



Disossato

Abbiamo selezionato le carni migliori da suini nazionali nati e allevati nel nord e centro Italia. L'accurata cura nel controllo delle cosce fresche e la stagionatura non inferiore ai 14 mesi ci consentono di mantenere il sapore tipico della nostra tradizione. Ultimata la stagionatura in appositi centri specializzati verrà praticato il disosso senza pressatura.

Caratteristiche tecniche e organolettiche

- Colore: rosa chiaro con venature di lardo bianchissimo
- Profumo: delicato, rotondo
- Sapore: dolce, delicato con leggeri sentori di nocciola
- Ingredienti: suino, sale, pepe

Disponibile anche nella versione **Addobbo** stesse caratteristiche di stagionatura e durata.

Disponibile anche **diviso in tre** (i tranci sono confezionati singolarmente) stesse caratteristiche di stagionatura e durata.

Boneless

We select the best meat from national pigs born and raised in Northern and Central Italy. The careful control of fresh legs and ageing period, which lasts at least 14 months, allows us to maintain all the typical flavours of our local tradition. When fully aged, the legs are deboned in specialist centres without pressing.

Technical and organoleptic features:

- Colour: pale pink with extraordinarily white veins of lard
- Bouquet: delicate, well rounded
- Flavour: sweet, delicate with a hint of hazelnut
- Ingredients: pork, salt, pepper

Available also in **Addobbo** version, with the same ageing period and process. Available also **cut into three portions** (each packed individually) with the same ageing period and process.

Entbeinter Schinken

Hierfür wurde nur das beste Fleisch von in Nord- und Mittelitalien geborenen und gezüchteten Schweinen ausgewählt. Die sorgfältige Kontrolle der frischen Keulen und die mindestens 14-monatige Reifung ermöglichen die Erzielung des für unsere Tradition typischen Geschmacks. Nach dem Reifeprozess werden die Schinken in eigenen Fachbetrieben entbeint, ohne gepresst zu werden.

Technische und organoleptische Eigenschaften

- Farbe: hellrosa, durchzogen mit schneeweißem Fett
- Duft: zart, rund
- Geschmack: mild, zart mit leichtem Anklang an Haselnüsse
- Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Pfeffer

Auch in der Version „**Addobbo**“ lieferbar, gleiche Reifung und Haltbarkeit. Auch dreigeteilt lieferbar (die Teilstücke werden einzeln verpackt), gleiche Reifung und Haltbarkeit.

Pezzatura - Size - Größe	approx. 7-8 kg circa
Stagionatura - Age - Reifung	14 mesi garantita/months/monate
Confezione - Package - Verpackung	sottovuoto/vacuum packed/Vakuum
Durata - Shelf-life - Haltbarkeit	6 mesi/months/Monate



Disossato
Boneless
Entbeinter Schinken



Disossato Addobbo
Addobbo Boneless
Entbeinter Schinken „Addobbo“