



Catalogo prodotti  
Product catalogue





## CATALOGO PRODOTTI

Nel centro della Toscana, ai piedi del monte Pratomagno, in una zona ricca di vegetazione e aperta alle brezze di montagna, ha sede lo stabilimento della “PRATOMAGNO PROSCIUTTI S.r.l”, ditta veramente proscuttrice di una tradizione rimasta immutata perché tramandata da padre in figlio per anni e anni.

La caratteristica di essere l'unico prosciutto senza “anchetta” (piccolo osso posto al lato della noce), ricavato da selezionati cosci di suino, unitamente alla lavorazione eseguita con una cura scrupolosa e artigianale sono testimonianze indiscutibili del grande e costante sforzo per la salvezza della tradizione che da sempre anima e contraddistingue l'operato della ditta. Il PROSCIUTTO PRATOMAGNO si riconosce e si distingue all'esterno per le sue caratteristiche di tipicità che comprendono tra l'altro il taglio della cotenna alto a forma di V, l'impepatura superficiale con pepe nero esclusivamente di qualità “Tellicherry Garbled Extra Bold”, il marchio a fuoco sul retro con scritta “PROSCIUTTO PRATOMAGNO” e data di inizio produzione, la particolare fascetta. Nel **palato** per la sua qualità di dolcezza, aroma, appetibilità e genuinità (totale assenza di additivi, conservanti, coloranti e simili, seppur consentiti dalla legge), caratteristiche che da sempre suscitano piacevoli sensazioni in tutti coloro che hanno avuto la soddisfazione di gustare il PROSCIUTTO PRATOMAGNO.

## PRODUCT CATALOGUE

*In the middle of Tuscany, at the foot of the Pratomagno mountain, in an area rich of vegetation and opens to fresh mountain breeze, it is headquartered “PRATOMAGNO PROSCIUTTI S.r.l”, a firm continuator of traditions which have been passed down among generations.*

*The feature to be the only dry-cured ham without “anchetta” (a small bone locates to the side of femur), obtained from selected thighs of porks which were born, bred and processed ONLY in Italy, together with its meticulous and handcrafted production, are indisputable testimonies of the great and continuous work which PRATOMAGNO PROSCIUTTI S.r.l is carrying on for the preservation of local traditions.*

*The PROSCIUTTO PRATOMAGNO is recognizable and distinguished **externally** for its typical characteristics such as the V cut of the pork rind, the superficial coating exclusively with “Tellicherry Garbled Extra Bold” black pepper, the PROSCIUTTO PRATOMAGNO” rear iron brand inclusive of the production start date, the particular band. On the **palate**, the PROSCIUTTO PRATOMAGNO is recognizable for its sweetness, aroma, tastiness and naturalness (additive free, no preservatives, no colouring agents, even though the law allows their utilization), all features that have been always created pleasant sensations to everyone has had the pleasure to taste the PROSCIUTTO PRATOMAGNO.*



**ANALISI COMPARATIVA SUL CONTENUTO DI SALE E UMIDITA'**  
**COMPARATIVE ANALYSIS OF SALT AND LIQUID CONTAINED**

**(CAMPIONE: PORZIONE DI BICIPITE FEMORALE PRIVATO  
DEL GRASSO VISIBILE, STAGIONATURA 12 MESI)**  
**(SAMPLE: A PORTION OF THE FEMORAL BICEPS WITH VISIBLE  
FAT REMOVED, AGED FOR 12 MONTHS)**

PROSCIUTTO TOSCANO	PROSCIUTTO DI PARMA	PROSCIUTTO PRATOMAGNO
Acqua fino a 61% <i>Moisture up to 61%</i>	Acqua media 61,3% <i>Average moisture 61,3%</i>	<b>Acqua media 53,17%</b> <b><i>Average moisture 53,17%</i></b>
Sale (cloruro di sodio) fino a 8,3% <i>Salt (sodium chloride) up to 8,3%</i>	Sale (cloruro di sodio) media 5,7% <i>Salt (sodium chloride) average 5,7%</i>	<b>Sale (cloruro di sodio) 5,4%</b> <b><i>Salt (sodium chloride) 5,4%</i></b>
Totale assenza di additivi, coloranti e conservanti <i>Additives free, no colouring agents, no preservatives</i>	Totale assenza di additivi, coloranti e conservanti <i>Additives free, no colouring agents, no preservatives</i>	<b>Totale assenza di additivi, coloranti e conservanti</b> <b><i>Additive free, no colouring agents, no preservatives</i></b>

**Senza coloranti  
né conservanti**  
**Alimento privo  
di glutine**

## Art. 02 - Prosciutto PRATOMAGNO EXTRA



Il **PROSCIUTTO PRATOMAGNO EXTRA** si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suini (nati, allevati e macellati in Italia), attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui base, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m, si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

### **Ingredienti:**

Carne suina italiana, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità: 39%; Grasso: 25%

Proteine totali: 28,8%; Sale (NaCl): 4,6%

### **Valori Nutrizionali:**

340 Kcal / 100g

- \* Stagionatura minima 10 mesi
- \* Pezzatura: Kg. 7,5 / 8,5 o 8,5 / 10 a richiesta
- \* Pezzi per cartone: 2 prosciutti
- \* Dimensioni cartone cm: 23 altezza, 37 larghezza, 57 profondità
- \* Shelf Life: 365 giorni dalla data di etichettatura

The **PROSCIUTTO PRATOMAGNO EXTRA** is produced exclusively from selected thighs of porks (which were born, bred and processed in Italy only) using strictly traditional methods. The pork thighs are cured with salt and natural flavouring and then left to age in the breeze rooms of Pratomagno Prosciutti Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.

### **Ingredients:**

Italian pork thigh, salt, natural flavouring (No preservatives, No colouring agents, gluten free)

### **Chemical-physical characteristics:**

Moisture: 39%; Fat: 25%

Total protein: 28,8%; Salt (NaCl): 4,6%

### **Energy:**

340 Kcal / 100g

- \* Aged for minimum 10 months
- \* Weight: Kg. 7,5 / 8,5 or 8,5 / 10 on request
- \* Items per carton: 2 hams
- \* Carton dimensions cm: 23 height, 37 wide 57 depth
- \* Shelf Life: 365 days from the date of labelling



## Art. 03 - Prosciutto PRATOMAGNO ORO



Il **PROSCIUTTO PRATOMAGNO ORO** si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suini (nati, allevati e macellati in Italia), attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui basi, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m., si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

### **Ingredienti:**

Carne suina italiana, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità: 38%; Grasso: 26%

Proteine totali: 29,8%; Sale (NaCl):4,5%

### **Valori Nutrizionali:**

345 Kcal/100g

\*Stagionatura minima 12 mesi

\*Pezzatura: Kg. 8 / 9,5 o 9,5 / 11 a richiesta

\*Pezzi per cartone: 2 prosciutti

\*Dimensioni cartone cm: 23 altezza, 37 larghezza, 57 profondità

\*Shelf Life: 365 giorni dalla data di etichettatura

*The **PROSCIUTTO PRATOMAGNO ORO** is produced exclusively from selected thighs of porks (which were born, bred and processed in Italy only) using strictly traditional methods. The pork thighs are cured with salt and natural flavouring and then left to age in the breeze rooms of Pratomagno Prosciutto Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.*

### **Ingredients:**

*Italian pork thigh, salt, natural flavouring (No preservatives, No colouring agents, gluten free)*

### **Chemical-physical characteristics:**

*Moisture:38%; Fat:26%*

*Total Protein:29,8%; Salt (NaCl):4,5%*

### **Energy:**

*345 Kcal/100g*

*\*Aged for minimum 12 months*

*\*Weight: Kg. 8 / 9,5 or 9,5 / 11 on request*

*\*Items per carton: 2 hams*

*\*Carton dimensions cm: 23 height, 37 wide 57 depth*

*\*Shelf Life: 365 days from the date of labelling*

Art. 04 - Prosciutto PRATOMAGNO EXTRA S/O kg 5/6

Art. 05 - Prosciutto PRATOMAGNO EXTRA S/O kg 6/8



### II PROSCIUTTO PRATOMAGNO EXTRA S/O

si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suini (nati, allevati e macellati in Italia), attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui basi, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m., si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

#### Ingredienti:

Carne suina italiana, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità: 39%; Grasso: 25%

Proteine totali: 28,8%; Sale (NaCl):4,6%

#### Valori Nutrizionali:

340 Kcal/100g

\*Stagionatura minima 12 mesi

\*Pezzatura: Kg. 5 / 6 - 6 / 8 a richiesta

\*Pezzi per cartone: 2 prosciutti

\*Dimensioni cartone cm: 23 altezza, 37 larghezza, 57 profondità

\*Shelf Life: 180 giorni dalla data di confezionamento.

### The PROSCIUTTO PRATOMAGNO EXTRA S/O

(without bone) is produced exclusively from selected thighs of porks (which were born, bred and processed in Italy only) using strictly traditional methods. The pork thighs are cured with salt and natural flavouring and then left to age in the breeze rooms of Pratomagno Prosciutto Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.

#### Ingredients:

Italian pork thigh, salt, natural flavouring

(No preservatives, No colouring agents, gluten free)

#### Chemical-physical characteristics:

Moisture:39%; Fat:25%

Total Protein:28,8%; Salt (NaCl):4,6%

#### Energy:

340 Kcal/100g

\*Aged for minimum 10 months

\*Weight: Kg. 5 / 6 or 6 / 8 on request

\*Items per carton: 2 hams

Carton dimensions cm: 23 height, 37 wide

57 depth

\*Shelf Life: 180 days from the date of packaging



## Art. 06 - Prosciutto PRATOMAGNO EXTRA CONFEZIONE REGALO (GIFT PACKAGE)



### IL PROSCIUTTO PRATOMAGNO EXTRA

si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suini (nati, allevati e macellati in Italia), attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui basi, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m., si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

#### Ingredienti:

Carne suina italiana, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità: 39%; Grasso: 25%  
Proteine totali: 28,8%; Sale (NaCl):4,6%

#### Valori Nutrizionali:

340 Kcal/100g

- \*Stagionatura minima 10 mesi
- \*Pezzatura: Kg. 7 / 8 o 8 / 9 a richiesta
- \*Pezzi per cartone: 2 prosciutti
- \*Dimensioni cartone disteso cm: 13,5 altezza, 35 larghezza, 56 profondità
- \*Shelf Life: 365 giorni dalla data di etichettatura
- \*Codice EAN=Prefisso GS1 "2" CODICE "324328"

*The PROSCIUTTO PRATOMAGNO EXTRA is produced exclusively from selected thighs of porks (which were born, bred and processed in Italy only) using strictly traditional methods. The pork thighs are cured with salt and natural flavouring and then left to age in the breeze rooms of Pratomagno Prosciutti Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.*

#### Ingredients:

*Italian pork thigh, salt, natural flavouring  
(No preservatives, No colouring agents, gluten free)*

#### Chemical-physical characteristics:

*Moisture:39%; Fat:25%  
Total Protein:28,8%; Salt (NaCl):4,6%*

#### Energy:

- 340 Kcal/100g*
- \*Aged for minimum 10 months*
  - \*Weight: Kg. 7 / 8 or 8 / 9 on request*
  - \*Items per carton: 2 hams*
  - \*Carton dimensions cm: 13,5 height, 35 wide 56 depth*
  - \*Shelf Life: 365 days from the date of labelling*
  - \*EAN code=Prefix GS1 "2" CODE "324328"*

## Art. 07 - Prosciutto PRATOMAGNO EXTRA IN TRANCI



Il **PROSCIUTTO PRATOMAGNO EXTRA IN TRANCI** si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suini (nati, allevati e macellati in Italia), attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui basi, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m., si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

### **Ingredienti:**

Carne suina italiana, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità: 39% Grasso: 25%

Proteine totali: 28,8%; Sale (NaCl):4,6%

### **Valori Nutrizionali:**

340 Kcal/100g

\*Stagionatura minima 10 mesi

\*Pezzatura: Kg. 1,5 / 2,5

\*Pezzi per cartone: 12 tranci

\*Dimensioni cartone cm: 23 altezza, 37 larghezza, 57 profondità

\*Shelf Life: 180 giorni dalla data di confezionamento

*The **PRATOMAGNO EXTRA DEBONED IN PIECES** is produced exclusively from selected thighs of porks (which were born, bred and processed in Italy only) using strictly traditional methods. The pork thighs are cured with salt and natural flavouring and then left to age in the breeze rooms of Pratomagno Prosciutti Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.*

### **Ingredients:**

*Italian pork thigh, salt, natural flavouring (No preservatives, No colouring agents, gluten free)*

### **Chemical-physical characteristics:**

*Moisture: 39%; Fat:25%*

*Total Protein:28,8%; Salt (NaCl):4,6%*

### **Energy:**

*340 Kcal/100g*

*\*Aged for minimum 10 months*

*\*Weight: Kg. 1,5 / 2,5*

*\*Items per carton: 12 pieces*

*\*Carton dimensions cm: 23 height, 37 wide 57 depth*

*\*Shelf Life: 180 days from the date of labelling*



## Art. 22 - Prosciutto PRATOMAGNO ORO S/O ADDOBBO



### Il PROSCIUTTO PRATOMAGNO ORO S/O

si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suini (nati, allevati e macellati in Italia), attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui basi, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m., si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

#### Ingredienti:

Carne suina italiana, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità: 38%; Grasso: 26%  
Proteine totali: 29,8%; Sale (NaCl):4,5%

#### Valori Nutrizionali:

345 Kcal/100g

- \*Stagionatura minima 12 mesi
- \*Pezzatura: Kg. 7 / 9
- \*Pezzi per cartone: 2 prosciutti
- \*Dimensioni cartone cm: 23 altezza, 37 larghezza, 57 profondità
- \*Shelf Life: 180 giorni dalla data di etichettatura

### The PROSCIUTTO PRATOMAGNO ORO S/O

(without bone) is produced exclusively from selected thighs of porks (which were born, bred and processed in Italy only) using strictly traditional methods. The pork thighs are cured with salt and natural flavouring and then left to age in the breeze rooms of Pratomagno Prosciutti Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.

#### Ingredients:

Italian pork thigh, salt, natural flavouring  
(No preservatives, No colouring agents, gluten free)

#### Chemical-physical characteristics:

Moisture: 38%; Fat:26%  
Total Protein:29,8%; Salt (NaCl):4,5%

#### Energy:

345 Kcal/100g

- \*Aged for minimum 12 months
- \*Weight: Kg. 7 / 9
- \*Items per carton: 2 hams
- \*Carton dimensions cm: 23 height, 37 wide 57 depth
- \*Shelf Life: 180 days from the date of labelling

## Art. 19 - GHIOTTONE



Il **GHIOTTONE** si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suino di alta qualità (carne tedesca), attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale, comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui basi, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m., si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

### **Ingredienti:**

Carne suina tedesca, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità: 42,6%; Grasso 21,6%  
Proteine totali: 28,3%; Sale (NaCl) 5,2%

### **Valori Nutrizionali:**

312 Kcal/100g  
\*Stagionatura minima 6 mesi  
\*Pezzatura: Kg. 5 / 7  
\*Pezzi per cartone: 4 prosciutti  
\*Dimensioni cartone cm: 22 altezza, 37 larghezza, 71 profondità.  
\*Shelf Life: 365 giorni dalla data di etichettatura

*The **GHIOTTONE** is produced exclusively from selected and high quality pork thighs (German meat) using strictly traditional methods. The pork thighs are cured with salt and natural flavours and then left to age in the breezy rooms of Pratomagno Prosciutti Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.*

### **Ingredients:**

*German pork thigh, salt, natural flavouring (No preservatives, No colouring agents, gluten free)*

### **Chemical-physical characteristics:**

*Moisture: 42,6%; Fat: 21,6%  
Total Protein: 28,3%; Salt (NaCl): 5,2%*

### **Energy:**

*312 Kcal/100g  
\*Aged for minimum 6 months  
\*Weight: Kg. 5 / 7  
\*Items per carton: 4 hams  
\*Carton dimensions cm: 22 height, 37 wide, 71 depth  
\*Shelf Life: 365 days from the date of labelling*

# La Cinta Senese *The Cinta Senese*



## Descrizione

Testa non molto lunga con mascelle ben sviluppate, orecchie piccole portate in avanti e moderatamente pendule, gli arti sono robusti. Il tronco è cilindrico e non eccessivamente lungo, il mantello è di colore nero con setole grosse, presenta una caratteristica fascia bianca che cinge il torace e si estende agli arti anteriori, ha un'attitudine vivace ed è dotata di spiccato temperamento al pascolo.

## Description

*The Cinta Senese Pig has a pretty short head with a well-developed jaw, small ears slightly leaning and forward and solid limbs. The trunk has a cylinder shape and it is not excessively long, the coat is black with thick bristles moreover; it has a whitebelt covering the withers, the shoulders and the lower limbs. These animals are excellent at grazing with an energetic temperament.*



## Come si alleva

Animali da allevare allo stato brado "controllato". Assolutamente da scartare forme di allevamento in stabulazione fissa, non idonee allo stato di salute di questa particolare razza. Il pascolo nei boschi e/o seminativi deve essere integrato nella misura opportuna con sfarinati di origine vegetale (farina di orzo, mais, favino, ecc.).

## How it is raised

*The Cinta Senese Pig is bred through a "controlled" free-range. Methods of close environment breeding are not suitable for the health of this particular breed. The natural grazing should be integrated appropriately with vegetable flours (barley flours, corn, ecc.).*

## Le origini storiche

La zona di origine sono le colline di Montemaggio (Montagnola Senese) e quelle del Chianti. Le origini sono antichissime; la Cinta esisteva molto prima delle razze bianche nord europee (Yorkshire, Landrace, ecc...). In provincia di Siena esistono molte documentazioni iconografiche ove è rappresentata la Cinta senese, detta anche volgarmente suino Cinto. Si lega molto frequentemente all'immagine di S. Antonio Abate in quanto, come è noto, il santo è protettore di tutti gli animali domestici ed in particolare del suino. Indubbiamente i dipinti e gli affreschi della Scuola Senese del XII secolo, legata a tematiche religiose e di vita quotidiana, rappresentano un punto importante. Citiamo fra i più famosi:

### \* Il dipinto di **Bartolo Fredi**

(Siena, 1330 – 1410) esposto nella pinacoteca Nazionale di Siena;

### \* L'affresco di **Ambrogio Lorenzetti**

(Siena, 1319 – 1347) "Effetti del Buon Governo in città e campagna" che si trova nel Palazzo Pubblico di Siena; trattasi di una delle più belle rappresentazioni del suino di Cinta senese.

## Historic origin

*The Cinta Senese Pig is originated in the Montemaggio (Montagnola Senese) and Chianti's hills. The origins of this breed are very old; the Cinta Senese existed much earlier than the Northern Europe white breeds (Yorkshire, Landrace, ecc.). In the Province of Siena there are many iconographical documents where the Cinta Senese is shown, vulgarly called Cinto pig. It is often associated with the image of Saint Antonio Abate, the protector of all the domestic animal, especially of the pigs. Undoubtedly, the twelfth century paintings and frescoes of the Siena school, strongly connected with religious and everyday life themes, represent an important point. Some of the most famous works are:*

*\* The **Bartolo Fredi** painting (Siena, 1330 - 1410) exhibited at The Pinacoteca Art Museum in Siena;*

*\* The **Ambrogio Lorenzetti** fresco (Siena, 1319 – 1347) "Effetti del Buon Governo in città e campagna" exhibited at Palazzo Pubblico of Siena; work that show one of the best and clearest representation of the Cinta Senese breed.*



## Art. 30 - Prosciutto di CINTA SENESE D.O.P.



Il Prosciutto di **CINTA SENESE DOP** si ottiene esclusivamente dalla lavorazione di selezionati cosci di suini di Cinta Senese provenienti da allevamenti locali iscritti al CONSORZIO DI TUTELA DELLA CINTA SENESE, consorzio al quale appartiene anche la Pratomagno Prosciutti S.r.l (Iscrizione n. 122). I suini sono nati, allevati e processati in Toscana in rigida osservanza delle procedure del consorzio stesso attraverso un processo di lavorazione tipico e strettamente tradizionale comprendente salatura con sale e aromi naturali e successiva stagionatura in locali areati naturalmente dalle brezze del Pratomagno, alle cui base, ed ad un'altezza di circa 350 mt s.l.m, si trova lo stabilimento della Pratomagno Prosciutti.

### **Ingredienti:**

Carne suina di cinta senese, sale, aromi naturali (totale assenza di coloranti e conservanti, senza glutine)

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità: 42%; Grasso: 35%

Proteine totali: 33,8%; Sale (NaCl):4,6%

### **Valori Nutrizionali:**

390 Kcal/100g

- \* Stagionatura minima 12 mesi
- \* Pezzatura: Kg. 7 / 11
- \* Pezzi per cartone: 2 prosciutti
- \* Dimensioni cartone cm: 17 altezza, 37 larghezza, 80 profondità
- \* Shelf Life: 365 giorni dalla data di etichettatura

*The **CINTA SENESE DOP** is produced exclusively from selected thighs of porks originate from local breeding farms which are certified member of the CONSORZIO DI TUTELA DELLA CINTA SENESE only. This is a Consortium in which the Pratomagno Prosciutti Srl is a member as well (Registration nr. 122). The pigs were born, bred and processed in strict observance of the procedures established by the Consortium itself. The pork thighs are cured, through traditional methods, with salt and natural flavouring and then left to age in the breezy rooms of Pratomagno Prosciutti Srl at an altitude of about 350 meters above sea level.*

### **Ingredients:**

Cinta Senese pork thigh, salt, natural flavouring (No preservatives, No colouring agents, gluten free)

### **Chemical-physical characteristics:**

Moisture:42%; Fat:35%

Total Protein:33,8%; Salt (NaCl):4,6%

### **Energy:**

390 Kcal/100g

- \* Aged for minimum 12 months
- \* Weight: Kg. 7 / 11
- \* Items per carton: 2 hams
- \* Carton dimensions cm: 17 height, 37 wide 80 depth
- \* Shelf Life: 365 days from the date of labelling



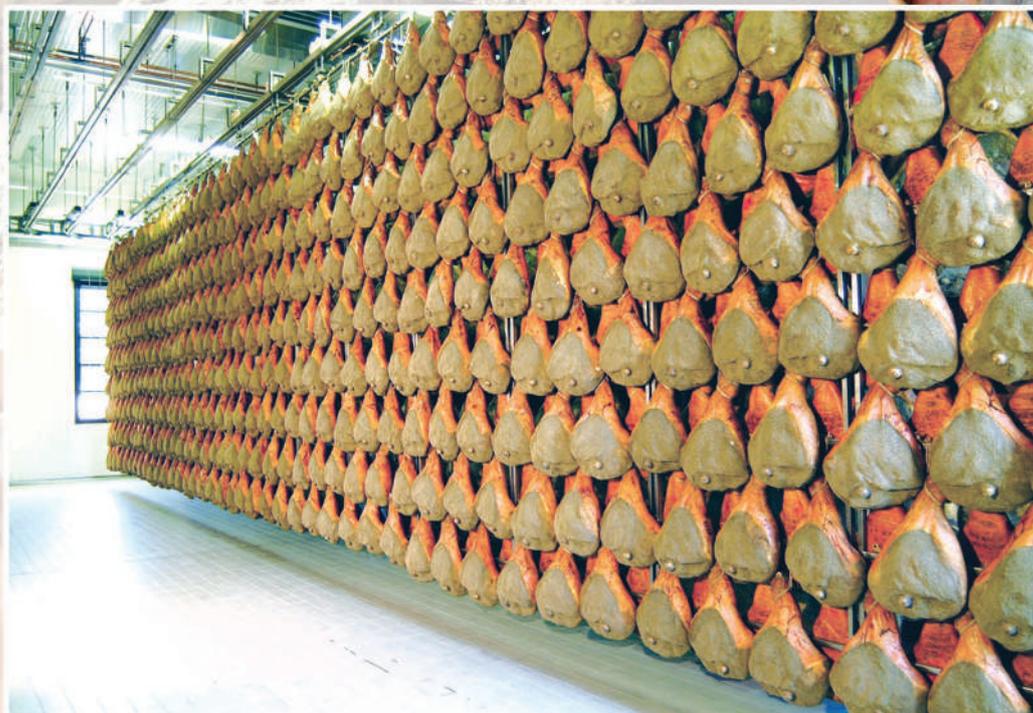
Il processo di salatura è eseguito solo da mani di esperti seguendo un procedimento strettamente tradizionale, il solo che può assicurare tutta la qualità del **Prosciutto Pratomagno**.

*The salting process is carried out internally by our expert staff, following a traditional procedure, the only one that can guarantee the Prosciutto Pratomano quality.*



Una delle “celle di sale” dove vengono sistemate le cosce subito dopo la fase di salatura.

*One of the cold storages where the pork thighs are placed after the completion of the salting process.*



La stagionatura aerata dalla dolce brezza del Monte Proatomagno.

*The cellar where the hams are left to age using the fresh breeze of the Pratomagno Mountain.*

Con la presente la nostra Ditta, ai sensi anche del regolamento CE 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari, dichiara di utilizzare, per la produzione del "Prosciutto Pratomagno", cosce fresche provenienti esclusivamente da **SUINI NATI, ALLEVATI E LAVORATI IN ITALIA** e di fare uso esclusivamente di **SALE, PEPE ED AROMI NATURALI** senza nessun impiego di additivi, coloranti o sostanze chimiche di nessun genere, seppur consentite dalla legge. **SENZA GLUTINE**, idoneo al consumo per le persone affette da **CELIACHIA**.

*In accordance with the Regulation (EC) No. 178/2002, which regulate the traceability of food products, we hereby declare that the "Prosciutto Pratomagno" is obtained exclusively from selected thighs of porks which were **BORN, BRED AND PROCESSED ONLY IN ITALY** and that in the production we only use **SALT, BLACK PEPPER AND NATURAL FLAVOURING** No Preservatives, No Additives. **GLUTEN FREE** suitable for gluten-free diet.*



*il sapore  
della tradizione*





**PRATOMAGNO PROSCIUTTI S.R.L.**  
di Grati

Via F. Coppi, 1 - 52024 San Giustino V.no (Arezzo)  
Iscr. Cons. Tutela Cinta Senese n. 122  
Tel. e Fax +39 055 977962  
[www.pratomagnoprosciutti.it](http://www.pratomagnoprosciutti.it)  
[info@pratomagnoprosciutti.it](mailto:info@pratomagnoprosciutti.it)