



NORCINERIA UMBRA DAL 1950

# SCIANCA



*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	35
LE LONZE	43
I PROSCIUTTI	50
I COTTI	60
LE MORTADELLE	66
LE STUZZICHERIE	70

*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 tradizionii af-



fianca l'innovazione, per il raggiungimento 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

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

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



#### 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

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



#### 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

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



#### 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

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



#### SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

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



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

## 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



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

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



#### 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

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

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

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



#### 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

500-600 gr circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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 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

600-800 gr



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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 Salami* 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

300-400 gr. circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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 Salami* 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

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



#### 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 Salami* 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 o ATP:** Conservare in frigo a 0°/6° C



#### PESO MEDIO PER PEZZO

500 gr circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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



PESO MEDIO PER PEZZO

500 gr. circa



VALORI NUTRIZIONALI

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



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





## CONSERVAZIONE

**Se sfuso:** Conservare in luogo fresco e asciutto

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



## VALORI NUTRIZIONALI

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



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

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



#### PESO MEDIO PER PEZZO

300-400 gr. circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 350 g	<b>Kj:</b> 1462 g
<b>Proteine:</b> 23,8 g	<b>Carboidrati:</b> 0,5 g
<b>Grassi:</b> 28 g	<b>Grassi saturi:</b> 10,9 g
<b>Zuccheri:</b> 0,5 g	<b>Sale:</b> 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 Salami* 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:** Conservare in frigo a 0°/6° C



#### PESO MEDIO PER PEZZO

300-400 gr. circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 376 g	<b>Kj:</b> 1572 g
<b>Proteine:</b> 23,4 g	<b>Carboidrati:</b> 0,5 g
<b>Grassi:</b> 31,1 g	<b>Grassi saturi:</b> 12,1 g
<b>Zuccheri:</b> 0,5 g	<b>Sale:</b> 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 Salami* 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:** Conservare in frigo a 0°/6° C



#### PESO MEDIO PER PEZZO

200 gr. circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



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



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

<b>Kcal:</b> 377	<b>Kj:</b> 1576
<b>Proteine:</b> 23,4 g	<b>Carboidrati:</b> 0,5 g
<b>Grassi:</b> 31,2 g	<b>Grassi saturi:</b> 12,2 g
<b>Zuccheri:</b> 0,5 g	<b>Sale:</b> 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 Salami* 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

2,5 Kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 364 g	<b>Kj:</b> 1523 g
<b>Proteine:</b> 22,8 g	<b>Carboidrati:</b> 0,4 g
<b>Grassi:</b> 30,1 g	<b>Grassi saturi:</b> 11,7 g
<b>Zuccheri:</b> 0,4 g	<b>Sale:</b> 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 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.



1816 – intero sfuso  
 1816SV – trancio a metà s/v  
 1816AF – 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

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



#### 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 Salami* 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

2,5 Kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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 Salami* 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 o ATP:** Conservare in frigo a 0°/6° C



#### PESO MEDIO PER PEZZO

2,5/3 Kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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 Salami* 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

2-2,5 kg. circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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 Salami* 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

# *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

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

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

Lavorata con cotenna, refileta 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

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

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



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

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

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



#### 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

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



#### 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 Guanciaie Guanciaie umbro a cubetti

Guanciaie "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

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

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

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

<b>Kcal:</b> 230	<b>Kj:</b> 962
<b>Proteine:</b> 28,1 g	<b>Carboidrati:</b> 0,1 g
<b>Grassi:</b> 13 g	<b>Grassi saturi:</b> 5,1 g
<b>Zuccheri:</b> 0,1 g	<b>Sale:</b> 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 dissosato 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



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

2 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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

5-6 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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

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



#### 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, selezionate per peso e forma. Stagionatura superiore a 14 mesi

**INGREDIENTI:** Coscio di suino nazionale, sale, pepe, aglio



• Art. 201 - intero sfuso pepato



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

6-9 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal: 232</b>	<b>Kj: 970</b>
<b>Proteine: 32 g</b>	<b>Carboidrati: &lt;0,5</b>
<b>Grassi: 11 g</b>	<b>Grassi saturi: 4,3 g</b>
<b>Zuccheri: &lt; 0,5</b>	<b>Sale: 5,3 g</b>



#### 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

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



#### 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, pepe, aglio



- Art. 215 - intero sfuso pepato
- Art. 215SV - trancio ¼ 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

5-7 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 230	<b>Kj:</b> 961
<b>Proteine:</b> 28	<b>Carboidrati:</b> 0,1
<b>Grassi:</b> 13	<b>Grassi saturi:</b> 5,1
<b>Zuccheri:</b> 0,1	<b>Sale:</b> 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

4-6 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal: 307</b>	<b>Kj: 1273</b>
<b>Proteine: 23,75 g</b>	<b>Carboidrati: 0,1 g</b>
<b>Grassi: 23,5 g</b>	<b>Grassi saturi: 9,29 g</b>
<b>Zuccheri: 0,1 g</b>	<b>Sale: 3,99 g</b>



#### 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**

## le Lonze Culaccia stagionata

La parte più nobile della coscia suina viene rifilata e salata con la sua cotenna.

Stagionata per oltre 9 mesi e insugnata, conserva tutto il gusto di un prosciutto ma si distingue per la sua dolcezza.

**INGREDIENTI:** Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.



- 1913 – Culaccia Nazionale intera sfusa
- 1913SV – Culaccia Nazionale intera o 1/2 s/v
- 1914 – Culaccia Mec intera sfusa
- 1914SV – Culaccia Mec intera o 1/2 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

5-7 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 222	<b>Kj:</b> 929
<b>Proteine:</b> 25,6 g	<b>Carboidrati:</b> 0,1 g
<b>Grassi:</b> 13,7 g	<b>Grassi saturi:</b> 6,05 g
<b>Zuccheri:</b> 0,1 g	<b>Sale:</b> 5,28 g



#### 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**

## le Lonze Sgambato Stagionato Bauletto

Coscio di suino Europeo, dissosato e stagionato in appositi stampi che gli conferiscono una forma rettangolare e una fetta regolare per tutto il taglio.

**INGREDIENTI:** Carne di suino, sale, aromi naturali.



- 273B – intero lavato sfuso
- 1378 – intero lavato s/v
- 1378s – 1/2 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

4-7 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 230	<b>Kj:</b> 961
<b>Proteine:</b> 28	<b>Carboidrati:</b> 0,1
<b>Grassi:</b> 13	<b>Grassi saturi:</b> 5,1
<b>Zuccheri:</b> 0,1	<b>Sale:</b> 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, pepe, aglio



- Art. 206 - intero sfuso pepato



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

3-5 kg circa



#### VALORI NUTRIZIONALI

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



#### 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 di suino 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

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



#### 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

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



#### 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

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

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



#### 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

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



#### 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 Mortadelle*





## CONSERVAZIONE

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

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



## PESO MEDIO PER PEZZO

4/5 Kg.



## VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 288	<b>Kj:</b> 1204
<b>Proteine:</b> 15,7	<b>Carboidrati:</b> 0,6
<b>Grassi:</b> 25	<b>Grassi saturi:</b> 10,5
<b>Zuccheri:</b> 0,2	<b>Sale:</b> 2



## SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato: **80 gg**
- Confezionato sottovuoto: **80 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

# le Mortadelle

## Mortadella artigianale al pistacchio

Mortadella artigianale realizzata con carni 100% Italiane di spalla, pancetta e guanciale. Insaccata in budello naturale e legata a mano.

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

**ALLERGENI:** PISTACCHIO



- Art. 220 – intero sfuso
- Art. 220SV – trancio a metà s/v
- Art. 220PSV – trancio da 500g s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI  
DEL LATTE





## CONSERVAZIONE

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

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



## PESO MEDIO PER PEZZO

4/5 Kg.



## VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 288	<b>Kj:</b> 1204
<b>Proteine:</b> 15,7	<b>Carboidrati:</b> 0,6
<b>Grassi:</b> 25	<b>Grassi saturi:</b> 10,5
<b>Zuccheri:</b> 0,2	<b>Sale:</b> 2



## SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato: **80 gg**
- Confezionato sottovuoto: **80 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

# le Mortadelle

## Mortadella artigianale al tartufo

Mortadella artigianale realizzata con carni 100% Italiane di spalla, pancetta e guanciale con aggiunta di tartufo nero estivo macinato. Insaccata in budello naturale e legata a mano.

**INGREDIENTI:** Carne di suino, sale, tartufo estivo (*tuber aestivum* vitt.) circa 2%, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, aglio. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250



- Art. 220T – intero sfuso
- Art. 220TSV – trancio a metà s/v
- Art. 220TSVT – trancio da 500g s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI  
DEL LATTE





## CONSERVAZIONE

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

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



## PESO MEDIO PER PEZZO

4/5 Kg.



## VALORI NUTRIZIONALI

<b>Kcal:</b> 288	<b>Kj:</b> 1204
<b>Proteine:</b> 15,7	<b>Carboidrati:</b> 0,6
<b>Grassi:</b> 25	<b>Grassi saturi:</b> 10,5
<b>Zuccheri:</b> 0,2	<b>Sale:</b> 2



## SCADENZA / TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- Non confezionato: **80 gg**
- Confezionato sottovuoto: **80 gg**
- Affettato (sottovuoto o in atmosfera protettiva): **60 gg**

# le Mortadelle

## Mortadella artigianale di cinghiale

Mortadella artigianale realizzata con carni 100% Italiane di spalla, pancetta e guanciale con aggiunta di carne di cinghiale 100% italiano. Insaccata in budello naturale e legata a mano.

**INGREDIENTI:** Carne di cinghiale 60%, Carne di suino, sale, saccarosio, spezie, aromi, aglio. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250



- Art. 220C – intero sfuso
- Art. 220CSV – trancio a metà s/v
- Art. 220CSVT – trancio da 500g s/v



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI  
DEL LATTE





*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

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



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

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



#### 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

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



SCADENZA / TERMINE  
MINIMO DI CONSERVAZIONE

• 90 gg

## le Stuzzicherie Cotechino

Prodotto ottenuto da un mix di carni selezionate e cotenne pre-cotte. 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

**100%**  
**ITALIANO**  
- PREMIUM QUALITY -

**SPUNTATURE AROMATIZZATE**  
**BRACIOLONA AROMATIZZATA**  
**TAGLIATA AROMATIZZATA**  
**VERNTRESCA AROMATIZZATA**



**TAGLIATA PICCANTE**  
**SPUNTATURE PICCANTI**











*70 anni di attività all'insegna della migliore cultura norcina*



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