





SAN MICHELE
— SALUMIFICIO —

VAL DEL CINGHIO
DISSOSSATO

Ingredienti, data di scadenza e lotto:
vedere etichetta allegata.



Da venditori a peso netto frazionamento
Confezione sottovuoto, maneggiare con cautela.
Temperatura di conservazione da 0 a +8°C.

Prodotto controllato certificato



OT P1562 senza conservanti
OT P1564 senza glutine

Salumificio San Michele S.p.A.

Senza Conservanti
Senza Glutine

Valore Nutritivo/Nutrition Facts per 100g	
Energia/Energy Value	1014 KJ / 242 kcal
Proteine/Protein	27.0 g
Grasso Totale/Total Fat	15.0 g
di cui saturi/saturated fat	5.0 g
Carboidrati/Carbohydrates	0.0 g
di cui zuccheri/sugars	0.0 g
Sale/Salt	6.5 g



Prosciutto Crudo

“Val del Cinghio” Senza Conservanti Aggiunti

“Val del Cinghio” superior cured ham without added preservatives
Jambon sec supérieur “Val del Cinghio” sans adjonction de conservateur



Prosciutto Crudo

“Val del Cinghio” Senza Conservanti Aggiunti

“Val del Cinghio” superior cured ham
without added preservatives

Jambon sec supérieur “Val del Cinghio”
sans adjonction de conservateur



	Stagionatura Maturing Maturation	Pezzatura Weight Poids	Formati Cuts Formats
Stagionato con osso Aged with bone Sec, avec l'os	Mesi Months Mois	Kg	
	11	7,5+	
Disossato pulito a coltello Deboned knife trimmed Desossé nettoyé au couteau	Mesi Months Mois	Kg	Piatto - 1/2 Flat - 1/2 Plat - 1/2
	11	6,2+	
Disossato pelatello Deboned skinned Desossé entièrement pelé	Mesi Months Mois	Kg	1/1 - 1/2 1/1 - 1/2 1/1- 1/2
	11	4,8+	
Disossato mattonella Deboned block Desossé moulé carré	Mesi Months Mois	Kg	1/1 - 1/2 1/1 - 1/2 1/1- 1/2
	11	4,8+	
Disossato scrigno Deboned scrigno Desossé scrigno	Mesi Months Mois	Kg	1/1 1/1 1/1
	11	5,5+	
Disossato addobbo Deboned natural form Desossé naturel	Mesi Months Mois	Kg	
	11	6,2+	