



PROSCIUTTI CRUDI



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in the Italian Charcuterie area: the Gazoldo degli Ippoliti plant, in Mantua province, have been located in a typical farmed forage territory and a high density rearing porks area. The investments in communication that followed brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it has become part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics of the company and the corporate changes.

Today the Corte Buona brand finally stabilized under the direction of Italia Alimentari S.p.A., one of the most important Italian players in cured meats and snacks production.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been dedicated to the foreign market, since it transmits the good taste, the Italian character and the typicality of traditional Italian charcuterie in the world.





PROSCIUTTI CRUDI CORTE BUONA

Corte Buona cured hams

Con i suoi semplici ingredienti, il Prosciutto Crudo è considerato il vero emblema della Salumeria Italiana nel mondo. È ottenuto da cosce suine lavorate e salate a mano quindi stagionate a lungo in cantina secondo un procedimento tradizionale che è rimasto immutato nel tempo.

Corte Buona propone una gamma completa di Prosciutti Crudi, proposti in diverse tipologie e pezzature, sia per il banco taglio che per l'affettatura.

With its simple ingredients, Dry-cured ham is the true symbol of Italian deli meats worldwide. It is made from pork haunches processed and salted by hand, then matured at length in cellars following a traditional process that has remained unchanged with time.

Corte Buona proposes a complete range of Dry-cured Hams, different in type and size, both for deli counters and for slicing.

LA LAVORAZIONE

Processing



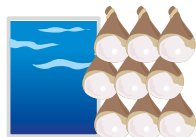
Selezione della materia prima e rifilatura

Selection of the raw material and trimming



Salagione, massaggio e riposo a temperature controllate

Salting, massage and rest at controlled temperatures



Stagionatura in osso

Curing with bone



Sugnatura

Greasing



Stagionatura finale, toelettatura e confezionamento

Final curing, grooming and packaging



TIPOLOGIE

Types

I prosciutti crudi si differenziano in base alla toelettatura, cioè al procedimento di pulizia e preparazione, che subiscono una volta stagionati e che corrisponde al loro aspetto finale.

Dry-cured Hams differ for their trimming, i.e. the cleaning and preparation processes they undergo after maturation to determine the final appearance.

CON OSSO *with bone*



CON OSSO *with bone*

Al termine della stagionatura il prosciutto è lavato, fatto asciugare e risugnato.

At the end of maturation, hams are washed, dried and smeared again.



PRESSATO *pressed*

Disossato con taglio inclinato sulla fesa; viene poi ricompattato con graffe e pressato.

Deboned with slanted cut on the topside; it is then reassembled with clips and pressed.



PRESSATO FIORE

Disossato con taglio inclinato sulla fesa e ricompattato con graffe. Viene rimossa a coltello la sugna ed il grasso ossidato.

Deboned with slanted cut on the top side and reassembled with clips.

The "sugna" and the oxidized fat are removed with a knife.



ADDOBBO

Il prosciutto viene pulito a coltello, disossato con taglio verticale sulla lunghezza del femore, arrotolato su sé stesso e fissato con reggette. Il gambetto viene poi graffettato e protetto con stagnola.

Hams are cleaned with a knife, boned with a vertical cut along the femur bone, folded and secured with staples.

The shank is stapled and protected with aluminum foil.



PELATELLO O CUORE

Il prosciutto viene disossato sfilando l'osso lateralmente, il gambetto viene rimosso e la cotenna completamente asportata. Ricompattato con graffe viene poi pressato.

Hams are boned by removing the bone laterally, the shank and the rind are completely removed.

Re-assembled with staples, hams are then pressed.



TRANCIO

Il prosciutto viene toelettato al coltello mantenendo parte della cotenna, poi viene pressato e tagliato in tranci o quarti.

Ham is deboned, groomed with a knife, keeping part of the rind, then pressed and cut into quarters.



MATTONELLA *brick*

Il prosciutto viene disossato, completamente privato dalla cotenna e pulito a coltello. Infine viene pressato a parallelepipedo.

Ham are boned, completely de-rinded, cleaned with a knife and finally pressed in a block shape.

DISSOSSATO *without bone*

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Per la produzione del prosciutto di Parma D.O.P si utilizzano solo cosce di suini pesanti, provenienti dal circuito tutelato D.O.P, macellati quando hanno almeno 9 mesi e pesano dai 144 ai 176kg. La coscia viene fatta riposare 24 ore al freddo, dopodiché si procede alla rifilatura e alle fasi di salagione, dove il prosciutto sosta per diversi periodi in celle con valori di umidità e temperatura controllate. Successivamente viene lavato e appeso alle tradizionali "scalere" per la fase di prestagionatura, poi sugnato e preparato per la fase di stagionatura nelle cantine, dove lentamente arriva a maturazione. Disponibile intero con osso, disossato e a tranci.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

For the production of Prosciutto di Parma PDO, only legs from the heavy pigs of the Po valley are used, originating from the PDO circuit, slaughtered when they are at least 9 months old and weigh between 144 and 176 kg.

The leg is left to rest 24 hours in a cold cell, after which it goes through the trimming and the various salting phases, where the ham stops for different periods of time in cells with controlled humidity and temperatures. It is then washed and hung from the traditional wood frames called "scalere" for the pre-curing phase, then the external surface is softened with "sugna" and it is prepared for the curing stage in cellars, where it slowly reaches maturity. Available sizes: whole with bone, boned or sliced.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

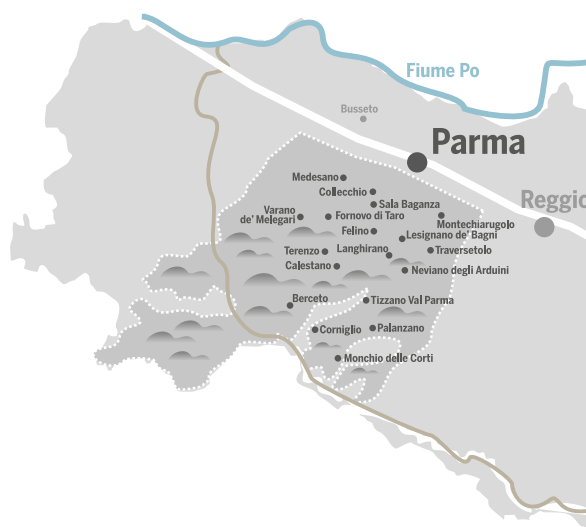


Zona di produzione

Come stabilisce il consorzio di tutela, l'intera lavorazione può avvenire solo in una un'area estremamente limitata della provincia di Parma, a sud della via Emilia, a distanza di almeno 5 Km da questa, fino a un'altitudine di 900 m, delimitata a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone.

Production area

As established by the protection consortium, the entire processing can only take place in an extremely limited area located in the province of Parma, south of the Via Emilia, at a distance of at least 5 km from it, up to an altitude of 900 m, bordered to the east by the river Enza and to the west by the stream Stirone.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 14 mesi - whole, 14 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150014	9,5 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso Whole, with bone

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150016	9,5 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso Whole, with bone



INTERO, CON OSSO
Whole, with bone



PROSCIUTTO DI PARMA DOP PRESSATO



DISSOSSATO, PRESSATO
Deboned, pressed

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 14 mesi - whole, 14 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
000024	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, pressato <i>Deboned, pressed</i>



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
1026	3,6 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Disossato, pressato <i>Deboned, pressed</i>

PROSCIUTTO DI PARMA DOP PRESSATO FIORE



DISOSSATO, PRESSATO FIORE
Deboned, pressed Fiore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150026	6,7 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
000028	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
151032	3,5 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

quarto - quarter

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
151031	1,5 kg	8 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP PELATELLO O CUORE



PELATELLO o CUORE



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154806	5,4 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato Cuore Deboned, Cuore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

a meta - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154807	2,5 kg	2 pz/ct	90 gg/days	Disossato Cuore Deboned Cuore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP ADDOBBO



DISOSSATO ADDOBBO
Deboned, Addobbo



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150033	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Campagnolo Fiore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150032	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Addobbo

PROSCIUTTO DI PARMA DOP MATTONELLA - Block



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

mattonella - block

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
991026	2,5 kg	2 pz/ct	90 gg/days	Mattonella Block

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PROSCIUTTO CRUDO FILO CON OSSO



INTERO, CON OSSO
Whole, with bone



Un prosciutto crudo classico, dal gusto dolce e delicato. Ottenuto da una selezione accurata delle migliori cosce suine e una lavorazione secondo il metodo tradizionale. Segue una lenta stagionatura in collina. Disponibile intero con osso, disossato oppure a tranci.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A classic cured ham, with a sweet and delicate taste. Obtained from a careful selection of the best pork legs processed according to the traditional method. A slow curing in the hills follows. Available sizes: whole with bone, boned or sliced.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
48	8,5 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso Whole, with bone

DISOSSATO



DISOSSATO, PRESSATO
Deboned, pressed



PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
55	5,7 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, pressato Deboned, pressed

PROSCIUTTO CRUDO FILO a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
1052	3,1 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Disossato, pressato Deboned, pressed

PROSCIUTTO CRUDO FILO PRESSATO FIORE



DISOSSATO, PRESSATO FIORE
Deboned, pressed Fiore



PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
57	6,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO CRUDO FILO a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
65	3 kg	2 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO CRUDO FILO quarto - quarter

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150063	1,2 kg	8 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore

PROSCIUTTO CRUDO FILO

PROSCIUTTO CRUDO FILÒ PELATELLO O CUORE



PELATELLO o CUORE



PROSCIUTTO CRUDO FILÒ intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154812	4,4 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pelatello o Cuore



PROSCIUTTO CRUDO FILÒ a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
4813	2,2 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Pelatello o Cuore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PROSCIUTTO CRUDO FILO ADDOBBO



DISOSSATO ADDOBBO
Deboned, Addobbo



PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
59	6 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Addobbo

PROSCIUTTO CRUDO FILO MATTONELLA - Block



PROSCIUTTO CRUDO FILO mattonella - block

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
66	5 kg	4 pz/ct	180 gg/days	Mattonella Block

PROSCIUTTO CRUDO FILO mattonella a metà - half block

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
34813	2,2 kg	8 pz/ct	180 gg/days	Mattonella a metà Half block

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP



Il prosciutto di San Daniele ha proprietà organolettiche uniche: dolce al gusto, ha un aroma fragrante e caratteristico.

Le cosce sono selezionate da suini allevati secondo il disciplinare DOP, sottoposte ad un ciclo produttivo della durata di almeno 12 mesi e successivamente stagionate nel particolare microclima delle colline di San Daniele del Friuli. Le cosce utilizzate per la produzione del San Daniele devono avere un peso non inferiore a 12 kg e conservare lo «zampino», che oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità della coscia agevolando il drenaggio dell'umidità.

Disponibile intero con osso o disossato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Prosciutto di San Daniele has unique organoleptic properties: mild taste, tender to the palate and with unmistakable aromas.

The haunches are selected from pigs raised according to the PDO regulations, they are matured in the unique microclimate of the hills of San Daniele in the Friuli region for 12 months at least. The haunches have to weight 12 Kg minimum and the paw has to be left on the legs in order to maintain the integrity of the haunches and the right level of meat humidity.

Available whole with bone or deboned.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Zona di produzione

I suini sono nati, allevati e macellati in Italia mentre le fasi di trasformazione e lavorazione del prodotto (dalla coscia fresca al prosciutto crudo stagionato) devono avvenire all'interno dei confini del Comune di San Daniele del Friuli in provincia di Udine, in uno dei prosciuttifici aderenti al Consorzio.

Production area

Pigs are born, bred and slaughtered in Italy, whereas the processing phases (from fresh haunches to matured dry-cured hams) have to take place within the borders of the Municipality of San Daniele del Friuli, in the province of Udine, in one of the Consortium's member ham factories.



INTERO, CON OSSO
Whole, with bone



DISSOSSATO
Deboned

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
1	10,3 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso Whole, with bone

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
2	8 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, Addobbo Deboned, Addobbo
8	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, Pressato Deboned, Pressed
5	7,3 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, Pressato Fiore Deboned, Pressed Fiore

SPECK ALTO ADIGE IGP



Una rinomata specialità del Nord est Italia, dall'aroma ricco e deciso, caratterizzato da una sapiente affumicatura e da un'equilibrata aromatizzazione con ginepro e spezie. Una ricetta segue rigorosamente i dettami del disciplinare IGP.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Renowned specialty from the North East of Italy with a rich and decided aroma, it is characterised by refined smoking and balanced flavouring with juniper and spices. A recipe that complies with the requirements of the PGI specifications.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SPECK ALTO ADIGE IGP

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
158802	2,4kg	2 pz/ct	180 gg/days	Intero Whole

SPECK

Un prodotto con un aroma intenso, una decisa affumicatura al legno di faggio ed un accorto dosaggio di spezie. Disponibile sia intero che a metà, con un ottimo rapporto qualità prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE**

A product with intense aroma, clear beech wood smoky notes with a wise balance of spices. Available both whole and in half, with an optimum quality-price ratio.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SPECK

intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150080	5,4 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum

SPECK

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150084	2,6 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum

PROSCIUTTI CRUDI

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150014	Prosciutto di Parma DOP 14 mesi	9,5 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
150016	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	9,5 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
24	Prosciutto di Parma DOP 14 mesi	7,5 kg	2	180 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
1026	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	3,6 kg	4	90 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
28	Prosciutto di Parma DOP	7,5 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
151032	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	3,5 kg	4	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
151031	Prosciutto di Parma DOP quarto / quarter	1,5 kg	8	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
150026	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	6,6 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
154806	Prosciutto di Parma DOP	5,4 kg	2	180 gg / days	Pelatello o Cuore
154807	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	2,5 kg	4	90 gg / days	Pelatello o Cuore
150032	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	7,5 kg	2	180 gg / days	Addobbo
150033	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	7,5 kg	2	180 gg / days	Addobbo
991026	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	2,5 kg	2	90 gg / days	Mattonella / Block
48	Prosciutto crudo Filò	8,5 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
55	Prosciutto crudo Filò	5,7 kg	2	180 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
1052	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,8 kg	4	90 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
57	Prosciutto crudo Filò	6,5 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
65	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,7 kg	4	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
150063	Prosciutto crudo Filò a quarto / quarter	1,2 kg	8	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
154812	Prosciutto crudo Filò	4,4 kg	2	180 gg / days	Pelatello o Cuore
4813	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,2 kg	4	90 gg / days	Pelatello o Cuore
59	Prosciutto crudo Filò	6 kg	2	180 gg / days	Addobbo
66	Prosciutto crudo Filò	5 kg	4	180 gg / days	Mattonella / Block
34813	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,1 kg	8	180 gg / days	Mattonella / Block
1	Prosciutto di San Daniele DOP	10,3 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
2	Prosciutto di San Daniele DOP	7,8 kg	2	180 gg / days	Addobbo
8	Prosciutto di San Daniele DOP	7,5 kg	2	180 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
5	Prosciutto di San Daniele DOP	7,3 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore

SPECK

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
158802	Speck Alto Adige IGP a metà / half	2,4 kg	2	180 gg / days	Sottovuoto / Vacuum
150080	Speck	5,4 kg	1	120 gg / days	Sottovuoto / Vacuum
150084	Speck a metà / half	2,6 kg	2	120 gg / days	Sottovuoto / Vacuum

PROSCIUTTI CRUDI



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy

Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.cortebuona.it