

Prosciutti



Stagionati – gusti classici



Suino “Riserve” - superstagionati

Antipasto
5-6 fette
60g

					IVA	CONF	TMC
P 0150 14	PROSCIUTTO suino aperto “Riserva” - suino Baviera				10	kg 6 - 7 sottovuoto	6 mesi
P 0355 05	CARRE' suino stagionato “Riserva” - suino Padano DOP				10	kg 1,5-2,5 sottovuoto	6 mesi
P 0102 06	SPECK suino “Riserva Wild” – intero – quadrato- suino Baviera				10	kg 5 - 6	9 mesi
P 0102 17	SPECK suino “Riserva Wild” – metà – quadrato- suino Baviera				10	kg 2-2,5 sottovuoto	6 mesi
P 0150 09	PROSCIUTTO suino “S.Daniele” – Con osso - oltre 18 mesi				10	kg 10 - 12	-
P 0150 17	PROSCIUTTO suino “S.Daniele” – Senz'osso - oltre 18 mesi				10	kg 7 – 8 sottovuoto	4 mesi
P 150 20	PROSCIUTTO suino “Parma” – Con osso				10	kg 10 - 12	-
P 150 21	PROSCIUTTO suino “Parma” – Senz'osso				10	kg 7 – 8 sottovuoto	4 mesi
P 0150 19	LARDO “di Patanegra” alle erbe suino - cm 3				10	kg 0,6 - 2 sottovuoto	3 mesi
P 0150 11	LARDO “di Patanegra” alle erbe suino - cm 4 +				10	kg 2 - 3 sottovuoto	3 mesi



Bovino

Antipasto
5-6 fette
60g

					IVA	CONF	TMC
P 0101 18	BRESAOLA di manzo - PUNTA D'ANCA - metà				10	kg 1,5 sottovuoto	6 mesi



Equino

Antipasto
5-6 fette
60g

					IVA	CONF	TMC
P 0103 05	BRESAOLA di cavallo - metà				10	kg 0,7 - 1 sottovuoto	6 mesi
P 0104 01	SFILACCI di cavallo - gr 500				10	g 500 sottovuoto	4 mesi
P 0104 02	SFILACCI di cavallo - gr 150				10	g 150 sottovuoto	4 mesi
P 0104 03	SFILACCETTI di cavallo - gr 500				10	g 500 sottovuoto	4 mesi
P 0104 04	SFILACCETTI di cavallo - gr 150				10	g 150 sottovuoto	4 mesi



Prosciutti



Stagionati – gusti decisi

Tagli utilizzati: coscia, petti nel Dindo speck, baffe nell'oca e nell'anatra; Salati a mano; Lunghe

Aspetto fette: rosse, rosa nel Dindo speck, baffe biancorosse nel Oca e nell'Anatra

Sapore: decisi, tipici

Uso: con crostini e burro; con olio extravergine e scorza di limone grattugiata ; guarniti con verdure



Cinghiale

Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0001 30	Prosciutto di CINGHIALE – bauletto “Riserva del Collio” disponibile intero o a metà			10	kg 2 – 3 sottovuoto	1 anno
P 0001 12	Prosciutto di CINGHIALE – steso – “Stag. Lunga”			10	kg 1 – 2,5 sottovuoto	1 anno
P 0001 02	Prosciutto di CINGHIALE - tondo - “Stag. Lunga”			10	kg 0,7 - 2 sottovuoto	1 anno
P 0001 13	Prosciutto di CINGHIALE - tondo - “Stag. Normale”			10	kg 0,7 - 2 sottovuoto	1 anno
P 0001 01	Prosciutto di CINGHIALE intero c/osso c/zampino s/cotenna 8 mesi – stuccato - “Riserva”			10	kg 3,5 – 5,5	1 anno
P 0001 20	Pancetta di CINGHIALE - stesa - “Stag. Lunga”			10	kg 0,8 – 1,2 sottovuoto	1 anno



Cervo

Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0002 05	Prosciutto di CERVO – steso – “Stag. Lunga”			20	kg 1 – 3 sottovuoto	1 anno
P 0002 01	Prosciutto di CERVO - tondo - “Stag. Lunga”			20	kg 0,7 - 2 sottovuoto	1 anno
P 0002 03	Prosciutto di CERVO - tondo - “Stag. Normale”			20	kg 0,7 - 2 sottovuoto	1 anno
P 0002 24	Bresaola di CERVO			20	kg 0,7 - 2 sottovuoto	1 anno



Oca

Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0108 01	Prosciutto d'OCA senza pelle – rollè - “Stag. Lunga”			10	g 350 - 450 sottovuoto	1 anno
P 0108 03	Prosciutto d'OCA con pelle – baffe x 2 - “Stag. Lunga”			10	g 300 - 500 sottovuoto	9 mesi



Prosciutti



Stagionati – gusti decisi

Tagli utilizzati: coscia, petti nel Dindo speck, baffe nell'oca e nell'anatra; Salati a mano; Lunghe

Aspetto fette: rosse, rosa nel Dindo speck, baffe biancorosse nel Oca e nell'Anatra

Sapore: decisi, tipici

Uso: con crostini e burro; con olio extravergine e scorza di limone grattugiata ; guarniti con verdure

Daino, Camoscio, Bisonte



Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0006 01	Prosciutto di DAINO - tondo - "Stag. Lunga"			20	kg 0,7 - 2 sottovuoto	1 anno
P 0006 02	Prosciutto di DAINO - tondo - "Stag. Normale"			20	kg 0,7 - 2 sottovuoto	1 anno
P 0005 01	Prosciutto di CAMOSCIO - tondo - "Stag. Lunga"			20	kg 0,5 - 1,5 sottovuoto	1 anno
P 0005 02	Prosciutto di CAMOSCIO - tondo - "Stag. Normale"			20	kg 0,5 - 1,5 sottovuoto	1 anno
P 010 01	Prosciutto di BISONTE – tondo - Stag. Lunga			10	kg 1,0 - 1,5 sottovuoto	1 anno

Ovino, Capra, Muflone



Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0110 10	Prosciutto OVINO - tondo "Stag. Lunga" – tipico mediterraneo			10	kg 0,6 - 1 sottovuoto	1 anno
P 0109 01	Prosciutto di CAPRA - tondo - "Stag. Lunga"			10	kg 0,4 - 1 sottovuoto	1 anno
P 0008 01	Prosciutto di MUFLONE – tondo - "Stag. Lunga"			20	kg 0,7 – 1,5 sottovuoto	1 anno

Tacchino, Anatra



Antipasto
5-6 fette
30g

				IVA	CONF	TMC
P 0107 01	Prosciutto di ANATRA "BARBARIE" "Stag. Lunga" con pelle - baffe x 2			10	g 300 - 500 s/v 2 baffe	9 mesi
P 0106 01	DINDO SPECK petto di tacchino - tondo – "Stag. Lunga"			10	kg 1,5 - 3 sottovuoto	1 anno

