



Etichetta soggetta nel tempo a modifiche per adeguamenti di legge e/o grafiche.



Prosciuttificio Faleria srl
 Sede e stabilimento
 via Faleriense a Valle, 15/A
 63837 Falerone (FM) Italy
 Tel. e Fax +39 0734 710693
 info@prosciuttificiofaleria.it
 www.prosciuttificiofaleria.it

Stabilimenti di produzione:
 utilizzo di Stabilimenti situati
 nelle zone autorizzate dal
 Disciplinare D.O.P.

PROSCIUTTO DI
SAN DANIELE D.O.P.
 lavato, disossato tipo piatto, pressato,
 confezionato sottovuoto

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.

lavato, disossato tipo piatto, pressato, confezionato sottovuoto

Codifica prodotto: **Art. 161** Prosciutto di San Daniele D.O.P. disossato.



DESCRIZIONE

Prosciutto di San Daniele D.O.P. disossato. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.
Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge N. 30/90 e del Regolamento CE N. 1107/96.

STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Utilizzo di Stabilimenti situati nelle zone autorizzate dal Disciplinare D.O.P.

SICUREZZA ALIMENTARE

Il Prosciuttificio Faleria srl opera con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare Certificato in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2005

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (come previsto dal Disciplinare)

Stagionatura: prosciutto stagionato oltre 13 mesi. È possibile concordare la specifica stagionatura per la fornitura.

Presentazione: prosciutto disossato, tipo piatto, lavato, pressato e confezionato sottovuoto.

Pezzatura: > 7 Kg. È possibile concordare la pezzatura per la fornitura.

Colore: uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Gusto e odore: carne dal sapore dolce, gradevole con aroma fragrante e caratteristico del prosciutto di San Daniele.

Formato e taglio: forma esteriore tondeggiante regolare a forma di prosciutto.

MATERIE PRIME UTILIZZATE

Cosce di suino, esclusi verri e scrofe, come indicato dal Disciplinare.

La carne di origine proviene da animali sani correttamente macellati e lavorata come previsto dalle normative comunitarie.

Il prodotto, come certificato dai nostri fornitori, è esente da residui di sostanze ormonali, i residui eventualmente presenti rientrano nei limiti di legge.

Provenienza: la materia prima proviene da un'area geografica imposta dal Disciplinare.

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA
SICUREZZA ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000: 2005

CERTIFICATO CSQA
N. 37757

REGISTRAZIONE IQNET
IT 97454

Prosciuttificio Faleria srl

Sede e stabilimento

via Faleriense a Valle, 15/A

63837 Falerone (FM) Italy

Tel. e Fax +39 0734 710693

info@prosciuttificiofaleria.it

www.prosciuttificiofaleria.it

Stabilimenti di produzione:

utilizzo di Stabilimenti situati
nelle zone autorizzate dal
Disciplinare D.O.P.

La presente scheda prodotto è da intendersi a titolo informativo, per maggiori dettagli si rimanda alla scheda tecnica.