre di qualità eccellente, sono questi i nostri punti di forza, unitamente all'impegno quotidiano di tutti e di ciascuno dei nostri operatori.

I nostri prosciutti sono però espressione anche di altro...

le nostre terre, le tradizioni fortemente radicate ad esse, siano esse terre ombre, di Toscana o dell'Emilia... non si tratta solo di una collocazione geografica, dietro c'è sempre e comunque l'uomo, il rispetto che esso prova nei confronti di ciò che lo circonda e di ciò che fa...

È questo ciò che noi vogliamo portare sulla Vostra tavola, con il quotidiano impegno di tutti e di ciascuno dei nostri operatori.

Prosciutto Toscano DOP



Il prosciutto Toscano DOP (Denominazione di Origine Protetta - Reg. CE 1263/96), è tutelato e valorizzato dal Consorzio del Prosciutto Toscano, ed è certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

La produzione del prosciutto Toscano DOP è regolata dal proprio disciplinare di produzione, che ne fissa le fondamentali caratteristiche: zona di produzione, provenienza, caratteristiche morfologiche e di peso delle cosce fresche, gli ingredienti ammessi, il metodo di elaborazione, i valori chimico fisici che il prodotto dovrà avere da stagionato al momento della marchiatura a fuoco, marchiatura che lo riconoscerà a tutti gli effetti come DOP.

Solo determinate regioni d'Italia sono accreditate per la fornitura dei prosciutti DOP, ovvero Toscana, Umbria, Emilia Romagna, Lombardia, Marche, Lazio.

Il prosciutto è scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata, subisce una accurata selezione da fresco e, dopo una stagionatura minima di 12 mesi, una seconda selezione da stagionato. A questo punto i prosciutti riconosciuti idonei, vengono marchiati a fuoco con il bollo del Consorzio del Prosciutto Toscano e possono quindi essere immessi in commercio, con osso oppure disossati e messi sottovuoto.

Il prosciutto, che da stagionato deve avere peso superiore ai kg. 7,5, è sapido ma non salato, ha il sapore e gli aromi tipici della tradizione toscana, di gusto inconfondibile e inimitabile.

Il prosciutto Toscano DOP è destinato a negozi o ristoranti che vogliono proporre un prodotto al top di gamma, garantito e tutelato.

NOME COMMERCIALE	PROSCIUTTO TOSCANO DOP con osso	PROSCIUTTO TOSCANO DOP disossato s/vuoto
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prosciutto nazionale con osso stagionato, coperto con pepe. Dop (Denominazione di Origine Protetta, Reg. CE n° 1263/96, certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali)	Prosciutto crudo nazionale stagionato, DOP, disossato, lavato, sottovuoto (Denominazione di Origine Protetta, Reg. CE n° 1263/96, certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali)
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prosciutto da fresco viene anche apposto un bollino metallico riportante la sigla attribuita dal consorzio allo stabilimento, il mese e l'anno di produzione. Marchiatura a fuoco del prosciutto da stagionato riportante il logo del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP, il numero attribuito dal Consorzio allo stabilimento di produzione. Nel prodotto finito a vista viene apposta una etichetta commerciale a collarino riportante il logo del Consorzio del Prosciutto Toscano Dop, il logo Dop, la ragione sociale dell'OSA, la ragione sociale del produttore e la sede dello stabilimento, il marchio di identificazione, gli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento, numero di lotto. Nel prosciutto da fresco viene anche apposto un bollino metallico riportante la sigla attribuita dal consorzio allo stabilimento di produzione, il mese e l'anno di produzione. Marchiatura a fuoco del prosciutto da stagionato riportante il logo del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP e la sigla attribuita dal consorzio allo stabilimento di produzione, il mese e l'anno di produzione. Nel prodotto sottovuoto vengono apposte: -una etichetta commerciale riportante il logo del Consorzio Prosciutto toscano DOP, il logo delle DOP, la ragione sociale dell'OSA, del produttore completa della sede dello stabilimento e il relativo numero di riconoscimento, gli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo. -una seconda etichetta, apposta dal disossatore riportante il numero di identificazione dello stabilimento, la data di scadenza e il numero di lotto.
INGREDIENTI	coscia di suino, sale, pepe, aglio	
STAGIONATURA	minima 12 mesi	
PESO	kg. 8,5 +	da kg. 6,5 a kg. 8,5
MODALITÀ DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato superficiale protettivo	Prodotto sottovuoto, rimuovere la confezione.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco.	Conservare ad una temperatura inferiore a +10°C.
CODICE INTERNO	1101129	11011291
CODICE EAN	2 248864	2 248865
CONFEZIONE	Intero a vista	Disossato sottovuoto pressato o addobbo
IMBALLO	scatole da 2 pz.	
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 240	
SCATOLE PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	4	
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 (pedana compresa)	
MASSIMA IMPILABILITÀ	6 strati (cm.160 pedana compresa)	
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: colore della polpa rosso vivo con scarsa presenza di grasso infra e extramuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
Clostridi S.R.	≤ 10 UFC/g	Valore energetico	KJ 1068 - kcal 256
Enterobatteri VRBLG a 37°C per 24h	≤ 100 UFC/g	Grassi	g 16
Stafilococchi coag. +	≤ 100UFC/g	di cui Acidi grassi saturi	g 5.4
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Carboidrati	g 0
Salmonella spp.	Assente in 25 g (n=5 c=0)	di cui zuccheri	g 0
Escherichia Coli	≤ 10 UFC/g	Proteine	g 28
		Sale	g 4.5

Prosciutto di Norcia IGP



Il prosciutto di Norcia è tutelato e valorizzato dalla IGP (Identificazione di origine Protetta - Reg. CE 1065/97), certificata da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

La produzione del prosciutto di Norcia IGP è regolata dal proprio disciplinare di produzione, che ne fissa le fondamentali caratteristiche, dalla zona di produzione, alla materia prima, al metodo di elaborazione, agli ingredienti ammessi.

Scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata, può essere con osso oppure disossato, lavato e messo sotto vuoto.

Il prosciutto viene marchiato rigorosamente dopo i 12 mesi di stagionatura con peso non inferiore ai kg. 8,5. I prosciutti selezionati saranno a questo punto marchiati a fuoco sulla cotenna con il marchio del Consorzio del Prosciutto di Norcia.

Il prosciutto della tradizione Norcina umbra, è di sapore delicato con note erbacee. La particolare e delimitata collocazione geografica, le caratteristiche climatiche della montagna interna, conferiscono al prodotto note di gusto e di profumo del tutto uniche, in quanto fondamentali attori per la stagionatura del prosciutto.

Il Norcia IGP è un prosciutto di alta gamma, destinato a negozi e ristoranti che desiderano proporre un prodotto di qualità superiore, garantita da marchio tutelato.

NOME COMMERCIALE	PROSCIUTTO DI NORCIA IGP con osso	PROSCIUTTO DI NORCIA IGP disossato s/vuoto
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prosciutto crudo stagionato IGP con osso (Identificazione Geografica Protetta, Reg. CE 1065/97, certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste).	Prosciutto crudo stagionato IGP disossato sottovuoto (Identificazione Geografica Protetta, Reg. CE 1065/97, certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali)
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante il marchio di identificazione dello stabilimento, la data di produzione e il numero di lotto. Marchiatura a fuoco sul prosciutto stagionato riportante il logo del Consorzio del Prosciutto di Norcia IGP. Nel prodotto intero a vista viene apposta un'etichetta commerciale a collarino riportante il logo delle IGP, la ragione sociale dell'OSA e del produttore, il marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, gli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo.	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante il marchio di identificazione dello stabilimento, la data di produzione e il numero di lotto. Marchiatura a fuoco sul prosciutto stagionato riportante il logo del Consorzio del Prosciutto di Norcia IGP. Nel prodotto intero a vista viene apposta un'etichetta commerciale a collarino riportante il logo delle IGP, la ragione sociale dell'OSA e del produttore, il marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, gli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo.
INGREDIENTI	coscia di suino, sale, pepe	
STAGIONATURA	minimo 12 mesi	
PESO	da kg. 8,5 +	da kg. 6,5 a kg. 8
MODALITÀ DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato superficiale protettivo	Prodotto sottovuoto: rimuovere la confezione
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco.	Conservare ad una temperatura inferiore a +10°C.
CODICE INTERNO	1101125	11011251
CODICE EAN	2 208526	2 208528
CONFEZIONE	Intero a vista	Disossato sottovuoto pressato o addobbo
IMBALLO	scatole da 2 pz.	
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 200	
SCATOLE PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	4	
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 pedana compresa	cm.95 (pedana Epal compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati su 2 pedane sovrapposte (cm.190 pedane comprese)	6 strati (cm. 160 pedana compresa)
TRASPORTO	Con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aspetto al taglio: colore della polpa rosso intenso, magro con scarsa presenza di grasso infra e extramuscolare. aroma e sapore: le ricette e l'esperienza norcina danno vita ad un prosciutto giustamente saporito e ricco di profumi raffinati.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucuronidasi+.	<1x10 ² UFC/g.	Valore energetico	kJ 1136 - kcal 270
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10 ² UFC/g.	Grassi	g 18
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ² UFC/g.	di cui Acidi grassi saturi	g 8,4
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g. (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Carboidrati	g 0
Salmonella spp.	assente in 25 gr. (n=5 c=0)	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵ UFC/g.	Proteine	g 27
		Sale	g 6,5

Fiocco di Prosciutto

**100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI**



NOME COMMERCIALE	FIOCO DI PROSCIUTTO	FIOCO DI PROSCIUTTO a ½ s/vuoto
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prodotto di salumeria stagionato, ricoperto con sugna, ottenuto dalla sezione più piccola e muscolosa della parte posteriore della coscia suina, adiacente ai muscoli crurali del culatello.	Prodotto di salumeria stagionato, ricoperto con sugna, ottenuto dalla sezione più piccola e muscolosa della parte posteriore della coscia suina, adiacente ai muscoli crurali del culatello.
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Nel prodotto intero a vista viene apposta una etichetta commerciale riportante la ragione sociale dell'OSA, la sede dello stabilimento di produzione e il relativo marchio di identificazione, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione e di consumo.	Nel prodotto sottovuoto vengono apposte: - una etichetta commerciale riportante la ragione sociale dell'OSA, la sede dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione e di consumo - una seconda etichetta, apposta dal confezionatore del sottovuoto, riportante la data di scadenza, il marchio di identificazione dello stabilimento di confezionamento, il numero di lotto.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale.	
STAGIONATURA	minimo 6 mesi	
PESO	da kg. 2 a kg. 3	da kg. 1 a kg. 1,5
MODALITÀ DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe. Si consiglia di rimuovere il sottile strato di sugna superficiale prima del consumo.	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe. Si consiglia di rimuovere il sottile strato di sugna superficiale prima del consumo.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di confezionamento.	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco	Conservare ad una temperatura inferiore a +10°C.
CODICE INTERNO	1101140	1101141
CODICE EAN	2324392	2 703946
CONFEZIONE	Intero a vista in rete	Trancio a metà sottovuoto
IMBALLO	scatole da 6 pz.	scatole da 12 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 245x560x390	mm. 575 x 380 x 200
SCATOLE PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	4	
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 (pedana compresa)	
TRASPORTO	Con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso rubino, uniforme, marezatura limitata. Aroma e sapore: dolce, poco salato con aroma caratteristico.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ² UFC/g.	Valore energetico	kJ 1498 - kcal 361
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10 ² UFC/g.	Grassi	g 27
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ² UFC/g.	di cui Acidi grassi saturi	g 10
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g. (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Carboidrati	g 0
Salmonella spp.	assente in 25 g. (n=5 c=0)	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵ UFC/g.	Proteine	g 28
		Sale	g 3,2

Prosciutto del Mulino

100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI



Prosciutto crudo stagionato con osso di carni italiane, il cui peso da stagionato è superiore ai kg. 8.

Il prosciutto Del Mulino è espressione di un territorio a cavallo tra Toscana, Umbria e Marche, crocevia di esperienze agresti e di ricette, di sapori e di saperi, che nei secoli hanno dato origine a più di una eccellenza, nell'agroalimentare come in altri campi. Il sapore delicato, ma al tempo stesso di carattere, esprime i profumi erbacei delle terre a cui appartiene. Le carni, compatte, denotano il carattere rustico e sincero della propria storia.

Il prosciutto del Mulino è scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata. La stagionatura minima è di 12 mesi, venduto con osso oppure disossato, lavato e messo sotto vuoto.

Il prodotto trova utilizzo ai banchi taglio dei supermercati o nei negozi che desiderano vendere un prodotto di qualità al giusto prezzo.

NOME COMMERCIALE	PROSCIUTTO DEL MULINO
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prosciutto nazionale con osso stagionato, coperto con pepe o stuccato bianco
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a collarino riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - un sigillo metallico riportante: la sede ed il bollo CE dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aglio, pepe
STAGIONATURA	minimo 12 mesi
PESO	da kg. 8 a kg. 11
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato protettivo superficiale
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto
CODICE INTERNO	1101121
CODICE EAN	2 736750
CONFEZIONE	intero a vista
IMBALLO	scatole da 2 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 200
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	6
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 135 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm 190)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco aroma e sapore: sapore vivo ed intenso. Gli aromi naturali e le spezie caratterizzano il prosciutto con un delicato retrogusto con note erbacee.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 978 - Kcal 233
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 11
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 4.3
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 0
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 34
		Sale	g 5.5

Prosciutto del Casale

**100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI**



Prosciutto crudo stagionato con osso di carni italiane, con peso da stagionato fra i kg. 7 e i kg. 8.

Il Prosciutto del Casale è stagionato minimo 10 mesi, scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata.

Per materie prime e per ricetta è del tutto simile al prosciutto Del Mulino. Diversa è la fascia di peso del prodotto da fresco e di conseguenza il prodotto arriva a maturazione prima.

Il prodotto può essere utilizzato ai banchi taglio ma trova naturale collocazione per la vendita da intero a libero servizio.

NOME COMMERCIALE	PROSCIUTTO DEL CASALE
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prosciutto nazionale con osso stagionato, coperto con pepe o stuccato bianco
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a collarino riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - un sigillo metallico riportante: la sede ed il bollo CE dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aglio, pepe.
STAGIONATURA	minimo 7 mesi
PESO	da kg. 6,5 a kg. 8
MODALITÀ DI CONSUMO	Prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato protettivo superficiale
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto
CODICE INTERNO	1101122
CODICE EAN	2 736760
CONFEZIONE	intero a vista
IMBALLO	scatole da 2
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575x380x200
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	6
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 135 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm.190 complessivi)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco; aroma delicato e sapore giustamente sapido. Caratteristico il retrogusto di spezie e aromi naturali che conferiscono al prosciutto note delicate e armoniche.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 1029 - Kcal 246
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 10,8
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 2,61
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 2,1
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0
Microorganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 37
		Sale	g 5,34

Mulino Sottovuoto



**100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI**

NOME COMMERCIALE	MULINO SOTTOVUOTO
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prosciutto nazionale, stagionato, disossato, s/vuoto, pressato o addobbo.
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	marchiatura a fuoco della del prosciutto fresco riportante la data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto sottovuoto vengono apposte: - una etichetta commerciale riportante: la ragione sociale del produttore o del distributore, la sede dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione e di consumo - una seconda etichetta, apposta dal confezionatore del sottovuoto, riportante: la data di scadenza del sottovuoto, marchio di identificazione dello stabilimento che lo ha confezionato, il numero di lotto attribuito al sottovuoto.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aglio, pepe.
STAGIONATURA	minimo 12 mesi
PESO	da Kg. 6,0 a kg. 8
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto sottovuoto: rimuovere la confezione
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare ad una temperatura inferiore a +10°C
CODICE INTERNO	11011240 - 11011242 - 11011243
CODICE EAN	2 736790
CONFEZIONE	Disossato, sottovuoto pressato
IMBALLO	scatole da 2 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm.575 x 380 x 200
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm.190)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco aroma e sapore: sapore vivo ed intenso; note erbacee conferite dalle spezie e dagli aromi naturali caratterizzano il prosciutto.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+.	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 978 - Kcal 336
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 11
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 4.3
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 0
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 34
		Sale	g 5.5

Il Valtibuono



Prosciutto crudo stagionato con osso. Le carni sono di origine comunitaria (Olanda, Germania, Austria).

La coscia da fresca è più leggera rispetto a quelle italiane e le carni sono generalmente più magre.

Il prosciutto così ottenuto peserà da stagionato dai kg. 6,5 ai kg.8.

I quartini arrivano interi e con piede presso i nostri stabilimenti di lavorazione e vengono avviati alla lavorazione per ottenere prosciutti pronti alla salagione e alla stagionatura. Tutto l'iter produttivo è interno alle aziende del gruppo, sia per quanto riguarda la salatura e la stagionatura ma anche per quanto concerne la lavorazione dei quartini che devono essere comunque lavorati da freschi per ottenere un prosciutto con osso o disossato, pronto per la salagione.

Il prosciutto in questione è scoperto della cotenna nella parte frontale, con taglio a V rovesciata, ed è salato secondo le ricette di Valtiberino.

Il prodotto, in virtù del peso contenuto, è pronto già dal settimo mese di stagionatura. Durante la selezione delle partite, che viene sempre effettuata in fase di spedizione, i prosciutti di maggior peso, che si riterrà non essere ancora giunti a ottimale maturazione, verranno rinviati nelle celle di stagionatura per un ulteriore periodo di stagionatura.

Il prodotto trova utilizzo ai banchi taglio o per la vendita da intero a libero servizio.

NOME COMMERCIALE	PROSCIUTTO IL VALTIBUONO
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prosciutto di origine comunitaria, con osso stagionato, coperto con pepe o stuccato bianco
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a collarino riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - un sigillo metallico riportante: la sede ed il bollo CE dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aglio, pepe.
STAGIONATURA	minimo 7 mesi
PESO	da kg. 6,5 a kg. 8,5
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato protettivo superficiale
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto
CODICE INTERNO	1101422
CODICE EAN	2 208541
CONFEZIONE	intero a vista
IMBALLO	scatole da 2 o 4 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	da 2 pz. mm. 575x380x200; da 4 pz. mm. 575x380x315
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	da 2 pz. 6 strati; da 4 pz. 4 strati
ALTEZZA TOTALE PALLET	da 2 pz.: cm. 135 pedana compresa; da 4 pz. cm. 140 pedana compresa
MASSIMA IMPILABILITÀ	da 2 pz. : 8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm.190 complessivi) da 4 pz. : 5 strati (cm. 173 complessivi)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco; aroma delicato e sapore giustamente sapido. Caratteristico il retrogusto di spezie e aromi naturali che conferiscono al prosciutto note delicate e armoniche.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 978 - Kcal 210
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 6,3
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 0,9
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 1,2
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 37,2
		Sale	g 6,04

Antica Dispensa

**100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI**



Prosciutto crudo stagionato, disossato, lavato e messo sottovuoto. Le carni sono di origine comunitaria (Olanda, Germania, Austria), la coscia è generalmente leggera e il prodotto da disossato va dai kg. 6 ai kg. 7,5. L'Antica Dispensa è ottenuto disossando un prosciutto crudo stagionato con osso.

Il prodotto con ottimo rapporto qualità-prezzo, è indicato per gli operatori professionali che hanno bisogno di un prodotto pratico ad un giusto prezzo.

NOME COMMERCIALE	PROSCIUTTO ANTICA DISPENSA
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Prosciutto di origine comunitaria, stagionato, lavato, disossato, sotto vuoto, pressato o addobbo.
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a medaglione riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - una seconda etichetta apposta dal confezionatore, riportante: il bollo CE dello stabilimento di confezionamento, la data di scadenza del sottovuoto, il numero di lotto attribuito al prodotto da disossato.
INGREDIENTI	coscia di suino sale, aglio, pepe.
STAGIONATURA	minimo 7 mesi
PESO	da kg. 5,5 a kg. 7,5
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto sottovuoto: rimuovere la confezione
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare ad una temperatura inferiore a +10 °C
CODICE INTERNO	1101421
CODICE EAN	2 736800
CONFEZIONE	disossato sottovuoto pressato o addobbo
IMBALLO	scatole da 2 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm.575 x 380 x 200
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm.190)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco aroma e sapore: sapore vivo ed intenso; note erbacee conferite dalle spezie e dagli aromi naturali caratterizzano il prosciutto.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 982 - Kcal 236
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 13
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 3,0
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 0,3
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 30
		Sale	g 5,5

Il Buongustaio

**100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI**



Coscia di suino disossata da fresca, salata e stagionata. Le carni utilizzate sono esclusivamente di origine comunitaria, e precisamente di Olanda, Germania e Austria. Le cosce lavorate hanno un peso superiore ai kg. 12,5.

La pezzatura del prodotto da stagionato si attesta dai kg.5,5 ai kg. 7,5.

La stagionatura minima è di 5 mesi.

Il Buongustaio, per l'ottimo rapporto qualità/prezzo, si colloca come prodotto da "grandi numeri", con un impiego versatile che va dalla ristorazione, alla macelleria, al banco taglio del supermercato.

Il prodotto è anche idoneo per essere porzionato e venduto così in tranci s/vuoto a libero servizio.

Il suo utilizzo è spesso preferito in virtù della praticità e dello scarto minimo.

Il Buongustaio può essere coperto con pepe, peperoncino in polvere o a scaglie, oppure stuccato con sugna bianca.

NOME COMMERCIALE	IL BUONGUSTAIO
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	coscia di suino di provenienza comunitaria, disossata, stagionata, coperta con pepe o stuccata con sugna
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a medaglione riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - un sigillo metallico riportante: la sede ed il bollo CE dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo.
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aglio, pepe.
STAGIONATURA	minimo 5 mesi
PESO	da kg. 5,5 a kg. 7,5
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato protettivo superficiale
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto
CODICE INTERNO	110102
CODICE EAN	2 736770
CONFEZIONE	a vista in rete
IMBALLO	scatole da 4 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 320
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 143 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	5 strati (cm. 175)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco; aroma delicato e sapore giustamente sapido. Caratteristico il retrogusto di spezie e aromi naturali che conferiscono al prosciutto note delicate e armoniche.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 982 - Kcal 236
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 13
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 3,0
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 0,3
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0,1
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 30
		Sale	g 5,4

Alta Valle

100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI



Coscia di suino disossata da fresca, squadrata a forma di bauletto, quindi salata e stagionata. Le carni utilizzate sono esclusivamente di origine comunitaria, e precisamente di Olanda, Germania e Austria. Le cosce lavorate hanno un peso superiore ai kg. 14+.

La pezzatura del prodotto da stagionato si attesta dai kg.5,5 ai kg. 7,5.

La stagionatura minima è di 5 mesi.

L'Alta Valle, differentemente da Il Buongustaio, di cui condivide l'origine delle carni fresche, è del tutto sprovvisto del gambetto e dell'osso di anchetta, ma il peso medio del prodotto da stagionato è il medesimo. Ciò è possibile grazie ad un maggior peso da fresche delle cosce lavorate. Il maggior peso della coscia equivale a maggior peso dell'animale, ovvero un suino più adulto con carni più formate e salde, ovvero qualitativamente superiori. Il prodotto è particolarmente indicato per un utilizzo intensivo, laddove ci sia la necessità di avere del prodotto affettato con fette quanto più regolari e quindi una uniformità di servizio per tutti i clienti, e uno scarto ridotto al minimo.

L'Alta Valle è un prodotto pratico ed altamente performante, che unisce alla facilità di utilizzo la più alta qualità nel campo della prosciutteria di origine comunitaria. L'Alta Valle può essere coperto con pepe, stuccato con sugna bianca, oppure lavato e messo sottovuoto, per un prodotto ancora più pratico. Il prodotto è anche idoneo per essere porzionato e venduto così in tranci s/vuoto a libero servizio. L'Alta Valle trova un utilizzo ottimale nelle linee di affettamento di prodotto destinato al take-away.

NOME COMMERCIALE	ALTA VALLE	ALTA VALLE SOTTOVUOTO
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Coscia di suino di origine comunitaria, disossata, squadrata, stagionata, coperta con pepe o stuccata bianca	Coscia di suino di origine comunitaria, disossata, squadrata, lavata, sottovuoto
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a medaglione riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - un sigillo metallico riportante: la sede ed il bollo CE dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, la data di preferibile consumo.	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a medaglione riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - una seconda etichetta apposta dal confezionatore, riportante: il bollo CE dello stabilimento di confezionamento, la data di scadenza del sottovuoto, il numero di lotto attribuito al prodotto da disossato.
INGREDIENTI	coscia di suino, sale, aglio, pepe.	
STAGIONATURA	minimo 5 mesi	
PESO	da kg. 5,5 a kg. 7,5	
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto protetto in superficie con grasso di suino amalgamato con farina di riso, sale e pepe; per un corretto utilizzo si consiglia di rimuovere il sottile strato protettivo superficiale	prodotto sottovuoto: rimuovere la confezione
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di immissione in commercio	da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto	conservare ad una temperatura inferiore a +10° C.
CODICE INTERNO	1101022	1101024
CODICE EAN	2 208536	2 208538
CONFEZIONE	disossato, squadrato a vista	disossato, squadrato, lavato, sottovuoto
IMBALLO	scatole da 2 pz.	
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 200	
SCATOLE PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	6	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 135 (pedana compresa)	cm. 95 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm. 190)	
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	aspetto al taglio: colore rosso intenso con profilo di grasso bianco aroma e sapore: saporito con leggero retrogusto di aromi naturali	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 982 - Kcal 236
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 13
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 3,0
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 0,3
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0,1
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 30
		Sale	g 5,4

Alta Valle a Metà

**100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI**



NOME COMMERCIALE	ALTA VALLE A METÀ sotto vuoto
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Coscia di suino estera, disossata, squadrata, stagionata, lavata, tranciata sottovuoto
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a medaglione riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - una seconda etichetta apposta dal confezionatore, riportante: il bollo CE dello stabilimento di confezionamento, la data di scadenza del sottovuoto, il numero di lotto attribuito al prodotto da disossato.
INGREDIENTI	coscia di suino, sale, aglio, pepe.
STAGIONATURA	minimo 5 mesi
PESO	da kg. 2,5 a kg. 3,5
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto sottovuoto: rimuovere la confezione
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare ad una temperatura inferiore a + 10° C.
CODICE INTERNO	11010241
CODICE EAN	2 208538
CONFEZIONE	trancio sottovuoto
IMBALLO	scatole da 6 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 200
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm. 190)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco; aroma e sapore: saporito con leggero retrogusto di aromi naturali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 982 - Kcal 236
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 13
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 3,0
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 0,3
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 30
		Sale	g 5,5

Alta Valle a Metà

**100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI**



NOME COMMERCIALE	ALTA VALLE A METÀ sotto vuoto con pepe
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Coscia di suino estera, disossata, squadrata, stagionata, con pepe, tranciata sottovuoto
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco del prosciutto da fresco riportante: data di produzione (gg/mm/aa), bollo CE dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto intero a vista vengono apposti: - una etichetta commerciale a medaglione riportante: la ragione sociale del produttore o del venditore, la sede dello stabilimento di produzione o il relativo numero di riconoscimento CE, l'elenco degli ingredienti, la modalità di conservazione e di consumo; - una seconda etichetta apposta dal confezionatore, riportante: il bollo CE dello stabilimento di confezionamento, la data di scadenza del sottovuoto, il numero di lotto attribuito al prodotto da disossato.
INGREDIENTI	coscia di suino, sale, aglio, pepe.
STAGIONATURA	minimo 5 mesi
PESO	da kg. 2,5 a kg. 3,5
MODALITÀ DI CONSUMO	prodotto sottovuoto: rimuovere la confezione. Per un consumo corretto si consiglia di rimuovere il sottile strato superficiale composto da grasso di suino, farina di riso, sale e pepe.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	conservare ad una temperatura inferiore a + 10° C.
CODICE INTERNO	11010242
CODICE EAN	2 308571
CONFEZIONE	trancio sottovuoto
IMBALLO	scatole da 6 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 200
SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 (pedana compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm. 190)
TRASPORTO	con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco; aroma e sapore: saporito con leggero retrogusto di aromi naturali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ²	Valore energetico	KJ 982 - Kcal 236
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10	Grassi	g 13
Stafilococchi coag. +	<1 x 10 ²	di cui saturi	g 3,1
Lysteria monoc.	≤ 100 UFC/g.	Carboidrati	g 0
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵	Proteine	g 30
		Sale	g 5,5

I Tranci



NOME COMMERCIALE	ALTA VALLE trancio s/v	IL BUONGUSTAIO trancio s/v
DENOMINAZIONE PRODUTTIVA	Coscia di suino di origine comunitaria, disossata, squadrata, stagionata, lavata, tranciata sottovuoto.	Coscia di suino di origine comunitaria, disossata, squadrata, stagionata, lavata, tranciata sottovuoto.
MODALITÀ DI ETICHETTATURA	Marchiatura a fuoco della coscia fresca riportante: data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto sottovuoto vengono apposte: -un'etichetta commerciale riportante la ragione sociale dell'OSA, la sede dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, le modalità di consumo e di conservazione. - una seconda etichetta, apposta dal confezionatore del sottovuoto, riportante la data di scadenza del sottovuoto, il marchio di identificazione dello stabilimento di confezionamento, il numero di lotto.	Marchiatura a fuoco della coscia fresca riportante: data di produzione (gg/mm/aa), marchio di identificazione dello stabilimento di produzione, numero di lotto. Nel prodotto sottovuoto vengono apposte: -un'etichetta commerciale riportante la ragione sociale dell'OSA, la sede dello stabilimento di produzione, l'elenco degli ingredienti, le modalità di consumo e di conservazione. - una seconda etichetta, apposta dal confezionatore del sottovuoto, riportante la data di scadenza del sottovuoto, il marchio di identificazione dello stabilimento di confezionamento, il numero di lotto.
INGREDIENTI	coscia di suino, sale, aglio, pepe	coscia di suino, sale, aglio, pepe
STAGIONATURA	minimo 5 mesi	minimo 5 mesi
PESO	da kg. 1 a kg. 1,5	da kg. 1 a kg. 1,5
MODALITÀ DI CONSUMO	Prodotto sottovuoto: rimuovere la confezione.	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento del sottovuoto.	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di immissione in commercio confezionamento del sottovuoto.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura inferiore a +10°C.	
CODICE INTERNO	1101021	1101021
CODICE EAN	2 208532	2 208532
CONFEZIONE	Trancio sottovuoto	
IMBALLO	Scatole di cartone da 6 pz.	scatole da 12 pz.
DIMENSIONI SCATOLA	mm. 575 x 380 x 200	mm. 575x380x200
SCATOLE PER STRATO	4	4
STRATI PER PALLET	4	4
ALTEZZA TOTALE PALLET	cm. 95 (pedana Epal compresa)	cm. 95 (pedana Epal compresa)
MASSIMA IMPILABILITÀ	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm.190 complessivi)	8 strati suddivisi su 2 pedane sovrapposte (cm.190 complessivi)
TRASPORTO	Con automezzi refrigerati, secondo le vigenti norme di legge.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aspetto al taglio: rosso intenso con profilo di grasso bianco. Aroma e sapore: saporito con leggero retrogusto di aglio.	Aspetto al taglio: colore rosso intenso con profilo di grasso bianco. Aroma e sapore: saporito con leggero retrogusto di aromi naturali.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	
E.Coli -glucoronidasi+	<1x10 ² UFC/g	Valore energetico	kJ g82 - kcal 236
Anaerobi solfito-riduttori	< 1 x 10 UFC/g	Grassi	g 13
Stafilococchi coag. +	<1x10 ² UFC/g	di cui saturi	g 3,1
Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92)	Carboidrati	g 0
Salmonella spp.	assente in 25 g (n=5 c=0)	di cui zuccheri	g 0
Microrganismi a 30°C	<5x10 ⁵ UFC/g	Proteine	g 30
		Sale	g 5,5



Tutte le nostre produzioni utilizzano
**esclusivamente ingredienti
naturali, senza aggiunta di conservanti.**
Questa è una delle cose delle quali siamo
più orgogliosi e ci piace ricordarlo.

100% NATURALE
SENZA CONSERVANTI



**GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO**



www.valtiberino.com
commerciale@valtiberino.com
info line: +39 (0)75 8592736