



70 anni di attività
all'insegna della migliore cultura norcina

Grazie all'alta qualità delle carni selezionate
provenienti dai principali allevamenti Umbri,
che garantiscono la fornitura di un suino
con caratteristiche adeguate
alla trasformazione in salumi tipici Umbri,
all'utilizzo delle più moderne tecnologie
e a una lunga esperienza
nell'arte della stagionatura,
riusciamo ad ottenere un prodotto
garantito qualitativamente
e fedele ad una preziosa tradizione artigianale.
Ciò che contraddistingue da sempre
la nostra produzione
é la volontà di mantenere costante negli anni
le inimitabili caratteristiche
di sapore, gusto e genuinità
delle antiche ricette norcine,
tipiche delle campagne Umbre.
Lavorazioni semplici
ma ricche di piccoli accorgimenti
per una produzione che risponde alle esigenze
di una alimentazione sana ed equilibrata,
conservando gusto e qualità sulla tua tavola.



LE SALSICCE	7
I SALAMI	16
PANCETTE E GUANCIALE	36
LE LONZE	43
I PROSCIUTTI	50
I COTTI	58
LE STUZZICHERIE	64

www.scianca.it



Da oltre mezzo
secolo
e con l'esperienza
che si tramanda
da tre generazioni

la Ditta Scianca opera nel settore delle carni suine.

Negli anni 60 viene realizzato un primo impianto, dove per oltre 30 anni si svolge l'attività di macellazione, attività in costante crescita negli anni a seguire, fino al 1996 anno in cui viene realizzata l'attuale sede.

Un modernissimo impianto, progettato secondo le più avanzate tecnologie rispondenti alle attuali normative europee.

E' così che alla tradizione affianca l'innovazione, per il rag-



giungimento di una qualità sempre più elevata che ci ha portato al riconoscimento e conseguimento del Bollo CEE.

Ambienti per lo stoccaggio ed il sezionamento delle carni a temperature controllate, che garantiscono la catena del freddo fino alla consegna.

Tutte le fasi di trasformazione, cottura e produzione di insaccati vengono svolte sotto il costante controllo sanitario.

Inoltre ad ulteriore garanzia della qualità viene effettuato un servizio di autocontrollo da parte di un laboratorio autorizzato e specializzato, convenzionato con la Ditta.

Thanks to the high quality of the meat, selected from the principal Umbrian pig farms that provide swine with all of the right characteristics for the production of traditional Umbrian salumi, the most modern technology, and vast experience in the art of seasoning, we are able to present a guaranteed quality product that is always faithful to the precious Umbrian tradition.

Our product is always distinguished by the desire to maintain through the years the unmistakable characteristics of genuine flavour that mark the recipes of Norcia, typical of the Umbrian region.

Ours is a simple yet rich work with attention to detail that yields a product that responds to all the needs of a healthy, balanced diet and preserves the tradition of taste and quality at your table.

For more than half a century and with experience handed down over three generations, the Scianca Company has worked in the pork meat industry. In the 60's the first meat plant was established where our activities continued with constant growth until 1996, the year in which the current site was established.

This plant is very modern, and is designed with advanced technology that consistently responds to the most current European standards.

Thus, tradition and innovation go hand in hand in order to achieve the highest quality standards.

As a result, our company is recognized for its product, one that has earned the CEE stamp and the Certification ISO 9002.

The environment for stocking and the selection of meats kept at controlled temperatures guarantees that our chain of products are cold until the moment they are delivered.

All the phases of transformation, cooking, and casing production are always done under strict, sanitary controls. In addition, as a further guarantee of quality, there is an authorized, specialized laboratory that is in cooperation with our company that provides quality control services.



le Salsicce





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

70-80 gr.



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 343	Kj: 1433
Proteine: 15,2	Carboidrati: 0,6
Grassi: 31	Grassi saturi: 12,1
Zuccheri: 0,6	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **7 gg**
- Confezionato sottovuoto: **n.d.**
- Confezionato atmosfera protettiva: **10 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

le Salsicce Salsiccia di suino

Prodotto ottenuto con carni selezionate provenienti da suini nazionali, macinate con disco di 4 mm, lavorate ed aromatizzate secondo le migliori tradizioni norcine umbre; insaccate in budello naturale legato a distanza di 5/8 cm.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.
Antiossidante: E300, E301. Correttori di acidità: E262, E331



- Art. 106 - sfuso
- Art. 1112 - vascone ATP
- Art. 2402,162,1256
vaschetta x2 / x6 / x8 ATP
- Art. 1245,1246,1247
vaschetta x4 / x6 / 1kg in FILM



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

70-80 gr.



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 322	Kj: 1345
Proteine: 16,7	Carboidrati: 0,6
Grassi: 28	Grassi saturi: 10,9
Zuccheri: 0,6	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **7 gg**
- Confezionato sottovuoto: **n.d.**
- Confezionato atmosfera protettiva: **10 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

le Salsicce Salsiccia con prosciutto

Prodotto ottenuto con carni selezionate di cosce provenienti da suini nazionali, macinate con disco di 4 mm, lavorate ed aromatizzate secondo le migliori tradizioni norcine umbre; insaccate in budello naturale legato a distanza di 5/8 cm.

INGREDIENTI: Carne di suino (prosciutto di suino 70%), sale, destrosio, spezie, aromi. Antiossidante: E300, E301. Correttori di acidità: E262, E331



- Art. 142 - sfuso
- Art. 1111 - vascone ATP
- Art. 1258,1257
vaschetta x6 / x8 ATP
- Art. 1261,1259
vaschetta x4 / 1kg in FILM



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

50 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 343	Kj: 1433
Proteine: 15,2	Carboidrati: 0,6
Grassi: 31	Grassi saturi: 12,1
Zuccheri: 0,6	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **7 gg**
- Confezionato sottovuoto: **n.d.**
- Confezionato atmosfera protettiva: **10 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

le Salsicce Salsiccia mignon

Prodotto ottenuto con carni selezionate provenienti da suini nazionali, macinate con disco di 4 mm, lavorate ed aromatizzate secondo le migliori tradizioni norcine umbre; insaccate in budello naturale legato a distanza di 3/4 cm.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidante: E300, E301. Correttori di acidità: E262, E331



• Art. 1268



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

70-80 gr.



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 315	Kj: 1317
Proteine: 14,8	Carboidrati: 0,6
Grassi: 28,1	Grassi saturi: 11
Zuccheri: 0,6	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **7 gg**
- Confezionato sottovuoto: **n.d.**
- Confezionato atmosfera protettiva: **10 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **----**

le Salsicce Salsiccia piccante

Prodotto ottenuto con carni selezionate provenienti da suini nazionali, macinate con disco di 4 mm, lavorate ed aromatizzate secondo le migliori tradizioni norcine umbre; insaccate in budello naturale legato a distanza di 5/8 cm.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidante: E300, E301. Correttori di acidità: E262, E331



- Art. 152 - sfuso
- Art. 1115 - vascone ATP
- Art. 1265,1264
vaschetta x6 / x8 ATP
- Art. 1267,1266
vaschetta x4 / x6 in FILM



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

50 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 377	Kj: 1576
Proteine: 23,4 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 31,2 g	Grassi saturi: 12,2 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- non confezionato o confezionato in film: **4 mesi**
- confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- confezionato atmosfera protettiva: **4 mesi**

le Salsicce Salsiccia stagionata

Salsiccia stagionata insaccata in budello naturale di maiale legata a distanza di 4-5 cm. Presenta le caratteristiche aromatiche tipiche della salsiccia umbra, caratteristiche garantite dalla selezione di materie prime di altissima qualità, a partire dalle carni fino alle spezie utilizzate negli impasti.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali.

Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



CODE

- Art. 208 - sfuso
- Art. 208SV confezione da 300gr s/v
- Art. 208ATP confezione da 1kg atp



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

30 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 384	Kj: 1605
Proteine: 23,1 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 32,1 g	Grassi saturi: 12,5 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- non confezionato o confezionato in film: **4 mesi**
- confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**

le Salsicce

Salsiccia stagionata piccante

Salsiccia stagionata insaccata in budello naturale di maiale legata a distanza di 3-4 cm, caratterizzata da un'aroma piccante dato dal peperoncino frantumato e dal colore rosso della paprika piccante.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, piante aromatiche. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252



- Art. 238 - sfuso
- Art. 238SV
confezione da 300gr s/v
- Art. 238ATP
confezione da 1kg atp



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

30 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 350 g	Kj: 1462 g
Proteine: 23,8 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 28 g	Grassi saturi: 10,9 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **4 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **4 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

le Salsicce

Salsiccia stagionata di cinghiale

Salsiccia stagionata prodotta utilizzando un mix di carni suine e di cinghiale, insaccata in budello naturale legata a distanza di 3-4 cm. Salume tipico della produzione norcina umbra vista la forte presenza di cinghiali nei nostri boschi. Per la sua produzione selezioniamo carni di cinghiale provenienti da riserve controllate e certificate.

INGREDIENTI: Carne di cinghiale (51%), carne di suino, sale, saccarosio, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



- Art. 208C - sfuso
- Art. 208CSV
confezione da 300gr s/v
- Art. 208CATP
confezione da 1kg atp



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

50 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 376	Kj: 1572
Proteine: 23,4 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 31,1 g	Grassi saturi: 12,1 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **4 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

le Salsicce

Salsiccia stagionata al tartufo

Salsiccia stagionata insaccata in budello naturale di maiale legata a distanza di 4-5 cm. Prodotta a partire da un mix di carni selezionate e macinate con l'aggiunta di tartufo estivo macinato.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, tartufo estivo o scorzone (tuber aestivum vitt.) circa 2%, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



- Art. 208T - sfuso
- Art. 208TSV
confezione da 300gr s/v
- Art. 208TATM
confezione da 1 kg atp



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE

i Salami





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

400 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 359	Kj: 1502
Proteine: 24	Carboidrati: 0
Grassi: 29,1	Grassi saturi: 11,3
Zuccheri: 0	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salami Salame del Norcino

Salame di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale di circa 60-65 mm di diametro e 20 cm circa di lunghezza. Questo salame rappresenta l'eccellenza della produzione norcina, prodotto senza aggiunta di conservanti e con l'utilizzo di carni magre selezionate di sottospalla macinate a grana fine.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali



- Art. 1500 - intero sfuso
- Art. 1632 - intero s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



SENZA
CONSERVANTI



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

2-2,5 kg. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 422	Kj: 1766
Proteine: 21,7 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 37 g	Grassi saturi: 14,4 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- confezionato atmosfera protettiva: **4 mesi**
- affettato (sottovuoto o atp): **60 gg**

i Salumi Salame Schiacciata

Salame stagionato con forma schiacciata, insaccato in budello sintetico di circa 110 mm di diametro e 60 cm circa di lunghezza, legato alle estremità. Ottenuto da una selezione di carni magre e lardo in pezzi con aggiunta di pepe in grani.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, piante aromatiche. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



- Art. 264 - intero sfuso
- Art. 264SV
trancio a metà s/v
- Art. 264AF
affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO
600-800 gr



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 353	Kj: 1475
Proteine: 24,1 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 28,2 g	Grassi saturi: 11 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE
MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame Corallina

Salame tipico della produzione Norcina. Ottenuto dalla macinazione di solo fondello di prosciutto con aggiunta di lardo tagliato a pezzi. Insaccato in budella naturali legate a circa 60 cm di lunghezza ed inserito in sacche di rete.

Si contraddistingue per rotondità di gusto ed estrema compattezza.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.
Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252



- Art. 280 - intero sfuso
- Art. 1836 - trancio a metà s/v
- Art. 1038 - affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

3-3,5 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 377	Kj: 1576
Proteine: 23,4 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 31,2 g	Grassi saturi: 12,2 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame Milano

Salame di forma cilindrica insaccato in budello sintetico con rete.

Le carni selezionate vengono macinate con una grana fine che ne caratterizza la fetta per morbidezza e gusto delicato.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252



- Art. 282
intero sfuso
- Art. 282SV
trancio a metà s/v
- Art. 282AF
affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

500-600 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 364	Kj: 1523
Proteine: 22,8 g	Carboidrati: 0,4 g
Grassi: 30,1 g	Grassi saturi: 11,7 g
Zuccheri: 0,4 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame Ternano

Salame di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale di circa 60-65 mm di diametro e 40 cm circa di lunghezza, legato alle estremità.

I tagli di carne utilizzati sono quelli delle produzioni tipiche contadine e vengono macinati con una grana media e conditi con sale, pepe e aglio.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



- Art. 207
sfuso intero
- Art. 207SV
intero o metà s/v
- Art. 1522
affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

1 Kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 377	Kj: 1577
Proteine: 23,4 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 31,2 g	Grassi saturi: 12,2 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame Napoli piccante

Salame ottenuto dalla lavorazione di carni magre selezionate, macinate a granda medio-grande e insaccato in budello sintetico.

Il salame Napoli è caratterizzato dall'aroma piccante del peperoncino frantumato e dal colore rosso della paprika piccante.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252.



- Art. 240 - intero sfuso
- Art. 240SV - trancio a metà s/v
- Art. 240AF - affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

2,5-3 Kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 364	Kj: 1523
Proteine: 22,8 g	Carboidrati: 0,4 g
Grassi: 30,1 g	Grassi saturi: 11,7 g
Zuccheri: 0,4 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame Toscano

Salame di forma cilindrica semicurva insaccato in budello naturale legato a circa 50 cm ed inserito in sacche a rete.

Il mix di carni magre viene arricchito da pezzi di lardo e pepe nero in grani.

Il risultato è un salame ricco di sapori e leggermente speziato.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252



- Art. 277 - intero sfuso
- Art. 277SV - trancio a metà s/v
- Art. 277AF - affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

300-400 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 377	Kj: 1576
Proteine: 23,4 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 31,2 g	Grassi saturi: 12,2 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **4 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame Spadino

Salamino stagionato di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale di piccolo calibro e legato a circa 40 cm di lunghezza. In questo salame si ritrovano i sapori e gli aromi della salsiccia stagionata tipica umbra.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali.
Antiossidanti: E301. **Conservanti:** E252



- Art. 265 - intero sfuso
- Art. 265SV - due tranci a metà s/v
- Art. 265ATM - confezione da 1kg atm



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

300-400 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 386	Kj: 1614
Proteine: 23,1 g	Carboidrati: 0,4 g
Grassi: 32,4 g	Grassi saturi: 12,6 g
Zuccheri: 0,4 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **4 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame Spadino piccante

Salamino stagionato di forma cilindrica irregolare insaccato in budello di piccolo calibro e legato a circa 40 cm di lunghezza.

Caratterizzato da un aroma piccante dato dal peperoncino frantumato e dal colore rosso della paprika piccante.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali.

Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252



- Art. 266
intero sottovuoto
- Art. 266SV
due tranci a metà s/v
- Art. 266ATM
confezione da 1 kg atp



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

300-400 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 350 g	Kj: 1462 g
Proteine: 23,8 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 28 g	Grassi saturi: 10,9 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

i Salumi Salame di cinghiale

Salame di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale (diritto bovino) di circa 60-65 mm di diametro e 30 cm circa di lunghezza, legato alle estremità. Prodotto utilizzando un mix di carni suine e di cinghiale, queste ultime provenienti da riserve certificate e controllate.

INGREDIENTI: Carne di cinghiale (51%), carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



- Art. 248 - intero sfuso
- Art. 248sv - intero s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto o ATP: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

1,5 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 364	Kj: 1523
Proteine: 22,8 g	Carboidrati: 0,4 g
Grassi: 30,1 g	Grassi saturi: 11,7 g
Zuccheri: 0,4 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **5 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Salumi Salame al finocchio

Salame di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale di circa 55-60 mm di diametro e 40 cm circa di lunghezza, con aggiunta di semi di finocchio e fiori di finocchio selvatico. Prodotto con ingredienti 100% naturali senza aggiunta di conservanti.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, semi di finocchio, fiore di finocchio selvatico



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



SENZA
CONSERVANTI



- Art. 234 - intero sfuso
- Art. 234SV - trancio a metà s/v



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

300-400 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 376 g	Kj: 1572 g
Proteine: 23,4 g	Carboidrati: 0,5 g
Grassi: 31,1 g	Grassi saturi: 12,1 g
Zuccheri: 0,5 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

i Salumi Salame al tartufo

Salame di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale di circa 60-65 mm di diametro e 30 cm circa di lunghezza, legato alle estremità.

Prodotto a partire da un mix di carni selezionate e macinate con grana media con l'aggiunta di tartufo estivo macinato.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, tartufo estivo (*tuber aestivum* vitt.) circa 2%, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



- Art. 207T - intero sfuso
- Art. 207TSV - intero s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto o ATP: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO
500 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 421	Kj: 1759
Proteine: 20,8 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 37,4 g	Grassi saturi: 14,6 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE
MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: ----
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

i Salami Salsicciotto

Salame di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale.

Il salsicciotto è il tipico salame "contadino" perché ricorda molto i salami che venivano prodotti nelle campagne Umbre del '900.

Sapore delicato e consistenza morbida che invita ad una fetta spessa.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali. Conservanti: E250



- Art. 241 - intero sfuso
- Art. 241SV - intero s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 242 g	Kj: 1012 g
Proteine: 29,3 g	Carboidrati: 0,3 g
Grassi: 13,7 g	Grassi saturi: 4,6 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 3,46 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o atp): **60 gg**

i Salami Salamella

Salame di forma curva, insaccato in budello naturale. Vengono selezionati tagli di carne particolarmente magri, macinati con una grana fina e conditi con sale, pepe e aglio.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi.
Antiossidanti: E301. **Conservanti:** E250, E252



232 – intero sfuso
 232SV – intero s/v
 232ATM – confezione in atmosfera protettiva da circa 2kg



PESO MEDIO PER PEZZO
 400 gr. circa



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 242 g	Kj: 1012 g
Proteine: 29,3 g	Carboidrati: 0,3 g
Grassi: 13,7 g	Grassi saturi: 4,6 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 3,46 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o atp): **60 gg**

i Salami Aquilano

Salame di forma schiacciata insaccato in budello naturin, clippato alle estremità in pezzi di piccolo calibro. Vengono selezionati tagli di carne particolarmente magri, macinati con una grana fina e conditi con sale, pepe e aglio.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio spezie, aromi.
Antiossidanti: E301. **Conservanti:** E250, E252



299 – intero sfuso
 299SV – intero s/v
 299ATM
 confezione in atmosfera
 protettiva da circa 2kg



PESO MEDIO PER PEZZO
 200 gr.



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 364 g	Kj: 1523 g
Proteine: 22,8 g	Carboidrati: 0,4 g
Grassi: 30,1 g	Grassi saturi: 11,7 g
Zuccheri: 0,4 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o atp): **60 gg**

i Salami Coglioni di mulo

Salame tipico della zona di Norcia, viene realizzato con carni magre macinate a grana fine, aromatizzato con pepe e aglio e stagionato per circa 30 giorni.

All'interno viene inserito il caratteristico lardello, un pezzo unico di lardo aromatizzato posto al centro della fetta.

INGREDIENTI: Carne di suino (origine: ITALIA), sale, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



CODE

292 – sfuso intero

292SV – intero o metà s/v



PESO MEDIO PER PEZZO

300 gr.



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 364 g	Kj: 1523 g
Proteine: 22,8 g	Carboidrati: 0,4 g
Grassi: 30,1 g	Grassi saturi: 11,7 g
Zuccheri: 0,4 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o atp): **60 gg**

i Salami Palle del nonno

Salame di piccola pezzatura realizzato con carni magre macinate a grana fine, aromatizzato con pepe e aglio e stagionato per circa 30 giorni. Viene insaccato in un budello avvolto da una rete che gli conferisce la tipica forma a grappolo.

INGREDIENTI: Carne di suino (origine: ITALIA, sale, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252



297 – sfuso intero
297SV – intero o metà s/v



PESO MEDIO PER PEZZO
300 gr.



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C

i Salami Il Casereccio

Salame di forma cilindrica semicurva insaccato in budello naturale di calibro 90mm legato a circa 50 cm ed inserito in sacche di rete.

Caratterizzato da un mix di carni magre macinate a grana mediogrande e speziato secondo la tradizione norcina umbra.

INGREDIENTI: Carne di suino (origine: ITALIA), sale, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252.



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 364 g	Kj: 1523 g
Proteine: 22,8 g	Carboidrati: 0,4 g
Grassi: 30,1 g	Grassi saturi: 11,7 g
Zuccheri: 0,4 g	Sale: 2 g



1816 – intero sfuso

1816SV – trancio a metà s/v

1816AF – affettato in busta s/v



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

500 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 356	Kj: 1476
Proteine: 21,5 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 30 g	Grassi saturi: 11,7 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **6 mesi**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

i Salami

Salame “Morbidone” spalmabile

Salame di forma cilindrica irregolare insaccato in budello naturale di circa 55-60 mm di diametro e 40 cm circa di lunghezza.

Prodotto senza conservanti a partire da un mix di carni prevalentemente grasse, macinato in due passaggi per ottenere una pasta fine dalla consistenza morbida

INGREDIENTI: Grasso di suino, magro di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali



• Art. 355



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



SENZA
CONSERVANTI



Pancette. e guanciale





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

2 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 480	Kj: 2007
Proteine: 15,8 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 46,2 g	Grassi saturi: 18 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **6 mesi**

le Pancette

Pancetta tesa stagionata delicatezze

Pancetta magra ottenuta dalla lavorazione di carni provenienti da allevamenti europei certificati e attentamente selezionati.

Lavorata con cotenna, refilata a circa 40 cm, stagionata e pepata

INGREDIENTI: Pancetta di suino, sale, spezie, piante aromatiche.

Conservanti: E250, E252.



- Art. 271 - intero sfuso
- Art. 271SV - trancio a metà s/v
- Art. 271SVT - trancio da 500 gr s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

2 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 480	Kj: 2007
Proteine: 15,8 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 46,2 g	Grassi saturi: 18 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **6 mesi**

le Pancette

Pancetta tesa nazionale stagionata

Pancetta ottenuta da capi nati e allevati in Italia, lavorata con cotenna, disossata e refilata fino ad ottenere un taglio di circa 40 cm di lunghezza.

Stagionata per almeno 45 giorni e rifinita con pepe nero

INGREDIENTI: Pancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali.

Conservanti: E250, E252



- Art. 209 - intero sfuso
- Art. 209SV - trancio a metà s/v
- Art. 209SVT - trancio da 500 gr s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a 4°/6° C. on forare la confezione.
In caso di apertura consumare entro 15 gg,
ma sempre nel rispetto della data di scadenza.



PESO MEDIO PER PEZZO
200 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 480	Kj: 2007
Proteine: 15,8	Carboidrati: 0,1
Grassi: 46,2	Grassi saturi: 18
Zuccheri: 0,1	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE
MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **n.d.**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**

le Pancette

Pancetta stagionata a cubetti

Pancetta nazionale senza cotenna, disossata, stagionata, pepata e tagliata a cubetti

INGREDIENTI: Pancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali.
Conservanti: E250, E252



• Art. 209C



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

4 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 496	Kj: 2074
Proteine: 15,1 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 48,3 g	Grassi saturi: 18,8 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

le Pancette Pancetta arrotolata

Prodotto ottenuto dalla pancetta privata della cotenna, salata e condita con pepe. Successivamente avvolta a formare un cilindro compatto, insaccata in budello e incartata. La pancetta arrotolata viene stagionata per circa 45 giorni.

INGREDIENTI: Pancetta di suino, sale, pepe, aglio, destrosio, aromi naturali.

Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252



- Art. 210 - intero sfuso
- Art. 210SV
trancio a metà s/v
- Art. 210SVT
trancio da 500gr s/v
- Art. 210ASV
affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

1,5 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 505	Kj: 2112
Proteine: 13,1 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 50,2 g	Grassi saturi: 19,6 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

Il Guanciale Guanciale umbro

Prodotto ottenuto dalla lavorazione della gola di suini nazionali selezionati. Refilato nella tipica forma a "V", salato e rifinito con pepe nero. La selezione di tagli provenienti da suini Italiani e la lenta stagionatura sono gli elementi che rendono questo prodotto unico, il più richiesto nelle cucine italiane e non solo

INGREDIENTI: Gola di suino, sale, spezie, aromi naturali.

Conservanti: E250, E252



- Art. 211 - intero sfuso
- Art. 211SV - intero o metà s/v
- Art. 1786 - tagliato a cubetti s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a 4°/6° C. Non forare la confezione.
In caso di apertura consumare entro 15 gg,
ma sempre nel rispetto della data di scadenza.



PESO MEDIO PER PEZZO
0,200 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 505	Kj: 2112
Proteine: 13,1	Carboidrati: 0,1
Grassi: 50,2	Grassi saturi: 19,6
Zuccheri: 0,1	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE
MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **n.d.**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

Il Guanciale **Guanciale umbro a cubetti**

Guanciale “umbro” senza cotenna, rifilato, stagionato, pepato e tagliato a cubetti

INGREDIENTI: Gola di suino, sale, spezie, aromi naturali.
Conservanti: E250, E252



• Art. 1786



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



le Lonze



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

3 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 174	Kj: 729
Proteine: 23,4 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 8,9 g	Grassi saturi: 3,5 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

le Lonze Lombetto umbro

Prodotto ottenuto dal muscolo dorsale compreso tra la 3° costa ed il fondello privato del grasso, sottoposto a salagione con un composto di sale, vino ed aglio. Rifinito con pepe nero, incartato e stagionato circa 60 giorni, risulta leggermente speziato e dal sapore delicato.

INGREDIENTI: Lombo di suino, sale, pepe, aglio, destrosio, aromi naturali.
Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252



- Art. 203 - intero sfuso
- Art. 203SV
trancio da 500 gr s/v
- Art. 1127
trancio a metà s/v
- Art. 203AF
affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

1,500 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 280	Kj: 1171
Proteine: 27,3 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 18,9 g	Grassi saturi: 7,2 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- affettato (sottovuoto o atp): **60 gg**

le Lonze Capocollo umbro

Prodotto ottenuto dal muscolo del collo tagliato alla 3° costa e sottoposto a salagione con un composto di sale, vino ed aglio. Una lenta stagionatura di 90 giorni gli conferisce i tipici aromi del capocollo Umbro.

INGREDIENTI: Collo di suino, sale, pepe, aglio, destrosio, aromi naturali.
Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.



- Art. 202 - intero sfuso
- Art. 202SV - trancio a metà s/v
- Art. 202AF - affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



VALORI NUTRIZionali

Kcal: 280

Kj: 1171

Proteine: 27,3 g

Carboidrati: 0,1 g

Grassi: 18,9 g

Grassi saturi: 7,2 g

Zuccheri: 0,1 g

Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

le Lonze Capocollo Nostrano

Prodotto stagionato ottenuto dal muscolo del collo di suini pesanti selezionati, tagliato minimo alla 4° costa privata dell'osso, insaccato in budello naturale e legato a mano. Aromatizzato con sale, pepe e aglio e stagionato per un minimo di 120 giorni.

INGREDIENTI: Collo di suino (origine: ITALIA), sale, pepe, aglio. Conservanti: E250, E252



202N – intero sfuso



**PESO MEDIO
PER PEZZO**
2,5 kg circa



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 230

Kj: 962

Proteine: 28,1 g

Carboidrati: 0,1 g

Grassi: 13 g

Grassi saturi: 5,1 g

Zuccheri: 0,1 g

Sale: 3 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **----**

le Lonze Capocollo di cinghiale

Collo di cinghiale disossato e insaccato in budello naturale legato a mano. Sottoposto a salagione con aromi naturali e spezie e stagionato.

INGREDIENTI: Polpa di cinghiale, sale, pepe, aglio, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252



CODE

202C – intero sfuso



PESO MEDIO PER PEZZO
800 gr circa



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

1,500 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 280	Kj: 1171
Proteine: 27,3 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 18,9 g	Grassi saturi: 7,2 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

le Lonze Capocollo del Norcino

Prodotto stagionato ottenuto dal muscolo del collo tagliato minimo alla 3° costa privata dell'osso, messo in budello naturale e legato a mano.
Aromatizzato con fiore di finocchio selvatico.

INGREDIENTI: Collo di suino, sale, spezie, aromi naturali, fiore di finocchio selvatico.
Conservanti: E250, E252



• Art. 202F



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

3-3,5 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 271	Kj: 1132
Proteine: 27,9	Carboidrati: 0,1
Grassi: 17,6	Grassi saturi: 6,9
Zuccheri: 0,1	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

le Lonze Groppa

Prodotto ottenuto dal muscolo dorsale compreso tra la 3° costa ed il fondello con lardo e cotenna, privato dell'osso.

INGREDIENTI: Lombo di suino, sale, spezie, aromi naturali.
Conservanti: E250, E252.



• Art. 274



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE

i Prosciutti





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

9-12 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 230	Kj: 962
Proteine: 28,1	Carboidrati: 0,1
Grassi: 13	Grassi saturi: 5,1
Zuccheri: 0,1	Sale: 3



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **12 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

i Prosciutti Prosciutto crudo nazionale con osso stagionato

Prosciutto crudo con osso,
ottenuto dalla lavorazione di cosce di suini
nati e allevati in Italia, s
elezionate per peso e forma.
Stagionatura superiore a 14 mesi

INGREDIENTI: Coscio di suino nazionale,
sale, aromi naturali.
Conservanti: E252, E250



- Art. 201 - intero sfuso pepato



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

6-9 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 232	Kj: 970
Proteine: 32 g	Carboidrati: <0,5
Grassi: 11 g	Grassi saturi: 4,3 g
Zuccheri: < 0,5	Sale: 5,3 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **360 gg**
- Confezionato sottovuoto: **180 gg**
- Confezionato atmosfera protettiva:
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva):

i Prosciutti

Prosciutto crudo con osso Mec

Prosciutto suino prodotto
con cosce di provenienza europea selezionate

INGREDIENTI: Carne di suino, Sale, Aromi naturali.
Conservanti (E252, E250)



• Art. 281



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

7-9 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 230	Kj: 961
Proteine: 28	Carboidrati: 0,1
Grassi: 13	Grassi saturi: 5,1
Zuccheri: 0,1	Sale: 3



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **12 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

i Prosciutti

Sgambato stagionato nazionale

Coscio suino stagionato, ottenuto dalla lavorazione di suini nati e allevati in Italia, sgambato e disossato. Stagionatura superiore a 8 mesi

INGREDIENTI: Coscio di suino nazionale, sale, spezie, aromi naturali. Conservanti: E250, E252



- Art. 215 - intero sfuso pepato
- Art. 215SV - trancio ¼ s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

5-7 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 230	Kj: 961
Proteine: 28	Carboidrati: 0,1
Grassi: 13	Grassi saturi: 5,1
Zuccheri: 0,1	Sale: 3



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **12 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

i Prosciutti Sgambato stagionato MEC

Coscio di suino Europeo, sgambato e disossato
con stagionatura superiore a 6 mesi

INGREDIENTI: Coscio di suino, sale, aromi naturali.
Conservanti: E252, E250



- Art. 273
intero sfuso pepato o stuccato
- Art. 273SV
trancio ¼ s/v
- Art. 219SV
affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

4-7 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 230	Kj: 961
Proteine: 28	Carboidrati: 0,1
Grassi: 13	Grassi saturi: 5,1
Zuccheri: 0,1	Sale: 3



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **12 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

i Prosciutti Spalla stagionata

Spalla suina con osso stagionata, ottenuta dalla lavorazione di spalle di suini nati e allevati in Italia.

Stagionatura superiore a 5 mesi

INGREDIENTI: Spalla di suino nazionale, sale, spezie, aromi naturali.

Conservanti: E250, E252



- Art. 206 - intero sfuso pepato



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

3-5 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 268	Kj: 1122
Proteine: 27,9	Carboidrati: 0,1
Grassi: 15,6	Grassi saturi: 5,9
Zuccheri: 0,1	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **12 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **6 mesi**

i Prosciutti L'Etrusca Spalla stagionata disossata

Spalla suina privata dell'osso e rifilata con taglio a mezza luna, ottenuta dalla lavorazione di spalle di suini nati e allevati in Italia. Stagionatura minima 4 mesi.

INGREDIENTI: Spalla di suino, sale, spezie, aromi naturali.
Conservanti: E250, E252



- Art. 250 - intero sfuso
- Art. 250SV - affettato in busta s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

800 gr circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 230	Kj: 962
Proteine: 28,1 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 13 g	Grassi saturi: 5,1 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 3 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **8 mesi**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

i Prosciutti Polpa di cinghiale stagionata senza osso

Polpa di cinghiale disossata e tagliata in pezzi.

Sottoposta a stagionatura superiore a 3 mesi.

INGREDIENTI: Polpa di cinghiale, sale, pepe, aglio, destrosio, spezie, aromi naturali.

Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252



• Art. 215C



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE

i Cotti





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

Peso indicativo dai 5 ai 50 kg



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 229	Kj: 958
Proteine: 21,1	Carboidrati: 0,5
Grassi: 15,8	Grassi saturi: 6,2
Zuccheri: 0,5	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **10 gg**
- Confezionato sottovuoto: **30 gg**
- Confezionato atmosfera protettiva: **21 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

i Cotti Porchetta Umbra

Prodotto ottenuto da suini nati e allevati in Italia, disossati e aromatizzati con sale, pepe, aglio e finocchietto selvatico.

La lunga cottura in forno, l'assenza di conservanti e la cura nella scelta di ingredienti naturali al 100% la rendono un prodotto unico, nel rispetto della vera tradizione norcina Umbra

INGREDIENTI: Carne di suino, fegato di suino, sale, spezie, aromi naturali



• Art. 213 - intero sfuso



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



SENZA
CONSERVANTI





CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

8-12 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 229	Kj: 958
Proteine: 21,1	Carboidrati: 0,5
Grassi: 15,8	Grassi saturi: 6,2
Zuccheri: 0,5	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **10 gg**
- Confezionato sottovuoto: **30 gg**
- Confezionato atmosfera protettiva: **21 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **n.d.**

i Cotti Arrosto suino

Tronco di suino disossato compreso tra la spalla ed il prosciutto, condito con sale, pepe, aglio e aromatizzato con finocchietto selvatico. Viene prodotto esclusivamente con ingredienti naturali freschi, senza utilizzo di conservanti.

La lunga cottura in forno gli conferisce la tipica cotenna croccante e dorata.

INGREDIENTI: Carne di suino, fegato di suino, sale, spezie e aromi naturali



- Art. 214
intero sfuso
- Art. 214sv
Intero o metà s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



SENZA
CONSERVANTI



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO

3 o 5 Kg



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 331	Kj: 1385
Proteine: 22 g	Carboidrati: 0,2 g
Grassi: 26,9 g	Grassi saturi: 10,5 g
Zuccheri: 0,2 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **30 gg**
- Confezionato sottovuoto: **60 gg**
- Confezionato atmosfera protettiva: **60 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

i Cotti Coppa di testa

Prodotto ottenuto dalla cottura in acqua di teste disossate, cotenne e lingue di suino. Successivamente le carni vengono tagliate grossolanamente al coltello, aromatizzate con bucce fresche di arancia e limone e messe in stampi da 3 o 5 Kg per il raffreddamento

INGREDIENTI: Carne di suino, cotenna di suino, grasso di suino, sale, spezie, buccia di limone, buccia di arancio, aromi. Conservanti: E250



- Art. 212 - intero sfuso
- Art. 212SV - trancio a metà s/v
- Art. 1456 - trancio da 500 Gr. s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

40 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 229	Kj: 958
Proteine: 21,1	Carboidrati: 0,5
Grassi: 15,8	Grassi saturi: 6,2
Zuccheri: 0,5	Sale: 2



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **10 gg**
- Confezionato sottovuoto: ----
- Confezionato atmosfera protettiva: **30 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

i Cotti Fegatelli allo spiedo

Fegato di suino aromatizzato, avvolto in rete e cotto allo spiedo

INGREDIENTI: Fegato di suino, sale, alloro, piante aromatiche



• Art. 236



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



SENZA
CONSERVANTI





le Stuzzicherie



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in frigo a 0°/6° C.

Se sottovuoto o ATP: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO
0,180 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 891	Kj: 3728
Proteine: 5 g	Carboidrati: 0
Grassi: 94,9 g	Grassi saturi: 32 g
Zuccheri: 0	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE
MINIMO DI CONSERVAZIONE

- non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- confezionato sottovuoto: **n.d.**
- confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

le Stuzzicherie

Crema di lardo "Palazzone" in vaso

Lardo di suino condito con sale, spezie e miscela di piante aromatiche, macinato e impastato. Ideale come condimento per insaporire arrosti o crostini di pane.

INGREDIENTI: Lardo di suino, sale, spezie e piante aromatiche



• Art. 1822



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C



PESO MEDIO PER PEZZO

1 kg circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 891	Kj: 3728
Proteine: 5 g	Carboidrati: 0 g
Grassi: 94,9 g	Grassi saturi: 32 g
Zuccheri: 0 g	Sale: 0 g



SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- non confezionato o confezionato in film: **6 mesi**
- confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- affettato (sottovuoto o atp): **n.d.**

le Stuzzicherie Lardo

Lardo stagionato ottenuto da maiali selezionati, lavorato con cotenna e refilato, salato in vasca per 30 giorni con erbe aromatiche e stagionato per almeno 90 giorni.

INGREDIENTI: Lardo di suino, sale, spezie, piante aromatiche. Conservanti: E250, E252



• Art. 243 - trancio s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Se sfuso: Conservare in luogo fresco e asciutto.

Se sottovuoto: Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO
250 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 211	Kj: 883
Proteine: 34,6	Carboidrati: 0,1
Grassi: 8	Grassi saturi: 3,1
Zuccheri: 0,1	Sale: 3



SCADENZA / TERMINE
MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato o confezionato in film: **n.d.**
- Confezionato sottovuoto: **6 mesi**
- Confezionato atmosfera protettiva: **n.d.**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): ----

le Stuzzicherie

Coppiette di suino piccanti

Strisce di carne magra di suino salate, aromatizzate ed essiccate.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, destrosio, spezie e piante aromatiche.
Antiossidante: E300. Conservante: E252, E250



- Art. 293 - intero sfuso
- Art. 293SV - confezione da 200 Gr. s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE



CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a 0°/6° C.



PESO MEDIO PER PEZZO
500 g



VALORI NUTRIZIONALI

Kcal: 421	Kj: 1759
Proteine: 20,8 g	Carboidrati: 0,1 g
Grassi: 37,4 g	Grassi saturi: 14,6 g
Zuccheri: 0,1 g	Sale: 2 g



SCADENZA / TERMINE
MINIMO DI CONSERVAZIONE

• 90 gg

le Stuzzicherie Cotechino

Prodotto ottenuto da un mix di carni selezionate e cotenne precotte. Viene insaccato in budello naturale (diritto bovino) di circa 60-65 mm di diametro e 30 cm di lunghezza.

E' il salume tipico delle festività natalizie, perfetto accompagnamento di lenticchie e lessi. Presentato in una elegante scatola in cartone e venduto a peso fisso.

INGREDIENTI: Carne di suino, cotenna di suino, sale, spezie, aromi, piante aromatiche. Antiossidanti: E300, E301. Conservanti: E250



• Art. 227P – Intero s/v 500g



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI
DEL LATTE

le Grigliose

Preparati a base di carne fresca suina
con aggiunta di soli aromi naturali,
PRONTI DA CUOCERE
confezionati in pratica
vaschetta in skin



SPUNTATURE AROMATIZZATE
BRACIOLONA AROMATIZZATA
TAGLIATA AROMATIZZATA
VERNTRESCA AROMATIZZATA



TAGLIATA PICCANTE
SPUNTATURE PICCANTI



[illegible]



70 anni di attività all'insegna della migliore cultura norcina



Via Teverina, 13 • 05020 Montecchio(TR) • Tel.: +39 0744 951040 • info@scianca.it
www.scianca.it