



*Leoncini*

*il sapore della qualità*

Catalogo Prodotti



*Leoncini*

*il sapore della qualità*

# il Sapore della Qualità

Sono ormai più di cent'anni che la famiglia Leoncini porta avanti questa attività, trasmettendo di padre in figlio tutta l'esperienza e la passione che nel tempo sono serviti a fare di questo gruppo una realtà all'avanguardia, con una produzione di alta qualità. I salumi Leoncini infatti, pur essendo preparati con l'ausilio di tecniche produttive e di controllo estremamente evolute, nascono nel rispetto delle tradizionali ricette emiliane, oggi come una volta.

## 1918

Lo sviluppo e l'affermazione dell'azienda sono indissolubilmente legati alla storia di chi le ha dato il suo nome: Aristodemo Leoncini inizia l'attività in forma artigianale, nel lontano 1918 nel cuore dell'Emilia Romagna. Ma il talento e le capacità del signor Aristodemo, fanno crescere in fretta la sua notorietà.

Nel 1948 un salumificio a pochi chilometri dal Lago di Garda, in provincia di Verona, richiede la sua consulenza. Era difficile a quei tempi, lasciare la terra, i luoghi dove si sono mossi i primi passi ma l'ambizione, la vivacità, il carattere forte e la grande passione per il suo lavoro faranno capitolare il signor Leoncini; lascia la natia Barco di Bibbiano e si trasferisce a Colà di Lazise. Ben presto diventa socio del SALUMIFICIO DEL GARDA. Coadiuvato nel suo lavoro dai figli Eliseo Mario e Sergio, raggiunge rapidamente gli obiettivi posti e crea una grande ed efficiente industria di salumi.

Nel 1959 la famiglia diventa proprietaria unica dell'azienda che, nel 1960, prende il nome di Leoncini.

## Il Gruppo

Oggi il Gruppo Leoncini si avvale di due unità produttive, una a Langhirano ed una sul Lago di Garda. In quest'ultimo stabilimento, a Colà di Lazise, si lavorano mortadelle, prosciutti cotti, pancette, coppe e alcune specialità della più rinomata salumeria italiana, mentre a Langhirano si produce esclusivamente il Prosciutto di Parma D.O.P.

## Mercati

Siamo orgogliosi di contribuire con la nostra produzione di altissima qualità a rafforzare l'immagine e l'importanza del Made in Italy nel mondo. Oggi, oltre al mercato italiano dove siamo presenti nei canali G.D., D.O., Ingrosso e Dettaglio, siamo presenti tramite agenti ed importatori in esclusiva in più di 40 Paesi nel mondo, con quote di mercato in costante crescita.

## 🌐 The Flavour of Quality

It's now more than 100 year since, the Leoncini family has been managing this business, handing down all the experience and passion through the generations that, over time, have helped to make the group the state-of-the-art reality it is today, supplying only the highest quality products.

Although prepared using extremely modern production and control techniques, Leoncini pork products continue to maintain the respect of traditional Emilian recipes, today as always.

## 1918

The development and consolidation of the company are inseparably linked to the history of the man who gave it his name: Aristodemo Leoncini started the company on a small scale, way back in 1918 in the heart of Emilia Romagna. But the talent and skills of Mr Aristodemo made his fame spread fast.

In 1948 a charcuterie concern just a few miles from Lake Garda, in the province of Verona, asked for his help. At that time it was difficult to move away from the land and places where his first steps had been taken, but the ambition, vivacity, strong character and great passion for the job swayed it for Mr Leoncini; he left his native Barco di Bibbiano and moved to Colà di Lazise. He soon became a partner in the SALUMIFICIO DEL GARDA. Helped by his children Eliseo Mario and Sergio, he quickly achieved the set objectives, creating a large, efficient charcuterie industry.

In 1959 the family became the sole owners of the company, the name of which was changed in 1960 to Leoncini.

## The Group

Today the Leoncini Group has two production sites, one in Langhirano and one on Lake Garda.

The latter, in Colà di Lazise, processes mortadella, cooked ham, pancetta, coppa and a range of other famous Italian charcuterie specialities, while the Langhirano site produces exclusively Prosciutto di Parma D.O.P.

## Markets

With our production of the highest quality, we are proud to contribute to strengthening the image and importance of "Made in Italy" products throughout the world. Today, in addition to the Italian market, where we are present in large scale retail, wholesale and retail sectors, we are also present in more than 40 countries around the world through agents and importers, with market shares that are constantly increasing.

## **F Le Gout de la Qualité**

Cela fait maintenant plus de cent ans que la famille Leoncini tient cette entreprise, transmettant de père en fils toute l'expérience et la passion qui ont servi à faire de ce groupe une réalité à l'avant-garde, avec des produits de haute qualité. En effet, tout en étant préparés à l'aide de techniques de production et de contrôle extrêmement évoluées, les produits Leoncini sont fabriqués dans le respect des recettes émiliennes traditionnelles, aujourd'hui comme autrefois.

## **1918**

Le développement et l'affirmation de l'entreprise sont indissolublement liés à l'histoire de la personne qui lui a donné son nom: Aristodemo Leoncini lance l'activité artisanale en 1918, au cœur de l'Emilie-Romagne. Mais le talent et les capacités d'Aristodemo font croître rapidement sa notoriété.

En 1948, une fabrique de charcuterie à quelques kilomètres du Lac de Garde, dans la Province de Vérone, lui demande conseil. Il était difficile à l'époque de quitter sa terre, les lieux dans lesquels on avait fait ses premiers pas, mais l'ambition, la vivacité, le caractère fort et la passion qu'il a pour son travail feront capituler Leoncini, qui quittera sa ville natale Barco di Bibbiano pour s'installer à Colà di Lazise. Bientôt, il devient associé de l'entreprise SALUMIFICIO DEL GARDA. Aidé dans son travail par ses fils Eliseo Mario et Sergio, il atteint rapidement ses objectifs et il monte une fabrique de charcuterie grande et efficace.

En 1959, la famille devient propriétaire unique de l'entreprise qui, en 1960, prend le nom de Leoncini.

## **Le Groupe**

Aujourd'hui le Groupe Leoncini possède deux unités de production, une à Langhirano et une sur le Lac de Garde. Dans ce dernier établissement, à Colà di Lazise, sont fabriqués la mortadelle, le jambon blanc, le lard, la coppa et certaines spécialités de charcuterie italienne, tandis qu'à Langhirano n'est fabriqué que le Jambon de Parme D.O.P.

## **Marchés**

Nous sommes orgueilleux de contribuer par notre production de très haute qualité au renforcement de l'image et de l'importance du Made in Italy dans le monde. Aujourd'hui, outre le marché italien, où nous sommes présents sur les marchés G.D., D.O., Grossistes et Détaillants, nous sommes présents à travers nos représentants et importateurs dans plus de 40 Pays du monde, avec une part de marché en croissance constante.

## **E El Sabor de la Calidad**

Han pasado mas de 100 años desde hace la familia Leoncini desarrolla esta actividad, transmitiendo de padre en hijo toda la experiencia y la pasión que, con el tiempo, convirtieron a este Grupo en una realidad de vanguardia, con una producción de alta calidad.

De hecho, los embutidos Leoncini, preparados gracias a la aplicación de técnicas de producción y control sumamente avanzadas, nacen en respeto de las recetas emilianas tradicionales, hoy como en pasado.

## **1918**

El desarrollo y la afirmación de la empresa están ligados indisolublemente a la historia de quien le ha dado su nombre:

Aristodemo Leoncini, que inicia la actividad de forma artesanal en el lejano 1918, en el corazón de la región Emilia Romagna. El talento y la capacidad del señor Aristodemo, se difunden rápidamente su notoriedad.

En 1948, una fábrica de embutidos situada a pocos kilómetros del lago de Garda, en provincia de Verona, solicita su asesoramiento. Por entonces era difícil abandonar el pueblo natal, los lugares de la infancia donde se habían dado los primeros pasos. Pero la ambición, el dinamismo, el carácter férreo y la gran pasión por su nuevo trabajo se impusieron; el señor Leoncini parte de Barco di Bibbiano, su pueblo de origen, y se traslada a Colà di Lazise. En pocos años se convierte en socio del SALUMIFICIO DEL GARDA. Gracias a la colaboración de sus hijos Eliseo Mario y Sergio, logra rápidamente los objetivos que se había fijado y crea una industria de embutidos grande y eficiente.

En 1959 la familia se convierte en la propietaria única de la empresa que, en 1960, asume el nombre de Leoncini.

## **El Grupo**

El Grupo Leoncini cuenta actualmente con dos unidades productivas; una en Langhirano y la otra en la zona del Lago de Garda. En esta planta, situada en Colà di Lazise, se procesan mortadelas, jamones cocidos, tocinos, sobrasadas y algunas especialidades de la renombrada fabricación italiana de embutidos, mientras que en Langhirano se produce exclusivamente el Jamón de Parma D.O.P.

## **Mercados**

Nos sentimos orgullosos de contribuir con nuestra producción de altísima calidad a reforzar la imagen y la importancia del Made in Italy en el mundo. Hoy día, además del mercado italiano, donde estamos presentes no sólo en los canales de la gran distribución, la distribución organizada, mayorista y minorista, estamos presentes también por medio de agentes e importadores exclusivos en más de 40 países en todo el mundo, con cuotas de mercado en constante aumento.

## Ⓢ Der Geschmack bester Qualität

Seit nunmehr über hundert Jahren übt die Familie Leoncini diese Tätigkeit aus, überliefert die Erfahrung und Leidenschaft, die den Betrieb im Laufe der Zeit zu einem der führenden Unternehmen mit einer qualitativ extrem hochwertigen Produktion gemacht haben, von Vater zu Sohn weiter. Die Wurstspezialitäten von Leoncini werden zwar mit extrem fortschrittlichen Produktions- und Kontrolltechniken hergestellt, halten sich aber heute noch an traditionelle Rezepte der italienischen Region Emilia.

### 1918

Die Entwicklung und Bestätigung des Betriebs sind fest mit der Geschichte seines Namensgebers verbunden: Aristodemo Leoncini begann seine Tätigkeit im fernen Jahr 1918 in Form eines Handwerksbetriebs im Herzen der Region Emilia Romagna. Aber Aristodemos Talent und seine Fähigkeiten trugen dazu bei, dass er rasch bekannt wurde.

1948 bat ihn eine in der Provinz Verona, nur wenige Kilometer vom Gardasee entfernt gelegene Wurstfabrik um Beratung. Zu jener Zeit was es nicht einfach, die Heimat zu verlassen, aber seine Ambitionen, seine Lebhaftigkeit, sein starker Charakter und die große Leidenschaft für seine Arbeit führten Leoncini zu einer mutigen Entscheidung; er verließ seinen Geburtsort Barco di Bibbiano und übersiedelte nach Colà di Lazise. Schon bald wurde er einer der Gesellschafter der Wurstfabrik SALUMIFICIO DEL GARDA. Unterstützt durch seine Söhne Eliseo Mario und Sergio, erreichte er die Ziele, die er sich gesetzt hatte, relativ schnell und errichtet eine große und effiziente Wurstwarenindustrie.

1959 wurde die Familie alleiniger Eigentümer des Unternehmens, das 1960 in Leoncini umgetauft wurde.

### Die Gruppe

Heute macht die Gruppe Leoncini von zwei Produktionseinheiten Gebrauch, von denen sich die eine in Langhirano und die andere am Gardasee befindet. Im letzt genannten Werk, in Colà di Lazise, werden Mortadella, gekochter Schinken, Pancetta, Coppa und einige Spezialitäten der berühmtesten italienischen Wurstwarentradition hergestellt, während sich das Werk in Langhirano ausschließlich der Produktion des Parmaschinkens mit D.O.P.-Gütesiegel verschrieben hat.

### Absatzmärkte

Wir sind stolz darauf, mit unserer qualitativ erstklassigen Produktion das Image und die Bedeutung des „Made in Italy“ auf der ganzen Welt zu stärken. Neben dem italienischen Markt, auf dem wir über Großformen des Handels, Einkaufszentren, Groß- und Kleinhändler anwesend sind, behaupten wir uns heute auch dank der Zusammenarbeit mit Vertretern und Importeuren mit Alleinvertriebsrecht in mehr als 40 Ländern der Welt mit stets steigenden Marktanteilen.



*Leoncini*

## PRODOTTI

Mortadelle

Prosciutti Cotti

Pancette e Coppe

Prosciutti Crudi

Specialità

Libero Servizio

Salami e Speck



# MORTADELLE

## I.G.P. BOLOGNA

- Antica Emilia
- 2001

## TRADIZIONALI

- Optima Italia
- Optima
- 2000
- Leoncini etichetta Verde
- Leoncini etichetta Blu
- Linea Rossa
- Linea Bianca
- Mortadella con peperoncino e pistacchio

## FARCITE


- Gardesella

## FORMATI SPECIALI

- Mortadella Gigante



*Leoncini*



Carni accuratamente selezionate (prosciutto, spalla, pancetta) vengono macinate in una pasta molto fine ed un processo di lenta e prolungata cottura in apposite stufe tradizionali in mattoni ad aria secca consente di ottenere un prodotto dall'ineguagliabile morbidezza dell'impasto e dal gusto tipico e delicato.

Il budello in cui il prodotto è insaccato ne permette il giusto e necessario calo di cottura.

Il sapore è pieno e ben equilibrato grazie alla presenza di pezzetti di grasso di gola e di lardo che conferiscono maggiore dolcezza al prodotto. Al taglio la superficie si presenta liscia e vellutata, di colore rosa vivo ed uniforme.

L'esclusivo condimento in droghe e spezie è nello stesso tempo gradevole, per ottenere un profumo particolare e aromatico, e contenuto in modo da evitare qualsiasi appesantimento di digestione.

Ⓒ Carefully selected meats (ham, shoulder, bacon) are ground into a very fine paste and undergo a very long, slow cooking process in special traditional dry air brick ovens, to create a product of incomparable softness and the typical, delicate flavour.

The product casing allows just the right weight reduction that occurs during cooking. The full, well-balanced flavour is assured by the presence of small pieces of pork fat and bacon fat, which add greater sweetness. When cut, the surface is smooth and velvety, with a uniform, bright pink colour.

The exclusive additions of herbs and spices is both pleasant, offering a special, aromatic perfume, yet limited to assure lighter and easier digestion.

Ⓓ Les viandes soigneusement sélectionnées (jambon, épaule, lard) sont mixées afin d'être réduites en pâte très fine et un processus de cuisson lente et prolongée dans des étuves traditionnelles spéciales en briques à air sec permet d'obtenir un produit tendre et au goût typique et délicat. Le boyau dans lequel le produit est renfermé permet la réduction correcte et nécessaire pendant la cuisson.

Le goût est plein et bien équilibré grâce à la présence de petits morceaux de graisse de gorge et lard gras qui confère une plus grande douceur au produit. À la coupe, la surface se présente lisse et veloutée, de couleur rose vif et uniforme.

L'assaisonnement en épices est également agréable, et permet d'obtenir un parfum particulier et aromatique, mais discret, de façon à éviter toute lourdeur d'estomac.

Ⓔ Las carnes cuidadosamente seleccionadas (jamón, paleta, tocino) se trituran y forman una pasta muy fina; un proceso de cocción lenta y prolongada en estufas tradicionales idóneas con ladrillos de aire seco permite obtener un producto con una pasta de suavidad inigualable y un gusto típico y delicado.

La tripa del embutido permite la necesaria merma adecuada del producto.

El sabor es intenso y bien equilibrado, gracias a la presencia de trocitos de grasa papada y de tocino que confieren mayor dulzura al producto. Las superficies de las lonchas cortadas se presentan lisas aterciopeladas, de color rosa vivo y homogéneo.

Los condimentos aromáticos y las especias son agradables y otorgan un aroma particular y fragante y, al mismo tiempo, delicado para evitar una digestión pesada.

Ⓕ Sorgfältig auserwählte Fleischstücke (Schinken, Vorderschinken, Bauchspeck) werden zu einer sehr feinen Masse zerkleinert, wonach ein langsamer, langer Garprozess in eigenen traditionellen Trockenluftöfen aus Ziegeln die Herstellung eines Produkts mit unvergleichbar weicher Masse und dem typischen, feinen Geschmack ermöglicht. Der volle, gutausgewogene Geschmack ist auch auf die kleinen Schweinefett-bzw. fetten Speckstücke zurückzuführen, die für die richtige Milde des Produkts sorgen. Beim Aufschneiden ist die Oberfläche glatt und samtig, mit lebhafter, gleichmäßig rosaroter Farbe.

Die exklusive, geschmackvolle Verfeinerung mit Gewürzen und Kräutern sorgt für einen besonders köstlichen aromatischen Duft, ohne eine Belastung für die Verdauung darzustellen.

Mortadelle I.G.P. Bologna

Antica Emilia

Cod. 1550MB



  
***Leoncini***



## Mortadella puro suino I.G.P. Bologna Antica Emilia

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, a norma del Disciplinare.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA LATTOSIO,  
SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** disponibile in vescica naturale legata a mano nella pezzatura da 14/16 kg. (intera o a metà).  
Su ordinazione disponibili altri formati.

### **GB PURE PORK MORTADELLA P.G.I. BOLOGNA ANTICA EMILIA**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

#### **Preparation:**

100% pork meat, in compliance with the Specifications.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO LACTOSE, NO MILK BY-PRODUCTS,  
NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** available in hand-tied natural bladder in 14/16 kg (whole or in half) size.  
Other sizes available on order.

### **F MORTADELLE PUR PORC I.G.P. BOLOGNA ANTICA EMILIA**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

#### **Préparation:**

100 % viande de porc, conformément au Cahier des Charges.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS LACTOSE, SANS DÉRIVÉS LAITIERS,  
SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** existe en boyau naturel ficelée main dans les formats de 14/16 kg (entière ou par moitié).  
D'autres formats disponibles sur commande.

### **E MORTADELA DE PURO CERDO I.G.P. BOLOGNA ANTICA EMILIA**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

#### **Preparación:**

100% carne porcina, conforme al Pliego de Condiciones.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN LACTOSA, SIN DERIVADOS LÁCTEOS,  
SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** disponible en vejiga natural atada a mano en los tamaños de 14/16 kg (entera o media pieza).  
Disponibles otros formatos a petición.

### **D MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH g.g.A. BOLOGNA ANTICA EMILIA**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

#### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, gemäss der Produktspezifikation

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPRODUKTE,  
OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** Lieferbar in handgebundener Naturblase 14/16 kg Stückgröße (im Ganzen oder halbiert).  
Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

# Mortadelle I.G.P. Bologna

2001

Cod. 1020MB



***Leoncini***



## Mortadella puro suino I.G.P. Bologna 2001

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, a norma del Disciplinare.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA LATTOSIO, SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** ovale da 14 kg. e cilindrica da 30 kg (intere o a metà).

Su ordinazione disponibili altri formati.

### **Ⓞ PURE PORK MORTADELLA P.G.I. BOLOGNA 2001**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, in compliance with the Specifications.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO LACTOSE, NO MILK BY-PRODUCTS, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 14 kg oval and 30 kg cylindrical (whole or in half).

Other sizes available on order.

### **Ⓢ MORTADELLE PUR PORC I.G.P. BOLOGNA 2001**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

100% viande de porc, conformément au Cahier des Charges.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS LACTOSE, SANS DÉRIVÉS LAITIERS, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** ovale de 14 kg et cylindrique de 30 kg (entiers ou par moitié).

D'autres formats disponibles sur commande.

### **ⓔ MORTADELA DE PURO CERDO I.G.P. BOLOGNA 2001**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, conforme al Pliego de Condiciones.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN LACTOSA, SIN DERIVADOS LÁCTEOS, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** ovalado de 14 kg y cilíndrico de 30 kg (enteros o medias piezas).

Disponibles otros formatos a petición.

### **Ⓛ MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH g.g.A. BOLOGNA 2001**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, gemäss der Produktspezifikation.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPRODUKTE, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** 14 kg oval und 30 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert).

Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

# Mortadelle Tradizionali

## Optima Italia

Cod. 171



  
**Leoncini**





## Mortadella puro suino Optima Italia

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni esclusivamente italiane. Cubetti di gola in quantità ridotta.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA LATTOSIO, SENZA DERIVATI DEL LATTE,  
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** vescica naturale calibrata legata a mano 15 kg. (intera o a metà).  
Cilindrica da 30 kg. (intera o a metà).

### **GB PURE PORK MORTADELLA OPTIMA ITALIA**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, exclusively Italian meats. Reduced quantity of throat cubes.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO LACTOSE, NO MILK BY-PRODUCTS,  
NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** hand-tied calibrated natural bladder 15 kg (whole or in half).  
30 cylindrical (whole or in half).

### **E MORTADELLE PUR PORC OPTIMA ITALIA**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

100% viande de porc, viandes exclusivement italiennes. Dés de gorge en quantité réduite.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS LACTOSE, SANS DÉRIVÉS LAITIERS,  
SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** boyau naturel calibré ficelé main de 15 kg (entier ou par moitié).  
Cylindrique de 30 kg (entier ou par moitié).

### **E MORTADELA DE PURO CERDO OPTIMA ITALIA**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes exclusivamente italianas. Dados de garganta en cantidad reducida.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN LACTOSA, SIN DERIVADOS LÁCTEOS,  
SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** vejiga natural calibrada atada a mano 15 kg (entera o media pieza).  
Cilíndrica de 30 kg (entera o media pieza).

### **© MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH OPTIMA ITALIA**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, ausschließlich italienische Fleische, Kehlenwürfel in reduzierter Menge.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPRODUKTE,  
OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** handgebundene kalibrierte Naturblase 15 kg (im Ganzen oder halbiert) verfügbar.  
30 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert).

# Mortadelle Tradizionali

Optima

Cod. 1309



***Leoncini***



## Mortadella puro suino Optima

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni prevalentemente italiane. Cubetti di gole e lardo in quantità ridotta.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** vescica naturale calibrata legata a mano 15 kg. (intera o a metà).  
Cilindrica da 30 kg. (intera o a metà).  
Su ordinazione disponibili altri formati.

### **GB PURE PORK MORTADELLA OPTIMA**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, mostly Italian meats. Reduced quantity of lard and throat cubes.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 15 kg hand-tied calibrated natural bladder (whole or in half).  
30 kg cylindrical (whole or in half).  
Other sizes available on order.

### **F MORTADELLE PUR PORC OPTIMA**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

100% viande de porc, viandes principalement italiennes. Dés de gorges et de lard en quantité réduite.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** boyau naturel calibré ficelé main de 15 kg (entier ou par moitié).  
D'autres formats disponibles sur commande.

### **E MORTADELA DE PURO CERDO OPTIMA**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes principalmente italianas. Dados de garganta y tocino en cantidad reducida.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** vejiga natural calibrada atada a mano 15 kg (entera o media pieza).  
Cilíndrica de 30 kg (entera o media pieza).  
Disponibles en otros formatos a petición.

### **D MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH OPTIMA**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, vorwiegend italienische Fleische. Speck- und Kehlenwürfel in reduzierter Menge.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** handgebundene kalibrierte Naturblase 15 kg (im Ganzen oder halbiert).  
30 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert).  
Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

# Mortadelle Tradizionali

2000  
Cod. 140





## Mortadella puro suino 2000

Disponibile con e senza pistacchio (100% di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni italiane ed estere. Cubetti di lardo in quantità ridotta.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** ovale da 8 kg. e 15 kg. (intera o a metà). Cilindrica 30 kg. (intera o a metà).

Su ordinazione disponibili altri formati.

### **GB PURE PORK MORTADELLA 2000**

Available with and without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, Italian and foreign meats. Reduced quantity of lard cubes.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** oval from 8 kg and 15 kg (whole or in half). 30 kg cylindrical (whole or in half).

Other sizes available on order.

### **E MORTADELLE PUR PORC 2000**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

100% viande de porc, viandes italiennes et étrangères. Dés de lard en quantité réduite.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** ovale de 8 kg et 15 kg (entier ou par moitié). Cylindrique de 30 kg (entier ou par moitié).

D'autres formats disponibles sur commande.

### **E MORTADELA DE PURO CERDO 2000**

Disponibile con y sin pistachos (100% de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes italianas y extranjeras. Dados de tocino en cantidad reducida.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** ovalado desde 8 kg y 15 kg (entero o media pieza). Cilíndrico de 30 kg (entero o media pieza).

Disponibles en otros formatos a petición.

### **D MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH 2000**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, Herkunftsland Italien und Ausland, Speckwürfel in reduzierter Menge.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** oval von 8 und 15 kg (im Ganzen oder halbiert). 30 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert).

Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

Mortadelle Tradizionali

Leoncini etichetta Verde

Cod. 185



  
Leoncini



## Mortadella puro suino Leoncini etichetta Verde

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni italiane ed estere. Cubetti di lardo in quantità ridotta.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** ovale da 8 kg. e 15 kg. (intera o a metà). Cilindrica 30 kg. (intera o a metà).  
Su ordinazione disponibili altri formati.

### **Ⓞ PURE PORK MORTADELLA LEONCINI ETICHETTA VERDE**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, Italian and foreign meats. Reduced quantity of lard cubes.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** oval from 8 kg and 15 kg (whole or in half). 30 kg cylindrical (whole or in half).  
Other sizes available on order.

### **Ⓛ MORTADELLE PUR PORC LEONCINI ETICHETTA VERDE**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

100% viande de porc, viandes italiennes et étrangères. Dés de lard en quantité réduite.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** ovale de 8 kg et 15 kg (entier ou par moitié). Cylindrique de 30 kg (entier ou par moitié).  
D'autres formats disponibles sur commande.

### **Ⓧ MORTADELA DE PURO CERDO LEONCINI ETICHETTA VERDE**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes italianas y extranjeras. Dados de tocino en cantidad reducida.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** ovalado desde 8 kg y 15 kg (entero o media pieza). Cilíndrico de 30 kg (entero o media pieza).  
Disponibles en otros formatos a petición.

### **Ⓞ MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH LEONCINI ETICHETTA VERDE**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, Herkunftsland Italien und Ausland. Speckwürfel in reduzierter Menge.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** oval von 8 und 15 kg (im Ganzen oder halbiert). 30 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert).  
Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

Mortadelle Tradizionali

Leoncini etichetta Blu

Cod. 18539





## Mortadella puro suino Leoncini etichetta Blu

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni italiane ed estere. Cubetti di lardo in quantità ridotta.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** ovale da 8 kg. e 15 kg. (intera o a metà). Cilindrica 30 kg. (intera o a metà)  
Su ordinazione disponibili altri formati.

### **Ⓞ PURE PORK MORTADELLA LEONCINI ETICHETTA BLU**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, Italian and foreign meats. Reduced quantity of lard cubes.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** oval from 8 kg and 15 kg (whole or in half). 30 kg cylindrical (whole or in half).  
Other sizes available on order.

### **Ⓛ MORTADELLE PUR PORC LEONCINI ETICHETTA BLU**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

100% viande de porc, viandes italiennes et étrangères. Dés de lard en quantité réduite.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** ovale de 8 kg et 15 kg (entier ou par moitié). Cylindrique 30 kg (entier ou par moitié).  
D'autres formats disponibles sur commande.

### **ⓔ MORTADELA DE PURO CERDO LEONCINI ETICHETTA BLU**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes italianas y extranjeras. Dados de tocino en cantidad reducida.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** ovalado desde 8 kg y 15 kg (entero o media pieza). Cilíndrico 30 kg (entero o media pieza).  
Disponibles en otros formatos a petición.

### **ⓓ MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH LEONCINI ETICHETTA BLU**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, Herkunftsland Italien und Ausland. Speckwürfel in reduzierter Menge.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** oval von 8 und 15 kg (im Ganzen oder halbiert). 30 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert).  
Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

# Mortadelle Tradizionali

Linea Rossa

Cod. 136



***Leoncini***



## Mortadella puro suino Linea Rossa

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni italiane ed estere.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** ovale da 15 kg. (intera o a metà). Cilindrica da 30 kg. (intera o a metà).

Su ordinazione disponibili altri formati.

### **GB PURE PORK MORTADELLA LINEA ROSSA**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, Italian and foreign meats.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 15 kg oval (whole or in half). 30 kg cylindrical (whole or in half).

Other sizes available on order.

### **F MORTADELLE PUR PORC LINEA ROSSA**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

100% viande de porc, viandes italiennes et étrangères.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** ovale de 15 kg (entier ou par moitié). Cylindrique de 30 kg (entier ou par moitié).

D'autres formats disponibles sur commande.

### **E MORTADELA DE PURO CERDO LINEA ROSSA**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes italianas y extranjeras.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** ovalado 15 kg (entero o media pieza). Cilíndrico de 30 kg (entero o media pieza).

Disponibles en otros formatos a petición.

### **D MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH LINEA ROSSA**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, Herkunftsland Italien und Ausland.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** 15 kg ovale (im Ganzen oder halbiert). 30 zylindrisch (im Ganzen oder halbiert)

Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

# Mortadelle Tradizionali

## Linea Bianca

Cod. 138





## Mortadella puro suino Linea Bianca

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni italiane ed estere.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** ovale da 15 kg. (intera o a metà). Cilindrica da 30 kg. (intera o a metà).

Su ordinazione disponibili altri formati.

### **Ⓞ PURE PORK MORTADELLA LINEA BIANCA**

Available with or without pistachios (100% pistachios from Sicily)

### **Preparation:**

100% pork meat, Italian and foreign meats.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 15 kg oval (whole or in half). 30 kg cylindrical (whole or in half).

Other sizes available on order.

### **Ⓞ MORTADELLE PUR PORC LINEA BIANCA**

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

### **Préparation:**

100% viande de porc, viandes italiennes et étrangères.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** ovale de 15 kg (entier ou par moitié). Cylindrique de 30 kg (entier ou par moitié).

D'autres formats disponibles sur commande.

### **Ⓞ MORTADELA DE PURO CERDO LINEA BIANCA**

Disponibile con y sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes italianas y extranjeras.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** ovalado de 15 kg (entero o media pieza). Cilíndrico de 30 kg (entero o media pieza).

Disponibles en otros formatos a petición.

### **Ⓞ MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH LINEA BIANCA**

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, Herkunftsland Italien und Ausland.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** 15 kg oval (im Ganzen oder halbiert). 30 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert).

Auf Bestellung sind auch andere Formate lieferbar.

# Mortadelle Tradizionali

## Mortadella con Peperoncino e Pistacchio

Cod. 1361



  
***Leoncini***



## Mortadella puro suino con Peperoncino e Pistacchio

### **Preparazione:**

100% carne suina, carni italiane ed estere. Con aggiunta di peperoncino e pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** ovale 15 kg. a metà.

### **🇬🇧 PURE PORK MORTADELLA WITH CHILLI PEPPER AND PISTACHIOS**

#### **Preparation:**

100% pork meat, Italian and foreign meats. With addition of Chilli pepper and pistachios (100% pistachios from Sicily)  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 15 kg oval in half.

### **🇫🇷 MORTADELLE PUR PORC AU PIMENT ET AUX PISTACHES**

#### **Préparation:**

100% viande de porc, viandes italiennes et étrangères. Additionnée de piment et de pistaches (100% pistaches de Sicile)  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** ovale de 15 kg par moitié.

### **🇪🇸 MORTADELA DE PURO CERDO CON PIMIENTO Y PISTACHOS**

#### **Preparación:**

100% carne porcina, carnes italianas y extranjeras. Con adición de pimiento y pistachos (100% pistachos de Sicilia)  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** ovalado de 15 kg media pieza.

### **🇩🇪 MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH MIT SCHARFEM PAPRIKA UND PISTAZIEN**

#### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, Herkunftsland Italien und Ausland.

Mit Zugabe von scharfem Paprika und Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** 15 kg oval halbiert.

Mortadelle Farcite

Gardesella

Cod. 113



  
*Leonecchini*



## Mortadella puro suino farcita Gardesella

### **Preparazione:**

100% carne suina, carne di coscia.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** 4 kg (a metà).

### **Ⓞ PURE PORK STUFFED MORTADELLA GARDESELLA**

#### **Preparation:**

100% pork meat, leg meat.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 4 kg (in half).

### **Ⓣ MORTADELLE PUR PORC FARCIE GARDESELLA**

#### **Préparation:**

100% viande de porc, viande de cuisse.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 4 kg (par moitié).

### **ⓔ MORTADELA DE PURO CERDO RELLENA GARDESELLA**

#### **Preparación:**

100% carne porcina, carne de muslo.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 4 kg (media pieza).

### **Ⓧ GESPICKTE MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH GARDESELLA**

#### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, Schweinenkeule.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** 4 kg (halbiert).

Formati Speciali

Mortadella Gigante



***Leoncini***



## Mortadella Gigante

Disponibile con e senza pistacchio (100% pistacchio di Sicilia)

Disponibile per le mortadelle:

MB Antica Emilia - MB 2001 - Optima - 2000

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

Disponibile nei seguenti formati:

da 40 kg. - da 50 kg. stretta - da 50 kg. - da 80 kg. stretta - da 80 kg. - da 100 kg. - da 120 kg. - da 150 kg.

### Ⓞ GIANT MORTADELLA

Available with and without pistachios (100% pistachios from Sicily)

Available for mortadellas:

MB Antica Emilia - MB 2001 - Optima - 2000

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0°C / +4°C

Available in the following sizes:

40 kg - 50 kg narrow - 50 kg - 80 kg narrow - 80kg - 100 kg - 120 kg - 150 kg

### Ⓢ MORTADELLE GÉANTE

Existe avec ou sans pistaches (100% pistaches de Sicile)

Existe pour les mortadelles:

MB Antica Emilia - MB 2001 - Optima - 2000

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES

**Température de conservation:** 0°C / +4°C.

Existe dans les formats suivants:

de 40 kg - de 50 kg étroite - de 50 kg - de 80 kg étroite - de 80 kg - de 100 kg - de 120 kg - de 150 kg

### Ⓢ MORTADELA GIGANTE

Disponibile con o sin pistachos (100% pistachos de Sicilia)

Disponibile para las mortadelas:

MB Antica Emilia - MB 2001 - Optima - 2000

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / +4° C.

Disponibile en los tamaños siguientes:

de 40 kg - de 50 kg estrecha - de 50 kg - de 80 kg estrecha - de 80 kg - de 100 kg - de 120 kg - de 150 kg

### Ⓢ RIESENMORTADELLA

Lieferbar mit und ohne Pistazien (100% Pistazien aus Sizilien)

Lieferbar für die Mortadella-Sorten:

MB Antica Emilia - MB 2001 - Optima - 2000

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0°C / +4°C.

Lieferbar in den folgenden Formaten:

zu 40 kg - zu 50 kg eng - zu 50 kg - zu 80 kg eng - zu 80 kg - zu 100 kg - zu 120 kg - zu 150 kg

# PROSCIUTTI COTTI

## ITALIANI

- Due Leoni Oro Coscia Italiana Selezionata
- Due Leoni Blu Coscia Italiana Selezionata
- Garda Coscia Italiana Selezionata

## ALTA QUALITÀ

- Arrosto alle Erbe
- Bruscotto
- Lem
- Castagna
- Parigi Bianco

## SCELTI

- Niko
- Scaligero
- Tirolo
- Parigi Rosso
- Addobbo
- Botticella
- Affumicato Praga
- Sgrassato



**Leoneini**



I nostri prosciutti cotti sono prodotti unici, ottenuti dalle migliori cosce fresche di suini di allevatori e macellatori severamente controllati. L'esperienza quasi secolare nella ricerca del perfetto equilibrio tra antiche ricette, temperatura e tecniche di produzione, fa sì che le cosce rimangano integre nelle masse muscolari e nelle caratteristiche organolettiche della carne durante tutto il processo di lavorazione. Una zangolatura leggera e prolungata, una bassa percentuale di salamoia (sale, acqua e spezie pregiate) ed infine una lenta cottura a vapore conferiscono ai prosciutti Leoncini un aroma delicato ed armonico, una fetta eccezionalmente morbida, un colore rosato inconfondibile.

Tutti i nostri cotti, secondo la normativa in vigore, rientrano nelle categorie Cotto Alta Qualità e Cotto Scelto: l'azienda, nel suo continuo perseguimento della politica dell'alta qualità, non produce il cosiddetto prosciutto cotto Comune. Sono quindi assolutamente escluse fonti di glutine, proteine della soia, proteine plasmatiche, amidi, fecola di patate.

Ⓞ Our cooked hams are unique, obtained using only the best fresh pork legs from strictly controlled breeders and slaughterhouses. Almost a century of experience searching for the perfect balance between ancient recipes, temperature and production techniques assures that the leg mass and organoleptic qualities remain intact during processing.

Long, light churning, low concentrate of brine (salt, water and precious spices) and then slow steam cooking assure Leoncini hams their delicate, harmonious perfume, an exceptionally soft slice, and an unmistakable shade of pink.

According to the regulations in force, all our cooked hams fall under the categories "Cotto Alta Qualità" and "Cotto Scelto": In its constant pursuit of its high quality policies, the company does not produce the so-called "Common" cooked ham. They are all totally free of gluten, soya protein, plasmatic proteins, starches and potato flour.

Ⓞ Nos jambons blancs sont des produits uniques, obtenus des meilleures cuisses de porc provenant d'éleveurs et de bouchers soumis à des contrôles sévères.

L'expérience presque séculaire à la recherche du parfait équilibre entre les anciennes recettes, températures et techniques de production, permet de conserver l'intégrité des masses musculaires et des caractéristiques organoleptiques de la viande durant tout le processus de transformation.

Un barattage léger et prolongé, un faible pourcentage de saumure (sel, eau et épices) et enfin une lente cuisson à la vapeur confèrent aux jambons Leoncini un arôme délicat et harmonieux, une tranche exceptionnellement tendre, une couleur rosée unique.

Selon les normes en vigueur, tous nos jambons cuits sont classés "Cotto Alta Qualità" et "Cotto Scelto": dans sa recherche constante de la qualité, notre entreprise ne produit pas de jambon appelé "Commun". Sont donc strictement exclues les substances contenant du gluten, des protéines de soja, protéines plasmatiques, amidons et de la fécula de pomme de terre.

Ⓞ Nuestros jamones cocidos son productos únicos, realizados con los mejores perniles frescos de cerdos procedentes de ganadores y mataderos controlados rigurosamente.

La experiencia casi centenaria en la búsqueda del perfecto equilibrio entre antiguas recetas, temperatura y técnicas de producción permiten conservar las masas musculares y características organolépticas de los perniles a lo largo del proceso de elaboración.

Un tratamiento de masajeado ligero y prolongado, un bajo porcentaje de salmuera (sal, agua y especias preciadas) y por último una lenta cocción a vapor otorgan a los jamones Leoncini un aroma delicado y armonioso, una loncha extraordinariamente suave, un color rosado inconfundible. Todos nuestros jamones cocidos forman parte de las categorías "Cotto Alta Qualità" y "Cotto Scelto" de conformidad con la normativa vigente: la empresa no produce el llamado jamón cocido común puesto que persigue una política de alta calidad. Por lo tanto se excluye absolutamente el uso de fuentes de gluten, proteínas de la soja, proteínas plasmáticas, almidones y fécula de patatas.

Ⓞ Unsere gekochten Schinken sind einzigartige Produkte, die nur aus den besten, frischen Schweinekeulen von streng überwachten Züchtern und Schlachtern entstehen.

Die in beinahe einem Jahrhundert gesammelte Erfahrung in der Suche nach der perfekten Ausgewogenheit zwischen alten Rezepten, Temperatur und Fertigungstechniken führt dazu, dass die Muskelmasse und die geschmacklichen Eigenschaften des Fleisches während des Produktionsprozesses unverändert beibehalten werden.

Eine leichte und verlängerte Verdickung, ein geringer Salzlakeinsatz (Salz, Wasser und edle Gewürze) und abschließend eine langsame Dampfgarung verleihen den Schinken von Leoncini ein zartes und harmonisches Aroma und eine unverkennbar rosarote Farbe für außergewöhnlich mürbe Scheiben.

Alle unsere gekochten Schinkensorten zählen je nach geltender Bestimmung zu den Kategorien "Cotto Alta Qualità" (gekochter Schinken mit Spitzenqualität) und "Cotto Scelto" (ausgewählter gekochter Schinken): Der Betrieb erzeugt im Sinne seiner Unternehmenspolitik, die eindeutig in Richtung Spitzenqualität zielt, keinen so genannten "Prosciutto Cotto Comune" (gewöhnlicher gekochter Schinken). Demnach sind Gluten, Sojaproteine, Plasmaproteine, Stärken und Kartoffelstärke absolut ausgeschlossen.

# Prosciutto Cotto Alta Qualità

## Due Leoni Oro

Cod. 650



  
***Leoncini***





## Prosciutto Cotto Alta Qualità Due Leoni Oro

Alta Qualità (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Le carni utilizzate sono esclusivamente quelle di suini nati, allevati e macellati in Italia. Sono cosce con maggiore rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta. Gusto leggermente vegetale. SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 10 kg. circa.

### **☉ TOP QUALITY COOKED HAM DUE LEONI ORO**

#### **Preparation:**

The meat used comes exclusively from pigs born, reared and slaughtered in Italy. These are legs with greater skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node at the center of the slice. Slightly vegetable flavour. WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE AND NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 10 kg.

### **☉ JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ DUE LEONI ORO**

#### **Preparation:**

Les viandes utilisées proviennent exclusivement de porcs nés, élevés et abattus en Italie. Ce sont des cuisses avec un plus grand parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche. Goût légèrement végétal. SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 10 kg environ.

### **☉ JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA DUE LEONI ORO**

#### **Preparacion:**

Las carnes empleadas proceden exclusivamente de cerdos nacidos, criados y matados en Italia. Se trata de pernils con mayor recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha. Gusto ligeramente vegetal. SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA NI PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 10 kg aprox.

### **☉ GEKOCHTER SCHINKEN, SPITZENQUALITÄT DUE LEONI ORO**

#### **Zubereitung:**

Das verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus in Italien geborenen, gezüchteten und geschlachteten Schweinen. Es sind Keulen mit größerem Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils, Leicht pflanzlicher Geschmack. OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE UND OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** ca. 10 kg.

PROSCIUTTI  
COTTI

# Prosciutto Cotto Alta Qualità

## Due Leoni Blu

Cod. 651



**Leoncini**





## Prosciutto Cotto Alta Qualità Due Leoni Blu

Alta Qualità (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Le carni utilizzate sono esclusivamente quelle di suini nati, allevati e macellati in Italia. Sono cosce con maggiore rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta. Gusto tradizionale.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 8,5 kg. circa.

### **Ⓞ TOP QUALITY COOKED HAM DUE LEONI BLU**

#### **Preparation:**

The meat used comes exclusively from pigs born, reared and slaughtered in Italy. These are legs with greater skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice. Traditional flavour. WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 8,5 kg.

### **Ⓣ JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ DUE LEONI BLU**

#### **Preparation:**

Les viandes utilisées proviennent exclusivement de porcs nés, élevés et abattus en Italie. Ce sont des cuisses avec un plus grand parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche. Goût traditionnel. SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 8,5 kg environ.

### **ⓔ JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA DUE LEONI BLU**

#### **Preparacion:**

Las carnes empleadas proceden exclusivamente de cerdos nacidos, criados y matados en Italia. Se trata de pernils con mayor recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha. Gusto tradicional.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 8,5 kg aprox.

### **Ⓢ GEKOCHTER SCHINKEN, SPITZENQUALITÄT DUE LEONI BLU**

#### **Zubereitung:**

Das verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus in Italien geborenen, gezüchteten und geschlachteten Schweinen.

Es sind Keulen mit größerem Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils. Traditioneller Geschmack. OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** ca. 8,5 kg.

# Prosciutto Cotto Italiano

Garda

Cod. 660 IT



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Italiano Garda

### Preparazione:

Le carni utilizzate sono esclusivamente quelle di suini nati, allevati e macellati in Italia. Sono cosce con maggiore rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto leggermente vegetale. Caratterizzato da eccezionale morbidezza e da moderato spessore di grasso. SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** 10 kg. circa.

### GB COOKED HAM GARDA

#### Preparation:

The meat used comes exclusively from pigs born, reared and slaughtered in Italy.

These are legs with greater skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Slightly vegetable flavour. Characterized by an exceptional softness and a moderate fat thickness. WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 10 kg.

### E JAMBON CUIT GARDA

#### Preparation:

Les viandes utilisées proviennent exclusivement de porcs nés, élevés et abattus en Italie.

Ce sont des cuisses avec un plus grand parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût légèrement végétal. Caractérisé par une tendresse exceptionnelle et par une épaisseur modérée de graisse. SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 10 kg environ.

### E JAMÓN COCIDO GARDA

#### Preparación:

Las carnes empleadas proceden exclusivamente de cerdos nacidos, criados y matados en Italia.

Se trata de perniles con mayor recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto ligeramente vegetal. Caracterizado por una suavidad excepcional y un espesor moderado de grasa. SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 10 kg aprox.

### D GEKOCHTER SCHINKEN GARDA

#### Zubereitung:

Das verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus in Italien geborenen, gezüchteten und geschlachteten Schweinen.

Es sind Keulen mit größerem Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Leicht pflanzlicher Geschmack. Gekennzeichnet durch eine außergewöhnliche Zartheit und eine mäßige Fettdicke. OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 10 kg.

# Prosciutto Cotto Alta Qualità

Arrosto alle Erbe

Cod. 6607



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Alta Qualità Arrosto alle Erbe

Alta Qualità (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Prosciutto cotto ad aria secca con erbe mediterranea di ricetta antica.

Gusto intenso, spiccatamente aromatico, inimitabile.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 7,5 kg. ca.

### **GB TOP QUALITY COOKED HAM ROAST WITH HERBS**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, cleaned from the meat around the bone with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Air-dried cooked ham with Mediterranean herbs from an ancient recipe.

Strong, clearly aromatic, inimitable flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 7,5 kg.

### **F JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ RÔTI AUX HERBES**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Jambon cuit à l'air sec aux herbes méditerranéennes d'une ancienne recette.

Goût intense, notablement aromatique, inimitable.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 7,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA ASADO A LAS HIERBAS**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Jamón cocido al aire seco con hierbas mediterráneas según una receta antigua.

Gusto intenso, muy aromático, inconfundible.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 7,5 kg aprox.

### **D GEKOCHTER SCHINKEN SPITZENQUALITÄT GEBRATEN MIT KRÄUTERN**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

im Trockenluftofen gekochter Schinken mit Mediterran-kräutern aus einem alten Rezept.

Intensiver, ausgesprochen aromatischer, unvergleichlicher Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 7,5 kg.

# Prosciutto Cotto Alta Qualità

Bruscotto

Cod. 680



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Alta Qualità Bruschetto

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta. Senza geretto.

Prosciutto cotto grigliato con erbe mediterranee di ricetta antica.

Gusto intenso, spiccatamente aromatico caratteristico della tipica bruschetta italiana.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO,  
SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 7,5 kg. circa

### **☞ TOP QUALITY COOKED HAM BRUSCOTTO**

#### **Preparation:**

From pork thighs, rindless, cleaned from the meat around the walnut, and from the fat cluster at the centre of the slice. Without shank.

Grilled cooked ham, spread with mediterranean herbs, according to the ancient recipe.

Intense flavor, deeply aromatic, tastewise like the Italian "Bruschetta"

GLUTEN FREE, WITHOUT POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE,  
NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Average piece weight:** 7,5 kg

### **☞ JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ BRUSCOTTO**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, avec une partielle élimination de la rondelle de gras au milieu de la tranche. Sans jarret.

Jambon cuit grillé avec des herbes méditerranéennes d'une ancienne recette.

Au goût prononcé, nettement parfumé, caractéristique de la «bruschetta italienne».

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE,  
SANS PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C

**Formats:** 7,5 kg. environ

### **☞ JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA BRUSCOTTO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte del pellejo, limpiados de la carne alrededor de la babilla, y parcialmente de la grasa en medio de la loncha. Sin jarrete.

El jamón está asado con hierbas mediterráneas desde una antigua receta.

Sabor intenso, aromático y con rasgos distintivos típicos de la bruschetta italiana

SIN FUENTES DE GLUTÉN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA,  
SIN PROTÉINAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Peso medio por unidad:** 7,5 kg

### **☞ GEKOCHTER SCHINKEN, SPITZENQUALITÄT BRUSCOTTO**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Zuschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch herum die Nuss, mit Teilentfernung vom Fettkern in der Mitte der Scheibe. Ohne Schweinshaxe.

Gekochter gegrillter Schinken, mit Mediterran-Kräutern, aus einem alten Rezept

Intensiver und besonders aromatischer Geschmack, aus dem charakteristischen italienischen „Bruschetta“.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE,  
OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagertemperatur:** 0° C / + 4° C

**Stückgröße:** ca. 7,5 Kg

# Prosciutto Cotto Alta Qualità

Lem  
Cod. 636



*Leoncini*



## Prosciutto Cotto Alta Qualità Lem

Alta Qualità (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere di suino pesante, con maggior rifilatura della cotenna, mondate con carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta. Gusto tradizionale.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 7,5 kg. circa.

### **GB TOP QUALITY COOKED HAM LEM**

#### **Preparation:**

Foreign legs from heavy pig, with greater skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice. Traditional flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 7,5 kg.

### **F JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ LEM**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères de porc lourd, avec un plus grand parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche. Goût traditionnel.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 7,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA LEM**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros de cerdo pesado, con mayor recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha. Gusto tradicional.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 7,5 kg aprox.

### **D GEKOCHTER SCHINKEN, SPITZENQUALITÄT LEM**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen von schwerem Schwein, mit größerem Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils. Traditioneller Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** ca. 9 kg.

# Prosciutto Cotto Alta Qualità

Castagna

Cod. 646



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Alta Qualità Castagna

Alta Qualità (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto neutro per esaltare il profumo della carne.

Alta resa al taglio.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 7,5 kg. circa.

### **Ⓞ TOP QUALITY COOKED HAM CASTAGNA**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Neutral flavour to enhance the meat fragrance.

High cutting yield.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 7,5 kg.

### **Ⓧ JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ CASTAGNA**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

Goût neutre pour relever le parfum de la viande.

Haut rendement à la coupe.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 7,5 kg environ.

### **Ⓨ JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA CASTAGNA**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto neutro para resaltar el perfume de la carne.

Rendimiento elevado al corte.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 7,5 kg aprox.

### **Ⓩ GEKOCHTER SCHINKEN, SPITZENQUALITÄT CASTAGNA**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

Neutraler Geschmack, um den Fleischduft hervorzuheben.

Hoher Schnittertrag.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 7,5 kg.

PROSCIUTTI  
COTTI

# Prosciutto Cotto Alta Qualità

## Parigi Bianco

Cod. 640



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Alta Qualità Parigi Bianco

Alta Qualità (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto neutro per esaltare il profumo della carne.

Forma tradizionale a mandolino.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 6,5/7 kg. circa.

### **GB TOP QUALITY COOKED HAM PARIGI BIANCO**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, cleaned from the meat around the bone with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Neutral flavour to enhance the meat fragrance.

Traditional mandolin form.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 6,5/7 kg.

### **F JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ PARIGI BIANCO**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût neutre pour relever le parfum de la viande.

Forme traditionnelle en mandoline.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 6,5/7 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA PARIGI BIANCO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto neutro para resaltar el perfume de la carne.

Forma tradicional en mandolina.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 6,5/7 kg aprox.

### **D GEKOCHTER SCHINKEN, SPITZENQUALITÄT PARIGI BIANCO**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils

Neutraler Geschmack, um den Fleischduft hervorzuheben.

Traditionelle Mandolinenform.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 6,5/7 kg.

# Prosciutto Cotto Scelto

Niko  
Cod. 666



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Scelto Niko

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto tradizionale, delicato. Alta resa al taglio.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 7,5 kg. circa.

### **GB CHOICE COOKED HAM NIKO**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Traditional delicate flavour. High cutting yield.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 7,5 kg.

### **F JAMBON CUIT CHOIX NIKO**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût traditionnel délicat. Haut rendement à la coupe.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 7,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO SELECCIONADO NIKO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto tradicional delicado. Rendimiento elevado al corte.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 7,5 kg aprox.

### **D AUSERLESENER GEKOCHTER SCHINKEN NIKO**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Traditioneller feiner Geschmack. Hoher Schnittertrag.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 7,5 kg.

# Prosciutto Cotto Scelto

Scaligero

Cod. 600



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Scelto Scaligero

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto tradizionale, delicato. Alta resa al taglio.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 7,5 kg. circa.

### **GB CHOICE COOKED HAM SCALIGERO**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Traditional delicate flavour. High cutting yield.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 7,5 kg.

### **F JAMBON CUIT CHOIX SCALIGERO**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût traditionnel délicat. Haut rendement à la coupe.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 7,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO SELECCIONADO SCALIGERO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto tradicional delicado. Rendimiento elevado al corte.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 7,5 kg aprox.

### **D AUSERLESENER GEKOCHTER SCHINKEN SCALIGERO**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Traditioneller feiner Geschmack. Hoher Schnittertrag.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 7 kg.

# Prosciutto Cotto Scelto

Tirolo

Cod. 615



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Scelto Tirole

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto intenso. Alta resa al taglio.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 8/8,5 kg. circa.

### **GB CHOICE COOKED HAM TIROLO**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Strong flavour. High cutting yield.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 8/8,5 kg.

### **CF JAMBON CUIT CHOIX TIROLO**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût intense. Haut rendement à la coupe.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS LACTOSE, PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 8/8,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO SELECCIONADO TIROLO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto intenso. Rendimiento elevado al corte.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 8/8,5 kg aprox.

### **D AUSERLESENER GEKOCHTER SCHINKEN TIROLO**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Intensiver Geschmack. Hoher Schmittertrag.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** ca. 8/8,5 kg.

# Prosciutto Cotto Scelto

Parigi Rosso

Cod. 620



*Leoncini*



## Prosciutto Cotto Scelto Parigi Rosso

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna,  
con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto intenso.

Forma tradizionale a mandolino.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 8/8,5 kg. circa.

### **GB CHOICE COOKED HAM PARIGI ROSSO**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming,  
with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Strong flavour.

Traditional mandolin form.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 8/8,5 kg.

### **F JAMBON CUIT CHOIX PARIGI ROSSO**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne,  
avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût intense.

Forme traditionnelle en mandoline.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 8/8,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO SELECCIONADO PARIGI ROSSO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza,  
quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto intenso.

Forma tradicional en mandolina.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 8/8,5 kg aprox.

### **D AUSERLESENER GEKOCHTER SCHINKEN PARIGI ROSSO**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte,  
mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Intensiver Geschmack.

Traditionelle Mandolinenform.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 8/8,5 kg.

# Prosciutto Cotto Scelto

Addobbo

Cod. 618





## Prosciutto Cotto Scelto Addobbo

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna,  
con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto intenso.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzzatura:** 8/8,5 kg. circa.

### **GB CHOICE COOKED HAM ADDOBBO**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming,  
with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Strong flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 8/8,5 kg.

### **F JAMBON CUIT CHOIX ADDOBBO**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne,  
avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût intense.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 8/8,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO SELECCIONADO ADDOBBO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza,  
quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto intenso.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 8/8,5 kg aprox.

### **D AUSERLESENER GEKOCHTER SCHINKEN ADDOBBO**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte,  
mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Intensiver Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 8/8,5 kg.

Prosciutto Cotto Scelto

Botticella

Cod. 641



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Scelto Botticella

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con rifilatura della cotenna, mondate della carnetta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto tradizionale, delicato. Alta resa al taglio.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 8,5 kg. circa.

### **GB CHOICE COOKED HAM BOTTICELLA**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Traditional delicate flavour. High cutting yield.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 8,5 kg.

### **F JAMBON CUIT CHOIX BOTTICELLA**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût traditionnel délicat. Haut rendement à la coupe.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 8,5 kg environ.

### **E JAMÓN COCIDO SELECCIONADO BOTTICELLA**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto tradicional delicado. Rendimiento elevado al corte.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 8,5 kg aprox.

### **D AUSERLESENER GEKOCHTER SCHINKEN BOTTICELLA**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch um die Nuss, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Traditioneller feiner Geschmack. Hoher Schnittertrag.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 8,5 kg.

Prosciutto Cotto Scelto

Affumicato Praga

Cod. 616



***Leoncini***



## Prosciutto Cotto Scelto Affumicato Praga

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere, con rifilatura della cotenna, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto intenso. Alta resa al taglio.

Affumicato con metodo tradizionale a legna.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzzatura:** 9 kg. circa.

### **GB CHOICE PRAGUE SMOKED COOKED HAM**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Strong flavour. High cutting yield.

Smoked using the traditional wood-fire method.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 9 kg.

### **FR JAMBON CUIT CHOIX FUMÉ PRAGUE**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût intense. Haut rendement à la coupe.

Fumé suivant la méthode traditionnelle au feu de bois.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 9 kg environ.

### **ES JAMÓN COCIDO AHUMADO SELECCIONADO DE PRAGA**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto intenso. Rendimiento elevado al corte.

Ahumado según el método tradicional con leña.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 9 kg aprox.

### **DE PRAGER AUSERLESENER GEKOCHTER GERÄUCHTER SCHINKEN**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, ohne Stelze, mit Teilentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils  
Intensiver Geschmack Hoher Schmittertrag.

Nach traditioneller Methode mit Holz geräuchert.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 9 kg.

Prosciutto Cotto

Sgrassato

Cod. 639





## Prosciutto Cotto Sgrassato

Scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive)

### **Preparazione:**

Cosce estere con completa rimozione della cotenna e del grasso.

Gusto intenso.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 7,5 kg. circa.

### **Ⓞ DEFATTED COOKED HAM**

#### **Preparation:**

Foreign legs with complete skin and fat removal.

Strong flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 7,5 kg.

### **Ⓢ JAMBON CUIT DÉGRAISSÉ**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec enlèvement complet de la couenne et de la graisse.

Goût intense.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 7,5 kg environ.

### **Ⓢ JAMÓN COCIDO DESENGRASADO**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con eliminación total de la corteza y la grasa.

Gusto intenso.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 7,5 kg aprox.

### **Ⓢ ENTFETTETER GEKOCHTER SCHINKEN**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Vollenfernung der Schwarte und des Fetts.

Intensiver Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 7,5 kg.

# PANCETTE E COPPE

## AFFUMICATE

- Cotta Bacon
- Cruda Trieste

## STAGIONATE

- Pancetta Filettata Italiana
- Pancetta Coppata Filettata Italiana
- Coppa Nostrana Dolce

PANCETTE E COPPE



*Leoncini*



PANCETTE  
COFFEE

Affumicate

Pancetta Affumicata Cotta Bacon

Cod. 406



***Leoncini***



## Pancetta Affumicata Cotta Bacon

### **Preparazione:**

Pancette estere fresche e magre con cotenna, squadrate, senza cartilagine, cotte lentamente ad aria secca, affumicate con metodo tradizionale a legna.

Gusto intenso.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** 3 kg. circa, disponibile sottovuoto intera e a metà.

### **🇬🇧 COOKED SMOKED PANCETTA BACON**

#### **Preparation:**

Foreign fresh and lean pancetta with skin, squared, without gristle, air-dried slow-cooked, smoked using the traditional wood-fire method.

Strong flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 3 kg available whole or in half, vacuum-packed.

### **🇫🇷 LARD FUMÉ CUIT BACON**

#### **Préparation:**

Lards étrangers frais et maigres avec couenne, équarris, sans cartilage, cuits lentement à l'air sec, fumés suivant la méthode traditionnelle au feu de bois.

Goût intense.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 3 kg environ, existe en sous-vide entier et par moitié.

### **🇪🇸 PANCETA AHUMADA COCIDA BACON**

#### **Preparación:**

SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

Pancetas extranjeras frescas y magras con corteza, escuadradas, sin cartilago, cocidas lentamente al aire seco, ahumadas según el método tradicional con leña.

Gusto intenso.

Sin fuentes de gluten, sin polifosfatos, sin lactosa ni proteínas lácteas.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 3 kg aprox., disponible envasada al vacío entera y media pieza.

### **🇩🇪 GEKOCHTER, GERÄUCHERTER BAUCHSPECK BACON**

#### **Zubereitung:**

Ausländischer frischer und magerer Bauchspeck mit Schwarte, abgeviert, ohne Knorpel, langsam in trockener Luft gekocht, nach traditioneller Methode mit Holz geräuchert. Intensiver Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 3 kg, vakuumverpackt lieferbar, im Ganzen und halbiert.

Affumicate

Pancetta Affumicata Cruda Trieste

Cod. 411



**Leoncini**



## Pancetta Affumicata Cruda Trieste

### **Preparazione:**

Pancette estere fresche e magre con cotenna, squadrate, senza cartilagine, affumicate con metodo tradizionale a legna.

Gusto intenso.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 3 kg circa disponibile sottovuoto intera o a metà.

### **🇬🇧 UNCOOKED SMOKED PANCETTA TRIESTE**

#### **Preparation:**

Foreign fresh and lean pancetta with skin, squared, without gristle, smoked using the traditional wood-fire method.

Strong flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 3 kg available whole or in half, vacuum-packed.

### **🇫🇷 LARD FUMÉ CRU TRIESTE**

#### **Préparation:**

Lards étrangers frais et maigres avec couenne, équarris, sans cartilage, fumés suivant la méthode traditionnelle au feu de bois.

Goût intense.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 3 kg environ, existe en sous-vide entier ou par moitié.

### **🇪🇸 Panceta Ahumada Cruda Trieste**

#### **Preparación:**

Pancetas extranjeras frescas y magras con corteza, escuadradas, sin cartílago, ahumadas según el método tradicional con leña.

Gusto intenso.

SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, PROTEÍNAS LÁCTEAS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 3 kg aprox., disponible envasada al vacío entera o media pieza.

### **🇩🇪 ROHER, GERÄUCHERTER BAUCHSPECK TRIESTE**

#### **Zubereitung:**

Ausländischer frischer und magerer Bauchspeck mit Schwarte, abgeviert, ohne Knorpel, nach traditioneller Methode mit Holz geräuchert.

Intensiver Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** ca. 3 kg, vakuumverpackt lieferbar, im Ganzen oder halbiert.

PANCETTE  
COPOLPE

Stagionate

Pancetta Filettata Italiana

Cod. 4039



**Leoncini**





## Pancetta Filettata Italiana

### **Preparazione:**

Pancette fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, senza cotenna, rifilate e sgrassate. Salate a secco con metodo tradizionale, stagionate per almeno 10 settimane. Legata con spago.

Dolce, gusto tipico.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** disponibile solo tagliata a metà sottovuoto (1,5 kg. circa).

### **GB ITALIAN STREAKY PANCETTA**

#### **Preparation:**

Fresh pancetta from pigs born, reared and slaughtered in Italy, without skin, trimmed and defatted.

Dry-salted using the traditional method, cured for at least 10 weeks. Tied with twine.

Sweet, typical flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** available cut in half only vacuum-packed (approx. 1,5 kg).

### **F LARD MAIGRE PERSILLÉ ILLIEN**

#### **Préparation:**

Lards maigres frais de porcs nés, élevés et abattus en Italie, sans couenne, parés et dégraissés.

Salés à sec suivant la méthode traditionnelle, fait mûrir pendant 10 semaines au moins. Ficelés.

Doux, goût typique.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** existe uniquement coupé en deux en sous-vide (1,5 kg environ).

### **E PANCETA ENTREVERADA ITALIANA**

#### **Preparación:**

Pancetas frescas de cerdos nacidos, criados y matados en Italia, sin corteza, recortadas y desengrasadas.

Saladas en seco según el método tradicional, curadas durante por lo menos 10 semanas. Atadas con bramante.

Dulce, gusto típico.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** disponible solo cortada por la mitad envasada al vacío (1,5 kg aprox.).

### **D ITALIENISCHER FETTDURCHWACHSENER BAUCHSPECK**

#### **Zubereitung:**

Frischer Bauchspeck aus in Italien geborenen, gezüchteten und geschachteten Schweinen,

ohne Schwarte, zugeschnitten und entfettet. Trocken gesalzen nach der traditionellen Methode,

gereift während mindestens 10 Wochen, gebunden mit Bindfaden.

Süß, typischer Geschmack.

OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** nur halbiert lieferbar vakuumverpackt (ca. 1,5 kg).

PANCETTE  
COPPATE

Stagionate

Pancetta Coppata Filettata Italiana

Cod. 404



  
**Leoncini**





## Pancetta Coppata Filettata Italiana

### **Preparazione:**

Pancette fresche e coppe fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia.  
Stagionate per almeno 12 settimane.

Pancette rifilate e sgrassate, coppe rifilate, selezionate. Salate a secco con metodo tradizionale.

Coppa avvolta nella pancetta, legate con spago.

Dolce, gusto armonioso tipico.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 5 kg. circa, disponibile sottovuoto intera o tagliata a metà.

### **🇬🇧 ITALIAN STREAKY PANCETTA COPPATA**

#### **Preparation:**

Fresh pancetta and fresh coppa from pigs born, reared and slaughtered in Italy.

Seasoned for at least 12 weeks

Trimmed and defatted pancetta, trimmed coppa. Dry-salted using the traditional method.

Coppa wrapped in the pancetta, tied with twine.

Sweet, typical harmonious flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 5 kg, available whole or cut in half, vacuum-packed.

### **🇫🇷 LARD MAIGRE COPPATO PERSILLÉ ITALIEN**

#### **Préparation:**

Lards maigres frais et coppas fraîches de porcs nés, élevés et abattus en Italie. Maturé d'au moins 12 semaines.

Lards maigres parés et dégraissés, coppas parées, sélectionnées. Salés à sec suivant la méthode traditionnelle.

Coppa enroulée dans le lard maigre, ficelée.

Doux, goût harmonieux typique.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 5 kg environ, existe en sous-vide entier ou coupé en deux.

### **🇪🇸 PANCETA COPPATA ENTREVERADA ITALIANA**

#### **Preparación:**

Pancetas frescas y coppas frescas de cerdos nacidos, criados y matados en Italia.

Curadas por 12 semanas a lo sumo.

Pancetas recortadas y desengrasadas, coppas recortadas y seleccionadas.

Saladas en seco según el método tradicional. Coppa envuelta en la panceta, atadas con bramante.

Dulce, gusto armónico típico.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 5 kg aprox., disponible envasada al vacío entera o cortada por la mitad.

### **🇮🇹 ITALIENISCHER FETTDURCHWACHSENER BAUCHSPECK MIT NACKENSTÜCK**

#### **Zubereitung:**

Frischer Bauchspeck und frisches Nackenstück aus in Italien geborenen, gezüchteten und geschachteten Schweinen.

Für mindestens 12 Wochen gereift.

Zugeschnittener und entfetteter Bauchspeck, auserlesenes zugeschnittenes Nackenstück.

Trocken gesalzen nach der traditionellen Methode. Nackenstück eingewickelt im Bauchspeck, gebunden mit Bindfaden.

Süß, typischer harmonischer Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C

**Stückgröße:** ca. 5 kg, vakuumverpackt lieferbar, im Ganzen oder halbiert.

# PANCETTE

## Stagionate

### Coppa Nostrana Dolce

Cod. 093





## Coppa Nostrana Dolce

### **Preparazione:**

Coppe fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, rifilate, selezionate, salate a secco con metodo tradizionale, stagionate per almeno 10 settimane. Legate con spago.  
Dolce, gusto tipico.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 1,5 kg. circa, disponibile sottovuoto intera o tagliata a metà.

### **Ⓞ REGIONAL SWEET COPPA**

#### **Preparation:**

Fresh coppa from pigs born, reared and slaughtered in Italy, trimmed, choice, dry-salted using the traditional method, cured for at least 10 weeks. Tied with twine.  
Sweet, typical flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 1,5 kg., available whole or cut in half, vacuum-packed.

### **ⓕ COPPA DU PAYS DOUCE**

#### **Préparation:**

Coppas fraîches de porcs nés, élevés et abattus en Italie, parées, sélectionnées, salées à sec suivant la méthode traditionnelle, fait mûrir pendant 10 semaines au moins. Ficelées.  
Douce, goût typique.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 1,5 kg environ, existe en sous-vide entière ou coupée en deux.

### **ⓔ COPPA DEL PAÍS DULCE**

#### **Preparación:**

Coppas frescas de cerdos nacidos, criados y matados en Italia, recortadas, seleccionadas, saladas en seco según el método tradicional, curadas durante por lo menos 10 semanas. Atadas con bramante.  
Dulce, gusto típico.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 1,5 kg aprox., disponible envasada al vacío entera o cortada por la mitad.

### **ⓓ HEIMISCHES SÜSSES NACKENSTÜCK**

#### **Zubereitung:**

Frische Nackenstücke aus in Italien geborenen, gezüchteten und geschachteten Schweinen, zugeschnitten, auserlesen, trocken gesalzen nach der traditionellen Methode, gereift während mindestens 10 Wochen, gebunden mit Bindfaden.  
Süß, typischer Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

**Stückgröße:** ca. 1,5 kg, vakuumverpackt lieferbar, im Ganzen oder halbiert.



*Leoncini*

# PROSCIUTTI CRUDI

## PARMA

- Parma con osso
- Parma disossato pressato
- Parma disossato addobbo

## CENTENARIO

- Parma con osso
- Parma disossato addobbo

## SAN DANIELE

- San Daniele con osso
- San Daniele disossato pressato

## NAZIONALE

- Prosciutto Crudo Nazionale Leoncini disossato

Sono diversi gli elementi che contribuiscono all'eccellenza dei nostri prosciutti crudi attraverso una produzione eseguita a regola d'arte e costante nella qualità: la selezione accurata della materia prima, le strutture e le tecnologie d'avanguardia, le operazioni fatte a mano. Una vera e propria arte di gastronomia artigianale.

Ⓒ Many elements contribute to the excellence of our Prosciutto crudo, through the highest production standards and constancy of quality: The careful selection of raw materials, our state-of-the-art premises and technologies, the operations carried out by hand. A veritable gastronomic art.

Ⓕ Plusieurs éléments contribuent à l'excellence de nos jambons crus, à travers une production dans les règles de l'art et constante dans la qualité : le choix de la matière première, les structures et les technologies d'avant-garde, les opérations faites à la main. L'art de la gastronomie artisanale.

Ⓔ Hay varios elementos que contribuyen a la excelencia de nuestros jamones serranos elaborados según criterios de producción esmerada que persigue la calidad: una cuidadosa selección de la materia prima, el empleo de estructuras y tecnologías de vanguardia, las operaciones realizadas a mano. En fin, un ejemplo concreto del arte de la gastronomía artesanal.

Ⓓ In einer Produktion, die nach allen Regeln der Kunst und mit konstanter Qualität erfolgt, tragen mehrere Faktoren zur Exzellenz unserer Rohschinken bei: die sorgfältige Auswahl der Rohstoff, die fortschrittlichen Strukturen und Technologien, die von Hand ausgeführten Tätigkeiten. Eine wahrhafte gastronomische Handwerkskunst.



PROSCIUTTO  
CRUDO

# Prosciutto di Parma con osso D.O.P.

Cod. 341





## Prosciutto di Parma con osso D.O.P.

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma. Cosce provenienti da maiali di allevamenti selezionati, collaudate una ad una prima dell'arrivo allo stabilimento. Caratterizzate da un basso tenore di sale e ridotto contenuto di umidità. Disponibile con sugna estetica e non.

SENZA FONTI DI GLUTINE

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

16 mesi 9/10 kg. - 18 mesi 9,5/10,5 kg. - 20 mesi 9,5/10,5 kg.

### **🇬🇧 PARMA HAM ON THE BONE P.D.O.**

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the Parma Ham Consortium. Pig legs come from choice farms tested one by one before reaching the plant. Characterized by a low salt content and a reduced moisture content.

Available with or without aesthetic suet.

WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

16 months 9/10 kg. - 18 months 9,5/10,5 kg. - 20 months 9,5/10,5 kg.

### **🇫🇷 JAMBON DE PARME À L'OS A.O.C.**

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium du Jambon de Parme. Les cuisses proviennent de porcs d'élevages sélectionnés, testées une par une avant leur arrivée à l'usine. Elles sont caractérisées par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité. Ce produit existe avec ou sans panne esthétique.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

16 mois 9/10 kg. - 18 mois 9,5/10,5 kg. - 20 mois 9,5/10,5 kg.

### **🇪🇸 JAMÓN DE PARMA CON HUESO D.O.P.**

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorcio del Jamón de Parma. Los perniles proceden de cerdos de ganaderías seleccionadas, ensayados uno por uno antes de su llegada en la planta. Están caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad. Disponible con o sin sebo estético.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

16 meses 9/10 kg. - 8 meses 9,5/10,5 kg. - 20 meses 9,5/10,5 kg.

### **🇩🇪 PARMASCHINKEN MIT KNOCHEN g.U.**

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des Parmaschinken-Konsortiums. Die Schweinekeulen stammen aus auserlesenen Zuchten und werden vor Ankunft im Werk einzeln geprüft. Gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt. Lieferbar mit oder ohne ästhetisches Schweinefett.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

16 Monate 9/10 kg. - 18 Monate 9,5/10,5 kg. - 20 Monate 9,5/10,5 kg.

# Prosciutto di Parma Disossato Pressato D.O.P.

Cod. 340





## Prosciutto di Parma Disossato Pressato D.O.P.

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma. Cosce provenienti da maiali di allevamenti selezionati, collaudate una ad una prima dell'arrivo allo stabilimento. Caratterizzate da un basso tenore di sale e ridotto contenuto di umidità. Disossato, pelato a coltello, rifilato e mondato, pressato in stampo.

SENZA FONTI DI GLUTINE

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

16 mesi 7,5/8 kg. - 18 mesi 7,5/8,5 kg. - 20 mesi 7,5/8,5 kg.

### **Ⓞ BONELESS PARMA HAM P.D.O. PRESSED**

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the Parma Ham Consortium. Pig thighs come from, selected farms tested one by one before reaching the plant. Characterized by a low salt content and a reduced moisture content. Boneless, knife-peeled, trimmed and cleaned, pressed in mold.

WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

16 months 7,5/8 kg. - 18 months 7,5/8,5 kg. - 20 months 7,5/8,5 kg.

### **Ⓣ JAMBON DE PARME DÉOSSÉ PRESSÉ A.O.C.**

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium du Jambon de Parme. Les cuisses proviennent de porcs d'élevages sélectionnés, testées une par une avant leur arrivée à l'usine. Elles sont caractérisées par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité. Désossé, pelé au couteau, paré et nettoyé. Pressé dans le moule.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

16 mois 7,5/8 kg. - 18 mois 7,5/8,5 kg. - 20 mois 7,5/8,5 kg.

### **ⓔ JAMÓN DE PARMA DESHUESADO PRENSADO D.O.P.**

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorcio del Jamón de Parma. Los pernils proceden de cerdos de ganaderías seleccionadas, ensayados uno por uno antes de su llegada en la planta. Están caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad. Deshuesado, pelado con cuchillo, recortado y limpiado, prensado en molde.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

16 meses 7,5/8 kg. - 18 meses 7,5/8,5 kg. - 20 meses 7,5/8,5 kg.

### **Ⓞ GEPRESSTER PARMASCHINKEN OHNE KNOCHEN g.U.**

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des Parmaschinken-Konsortiums. Die Schweinekeulen stammen aus auserlesenen Zuchten und werden vor Ankunft im Werk einzeln geprüft. Gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt. Ohne Knochen, messergeschält, zugeschnitten und gesäubert, gepresst in der Form.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

16 Monate 7,5/8 kg. - 18 Monate 7,5/8,5 kg. - 20 Monate 7,5/8,5 kg.

# Prosciutto di Parma Disossato Addobbo D.O.P.

Cod. 3405





## Prosciutto di Parma Disossato Addobbo D.O.P.

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma. Cosce provenienti da maiali di allevamenti selezionati, collaudate una ad una prima dell'arrivo allo stabilimento. Caratterizzate da un basso tenore di sale e ridotto contenuto di umidità. Disossato, pelato a coltello, rifilato e mondato, legato all'addobbo.  
SENZA FONTI DI GLUTINE.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

16 mesi 7,5/8 kg. - 18 mesi 7,5/8,5 kg. - 20 mesi 7,5/8,5 kg.

### **☉ BONELESS PARMA HAM P.D.O. ADDOBBO**

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the Parma Ham Consortium. Pig thighs come from selected, farms tested one by one before reaching the plant. Characterized by a low salt content and a reduced moisture content.

Boneless, knife-peeled, trimmed and cleaned, tied and dressed in round shape.

WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

16 months 7,5/8 kg. - 18 months 7,5/8,5 kg. - 20 months 7,5/8,5 kg.

### **☉ JAMBON DE PARME DÉOSSÉ ADDOBBO A.O.C.**

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium du Jambon de Parme. Les cuisses proviennent de porcs d'élevages sélectionnés, testées une par une avant leur arrivée à l'usine. Elles sont caractérisées par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité. Désossé, pelé au couteau, paré et nettoyé, et paré en forme arrondie.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

16 mois 7,5/8 kg. - 18 mois 7,5/8,5 kg. - 20 mois 7,5/8,5 kg.

### **☉ JAMÓN DE PARMA DESHUESADO ADDOBBO D.O.P.**

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorcio del Jamón de Parma. Los perniles proceden de cerdos de ganaderías seleccionadas, ensayados uno por uno antes de su llegada en la planta. Están caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad. Deshuesado, pelado con cuchillo, recortado y limpiado, atado y preparado en forma redondeada.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

16 meses 7,5/8 kg. - 18 meses 7,5/8,5 kg. - 20 meses 7,5/8,5 kg.

### **☉ PARMASCHINKEN OHNE KNOCHEN ADDOBBO g.U.**

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des Parmaschinken-Konsortiums. Die Schweinekeulen stammen aus auserlesenen Zuchten und werden vor Ankunft im Werk einzeln geprüft. Gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt. Ohne Knochen, messergeschält, zugeschnitten und gesäubert, gebunden und in runder Form zugerichtet.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

16 Monate 7,5/8 kg. - 18 Monate 7,5/8,5 kg. - 20 Monate 7,5/8,5 kg.

Prosciutto di Parma con osso D.O.P.  
"Riserva del Fondatore"

Cod. 34124 - 34130





## Prosciutto di Parma con osso D.O.P. "Riserva del Fondatore"

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma. Cosce provenienti da maiali di allevamenti selezionati, collaudate una ad una prima dell'arrivo allo stabilimento. Caratterizzate da un basso tenore di sale e ridotto contenuto di umidità. Disponibile con sugna estetica e non.  
SENZA FONTI DI GLUTINE

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

24 mesi 10/11 kg. - 30 mesi 10/11 kg.

### **Ⓞ PARMA HAM ON THE BONE P.D.O.**

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the Parma Ham Consortium. Pig legs come from choice farms tested one by one before reaching the plant. Characterized by a low salt content and a reduced moisture content. Available with or without aesthetic suet.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

24 months 10/11 kg. - 30 months 10/11 kg.

### **Ⓢ JAMBON DE PARME À L'OS A.O.C.**

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium du Jambon de Parme. Les cuisses proviennent de porcs d'élevages sélectionnés, testées une par une avant leur arrivée à l'usine. Elles sont caractérisées par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité. Ce produit existe avec ou sans panne esthétique.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

24 mois 10/11 kg. - 30 mois 10/11 kg.

### **ⓔ JAMÓN DE PARMA CON HUESO D.O.P.**

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorzio del Jamón de Parma. Los perniles proceden de cerdos de ganaderías seleccionadas, ensayados uno por uno antes de su llegada en la planta. Están caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad. Disponible con o sin sebo estético.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

24 meses 10/11 kg. - 30 meses 10/11 kg.

### **Ⓛ PARMASCHINKEN MIT KNOCHEN g.U.**

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des Parmaschinken-Konsortiums. Die Schweinekeulen stammen aus auserlesenen Zuchten und werden vor Ankunft im Werk einzeln geprüft. Gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt. Lieferbar mit oder ohne ästhetisches Schweinefett.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

24 Monate 10/11 kg. - 30 Monate 10/11 kg.

# Prosciutto di Parma Disossato Pressato D.O.P. "Riserva del Fondatore"

Cod. 34024 - 34030



  
**Leoncini**





## Prosciutto di Parma Disossato Pressato D.O.P. "Riserva del Fondatore"

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma.  
Cosce provenienti da maiali di allevamenti selezionati, collaudate una ad una prima dell'arrivo allo stabilimento.  
Caratterizzate da un basso tenore di sale e ridotto contenuto di umidità.  
Disossato, pelato a coltello, rifilato e mondato, pressato in stampo.

SENZA FONTI DI GLUTINE

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

24 mesi 8/9 kg. - 30 mesi 8/9 kg.

### Ⓞ BONELESS PARMA HAM P.D.O. PRESSED

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the Parma Ham Consortium. Pig thighs come from selected farms tested one by one before reaching the plant. Characterized by a low salt content and a reduced moisture content.  
Boneless, knife-peeled, trimmed and cleaned, pressed in mold. Without gluten sources.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

24 months 8/9 kg. - 30 months 8/9 kg.

### Ⓢ JAMBON DE PARME DÉOSSÉ PRESSÉ A.O.C.

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium du Jambon de Parme.  
Les cuisses proviennent de porcs d'élevages sélectionnés, testées une par une avant leur arrivée à l'usine.  
Elles sont caractérisées par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité.

Déossé, pelé au couteau, paré et nettoyé. Pressé dans le moule.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

24 mois 8/9 kg. - 30 mois 8/9 kg.

### ⓔ JAMÓN DE PARMA DESHUESADO PRENSADO D.O.P.

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorcio del Jamón de Parma.  
Los perniles proceden de cerdos de ganaderías seleccionadas, ensayados uno por uno antes de su llegada en la planta.  
Están caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad.

Deshuesado, pelado con cuchillo, recortado y limpiado, prensado en molde.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

24 meses 8/9 kg. - 30 meses 8/9 kg.

### Ⓞ GEPRESSTER PARMASCHINKEN OHNE KNOCHEN g.U.

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des Parmaschinken-Konsortiums.  
Die Schweinekeulen stammen aus auserlesenen Zuchten und werden vor Ankunft im Werk einzeln geprüft.  
Gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt.

Ohne Knochen, messergeschält, zugeschnitten und gesäubert, gepresst in der Form.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C

#### **Stückgröße:**

24 Monate 8/9 kg. - 30 Monate 8/9 kg.

Prosciutto di Parma Disossato Addobbo D.O.P.  
"Riserva del Fondatore"

Cod. 340524 - 340530



*Leoncini*





## Prosciutto di Parma Disossato Addobbo D.O.P. "Riserva del Fondatore"

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma.  
Cosce provenienti da maiali di allevamenti selezionati, collaudate una ad una prima dell'arrivo allo stabilimento.  
Caratterizzate da un basso tenore di sale e ridotto contenuto di umidità. Disossato, pelato a coltello, rifilato e mondato, legato all'addobbo.

SENZA FONTI DI GLUTINE

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezatura:**

24 mesi 8/9 kg. - 30 mesi 8/9 kg.

### **🇸🇪 BONELESS PARMA HAM P.D.O. ADDOBBO**

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the Parma Ham Consortium. Pig thighs come from selected farms tested one by one before reaching the plant. Characterized by a low salt content and a reduced moisture content.  
Boneless, knife-peeled, trimmed and cleaned, tied and dressed in round shape.

WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

24 months 8/9 kg. - 30 months 8/9 kg.

### **🇫🇷 JAMBON DE PARME DÉSOSSÉ ADDOBBO A.O.C.**

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium du Jambon de Parme.  
Les cuisses proviennent de porcs d'élevages sélectionnés, testées une par une avant leur arrivée à l'usine.  
Elles sont caractérisées par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité.  
Désossé, pelé au couteau, paré et nettoyé, ficelé et paré en forme arrondie.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

24 mois 8/9 kg. - 30 mois 8/9 kg.

### **🇪🇸 JAMÓN DE PARMA DESHUESADO ADDOBBO D.O.P.**

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorcio del Jamón de Parma. Los perniles proceden de cerdos de ganaderías seleccionadas, ensayados uno por uno antes de su llegada en la planta. Están caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad. Deshuesado, pelado con cuchillo, recortado y limpiado, atado y preparado en forma redondeada. Sin fuentes de gluten.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

24 meses 8/9 kg. - 30 meses 8/9 kg.

### **🇩🇪 PARMASCHINKEN OHNE KNOCHEN ADDOBBO g.U.**

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des Parmaschinken-Konsortiums. Die Schweinekeulen stammen aus auserlesenen Zuchten und werden vor Ankunft im Werk einzeln geprüft. Gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt. Ohne Knochen, messergeschält, zugeschnitten und gesäubert, gebunden und in runder Form zugerichtet.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

24 Monate 8/9 kg. - 30 Monate 8/9 kg.

Prosciutto di Parma disossato addobbo D.O.P. del centenario

Cod. 3405C

Prosciutto di Parma con osso D.O.P. del centenario

Cod. 341C



  
***Leoncini***





## Prosciutto di Parma con osso D.O.P. del Centenario Prosciutto di Parma disossato addobbo D.O.P. del Centenario

### **Preparazione:**

Nato per commemorare il centenario dell'azienda Leoncini, dotato di un'etichetta numerata e di un cartone personalizzato, è stagionato per minimo 20 mesi. Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma. Cosce provenienti da maiali di allevamenti selezionati, collaudate una ad una prima dell'arrivo allo stabilimento. Caratterizzate da basso tenore di sale e ridotto contenuto di umidità. Disponibile con osso o disossato addobbo. Disponibile con sugna estetica e non.

SENZA FONTI DI GLUTINE

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezatura:**

Con osso: superiore kg 10 - disossato: superiore kg 8.

### **Ⓞ PARMA HAM ON THE BONE P.D.O. "CENTENARIO" / BONELESS PARMA HAM P.D.O. ADDOBBO "CENTENARIO"**

#### **Preparation:**

Crafted in order to commemorate the 100th Anniversary of Leoncini Group. This ham bears a numbered label and a specific box. Seasoned for at least 20 months; it's produced according to the Consortium disciplinary. The pork thighs are from selected breeding farms, located in the Italian P.D.O. area. Every pork thigh is selected in advance and checked beforehand. The salt percentage and humidity of the ham are lower than the average. Available with or without bone "addobbo" style. Available with or without aesthetic suet.

WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

With bone: over 10 kg. - Without bone: over 8 kg.

### **Ⓢ JAMBON DE PARME À L'OS A.O.C. "CENTENARIO" / JAMBON DE PARME DESOSSÉ ADDOBBO FORME ARRONDIE A.O.C. "CENTENARIO"**

#### **Préparation:**

Né pour célébrer le centenaire de l'entreprise Leoncini, équipé d'une étiquette numérotée et d'un carton personnalisé, il est affiné au minimum 20 mois. Produit conformément au cahier des charges du Consortium du jambon de Parme. Que des cuisses en provenance de cochons d'élevages sélectionnés, testées une à une avant de l'arrivée à l'usine, caractérisée d'une faible teneur en sel et aussi d'une teneur réduite en humidité. Disponible à l'os ou bien désossé «addobbo/forme arrondies».

Ce produit existe avec ou sans panne esthétique.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

À l'os: supérieur à 10 kg. - désossé: supérieur à 8 kg.

### **ⓔ JAMÓN DE PARMA CON HUESO D.O.P. "CENTENARIO" / JAMÓN DE PARMA SIN ADDOBBO HUESO ADDOBBO D.O.P. "CENTENARIO"**

#### **Preparación:**

Producido para celebrar el centenario del Grupo Leoncini. Ese jamón tiene una etiqueta numerada y una caja especial. Con al menos 20 meses de maduración, está producido según el disciplinario del Consorzio. Los pernils porcinos derivan de granjas seleccionadas, que están situadas en las zonas de origen. Cada pernil viene seleccionado de antemano y controlado con atención. El porcentaje de sal y de humedad están por debajo del promedio. Disponible con hueso, u sin hueso "addobbo". Disponible con o sin sebo estético.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

Con hueso: superior a 10 kg. - sin hueso: superior a 8 kg.

### **Ⓣ PARMASCHINKEN MIT KNOCHEN g.U. "CENTENARIO" / PARMASCHINKEN ADDOBBO RUNDFÖRMIG ENTBEINT g.U. "CENTENARIO"**

#### **Zubereitung:**

Der ist geboren, um die Hundertjahrfeier von der Firma Leoncini zu gedenken, er ist von einer nummerierten Etikett und von einem personalisierten Karton versehen und zumindestens 20 Monate getrocknet wird. Hergestellt, die Produktspezifikation des Konsortiums der Parmaschinken gemäß. Die Keule stammen aus Schweinen von ausgewählten Zuchten, die vor Ankunft im Betrieb eine nach der anderen geprüft werden. Gekennzeichnet durch geringen Salzgehalt und Feuchtigkeitsgehalt. Mit Knochen oder "addobbo/rundförmig entbeint" verfügbar. Lieferbar mit oder ohne ästhetisches Schweinefett.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

Mit Knochen: höher als 10 kg. - ohne Knochen: höher als 8 kg.

# Prosciutto di San Daniele D.O.P. con osso

Cod. 305





## Prosciutto di San Daniele con osso D.O.P.

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio di San Daniele.  
Prosciutti selezionati, caratterizzati da un basso tenore di sale e da un ridotto contenuto di umidità.

Disponibile con sugna estetica e non.

SENZA FONTI DI GLUTINE.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** 9/10 kg. circa

### **Ⓒ SAN DANIELE HAM ON THE BONE P.D.O.**

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the San Daniele Consortium.  
Choice hams, characterized by a low salt content and a reduced moisture content.

Available with and without aesthetic suet.

WITHOUT GLUTEN SOURCES

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 9/10 kg.

### **Ⓕ JAMBON DE SAN DANIELE À L'OS A.O.C.**

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium de San Daniele.  
Jambons sélectionnés, caractérisés par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité.

Ce produit existe avec ou sans panne esthétique.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 9/10 kg environ.

### **Ⓖ JAMÓN DE SAN DANIELE CON HUESO D.O.P.**

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorcio de San Daniele.  
Jamones seleccionados, caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad.

Disponibile con y sin sebo estético.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C

**Tamaños:** 9/10 kg aprox.

### **Ⓓ SAN DANIELE-SCHINKEN MIT KNOCHEN g.U.**

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des San Daniele-Konsortiums.  
Auserlesene Schinken gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt.

Lieferbar mit und ohne ästhetisches Schweinefett.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** ca. 9/10 kg.

# Prosciutto di San Daniele Disossato Pressato D.O.P.

Cod. 306



**Leoncini**





## Prosciutto di San Daniele Disossato Pressato D.O.P.

### **Preparazione:**

Prodotto secondo il Disciplinare del Consorzio di San Daniele.  
Prosciutti selezionati, caratterizzati da un basso tenore di sale e da un ridotto contenuto di umidità.  
Disossato, pelato a coltello, rifilato e mondato, pressato in stampo.  
SENZA FONTI DI GLUTINE.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** 7,5/8,5 kg. circa.  
Disponibile anche addobbo.

### **GB BONELESS SAN DANIELE HAM P.D.O. PRESSED**

#### **Preparation:**

Produced according to Specifications of the San Daniele Consortium.  
Choice hams, characterized by a low salt content and a reduced moisture content.  
Boned, knife-peeled, trimmed and cleaned, pressed in mold.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 7,5/8,5 kg.  
Also available dressed in round shape.

### **F JAMBON DE SAN DANIELE DÉSOSSÉ PRESSÉ A.O.C.**

#### **Préparation:**

Produit suivant le Cahier des Charges du Consortium de San Daniele.  
Jambons sélectionnés, caractérisés par un faible contenu de sel et une teneur réduite en humidité.  
Désossé, pelé au couteau, paré et nettoyé, pressé dans le moule.  
SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 7,5/8,5 kg environ.  
Existe également paré en arrondi.

### **E JAMÓN DE SAN DANIELE DESHUESADO PRENSADO D.O.P.**

#### **Preparación:**

Producido según el Pliego de Condiciones del Consorcio de San Daniele.  
Jamones seleccionados, caracterizados por una baja cantidad de sal y un contenido reducido de humedad.  
Deshuesado, pelado con cuchillo, recortado y limpiado, prensado en molde.  
SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C

**Tamaños:** 7,5/8,5 kg aprox.  
Disponibile también preparado en forma redondeada.

### **D GEPRESSTER SAN DANIELESCHINKEN OHNE KNOCHEN g.U.**

#### **Zubereitung:**

Hergestellt nach den Bestimmungen des San Daniele-Konsortiums.  
Auserlesene Schinken gekennzeichnet durch einen niedrigen Salzgehalt und einen reduzierten Feuchtigkeitsgehalt.  
Ohne Knochen, messergeschält, zugeschnitten und gesäubert, gepresst in der Form.  
OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 7,5/8,5 kg.  
Lieferbar auch zugerichtet in runder Form.

# Prosciutto Crudo Leoncini disossato Pressato

Cod. 332





## Prosciutto Crudo Leoncini disossato pressato

### **Preparazione:**

Prosciutto ottenuto da cosce di suino pesante.  
Prosciutto dolce e asciutto, selezionato, disossato, pelato a coltello, rifilato e mondato.  
Pressato in stampo.

SENZA FONTI DI GLUTINE.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 6.5 kg circa

### **GB BONELESS LEONCINI RAW HAM PRESSED**

#### **Preparation:**

Ham obtained from heavy pork legs.  
Sweet and dry ham, choice, boned, knife-peeled, trimmed and cleaned.  
Pressed in mold.

WITHOUT GLUTEN SOURCES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 6.5 kg.

### **E JAMBON CRU LEONCINI DÉOSSÉ PRESSÉ**

#### **Préparation:**

Jambon obtenu à partir de cuisses de porc lourd.  
Jambon doux et sec, sélectionné, désossé, pelé au couteau, paré et nettoyé.  
Pressé dans le moule.

SANS SOURCES DE GLUTEN.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 6,5 kg environ

### **E JAMÓN SERRANO LEONCINI DESHUESADO PRENSADO**

#### **Preparación:**

Jamón obtenido a partir de perniles de cerdo pesado. Jamón dulce y seco, seleccionado, deshuesado, pelado con cuchillo, recortado y limpiado.  
Prensado en molde.

SIN FUENTES DE GLUTEN.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 6,5 kg aprox.

### **D GEPRESSTER ROHSCHINKEN LEONCINI OHNE KNOCHEN**

#### **Zubereitung:**

Schinken aus Keulen von schweren Schweinen.  
Süßer und trockener Schinken, auserlesen, ohne Knochen,  
messergeschält, zugeschnitten und gesäubert.

Gepresst in der Form.

OHNE GLUTENQUELLEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:** ca. 6,5 kg.



*Leoncini*

## SPECIALITÀ

- Busto al forno
- Lombo arrosto
- Porchetta
- Petto di Tacchino Italiano cotto al forno
- Zampone di Modena I.G.P.
- Cotechino di Modena I.G.P.
- Stinco di prosciutto

Prodotti che racchiudono in sé antiche ricette e tradizioni di una volta.

Una cura minuziosa delle materie prime e un processo di produzione affinato negli anni conferiscono a questi prodotti tratti di morbidezza e delicatezza unici, nell'aroma e nel gusto.

ⒸⒷ Products that combine all the tradition of yesteryear and the secrets of ancient recipes.

The greatest attention to the selection of the ingredients and a production process that has been refined over the years assure the unique qualities of softness and delicacy, aroma and flavour of these products.

ⒸⒹ Des produits qui renferment les recettes et les traditions d'autrefois.

Un choix minutieux des matières premières et un processus de production affiné au fil des ans confèrent à ces produits des traits de douceur et de délicatesse uniques, dans l'arôme et dans le goût.

ⒸⒺ Productos inspirados en las antiguas recetas tradicionales de un tiempo.

Una selección minuciosa de las materias primas y un proceso de elaboración perfeccionado a lo largo de los años otorgan a estos productos una suavidad y delicadeza extraordinarias, en el aroma y en el gusto.

ⒸⒻ Produkte, die alte Rezepte und Traditionen von seinerzeit in sich tragen.

Eine minutiöse Auswahl der Rohstoffe und ein im Laufe der Jahre perfektionierter Produktionsprozess verleihen diesen Produkten einzigartige Mürbheit und Zartheit, sowohl im Aroma, als auch im Geschmack.



# SPECIALITÀ

Specialità

Busto al forno

Cod. 634



**Leoncini**



## Busto al forno

### **Preparazione:**

Prodotto costituito da due lombi accuratamente sgrassati e rifilati avvolti da una pancetta magra, aromatizzati con una miscela di spezie di antica ricetta, legato con spago e cotto in forno ad aria secca.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** 6,5 kg circa.

Disponibile solo tagliato a metà.

### **Ⓞ OVEN-BAKED CHINE**

#### **Preparation:**

Product made up of two loins, carefully defatted and trimmed, wrapped by a lean pancetta, aromatized with a mix of spices of an ancient recipe, tied with twine and air-dried oven-backed.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 6,5 kg.

Available cut in half only.

### **ⓔ ECHINE DE PORC AU FOUR**

#### **Préparation:**

Produit constitué de deux longues soigneusement dégraissées et parées, enroulées dans du lard maigre, aromatisées d'un mélange d'épices d'une recette ancienne, ficelé et cuit au four à l'air sec.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 6,5 kg environ.

Il n'existe que coupé en deux.

### **ⓔ SOLOMILLO AL HORNO**

#### **Preparación:**

Producto constituido por dos lomos cuidadosamente desengrasados y recortados, arrollados por una panceta magra, aromatizados con una mezcla de especias de una receta antigua, atado con bramante y cocido en el horno al aire seco.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, PROTEÍNAS LÁCTEAS,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 6,5 kg aprox.

Disponibile únicamente cortado por la mitad.

### **Ⓞ SCHWEINERÜCKEN IM OFEN**

#### **Zubereitung:**

Produkt bestehend aus zwei sorgfältig entfetteten und zugeschnittenen Schweinelenden, eingewickelt in einem mageren Bauchspeck, gewürzt mit einem Gewürzgemisch eines alten Rezeptes, gebunden mit Bindfäden und im Trockenluftofen gebacken.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

**Stückgröße:** ca. 6,5 kg.

Nur halbiert lieferbar.

Specialità

Lombo arrosto

Cod. 635



  
***Leoncini***





## Lombo arrosto

### **Preparazione:**

Le carni utilizzate sono esclusivamente quelle di suini nati, allevati e macellati in Italia.  
Prodotto costituito da due lonze nostrane accuratamente sgrassate e rifilate, legato con spago e cotto in forno ad aria secca. Aromatizzato con miscela di spezie di antica ricetta.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 3,5 kg circa.

Disponibile intero o a metà.

### **🇬🇧 ROAST LOIN**

#### **Preparation:**

The meat used comes exclusively from pigs born, reared and slaughtered in Italy.  
Product made up of two regional loins, carefully defatted and trimmed, tied with twine and air-dried oven-backed.  
Aromatized with a mix of spices from an ancient recipe.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 3,5 kg.

Available whole or in half.

### **🇫🇷 LONGE RÔTIE**

#### **Préparation:**

Les viandes utilisées proviennent exclusivement de porcs nés, élevés et abattus en Italie.  
Produit constitué de deux longes du pays soigneusement dégraissées et parées,  
ficelé et cuit au four à l'air sec. Aromatisé d'un mélange d'épices d'une recette ancienne.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 3,5 kg environ.

Il existe entier ou par moitié.

### **🇪🇸 LOMO ASADO**

#### **Preparación:**

Las carnes empleadas proceden exclusivamente de cerdos nacidos, criados y matados en Italia.  
Producto constituido por dos lomos del país cuidadosamente desengrasados y recortados,  
atado con bramante y cocido en el horno al aire seco.

Aromatizado con una mezcla de especias de una antigua receta.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, PROTEINAS LÁCTEAS,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 3,5 kg aprox.

Disponible entero o en media pieza.

### **🇩🇪 GEBRATENE SCHWEINELENDE**

#### **Zubereitung:**

Das verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus in Italien geborenen, gezüchteten und geschlachteten Schweinen.  
Produkt bestehend aus zwei heimischen sorgfältig entfetteten und zugeschnittenen Schweinelenden,  
gebunden mit Bindfäden und im Trockenluftofen gebacken.  
Gewürzt mit einem Gewürzgemisch eines alten Rezeptes.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C

**Stückgröße:** ca. 3,5 kg, im Ganzen oder halbiert lieferbar.

Specialità

Porchetta al forno

Cod. 626



*Leoncini*



## Porchetta al forno

### **Preparazione:**

Prodotto costituito da una coscia di maiale estero, cotta in forno a vapore, leggermente affumicata con metodo tradizionale a legna, guarnita con spezie e aromi per ottenere il gusto tradizionale della porchetta.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 8 kg. circa.

### **GB OVEN-BACKED PORCHETTA**

#### **Preparation:**

This product derives from an entire thigh of pork, which was born, reared and slaughtered in the, baked in a steam oven, lightly smoked using the traditional wood-fire method, garnished with spices and aromas to create the traditional flavour of porchetta.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 8 kg.

### **F PORCHETTA AU FOUR**

#### **Préparation:**

Produit constitué d'une cuisse de cochon étranger, cuite au four à vapeur, légèrement fumée suivant la méthode traditionnelle au feu de bois et garnie d'épices et d'arômes pour obtenir le goût traditionnel de la porchetta.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS LACTOSE, PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 8 kg environ.

### **E PORCHETTA AL HORNO**

#### **Preparación:**

El producto proviene de un pernil porcino entero la Comunidad Europea cocida en el horno al vapor, ligeramente ahumada según el método tradicional con leña, sazonada con especias y aromas para obtener el tradicional gusto de la porchetta.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA NI PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 8 kg aprox.

### **D PORCHETTA IM OFEN**

#### **Zubereitung:**

Produkt bestehend aus einem ausländischen mageren Schweinenkeule, im Dampfen gebacken, nach traditioneller Methode mit Holz leicht geräuchert, garniert mit Gewürzen und Aromen, um den traditionellen Geschmack der Porchetta zu erhalten.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE LAKTOSE UND MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

**Stückgröße:** ca. 8 kg.

Specialità

Petto di Tacchino Italiano cotto al forno

Cod. 280



  
***Leoncini***





## Petto di Tacchino Italiano cotto al forno

### **Preparazione:**

Prodotto con petto intero di tacchino Italiano, insaccato in rete e cotto dolcemente arrosto.  
Gusto tipico e delicato, consistenza morbida.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0°C / + 4°C

**Pezzatura:** 4,5 / 5 kg

### **GB ROASTED ITALIAN TURKEY BREAST**

#### **Preparation:**

Made by a whole breast of Italian turkey, stuffed in a net, steamed and roasted.  
Typical and delicate taste, soft texture.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage Temperature:** 0°C / + 4°C

**Sizes:** 4,5 / 5 kg

### **F POITRINE DE DINDE ITALIEN CUIT AU FOUR**

#### **Préparation:**

Produit avec poitrine entière de dinde italienne, embossé en filet et rôti doucement.  
Goût typique et délicat, texture souple

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C

**Formats:** 4,5 / 5 kg

### **E PECHUGA DE PAVO ITALIANO AL HORNO**

#### **Preparación:**

Producido con pechuga de pavo italiano, embutido en una red y suavemente asado.  
Sabor típico y delicado, mórvido.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C

**Tamaños:** 4,5 / 5 kg

### **D GEBACKENE ITALIENISCHE PUTENBRUST**

#### **Zubereitung:**

Produkt mit ganzer italienischer Putenbrust, im Netz umhüllt und langsam gebraten.  
Tipischer und zarter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °

**Stückgröße:** 4,5 / 5 kg

# SPECIALITÀ

Specialità

Zampone I.G.P. Modena

Cod. 098MO





## Zamponi I.G.P. Modena

### **Preparazione:**

Prodotto di gastronomia ottenuto da un impasto di tagli magri e grassi, e cotenna. Viene insaporito con aromi naturali e spezie, insaccato nella cotenna della zampa anteriore del suino, ben pulita, raschiata e lavata accuratamente. Al taglio la fetta è compatta e di colore rosa, tendente al rosso tipico, il gusto molto delicato, merito dell'assoluta qualità della carne utilizzata.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 1 kg.

### **🇬🇧 ZAMPONE P.G.I. MODENA**

#### **Preparation:**

Charcuterie product obtained from a mixture of lean and fatty meats and skin of pigs. Flavoured with natural aromas and spices, stuffed into the skin of a well cleaned, scraped and carefully washed front trotter.

When cut, the slice is compact and typically pinky-reddish in colour, with a very delicate flavour, thanks to the total quality of the meat used.

GLUTEN FREE, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEIN, NO WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 1 kg.

### **🇪🇺 ZAMPONE I.G.P. MODENA**

#### **Préparation:**

Produit de gastronomie obtenu grâce à un mélange de morceaux maigres, gras, et de couenne.

Le mélange est assaisonné avec des arômes naturels et des épices, mis dans la couenne de la patte avant du cochon, bien nettoyée, raclée et lavée soigneusement. À la coupe, la tranche est compacte et de couleur rose, tendant au rouge typique, et le goût est très délicat, mérite de la qualité élevée de la viande utilisée.

SANS GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DE LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Morceaux:** 1 kg.

### **🇪🇺 ZAMPONE I.G.P. MODENA**

#### **Preparación:**

Producto gastronómico elaborado con pasta de recortes magros y grasos y pellejo.

Sazonado con aromas naturales y especias, embutido en el pellejo de la pata anterior del cerdo, bien limpiada, rasgada y lavada cuidadosamente. La superficie de la loncha cortada se presenta compacta y de color rosado, que tiende al rojo típico de este producto; su gusto es muy delicado, gracias a la calidad absoluta de la carne empleada.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Clasificación por tamaño:** 1 kg.

### **🇩🇪 ZAMPONE g.g.A. MODENA**

#### **Zubereitung:**

Gastronomieprodukt, bestehend aus einer Mischung aus mageren und fetten Fleischstücken sowie der Schwarte von Schweinen. Verfeinert mit natürlichen Aromen und Gewürzen, in die Schwarte eines gut gesäuberten, abgeschabten und sorgfältig gewaschenen Schweinevorderfußes gefüllt.

Beim Aufschneiden sind die Scheiben kompakt, rosafarben bis ins typische Rot, mit sehr feinem Geschmack, was der absoluten Qualität der verwendeten Fleischstücke zu verdanken ist.

GLUTENFREI, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE MILCHZUCKER, OHNE MILCHEIWEISS, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Gewicht:** 1 kg.

Specialità

Cotechino I.G.P. Modena

Cod. 099MO



Leoncini



## Cotechino I.G.P. Modena

### **Preparazione:**

Prodotto di gastronomia ottenuto da un impasto di carne magra, guanciale e cotenna.

Viene insaporito con aromi naturali e spezie, insaccato e legato a mano alle estremità.

Al taglio la fetta è compatta e di colore rosa, tendente al rosso tipico, il gusto molto delicato, merito dell'assoluta qualità della carne utilizzata.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** <12° C.

**Pezatura:** 0,5 kg.

### **Ⓞ COTECHINO P.G.I. MODENA**

#### **Preparation:**

Charcuterie product obtained from a mixture of lean and fatty meats and skin of pigs. Flavoured with natural aromas and spices, stuffed into the skin of a well cleaned, scraped and carefully washed front trotter.

When cut, the slice is compact and typically pinky-reddish in colour, with a very delicate flavour, thanks to the total quality of the meat used.

GLUTEN FREE, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEIN, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** <12° C.

**Sizes:** 0,5 kg.

### **Ⓕ COTECHINO I.G.P. MODENA**

#### **Préparation:**

Produit de gastronomie obtenu grâce à un mélange de viandes maigres, de joue et de couenne.

Le mélange est assaisonné d'arômes naturels et d'épices, mis en boyau et ficelé à la main aux extrémités. À la coupe, la tranche est compacte et de couleur rose, tendant au rouge typique, et le goût est très délicat, mérite de la qualité élevée de la viande utilisée.

SANS GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DE LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** <12° C.

**Morceaux:** 0,5 kg.

### **Ⓔ COTECHINO I.G.P. MODENA**

#### **Preparación:**

Producto gastronómico elaborado con pasta de carne magra, carrillo y pellejo.

Sazonado con aromas naturales y especias, embutido y atado a mano en los extremos.

La superficie de la loncha cortada se presenta compacta y de color rosado que tiende al rojo típico de este producto; su gusto es muy delicado, gracias a la calidad absoluta de la carne empleada.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** <12° C.

**Clasificación por tamaño:** 0,5 kg.

### **Ⓒ COTECHINO g.g.A. MODENA**

#### **Zubereitung:**

Gastronomieprodukt, bestehend aus einer Mischung aus mageren Fleischstücken, Backen sowie der Schwarte von Schweinen.

Verfeinert mit natürlichen Aromen und Gewürzen, abgefüllt und von Hand an den Enden zugeschnürt. Beim Aufschneiden sind die Scheiben kompakt, rosafarben bis ins typische Rot, mit sehr feinem Geschmack, was der absoluten Qualität der verwendeten Fleischstücke zu verdanken ist.

GLUTENFREI, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE MILCHZUCKER, OHNE MILCHEIWEISS,

OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** <12° C.

**Gewicht:** 0,5 kg.

Specialità

Stinco di Prosciutto

Cod. 096



***Leoncini***



## Stinco di Prosciutto

### **Preparazione:**

Prodotto costituito da uno stinco di prosciutto, precotto, confezionato sottovuoto.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE,  
SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 0.600 kg.

### **GB HAM SHANK**

#### **Preparation:**

Product made up of pre-cooked ham shank, vacuum-packed.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS,  
WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 0.600 kg.

### **F JARRET DE JAMBON**

#### **Préparation:**

Produit constitué d'un jarret de jambon, précuit, conditionné sous vide.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DU LAIT,  
SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 0,600 kg.

### **E CODILLO DE JAMÓN**

#### **Preparación:**

Producto constituido por un codillo de jamón, precocido, envasado al vacío.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA NI PROTEÍNAS DE LECHE,  
SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 0,600 kg.

### **D SCHINKENHAXE**

#### **Zubereitung:**

Produkt bestehend aus vorgekochter Schinkenhexe vakuumverpackt.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE,  
OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** 0,600 kg.



## LIBERO SERVIZIO

### MORTADELLE

- Mortadella Paninoteca
- Ovalina Bologna I.G.P.
- Ovalina Leoncini Verde

### CUBETTI PANCETTA

- Cubetti di Pancetta Affumicata e Pancetta Dolce
- Cubetti di Cotto

### TRANCI

- Trancetto Pancetta Affumicata Bacon e Pancetta Affumicata Trieste
- Prosciutto Cotto Trancio



*Leoncini*



LIBER  
ERVIZ

# Mortadella Puro Suino

I.G.P. Bologna 2001 Paninoteca

Cod. 108MB - 1089MB





## Mortadella puro suino I.G.P. Bologna 2001 Paninoteca

### **Preparazione:**

100% carne suina, a norma del Disciplinare.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA LATTOSIO,  
SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

cilindrica da 3 kg. (intera o a metà)  
cilindrica da 6 kg. (intera o a metà)

### **Ⓞ PURE PORK MORTADELLA P.G.I. BOLOGNA 2001 PANINOTECA**

#### **Preparation:**

100% pork meat, in compliance with the Specifications.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO LACTOSE,  
NO MILK BY-PRODUCTS, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

3 kg cylindrical (whole or in half)  
6 kg cylindrical (whole or in half)

### **ⓔ MORTADELLE PUR PORC I.G.P. BOLOGNA 2001 PANINOTECA**

#### **Préparation:**

100% viande de porc, conformément au Cahier des Charges.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS LACTOSE,  
SANS DÉRIVÉS LAITIERS, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

cylindrique de 3 kg (entier ou par moitié)  
cylindrique de 6 kg (entier ou par moitié)

### **ⓔ MORTADELA DE PURO CERDO I.G.P. BOLOGNA 2001 PANINOTECA**

#### **Preparación:**

100% carne porcina, conforme al Pliego de Condiciones.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN LACTOSA,  
SIN DERIVADOS LÁCTEOS, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C

#### **Tamaños:**

cilíndrico de 3 kg (entero o media pieza)  
cilíndrico de 6 kg (entero o media pieza)

### **Ⓞ MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH g.g.A. BOLOGNA 2001 PANINOTECA**

#### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, entsprechend den Produktspezifikation.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE LAKTOSE,  
OHNE MILCHPRODUKTE, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

3 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert)  
6 kg zylindrisch (im Ganzen oder halbiert)

# paninoteca leoncini

Paninoteca Leoncini

Cod. 184 - 1849



***Leoncini***



## Mortadella Leoncini Paninoteca

### **Preparazione:**

100% carni suine. Carni italiane e estere.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezatura:** disponibile nei seguenti formati:  
cilindrica a metà da 1,5 kg.  
cilindrica a metà da 3 kg.

### **GB MORTADELLA LEONCINI PANINOTECA**

#### **Preparation:**

100% pork meat. Italian and foreign meats.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** available in the following sizes:  
cylindrical form in half 1,5 kg  
cylindrical form in half 3 kg

### **F MORTADELLE LEONCINI PANINOTECA**

#### **Préparation:**

100% viande de porc. Viandes italiennes et étrangères.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** existe dans les formes suivantes:  
forme cylindrique par moitié de 1,5 kg  
forme cylindrique par moitié de 3 kg

### **E MORTADELA LEONCINI PANINOTECA**

#### **Preparación:**

100% carne porcina. Carnes italianas y extranjeras.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C

**Tamaños:** disponible en los formatos siguientes:  
formato cilíndrico en media pieza de 1,5 kg  
formato cilíndrico en media pieza de 3 kg

### **D MORTADELLA LEONCINI PANINOTECA**

#### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch. Herkunftsland Italien und Ausland.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

**Stückgröße:** lieferbar in folgenden Formen  
zylindrische Form halbiert 1,5 kg  
zylindrische Form halbiert 3 kg

LIBERO  
SOFIZI

Libero Servizio

Mortadella Puro Suino I.G.P. Bologna Ovaline

Cod. 142MB



Leoncini



## Mortadella Puro Suino I.G.P. Bologna Ovaline

**Preparazione:**

100% carne suina, a norma del Disciplinare.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA LATTOSIO,  
SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:**

disponibile intera da 700 gr. e a metà da 500 gr.

**☉ PURE PORK MORTADELLA P.G.I. BOLOGNA OVALINE**

**Preparation:**

100% pork meat, in compliance with the Specifications.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO LACTOSE,  
NO MILK BY-PRODUCTS, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:**

available 700 g whole and 500 g in half.

**☉ MORTADELLE PUR PORC I.G.P. BOLOGNA OVALINE**

**Préparation:**

100% viande de porc, conformément au Cahier des Charges.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS LACTOSE,  
SANS DÉRIVÉS LAITIERS, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:**

Existe entière de 700 g et par moitié de 500 g.

**☉ MORTADELA DE PURO CERDO I.G.P. BOLOGNA OVALINE**

**Preparación:**

100% carne porcina, conforme al Pliego de Condiciones.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN LACTOSA,  
SIN DERIVADOS LÁCTEOS, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:**

disponible entera de 700 g y en media pieza de 500 g.

**☉ MORTADELLA AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH g.g.A. BOLOGNA OVALINE**

**Zubereitung:**

100% Schweinefleisch, entsprechend den Produktspezifikation.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE LAKTOSE,  
OHNE MILCHPRODUKTE, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C.

**Stückgröße:**

Lieferbar im Ganzen 700 g und halbiert 500 g.

Libero Servizio

Mortadelline Leoncini

Cod. 183 - 1839 - 120





## Mortadelle Leoncini

### **Preparazione:**

100% carne suina. Carni italiane e estere.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

ovalina intera sottovuoto 700 gr.

ovalina a metà sottovuoto 500 gr.

cilindrica intera sottovuoto 400 gr. "LELLA"

### **GB SMALL MORTADELLAS LEONCINI**

#### **Preparation:**

100% pork meat. Italian and foreign meats.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO ADDED POLYPHOSPHATES.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

700 g vacuum-packed whole oval form

500 g vacuum-packed half oval form

400 g vacuum-packed whole cylindrical form "LELLA"

### **E PETITES MORTADELLAS LEONCINI**

#### **Préparation:**

100% viande de porc. Viandes italiennes et étrangères.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS AJOUT DE POLYPHOSPHATES.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

forme ovale entière sous vide 700 g

forme ovale par moitié 500 g

forme cylindrique entière sous vide 400 g "LELLA"

### **E PEQUEÑAS MORTADELAS LEONCINI**

#### **Preparación:**

100% carne porcina. Carnes italianas y extranjeras.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS AÑADIDOS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C

#### **Tamaños:**

formato ovalado entero envasado al vacío 700 g

formato ovalado en media pieza envasado al vacío 500 g

formato cilíndrico entero envasado al vacío 400 g "LELLA".

### **D KLEINE MORTADELLA LEONCINI**

#### **Zubereitung:**

100% Schweinefleisch. Herkunftsland Italien und Ausland.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE ZUGABE VON POLYPHOSPHATEN.

**Lagerungstemperatur:** 0 °C / + 4 °C

#### **Stückgröße:**

ovale Form, im Ganzen vakuumverpackt 700 g

ovale Form, halbiert vakuumverpackt 500 g

zylindrische Form, im Ganzen vakuumverpackt "LELLA"

Libero Servizio

## Cubetti di Pancetta Affumicata e Dolce

Cod. 4116 - Cod. 4066



  
**Leoncini**





## Cubetti di Pancetta Affumicata e Dolce

### **Preparazione:**

Pancette fresche, sgrassate, scotennate, senza cartilagine.

Il processo di affumicatura, che riguarda solo i cubetti di pancetta affumicata, è tradizionale a legna.  
SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO,  
SENZA PROTEINE DEL LATTE.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

disponibili in atmosfera modificata, da 140 gr. (2x70).

### **GB DICED SMOKED AND SWEET PANCETTA**

#### **Preparation:**

Fresh defatted pancetta without skin, without gristle.

The smoking process for the diced smoked pancetta only is traditional with wood fire.  
WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE,  
NO MILK PROTEINS.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

available in modified atmosphere, 140 g (2x70).

### **F LARDONS FUMÉS ET LARDONS DOUX**

#### **Préparation:**

Lards maigres frais, dégraissés, découennés, sans cartilage.

Le procédé de fumaison, qui ne concerne que les lardons fumés, est traditionnel au feu de bois.  
SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE,  
SANS PROTÉINES DU LAIT.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

existent sous atmosphère modifiée, de 140 g (2x70).

### **E PANCETA AHUMADA Y DULCE EN CUBITOS**

#### **Preparación:**

Pancetas frescas, desengrasadas, sin corteza ni cartílago.

El proceso de ahumado, que interesa sólo los cubitos de panceta ahumada, es del tipo tradicional con leña.  
SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA,  
SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

disponibles en atmosfera modificada, de 140 g (2x70).

### **D GERÄUCHERTER UND MILDER BAUCHSPECK, IN WÜRFEL AUFGESCHNITTEN**

#### **Zubereitung:**

Aus frischem entfettetem Bauchspeck, ohne Schwarte und ohne Knorpel.

Das Rauchverfahren, das sich nur auf die Würfel des geräucherten Bauchspecks bezieht, ist traditionell mit Holz.  
OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE,  
OHNE MILCHPROTEINE.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

#### **Stückgröße:**

lieferbar in veränderter Atmosphäre, 140 g (2x70).

LIBERO  
SERVIZI

Libero Servizio

Cubetti di Cotto

Cod. 6706





## Cubetti di Cotto

### **Preparazione:**

Coscia di suino cotta, cubettata.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO, SENZA POLIFOSFATI,  
SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

### **Pezzatura:**

disponibile in atmosfera modificata, da 140 gr. (2x70)

### **GB DICED COOKED HAM**

#### **Preparation:**

Diced cooked pork leg.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, WITHOUT GLUTAMATE, NO POLYPHOSPHATES,  
NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

#### **Sizes:**

available in modified atmosphere, 140 g (2x70)

### **F DÉS DE JAMBON CUIT**

#### **Préparation:**

Cuisse de porc cuite, coupée en dés.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS ADDITION DE GLUTAMATE, SANS POLYPHOSPHATES,  
SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

#### **Formats:**

existe sous atmosphère modifiée, de 140 g (2x70)

### **E CUBITOS DE JAMÓN COCIDO**

#### **Preparación:**

Pernil de cerdo cocido cortado en cubitos.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO, SIN POLIFOSFATOS,  
SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

#### **Tamaños:**

disponible en atmósfera modificada, de 140 g (2x70)

### **D GEKOCHTER SCHINKEN, IN WÜRFELIG AUFGESCHNITTEN**

#### **Zubereitung:**

Gekochte Schweinekeule, in Würfel aufgeschnitten.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT, OHNE POLYPHOSPHATE,  
OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

#### **Stückgröße:**

lieferbar in veränderter Atmosphäre, 140 g (2x70).

LIBERO SERVIZIO

Libero Servizio

Trancetto Pancetta Affumicata Bacon

Cod. 412

Trancetto Pancetta Affumicata Trieste

Cod. 414



*Leoncini*



## Trancetto Pancetta Affumicata Bacon Trancetto Pancetta Affumicata Trieste

### TRANCETTO PANCETTA AFFUMICATA BACON

#### Preparazione:

Pancette estere fresche e magre con cotenna, squadrate, senza cartilagine, cotte lentamente ad aria secca, affumicate con metodo tradizionale a legna. Gusto intenso.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C. - **Pezatura:** 300 gr. circa.

### TRANCETTO PANCETTA AFFUMICATA TRIESTE

#### Preparazione:

Pancette estere fresche e magre con cotenna, squadrate, senza cartilagine, affumicate con metodo tradizionale a legna. Gusto intenso.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C. - **Pezatura:** 300 gr. circa.

### GB PORTION OF BACON SMOKED PANCETTA

#### Preparation:

Foreign fresh and lean pancetta with skin, squared, without gristle, air-dried slow-cooked, smoked using the traditional wood-fire method. Strong flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C. - **Sizes:** approx. 300 g.

### PORTION OF TRIESTE SMOKED PANCETTA

#### Preparation:

Foreign fresh and lean pancetta with skin, squared, without gristle, smoked using the traditional wood-fire method. Strong flavour.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C. - **Sizes:** approx. 300 g.

### E TRANCHE DE LARD FUMÉ BACON

#### Préparation:

Lards étrangers frais et maigres avec couenne, équarris, sans cartilage, cuits lentement à l'air sec, fumés suivant la méthode traditionnelle au feu de bois. Goût intense.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C. - **Formats:** 300 g environ.

### TRANCHE DE LARD FUMÉ TRIESTE

#### Préparation:

Lards étrangers frais et maigres avec couenne, équarris, sans cartilage, fumés suivant la méthode traditionnelle au feu de bois. Goût intense.

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C. - **Formats:** 300 g environ.

### E REBANADA DE PANCETA AHUMADA BACON

#### Preparación:

Pancetas extranjeras frescas y magras con corteza, escuadradas, sin cartílago, cocidas lentamente al aire seco, ahumadas según el método tradicional con leña. Gusto intenso.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C. - **Tamaño:** 300 g aprox.

### REBANADA DE PANCETA AHUMADA TRIESTE

#### Preparación:

Pancetas extranjeras frescas y magras con corteza, escuadradas, sin cartílago, ahumadas según el método tradicional con leña. Gusto intenso.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C. - **Tamaño:** 300 g aprox.

### D GERÄUCHERTER BAUCHSPECK BACON IN KLEINEN STÜCKEN

#### Zubereitung:

Ausländischer frischer und magerer Bauchspeck mit Schwarte, abgeviert, ohne Knorpel, langsam luftgetrocknet gekocht, nach traditioneller Methode mit Holz geräuchert. Intensiver Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C. - **Stückgröße:** ca. 300 g

### GERÄUCHERTER BAUCHSPECK TRIESTE IN KLEINEN STÜCKEN

#### Zubereitung:

Ausländischer frischer und magerer Bauchspeck mit Schwarte, abgeviert, ohne Knorpel, nach traditioneller Methode mit Holz geräuchert. Intensiver Geschmack.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE. OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C. - **Stückgröße:** ca. 300 g

Libero Servizio

Prosciutto Cotto Alta Qualità Trancio

Cod. 6468SC



**Leoncini**



## Prosciutto Cotto Alta Qualità Trancio

### **Preparazione:**

Cosce estere, con rifilatura della cotenna, mondate della carnatta intorno alla noce, senza geretto, con parziale rimozione della rosetta di grasso al centro della fetta.

Gusto neutro per esaltare il profumo della carne.

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA POLIFOSFATI, SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 700 gr. circa.

### **GB TOP QUALITY PORTION OF COOKED HAM**

#### **Preparation:**

Foreign legs with skin trimming, cleaned from the meat around the bone, boned, with partial removal of the fat node in the center of the slice.

Neutral flavour to enhance the meat fragrance.

WITHOUT GLUTEN SOURCES, NO POLYPHOSPHATES, NO LACTOSE, NO MILK PROTEINS, WITHOUT GLUTAMATE.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** approx. 700 g

### **F JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ EN MORCEAUX**

#### **Préparation:**

Cuisses étrangères avec parage de la couenne, nettoyées de la viande autour de la noix, sans jarret, avec enlèvement partiel de la rondelle de graisse au milieu de la tranche.

Goût neutre pour relever le parfum de la viande

SANS SOURCES DE GLUTEN, SANS POLYPHOSPHATES, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DU LAIT, SANS ADDITION DE GLUTAMATE.

**Température de conservation:** 0° C / + 4° C.

**Formats:** 700 g environ

### **E JAMÓN COCIDO DE CALIDAD SELECTA EN REBANADA**

#### **Preparación:**

Perniles extranjeros con recorte de la corteza, limpiados de la carne alrededor de la babilla, sin jarrete, quitando parcialmente la rodaja de grasa en medio de la loncha.

Gusto neutro para resaltar el perfume de la carne.

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN POLIFOSFATOS, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS, SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Tamaños:** 700 g aprox.

### **D GEKOCHTER SCHINKEN, SPITZENQUALITÄT IN KLEINEN STÜCKEN**

#### **Zubereitung:**

Ausländische Keulen mit Beschneiden der Schwarte, gesäubert vom Fleisch in die Nuss, ohne Stelze, mit Tellentfernung des in der Mitte der Scheibe befindlichen Fettanteils.

Neutraler Geschmack, um den Fleischduft hervorzuheben.

OHNE GLUTENQUELLEN, OHNE POLYPHOSPHATE, OHNE LAKTOSE, OHNE MILCHPROTEINE, OHNE ZUSATZ VON GLUTAMAT.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Stückgröße:** ca. 700 g



## SPECK E SALAMI

### SPECK

- Speck Qualità Oro

### SALAMI (solo per mercato estero)

- Salame tipo Napoli
- Salame tipo Milano
- Salame tipo Nostrano



*Leoncini*



Tutti i salami sono ottenuti da carni accuratamente selezionate, insaporite solamente con spezie e aromi naturali di prima qualità.

Il nostro speck viene prodotto esclusivamente con carne magra di cosce di maiale selezionate, il grasso è presente in misura minima, la salatura è ridotta per non alterare i sapori delicatamente aromatici del prodotto.

Stagionatura minimo 4 mesi.

Ⓞ All our salamis are made using carefully selected meat, flavoured only with the finest quality natural aromas and spices.

Our speck is made exclusively from selected lean pork leg, with only a minimum amount of fat; salting is reduced in order to maintain the delicately aromatic flavour of this product.

Matured a minimum of 4 months.

Ⓞ Tous nos saucissons sont obtenus à partir de viandes soigneusement sélectionnées, assaisonnées uniquement avec des épices et des arômes naturels de première qualité.

Notre speck est fabriqué exclusivement à base de viande maigre de cuisses de porc sélectionnées, la graisse est peu présente, le salage est réduit afin de ne pas altérer les saveurs délicatement aromatiques du produit.

Maturation minimum de 4 mois.

Ⓞ Todos los salami se elaboran con carnes cuidadosamente seleccionadas.

Nuestro speck es elaborado exclusivamente con carne magra de perniles de cerdos seleccionados, con bajísimo tenor de grasa; la salazón es muy reducida para no alterar el sabor suavemente aromático del producto.

Curado mínimo de 4 meses.

Ⓞ Alle Salamisorten werden aus sorgfältig auserwählten Fleischstücken von in Italien gezüchteten Schweinen gefertigt und nur mit erstklassigen Gewürzen und natürlichen Aromen verfeinert.

Unser Schinkenspeck wird ausschließlich aus magerem Fleisch von auserwählten Schweinekeulen hergestellt. Es hat einen extrem geringen Fettanteil und um den feinen, aromatischen Geschmack des Specks nicht zu verfälschen, ist er auch nur wenig gesalzen.

Reifezeit mindestens 4 Monate.

SALAMI  
SPOCK

Speck

Speck Qualità Oro

Cod. 3509



***Leoncini***



## Speck Qualità Oro

**Preparazione:**

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE.

**Temperatura di conservazione:** 0° C / + 4° C.

**Pezzatura:** 2,5 kg ca.

Ⓞ **GOLD QUALITY SPECK**

**Preparation:**

GLUTEN FREE, NO LACTOSE OR MILK PROTEIN.

**Storage temperature:** 0° C / + 4° C.

**Sizes:** 2,5 kg approx.

Ⓞ **SPECK QUALITÉ OR**

**Préparation:**

SANS GLUTEN, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DE LAIT.

**Température de conservation:** <0° C / + 4° C.

**Morceaux:** 2,5 kg env.

Ⓞ **SPECK CALIDAD ORO**

**Preparación:**

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA Y PROTEÍNAS LÁCTEAS.

**Temperatura de conservación:** 0° C / + 4° C.

**Clasificación por tamaño:** 2,5 kg aprox.

Ⓞ **SPECK GOLDQUALITÄT**

**Zubereitung:**

GLUTENFREI, OHNE MILCHZUCKER UND MILCHEIWEISS.

**Lagerungstemperatur:** 0° C / + 4° C.

**Gewicht:** ca. 2,5 kg.

# Salami

Salame Tipo Napoli  
(solo per mercato estero) Cod. 209



**Leoncini**



## Salame Tipo Napoli

**Preparazione:**

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE.

**Temperatura di conservazione:** <15° C prodotto sfuso.

+2°C/+4°C prodotto confezionato sottovuoto.

**Pezzatura:** 0,5 kg ca.

Ⓞ **SALAME NAPOLI**

**Preparation:**

GLUTEN FREE, NO LACTOSE OR MILK PROTEIN.

**Storage temperature:** <15° C unwrapped.

+2°C/+4°C vacuum packed.

**Sizes:** 0,5 kg approx.

Ⓧ **SAUCISSON TYPE NAPOLI**

**Préparation:**

SANS GLUTEN, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DE LAIT.

**Température de conservation:** <15° C sans emballage.

+2°C/+4°C si emballé sous vide.

**Morceaux:** 0,5 kg env.

Ⓧ **SALAMI NÁPOLES**

**Preparación:**

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA Y PROTEÍNAS LÁCTEAS.

**Temperatura de conservación:** <15° C producto suelto.

+2°C/+4°C producto envasado al.

**Clasificación por tamaño:** 0,5 kg aprox.

Ⓧ **SALAMI NAPOLI - ART**

**Zubereitung:**

GLUTENFREI, OHNE MILCHZUCKER UND MILCHEIWEISS.

**Lagerungstemperatur:** <15 °C für unverpackte Salami.

+2 °C/+4 °C für vakuumverpackte Salami.

**Gewicht:** ca. 0,5 kg.

# Salami

Salame Tipo Milano  
(solo per mercato estero) Cod. 205



  
***Leoncini***



## Salame Tipo Milano

**Preparazione:**

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE.

**Temperatura di conservazione:** <15° C prodotto sfuso.

+2°C/+4°C prodotto confezionato sottovuoto.

**Pezzzatura:** 3.0 kg ca.

Ⓜ MILANO SALAMI

**Preparation:**

GLUTEN FREE, NO LACTOSE OR MILK PROTEIN.

**Storage temperature:** <15° C unwrapped.

+2°C/+4°C vacuum packed.

**Sizes:** 3.0 kg approx.

ⓔ SAUCISSON TYPE MILANO

**Préparation:**

SANS GLUTEN, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DE LAIT.

**Température de conservation:** <15° C sans emballage.

+2°C/+4°C si emballé sous vide.

**Morceaux:** 3.0 kg env.

ⓔ SALAMI MILÁN

**Preparación:**

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA Y PROTEÍNAS LÁCTEAS.

**Temperatura de conservación:** <15° C producto suelto.

+2°C/+4°C producto envasado al.

**Clasificación por tamaño:** 3.0 kg aprox.

ⓓ SALAMI MILANO-ART

**Zubereitung:**

GLUTENFREI, OHNE MILCHZUCKER UND MILCHEIWEISS.

**Lagerungstemperatur:** <15 °C für unverpackte Salami.

+2 °C/+4 °C für vakuumverpackte Salami.

**Gewicht:** ca. 3,0 kg.

# Salami

## Salame Nostrano

(solo per mercato estero) Cod. 204



***Leoncini***



## Salame Nostrano

### **Preparazione:**

SENZA FONTI DI GLUTINE, SENZA LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE.

**Temperatura di conservazione:** <15° C prodotto sfuso.

+2°C/+4°C prodotto confezionato sottovuoto.

**Pezatura:** 1.0 kg ca.

### **LOCAL SALAMI**

#### **Preparation:**

GLUTEN FREE, NO LACTOSE OR MILK PROTEIN.

**Storage temperature:** <15° C unwrapped.

+2°C/+4°C vacuum packed.

**Sizes:** 1.0 kg approx.

### **SAUCISSON NOSTRANO**

#### **Préparation:**

SANS GLUTEN, SANS LACTOSE NI PROTÉINES DE LAIT.

**Température de conservation:** <15° C sans emballage.

+2°C/+4°C si emballé sous vide.

**Morceaux:** 1.0 kg env.

### **SALAMI LOCAL**

#### **Preparación:**

SIN FUENTES DE GLUTEN, SIN LACTOSA Y PROTEÍNAS LÁCTEAS.

**Temperatura de conservación:** <15° C producto suelto.

+2°C/+4°C producto envasado al.

**Clasificación por tamaño:** 1.0 kg aprox.

### **SALAMI NOSTRANO**

#### **Zubereitung:**

GLUTENFREI, OHNE MILCHZUCKER UND MILCHEIWEISS.

**Lagerungstemperatur:** <15 °C für unverpackte Salami.

+2 °C/+4 °C für vakuumverpackte Salami.

**Gewicht:** ca. 1,0 kg.



*Leoncini*

*il sapore della qualità*

DATI TECNICI

Dati tecnici  
tecnicici

CODICE	DENOMINAZIONE	EAN 13	EAN 128	T.M.C.	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi	tipo di cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
1550MB	<b>ANTICA EMILIA IGP</b>	513000	9 8005684 01550 5	120 gg S.V.	VESC.NATURALE	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1552MB		403590	9 8005684 01552 9	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1554MB		403220	9 8005684 01554 3	60 gg	VESC.SINTETICA	SILURI	1 pz						
1556MB		402740	9 8005684 01556 7	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINT.	15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1551MB	<b>ANTICA EMILIA IGP CON PIST.</b>	615420	9 8005684 01551 2	120 gg S.V.	VESC.NATURALE PIST.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1553MB		403600	9 8005684 01553 6	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE PIST.	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1555MB		402710	9 8005684 01555 0	60 gg	VESC.SINTETICA PIST.	SILURI	1 pz						
1557MB		402760	9 8005684 01556 7	120 gg S.V.	1/2 VESC.SINTETICA PIST.	15	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1557MB	<b>1/2 A.E. X 40</b>	402760	9 8005684 01556 7	120 gg S.V.	1/2 VESC.SINTETICA PIST.	20	1 pz	1/2 50	48 x 32 x h 31,1	circa 20	5	4	20
1309	<b>OPTIMA</b>	013090	9 8005684 01309 9	120 gg S.V.	VESC.NATURALE	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
133		559960	9 8005684 00133 1	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
131		402780	9 8005684 00131 7	60 gg	VESC. SINTETICA	SILURI	1 pz						
132		402790	9 8005684 00132 4	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINTETICA	15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
13009	<b>OPTIMA CON PISTACCHIO</b>	013090	9 8005684 01309 9	120 gg S.V.	VESC.NATURALE PIST	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1330		403060	9 8005684 01330 3	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE PIST	7/8	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1320		402860	9 8005684 01320 4	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 SINTETICA PIST	15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1310		013100	9 8005684 01310 5	60 gg	VESC. SINTETICA PIST	SILURI	1 pz						
171	<b>OPTIMA ITALIA</b>	362935	9 8005684 00171 3	120 gg S.V.	VESC.NATURALE	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
173		659607	9 8005684 00173 7	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
174		840613	9 8005684 00174 4	60 gg	VESC. SINTETICA	SILURI	1 pz						
172		840613	9 8005684 00172 0	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINTETICA	15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1710	<b>OPTIMA ITALIA CON PISTACCHIO</b>	727375	9 8005684 01710 3	120 gg S.V.	VESC.NATURALE PIST	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1730		987884	9 8005684 01730 1	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE PIST	7/8	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1720		718985	9 8005684 01720 2	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 SINTETICA PIST	15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1740		718985	9 8005684 01740 0	60 gg	VESC. SINTETICA PIST	SILURI	1 pz						
1020MB	<b>2001 IGP</b>	403760	9 8005684 01020 3	120 gg S.V.	VESC.NATURALE	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1022MB		555720	9 8005684 01022 7	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1024MB		814470	9 8005684 01024 1	60 gg	VESC. SINTETICA	SILURI	1 pz						
1026MB		853640	9 8005684 01026 5	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINTETICA	15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1021MB	<b>2001 IGP CON PISTACCHIO</b>	555610	9 8005684 01021 0	120 gg S.V.	VESC.NATURALE PIST	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1023MB		640750	9 8005684 01023 4	120 gg S.V.	1/2 VESC.NATURALE PIST	7/8	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1027MB		402940	9 8005684 01027 2	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 SINTETICA PIST	15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1025MB		402960	9 8005684 01025 8	60 gg	VESC. SINTETICA PIST	SILURI	1 pz						
108MB	<b>MORTADELLA PANINOTECA I.G.P. 3,0 KG.</b>	705659	9 8005684 10822 1	120 gg S.V.	1/2 PANINOTECA 3,0 KG	3	8 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 24	4	5	20
1089MB	<b>MORTADELLA PANINOTECA I.G.P. 1,5 KG.</b>	500034	9 8005684 10892 4	120 gg S.V.	1/2 PANINOTECA 1,5 KG	1,5	8 pz	3A	56,6 x 36,6 x h 19,2	circa 12	4	5	20
113	<b>1/2 GARDESELLA SOTTOVUOTO</b>	670034	9 8005684 00113 0	120 gg S.V.		3,5	2 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 7	6	10	60

CODICE	DENOMINAZIONE	EAN 13	EAN 128	T.M.C.	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi	tipo di cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
140	<b>2000 S/P</b>	001400	9 8005684 00140 9	60 gg	SILURI								
1409		708680	9 8005684 01409 6	120 gg S.V.	VESC. SINT. INT. 14KG.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
14099		403070	9 8005684 14099 3	120 gg S.V.	1/2 VESC SINT. 14 O 30 KG.	7/8 o 15	1 o 2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1419		014190	9 8005684 01419 5	120 gg S.V.	V.NATURALE INT. O 1/2	7/8 o 15	1 o 2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1400	<b>2000 S/P CON PISTACCHIO</b>	014000	9 8005684 01400 3	60 gg	SILURI C/PIST								
14009		708690	9 8005684 14009 2	120 gg S.V.	VESC. SINT. INT. 14KG. PIST-	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
140099		403410	9 8005684 00023 5	120 gg S.V.	1/2 VESC SINT. 14 O 30 KG. PIST	7/8 o 15	1 o 2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
14109		141090	9 8005684 14109 9	120 gg S.V.	V.NATURALE INT. O 1/2 PIST	7/8 o 14	1 o 2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
185	<b>LEONCINI S/P ET. VERDE</b>	001850	9 8005684 00185 0	60 gg	INTERA / SILURI								
1859		403700	9 8005684 01859 9	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINT.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1859		403020	9 8005684 01859 9	120 gg S.V.	1/2 VESC SINT. 14	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1859		262250	9 8005684 01859 9	120 gg S.V.	V.SINTETICA 1/2	6/8	3 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20
1859		262250	9 8005684 01859 9	120 gg S.V.	V.SINTETICA 1/2	3/4	6 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20
186		001860	9 8005684 00186 7	120 gg S.V.	V. NATURALE INTERA	14	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 14	7	3	21
1869		018690	9 8005684 01869 8	120 gg S.V.	V. NATURALE 1/2	7/8 O 14	1 o 2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
1850	<b>LEONCINI S/P ET. VERDE CON PISTACCHIO</b>	018500	9 8005684 01850 6	60 gg	INTERA / SILURI								
18509		559780	9 8005684 18509 3	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINT.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
18509		559790	9 8005684 18509 3	120 gg S.V.	1/2 VESC SINT. 14	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
18509		403020	9 8005684 18509 3	120 gg S.V.	V.SINTETICA 1/2	6/8	3 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20
18509		403020	9 8005684 18509 3	120 gg S.V.	V.SINTETICA 1/2	3/4	6 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20
1860		018600	9 8005684 01860 5	120 gg S.V.	V. NATURALE INTERA	14	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 14	7	3	21
18609		186090	9 8005684 18609 0	120 gg S.V.	V. NATURALE 1/2	7/8 O 14	1 o 2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
184	<b>MORTADELLA PANINOTECA LEONCINI 3,0 KG</b>	863552	9 8005684 00184 3	120 gg S.V.	1/2 PANINOTECA 3,0 KG	3	8 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 24	4	5	20
1840	<b>MORTADELLA PANINOTECA LEONCINI 3,0 KG CON PISTACCHIO</b>	863551	9 8005684 01840 7	120 gg S.V.	1/2 PANINOTECA 3,0 KG PIST	3	8 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 24	4	5	20
1849	<b>MORTADELLA PANINOTECA LEONCINI 1,5 KG</b>	755986	9 8005684 01849 0	120 gg S.V.	1/2 PANINOTECA 1,5 KG	1,5	8 pz	3A	56,6 x 36,6 x h 19,2	circa 12	4	5	20
1853	<b>LEONCINI S/P ET. BLU</b>	018530	9 800 5684 01853 7	60 gg	INTERA / SILURI								
18539		185390	9 8005684 18539 0	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINT.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
18539		185390	9 8005684 18539 0	120 gg S.V.	1/2 VESC SINT. 14	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
18539		185390	9 8005684 18539 0	120 gg S.V.	V.SINTETICA INT. O 1/2	6/8	3 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20
18539		185390	9 8005684 18539 0	120 gg S.V.	V.SINTETICA INT. O 1/2	3/4	6 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20
18530	<b>LEONCINI S/P ET. BLU CON PISTACCHIO</b>	185300	9 8005684 18530 7	60 gg	INTERA / SILURI								
185309		853090	9 8005684 00026 6	120 gg S.V.	1/2 CIL. 30 VESC. SINT.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
185309		853090	9 8005684 00026 6	120 gg S.V.	1/2 VESC SINT. 14	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
185309		853090	9 8005684 00026 6	120 gg S.V.	V.SINTETICA INT. O 1/2	6/8	3 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20
185309		853090	9 8005684 00026 6	120 gg S.V.	V.SINTETICA INT. O 1/2	3/4	6 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 15	4	5	20

CODICE	DENOMINAZIONE	EAN 13	EAN 128	T.M.C.	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi	tipo di cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
136	<b>LINEA ROSSA</b>	853630	9 8005684 00136 2	120 gg S.V.	INTERA VARIE PEZZATURE	15 / 30	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
13614		974952	9 8005684 03614 2	120 gg S.V.	1/2 DA 14 KG.	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
13630		327439	9 8005684 03630 2	120 gg S.V.	1/2 DA 30 KG.	15	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
13605		639689	9 8005684 03605 0	120 gg S.V.	1/2 DA 5/6 KG.	2,5	8 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 25	4	5	20
1360	<b>LINEA ROSSA CON PISTACCHIO</b>	853633	9 8005684 01360 0	120 gg S.V.	INTERA CON PISTACCHIO	15/30	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
136014		590203	9 8005684 36014 8	120 gg S.V.	1/2 DA 14 KG. PIST.	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
136030		595706	9 8005684 36030 8	120 gg S.V.	1/2 DA 30 KG. PIST.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
136005		531903	9 8005684 36005 6	120 gg S.V.	1/2 DA 5/6 KG. PIST	2,5	8 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 25	4	5	20
1361	<b>LINEA ROSSA CON PEPERONCINO</b>	275562	9 8005684 01361 7	120 gg S.V.	1/2 DA 14 KG. PIST	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
138	<b>LINEA BIANCA</b>	511928	9 8005684 00138 6	120 gg S.V.	INTERA VARIE PEZZATURE	15 / 30	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
13814		511928	9 8005684 03814 6	120 gg S.V.	1/2 DA 14 KG.	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
13830		511928	9 8005684 03830 6	120 gg S.V.	1/2 DA 30 KG.	15	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
13805		511928	9 8005684 03805 4	120 gg S.V.	1/2 DA 5/6 KG.	2,5	8 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 25	4	5	20
1380	<b>LINEA BIANCA CON PISTACCHIO</b>	646021	9 8005684 01380 8	120 gg S.V.	INTERA CON PISTACCHIO	15/30	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
138014		646021	9 8005684 38014 6	120 gg S.V.	1/2 DA 14 KG. PIST.	7/8	2 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
138030		437226	9 8005684 38030 6	120 gg S.V.	1/2 DA 30 KG. PIST.	14/15	1 pz	14 S	50,2 x 26 x h 25,1	circa 15	7	3	21
138005		646021	9 8005684 38005 4	120 gg S.V.	1/2 DA 5/6 KG. PIST	2,5	8 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 25	4	5	20
145	<b>ORO SENZA LARDELLO</b>	001450	9 8005684 00145 4	120 gg S.V.	VESCICA SINTETICA	5	4 pz	4/O bis vulcano	61,1 x 40,1 x h 22,4	circa 25	4	5	20
142MB	<b>BOLOGNA OVALINA IGP</b>	8005684901423	0 8005684 90142 3	120 gg S.V.		0,700cal	9 pz	M/O bis	45,6 x 31,2 x h 13,2	KG 6,3	5	5	25
1429MB	<b>BOLOGNA 1/2 OVALINA IGP</b>	8005684914294	0 8005684 91429 4	120 gg S.V.		0,500cal	12 pz	M/O bis	45,6 x 31,2 x h 13,2	KG 6,0	5	5	25
183	<b>LEONCINI OVALINA</b>	8005684001833	0 8005684 00183 3	120 gg S.V.		0,700cal	9 pz	M/O bis	45,6 x 31,2 x h 13,2	KG 6,3	5	5	25
1839	<b>LEONCINI 1/2 OVALINA</b>	8005684018398	0 8005684 01839 8	120 gg S.V.		0,500cal	12 pz	M/O bis	45,6 x 31,2 x h 13,2	KG 6,0	5	5	25
120	<b>LELLA</b>	8005684001208	0 8005684 00120 8	120 gg S.V.		0,400cal	24 pz	12 ov	37,6 x 29,3 x h 20,7	KG 9,6	8	6	48
412	<b>BACON TRANCETTO</b>	479020	9 8005684 00412 7	90 gg		250/300gr	18 pz	12 ov	37,6 x 29,3 x h 20,7	circa 5,5	8	3	24
414	<b>TRIESTE TRANCETTO</b>	479030	9 8005684 00414 1	90 gg		250/300gr	18 pz	12 ov	37,6 x 29,3 x h 20,7	circa 5,5	8	3	24
4066	<b>CUBETTI PANCETTA DOLCE</b>	8005684040665	08005684040665	120 gg		140 gr. Cal.	18pz	CUBETTI PANCETTA	37,4 x 29,1 x 20,2	kg, 2,52	8	4	32
4166	<b>CUBETTI PANCETTA AFFUMICATA</b>	8005684041167	08005684041167	120 gg		140 gr. Cal.	18pz	CUBETTI PANCETTA	37,4 x 29,1 x 20,2	kg, 2,52	8	4	32
407	<b>BACON AFFUMICATA</b>	403190	9 8005684 00407 3	90 gg	INTERA	3	2 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 6	6	4	24
405	<b>BACON AFFUMICATA</b>	403170	9 8005684 00405 9	90 gg	DOPPIA	3	2 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 6	6	4	24
406	<b>BACON AFFUMICATA</b>	403180	9 8005684 00406 6	90 gg	SINGOLA	1,5	4 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 6	6	4	24
415	<b>TRIESTE AFFUMICATA</b>	403500	9 8005684 00415 8	90 gg	INTERA	3	2 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 6	6	4	24
410	<b>TRIESTE AFFUMICATA</b>	403200	9 8005684 00410 3	90 gg	DOPPIA	3	2 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 6	6	4	24
411	<b>TRIESTE AFFUMICATA</b>	403210	9 8005684 00411 0	90 gg	SINGOLA	1,5	4 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 6	6	4	24

CODICE	DENOMINAZIONE	EAN 13	EAN 128	T.M.C.	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi	tipo di cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
404	FILETTATA COPPATA NAZ.	853750	9 8005684 00404 2	90 gg	INTERA	5	2 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 10	6	4	24
4049	FILETTATA COPPATA NAZ.	647950	9 8005684 04049 1	90 gg	A META'	2,5	4 pz	3T bis	48,4 x 30,1 x h 15,2	circa 10	6	4	24
093	COPPA NOSTRANA DOLCE	814450	9 8005684 00093 8	90 gg	INTERA	1,8	5 pz	12 ov	37,6 x 29,3 x h 20,7	circa 9	8	3	24
0939	1/2 COPPA NOSTRANA DOLCE	333250	9 8005684 00939 9	90 gg	A META'	0,9	10 pz	12 ov	37,6 x 29,3 x h 20,7	circa 9	8	3	24
650	COTTO DUE LEONI ORO	403550	9 8005684 00650 3	150 gg		9 / 10	2 pz	2C BIS	59,2 x 38,2 x h 21,1	circa 20	4	5	20
651	COTTO DUE LEONI BLU	403140	9 8005684 00651 0	150 gg		8 / 9	2 pz	2C BIS	59,2 x 38,2 x h 21,1	circa 18	4	5	20
660	COTTO GARDA	403560	9 8005684 00660 2	150 gg		9 / 10	2 pz	2 C BIS GARDA	58,5 x 37,5 x h 23,2	circa 20	4	5	20
6607	COTTO ALLE ERBE	109224	9 8005684 06607 1	150 gg		7,5	2 pz	3A	56,6 x 36,6 x h 19,2	circa 15	4	10	40
680	PROSCIUTTO COTTO "BRUSCOTTO"	920437	9 8005684 00680 0	150 gg		7,5	2 pz	2C BIS	59,2 x 38,2 x h 21,1	circa 15	4	10	40
66078	COTTO ALLE ERBE LANGHIRANESE	109224	9 8005684 66078 1	150 gg		7,5	2 pz	3A Anonimo	56,6 x 36,6 x h 18,6	circa 15	4	10	40
636	COTTO LEM	403520	9 8005684 00636 7	150 gg		7,5	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 15	6	8	48
666	COTTO NIKO	262230	9 8005684 00666 4	150 gg		7,5	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 15	6	8	48
646	COTTO CASTAGNA	814460	9 8005684 00646 6	150 gg		7	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 14	6	8	48
640	COTTO PARIGI BIANCO	333330	9 8005684 00640 4	150 gg		6,5	2 pz	2C Tris	59,2 x 38,2 x h 15,9	circa 14	4	10	40
600	COTTO SCALIGERO	403250	9 8005684 00600 8	150 gg		7,5	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 15	6	8	48
615	COTTO TIROLO BIANCO	333260	9 8005684 00615 2	150 gg		8	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 16	6	8	48
641	COTTO BOTTICELLA	403780	9 8005684 00641 1	150 gg		8	2 pz	2C BIS	59,2 x 38,2 x h 21,1	circa 16	4	5	20
620	COTTO PARIGI	403440	9 8005684 00620 6	150 gg	FORMATO GROSSO	8 / 9	2 pz	2C BIS	59,2 x 38,2 x h 21,1	circa 18	4	5	20
620		403440	9 8005684 00620 6	150 gg	FORMATO PICCOLO	7	2 pz	2C Tris	59,2 x 38,2 x h 15,9	circa 14	4	10	40
618	COTTO ADDOBBO	403420	9 8005684 00618 3	150 gg		7	2 pz	2C BIS	59,2 x 38,2 x h 21,1	circa 14	4	5	20
639	COTTO SGRASSATO	403530	9 8005684 00639 8	150 gg		7	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 14	6	8	48
616	COTTO PRAGA STAGNOLA AFF.	403380	98005684006169	150 gg		8	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 16	6	8	48
66075	COTTI ERBE ( SPED. ESTERO DA 1 PEZZO)	109224	98005684660750	150 gg		7,5	1 pz	USA COOKED HAM	32,5 x 29,5 x h 18,8	circa 7,5	8	8	64
6468SC	PR. COTTO ALTA QUALITA' SENZA COT. TRANC.	2831655	98005684646884	60 gg		600 / 700 gr	8 pz	M/O bis	45,6 x 31,2 x h 13,2	circa 5,5	5	5	25
6706	CUBETTI DI COTTO	8005684067068	08005684067068	90gg	CALIBRATO	140 gr. Cal.	12 pz	CUBETTI COTTO	37,4 x 29,1 x h 13,7	1,68 Kg	8	6	48
66079	COTTO ALLE ERBE A META'	402920	9 8005684 66079 8	90 gg		3,5	4 pz	3A	56,6 x 36,6 x h 19,2	circa 15	4	10	40
vari	1/2 COTTI	a richiesta	a richiesta	90 gg			4 pz		VEDI COTTO INTERO				
626	PORCHETTA	403490	9 8005684 00626 8	150 gg		5	3 pz	2C BIS	59,2 x 38,2 x h 21,1	circa 15	4	5	20
635	FILONE MAIALE ARROSTO	333320	9 8005684 00635 0	120 gg		3	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 6	6	4	24
634	BUSTO AL FORNO	470620	9 8005684 00634 3	120 gg		6/7	1 pz	12 ov	37,6 x 29,3 x h 20,7	circa 7	8	3	24
280	PETTO DI TACCHINO AL FORNO	905936	9 8005684 00280 9	150 gg		8	2 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 16	6	8	48
2809	1/2 PETTO DI TACCHINO AL FORNO	905937	9 8005684 0280 9	90 gg		8	4 pz	2C	59,9 x 27,5 x h 20,4	circa 16	6	8	48

CODICE	DENOMINAZIONE	EAN 13	EAN 128	T.M.C.	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi	tipo di cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
332	CRUDO LEONCINI DISSOSSATO	403090	9 8005684 00332 8	150 gg		7	2 pz	2C Tris	59,2 x 38,2 x h 15,9	circa 14	4	10	40
098MO	ZAMPONE MODENA IGP	8005684000980	0 8005684 00098 0		CALIBRATO	1	8 pz	ZAMPONI	38,8 x 32,8 x h 19,2	KG 8			52
099MO	COTECHINO MODENA IGP	8005684000997	0 8005684 00099 7		CALIBRATO	0,5	16 pz	COTECHINI	51,3 x 36,8 x h 18,7	KG 8			38
096	STINCO COTTO CALIBRATO 600 GR	8005684000966	0 8005684 00096 6		CALIBRATO	0,6	9pz	STINCO	36 x 39 x h 30	KG 5,4	6	6	36
252	1/2 BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.	2 211349	9 8005684 00252 9			1,8 ca.	4	BRESAOLA	39 X 29 x h 12,5	7,2 CA	8	5	40
3509	SPECK A META'	248463	98005684035091			2,5	4 pz	Speck	37 X 29 x h 19	circa 10	8	6	48
340	PARMA PRESSATO 16M.	403110	9 8015907 20601 6	120 gg		7,5	2 pz	2DLA/2DLE	42,8 x 30,7 x h 24,2	circa 15	6	6	36
34018	PARMA PRESSATO 18M.	882112	9 8015907 20801 0	120 gg		7,5	2 pz	2DLA/2DLE	42,8 x 30,7 x h 24,2	circa 15	6	6	36
34020	PARMA PRESSATO 20M.	882110	9 8015907 21201 7	120 gg		7,5	2 pz	2DLA/2DLE	42,8 x 30,7 x h 24,2	circa 15	6	6	36
34024	PARMA PRESSATO 24M.	882111	9 8015907 21401 1	120 gg		7,5	2 pz	2DLA/2DLE	42,8 x 30,7 x h 24,2	circa 15	6	6	36
34030	PARMA PRESSATO 30M.	923040	9 8015907 00218 9	120 gg		7,5	2 pz	2DLA/2DLE	42,8 x 30,7 x h 24,2	circa 15	6	6	36
3405	PARMA ADDOBBO 16M.	403540	9 8015907 20701 3	120 gg		7,5	2 pz	2ALA/2ALE	57,1 x 38,4 x h 20,2	circa 15	4	7	28
340518	PARMA ADDOBBO 18M.	403542	9 8015907 20901 7	120 gg		7,5	2 pz	2ALA/2ALE	57,1 x 38,4 x h 20,2	circa 15	4	7	28
340520	PARMA ADDOBBO 20M.	403541	9 8015907 21101 0	120 gg		7,5	2 pz	2ALA/2ALE	57,1 x 38,4 x h 20,2	circa 15	4	7	28
340524	PARMA ADDOBBO 24M.	403543	9 8015907 21501 8	120 gg		7,5	2 pz	2ALA/2ALE	57,1 x 38,4 x h 20,2	circa 15	4	7	28
340530	PARMA ADDOBBO 30M.	923040	9 8015907 00217 2	120 gg		7,5	2 pz	2ALA/2ALE	57,1 x 38,4 x h 20,2	circa 15	4	7	28
3405C	PROSCIUTTO DI PARMA "CENTENARIO" ADDOBBO	922980	9 8015907 34059 8	120 gg		7,5	1 pz	CENT. ADDOBBO	50,2 x 31,7 x h 20,3	circa 7,5	4	7	28
341	PARMA CON OSSO 16M	922940	9 8015907 20201 8	no tmc		10	2 pz	2OLA/2OLE	59,5 x 39,5 x h 23	circa 20	4	7	28
34118	PARMA CON OSSO 18M	708660	9 8015907 20001 4	no tmc		10	2 pz	2OLA/2OLE	59,5 x 39,5 x h 23	circa 20	4	7	28
34120	PARMA CON OSSO 20M	555640	9 8015907 21001 3	no tmc		10	2 pz	2OLA/2OLE	59,5 x 39,5 x h 23	circa 20	4	7	28
34124	PARMA CON OSSO 24M	555641	9 8015907 21301 4	no tmc		10	2 pz	2OLA/2OLE	59,5 x 39,5 x h 23	circa 20	4	7	28
34130	PARMA CON OSSO 30M	922940	9 8015907 00216 5	no tmc		10	2 pz	2OLA/2OLE	59,5 x 39,5 x h 23	circa 20	4	7	28
341C	PROSCIUTTO DI PARMA "CENTENARIO" CON OSSO	922950	9 8015907 34109 0	no tmc		10	1 pz	CENT. OSSO	59,2 x 39,2 x h 19,3	circa 10	4	7	28
306	SAN DANIELE DISSOSSATO	263261	9 8005684 00306 9	120 gg		7,5	2 pz	2DLE	42,8 x 30,7 x h 24,2	circa 15	6	6	36
305	SAN DANIELE CON OSSO	263257	9 8005684 00305 2	no tmc		10	2 pz	2O Anon.	78,5 x 36 x h 18	circa 20	3	5	15

N.B. PER LE CONFEZIONI E PEZZATURE DIVERSE DA QUELLE SOPRA ESPOSTE, IL TERMINE DI SPEDIZIONE È DI CINQUE GIORNI LAVORATIVI.  
AGLI EAN 13 PESO VARIABILE VA AGGIUNTO UN "2" ALL'INIZIO



Dati Patiti



*Leoncini*

[www.leoncini.com](http://www.leoncini.com)

Catalogo