Prosciutto Italiano
Italian Ham

NO CONSERVANTI

NO LATTE ALLERGENI GLUTINE

SOLO CARNE ITALIANA

GUALERZI

La denominazione Prosciutto Italiano indica un tipo di prosciutto prodotto nell'ambito del territorio geografico nazionale. È un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di cosce suine fresche di allevamenti italiani, che non dovendo essere sottoposte a disciplinare, sono selezionate in pezzature idonee per una stagionatura di almeno 12 mesi. La coscia fresca è rifilata per ottenere il caratteristico taglio a V, che aiuta l'asciugamento della carne più in profondità e che conferisce al prodotto un sapore più intenso.

The name Italian Ham indicates a type of cured ham produced in Italy. It is a cured meat obtained by processing fresh pork legs from Italian pig farms. As they are not subject to PDO specifications, they are selected in weights suitable for a maturation period of at least 12 months.
The fresh leg is trimmed to obtain the typical V-cut, which helps the meat to dry further in depth and yields a more intense taste.

Prosciutto Italiano
Italian Ham

NO CONSERVANTI

NO LATTE ALLERGENI GLUTINE

SOLO CARNE ITALIANA

GUALERZI

Prosciutto Italiano con osso
Italian Ham with bone

Prosciutto Italiano disossato pressato
Italian Ham boneless pressed

Prosciutto Italiano disossato addobbo
Italian Ham boneless addobbo

Prosciutto Italiano disossato 1/2
Italian Ham boneless 1/2

Prosciutto Italiano Italian Ham	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 con osso whole with bone	9 / 11,5	2	590x390x250	4	6	-	-	-	-	-	-	-	-
Disossato pressato Boneless pressed	7 / 9	-	-	-	-	2	590x390x160	4	8	1	520x320x140	4	12
Disossato addobbo Boneless addobbo	7,5 / 9,5	2	590x390x250	4	6	-	-	-	-	-	-	-	-
Disossato 1/2 Boneless 1/2	3 / 4	-	-	-	-	4	590x390x160	4	8	2	520x320x140	4	12