



PROSCIUTTO CRUDO *Gourmet*

Linea Gourmet

Gourmet line
Ligne Gourmet

Aromatizzato con le essenze più ricercate e delicate, il nostro Prosciutto Crudo della linea Gourmet è **prodotto in Italia** esclusivamente con carni di suini selezionati, con una **stagionatura minima di 10 mesi**. La confezione rigida termoformata aiuta a mantenere le fette vaporose e delicate come appena affettate.

The cured ham of our Gourmet line is **flavored** with the most refined and delicate herbs and spices. It is exclusively **produced in Italy** using meats of selected pigs and a **10 month's minimum period of ageing**. The rigid thermoformed pack unit helps maintain vaporous, soft and fresh slices.

Le jambon sec de notre ligne Gourmet est **aromatisé** avec les plus recherchées et délicates herbes et épices. Il est **produit exclusivement en Italie** utilisant la viande de cochons sélectionnées, avec au moins une **maturation de 10 mois**. Le paquet rigide thermoformé aide à maintenir les tranches vaporeux, délicates et fraîches.



**Prosciutto crudo
all'asparago**
Asparagus cured ham
Jambon sec au asperge
90 g



**Prosciutto crudo
al pepe nero**
Black pepper cured ham
Jambon sec au poivre noir
90 g



**Prosciutto crudo
al basilico**
Basil cured ham
Jambon sec au basilic
90 g



**Prosciutto crudo
al rosmarino**
Rosemary cured ham
Jambon sec au romarin
90 g



**Prosciutto crudo
al pepe e limone**
Lemon and pepper
cured ham
Jambon sec au
citron et poivre
90 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE LOGISTICS INFORMATION REINSEGNEMENTS LOGISTIQUES

Confezioni per cartone - Pack
unit per box - Paquets par boîte

12

Cartoni per strato - Boxes
per layer - Boîtes par couche

15

Strati per pallet - Layers per
pallet - Couches par palette

8

Totale cartoni per pallet - Total boxes
per pallet - Boîtes totales par palette

120