

Fiocco di Prosciutto

Fiocco di Prosciutto



Prodotto a Zibello, il Fiocco è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della parte anteriore della coscia di maiale proveniente esclusivamente da allevamenti italiani. Preparato con una lavorazione strettamente artigianale, il fiocco è un salume magro al quale una stagionatura di almeno 5 mesi conferisce un intenso profumo che si sprigiona durante l'affettamento.

Produced in Zibello, Fiocco is obtained by processing the front part of the leg of pigs bred exclusively in Italian farms. Processed with traditional artisanal methods, fiocco is a lean cured meat to which a maturation stage of at least 5 months confers an intense fragrance that is released during slicing.

Fiocco di Prosciutto

Fiocco di Prosciutto



Fiocco di Prosciutto
Fiocco di Prosciutto



Fiocco di Prosciutto 1/2 sottovuoto
Fiocco di Prosciutto 1/2 vacuum-packed



Fiocco di Prosciutto pelato sottovuoto
Fiocco di Prosciutto peeled vacuum-packed



Fiocco di Prosciutto 1/2 pelato sottovuoto
Fiocco di Prosciutto 1/2 peeled vacuum-packed

Fiocco di Prosciutto Fiocco di Prosciutto	Peso medio (kg) Medium weight	Cartone grande / Big box				Cartone medio / Medium box				Cartone piccolo / Small box			
		Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/Strato Box/Layer	N°strati N°layers	Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/Strato Box/Layer	N°strati N°layers	Pezzi/Ctn Pcs/Box	Dimensioni Size (mm)	Ctn/Strato Box/Layer	N°strati N°layers
Intero Whole	1,8 / 2,5	8	590x390x160	4	8	5	590x320x140	4	12	2	520x200x140	7	12
1/2 sottovuoto 1/2 vacuum-packed	0,8 / 1,25	16	590x390x160	4	8	10	590x320x140	4	12	4	520x200x140	7	12
Pelato sottovuoto Peeled vacuum-packed	1,8 / 2,5	8	590x390x160	4	8	5	590x320x140	4	12	2	520x200x140	7	12
1/2 pelato sottovuoto 1/2 peeled vacuum-packed	0,8 / 1,25	16	590x390x160	4	8	10	590x320x140	4	12	4	520x200x140	7	12