



FALERIA
PROSCIUTTIFICIO

DAL
1980



FILIERA
TRACCIABILE
E GARANTITA
NO-OGM

**VIOLA
DELLE
MARCHE**

**CARNE 100%
ITALIANA
SENZA
CONSERVANTI**



IL PROSCIUTTO CRUDO A MARCHIO QM QUALITÀ GARANTITA DALLA REGIONE MARCHE

IN CASA FALERIA È ARRIVATO IL VIOLA DELLE MARCHE, UN PROSCIUTTO ECCELLENTE PER PALATI RAFFINATI

Un prosciutto crudo stagionato almeno 15 mesi dal sapore semidolce che si distingue per il taglio alto della coscia, l'aspetto omogeneo della fetta, la corona di grasso uniforme e la sugnatura di colore viola ottenuta aggiungendo della barbabietola rossa all'amalgama tradizionale.



UN PROSCIUTTO, SEI PROMESSE

SOLO SUINI ITALIANI

La qualità del nostro prosciutto crudo inizia dalla selezione della materia prima: utilizziamo solo cosce di suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia, selezionati per provenienza, genetica, alimentazione ed età in base agli alti standard del capitolato QM.

FILIERA NO-OGM

Per produrre un ottimo prosciutto servono suini alimentati in modo corretto ed equilibrato: le nostre carni provengono esclusivamente da allevamenti che garantiscono l'uso di alimenti derivanti da cereali che non sono stati modificati geneticamente in laboratorio (NO-OGM).

BENESSERE ANIMALE

Scegliamo allevamenti a stabulazione libera dove gli animali vivono nelle giuste condizioni igieniche, possono muoversi in spazi sufficientemente ampi e hanno accesso a mangiatoie moderne di dimensioni adeguate, situate in luoghi riparati dagli agenti atmosferici.

SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI

Garantiamo la massima sicurezza alimentare, senza rinunciare alla genuinità di una volta: utilizziamo solo spezie e sale di prima qualità, per ottenere un prosciutto ricco di sapore, ma privo di conservanti aggiunti.

TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA

Aderiamo al sistema **Si.Tra** per garantire al consumatore l'accesso a tutte le informazioni sul ciclo di vita del prodotto, dall'allevamento alla distribuzione. Il procedimento è molto semplice, basterà inserire il numero del lotto di produzione sul sito www.qm.marche.it per conoscere l'intera storia del prosciutto acquistato nonché di tutti gli ingredienti utilizzati.

CONFEZIONI ECOSOSTENIBILI

Il nostro impegno per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente significa anche portare sulle tavole degli italiani un prosciutto crudo affettato di ottima qualità, sano, genuino e confezionato in vaschette realizzate con materiale riciclabile.



IL PROSCIUTTO CRUDO A MARCHIO QM, QUALITÀ GARANTITA DALLA REGIONE MARCHE

Nel 2022, il nostro “Viola delle Marche” è il primo prosciutto crudo ad ottenere il marchio QM, la certificazione di qualità della Regione Marche che garantisce:

ELEVATI STANDARD QUALITATIVI

relativi alla selezione dei suini, alla loro alimentazione priva di OGM, al benessere animale e alla sostenibilità alimentare.

COMPLETA TRACCIABILITÀ

di ogni fase di lavorazione e di ogni soggetto della filiera.

INFORMAZIONI ACCESSIBILI

per tutti i consumatori grazie alle etichette esaustive e al sistema online **Si.Tra** che fornisce la storia completa di ogni lotto di produzione.

**100% ITALIANO, FILIERA NO-OGM, SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI,
GENUINO E TRACCIABILE DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA**



QUALITÀ CERTIFICATA

L'attenzione del Prosciuttificio Faleria per garantire la sicurezza alimentare è riconosciuta da Global Food Safety Initiative con le certificazioni **IFS Food** e **BRCGS Global Food Safety Standard**.

L'ECCELLENZA NORCINA CHE NASCE NELLE MARCHE

Da più di quarant'anni il Prosciuttificio Faleria custodisce e promuove l'antica tradizione norcina delle Marche: la regione dalla geografia plurale che abbraccia in uno sguardo gli Appennini, le colline e il mare.

In questo luogo di incontaminata bellezza, dove si preserva ancora quella cultura agricola fondata sul legame tra la terra e la tavola, i nostri maestri norcini tramandano tecniche e saperi di una volta, applicandoli alla moderna produzione industriale.



design: memphiscom.it

IL TEMPO E IL CLIMA SONO I NOSTRI MIGLIORI ALLEATI

Le cose buone nascono lentamente. Ecco perché rispettiamo i ritmi della lavorazione tradizionale e stagioniamo il prosciutto crudo per almeno 15 mesi all'interno dei nostri stabilimenti sulle colline fermane, dove l'aria pura e profumata dei Monti Sibillini incontra la brezza del Mare Adriatico.

È così che otteniamo quell'aroma persistente, ricco di sfumature e quell'inconfondibile sapore dolce ma speziato, che racconta al palato tutto il meglio del nostro territorio.



PROSCIUTTIFICIO FALERIA srl
via Faleriense a Valle, 15/A
63837 Falerone (FM) Italy
Tel. e Fax +39 0734 710693
info@prosciuttificiofaleria.it

www.prosciuttificiofaleria.it