

*“ Dal 1958 stagioniamo
il prosciutto di montagna ”*



**PROSCIUTTO
CRUDO NAZIONALE
DI MONTAGNA**

Italian mountain ham

Con osso/disossato (pera/sfioccato)
16 mesi+

*Bone-in/deboned (pear shaped/with
“fiocco” removed)
16 months or more*



Salumificio Bodria Antonio & C. S.n.c.

Strada per Scurano, 26 Fraz.

Ruzzano di Palanzano PR

ITALIA - Tel 0521.898164 - 348 8204876/7

www.bodriaantonio.it





PROSCIUTTO NAZIONALE DI MONTAGNA

Con osso/disossato (pera/sfioccato) 16 mesi+

IL NOSTRO PROSCIUTTO NAZIONALE DI MONTAGNA viene lavorato con cura utilizzando solo cosce provenienti da allevamenti italiani.

Il prodotto di pezzatura media si presenta più aperto in corona (presenta una distanza maggiore tra l'osso tondo centrale "osso femorale" e la cotenna esterna) ma la lavorazione artigianale prevede, anche qui, come unici ingredienti il sale e il tempo.

LAVORAZIONE

Rigorosa selezione delle carni al ricevimento; attenta salagione a mano; cantine areate con aria pulita di montagna, passaggio finale in cantina di affinamento speciale per lunghe stagionature.

STAGIONATURA

Minimo mesi 16

INGREDIENTI

Coscia fresca di Suino Italiano, Sale marino.

ETICHETTA

Rossa e bianca.

PEZZATURA

Con osso: Kg. 9/11,5

Disossato: Kg. 7,8/9

IMBALLO

Scatole di cartone da due o quattro pezzi.

Pallet epal con scatole a due pezzi sei strati 48 pezzi.

ITALIAN MOUNTAIN HAM

bone-in/deboned (pear shaped/with "fiocco" removed) 16 months or more

OUR ITALIAN MOUNTAIN HAM

is prepared with care using only haunches from Italian pig farms. The product of average weight is more open around the "crown" (i.e. the distance between the central round femur head and the outer rind is greater), but its artisan preparation, also in this case, only uses salt and time as ingredients.

PROCESSING

Rigorous selection of pork at intake, careful salting by hand; ventilated cellars with clean mountain air, final step in special maturation cellar for lengthy maturation.

MATURATION

Minimum 16 months

INGREDIENTS

Fresh Italian pork haunches, sea salt.

LABEL

Red and white.

WEIGHT

Bone-in: kg 9/11

Deboned: kg 7,8/9

PACKAGING

Cardboard boxes containing two or four pieces.

Epal pallets with boxes containing two pieces, six layers, 48 pieces.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR AVERAGE NUTRITION FACTS PER 100G (100 GRAMS)

VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE	± 267 kcal / 1113 kJ
GRASSI / FAT	18 g
di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates	6,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	<0,5 g
Di cui Zuccheri / of which sugars	0 g
PROTEINE / PROTEIN	26 g
SALE / SALT	4,4 g



NOTA PER CELIACHI: Precisiamo che anche durante la fase lavorativa di "smaturatura", la sugna di maiale utilizzata viene mescolata esclusivamente con farina di riso e pepe, non è presente la farina di frumento. Si precisa inoltre che la sugna non costituisce un ingrediente ma riveste la parte non coperta da cotenna del prodotto (parte magra) e viene totalmente asportata per consumare il prodotto.

NOTE FOR COELIACS: Please note that even during the "smearing" phase, the pork smear used is mixed exclusively with rice flour and pepper, no wheat flour is present. It should also be noted that smear is not an ingredient but is applied to the part of the muscle not covered by rind (lean part) and is totally removed to consume the product.

Salumificio Bodria Antonio & C. S.n.c.

Strada per Scuro, 26 Fraz. Ruzzano di Palanzano PR - ITALIA - Tel 0521.898164 - 348 8204876/7

www.bodriaantonio.it - info@bodriaantonio.it