



*Affettati
in vaschetta*

Cannelli®
N O R C I N E R I A

Tutta la Bontà che vedi.

The logo is set within a horizontal, rounded rectangular frame with a textured, parchment-like background. The word "Cannelli" is written in a large, bold, red serif font, while "NORCINERIA" is in a smaller, black, all-caps serif font below it.

Cannelli
NORCINERIA



Tutta la Bontà che vedi.



*T*utto ciò che vedrai è quanto di più buono le nostre terre ci hanno donato.

Una storia di gusto e genuinità che parte da lontano e che vogliamo preservare intatta.

La cantina è da sempre il luogo eletto per custodire il frutto di antichi saperi, alimenti elaborati nel rispetto dell'ambiente e dei metodi tradizionali della norcineria, dove lentezza, esperienza e legame con il territorio sono inscindibili e imprescindibili, come lo sfondo in un quadro.

La selezione che abbiamo pensato è l'espressione di questa cantina, la riunione delle eccellenze della produzione norcina del centro Italia, con l'aggiunta di una nobile intrusa: la Culatta Emilia.

Una storia che nasce in cantina

NOME COMMERCIALE	PROSCIUTTO NORCIA IGP affettato	
BRAND	Cannelli	
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 1112 L CE; IT 734 L CE	
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE	
INGREDIENTI	coscia di suino, sale, pepe	
PESO NETTO	100 GR	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola	
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Aprire la confezione qualche minuto prima del consumo per gustare al meglio l'aroma del prodotto	
CODICE PRODOTTO	11011258	
CODICE EAN	8025886000106	
CODICE GTIN	08025886000106	
DIMENSIONE VASCHETTA	220 X 190 X 21 mm	
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE	
FILMATO SUPERIORE	Trasparente	
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 240 x 210 mm	
PEZZI PER CARTONE	10	
PALLET	EPAL 80X120	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI PER PALLET	9	
N. CARTONI PER PALLET	180	
ALTEZZA PALLET	185	
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	E.Coli β -glucuronidasi+ $<1 \times 10^2$ UFC/g Anaerobi solfito-riduttori $< 1 \times 10$ UFC/g Stafilococchi coag. + $<1 \times 10^2$ UFC/g Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g. (n=5 c=0) (Aw $\leq 0,92$) Salmonella spp. assente in 25 g. (n=5 c=0) Microrganismi a 30°C $<5 \times 10^5$ UFC/g	
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 1136 kJ Valore energetico: 270 kcal Grassi: 18 g di cui Acidi grassi saturi: 8,4 g Carboidrati: 0 g di cui Zuccheri: 0 g Proteine: 27 g Sale: 6,5 g	

La purezza dell'aria dei monti Sibillini, la sapienza dei mastri norcini, il rispetto di tradizioni secolari, ci donano uno dei capisaldi della salumeria italiana:

il prosciutto di Norcia Igp.

Tutta la Bontà che vedi.



Prosciutto di Norcia IGP

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	CAPOCOLLO STAGIONATO affettato
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 766 M CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Aprire la confezione qualche minuto prima del consumo per gustare al meglio l'aroma del prodotto
CODICE PRODOTTO	115009
CODICE EAN	8025886000090
CODICE GTIN	08025886000090
DIMENSIONE VASCHETTA	220 X 190 X 21 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 240 x 210 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI PER PALLET	9
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	185
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli : < 100 UFC/g Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0) Stafilococchi coag. (+) : < 200 UFC/g Anaerobi S.R. : < 10 UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 1502 kJ Valore energetico: 362 kcal Grassi: 31 g di cui Acidi grassi saturi: 13 g Carboidrati: 1,0 g di cui Zuccheri: <0,1 g Proteine: 29 g Sale: 3,5 g

Un taglio nobile della tradizione norcina stagionato ben oltre 100 giorni, compagno ideale per spuntini ed antipasti sfiziosi.

Presente da sempre sulle tavole nei momenti di festa della tradizione italiana.

Tutta la Bontà che vedi.



Cannelli[®]
NORCINERIA

CAPOCOLLO
STAGIONATO
SUINO 100% ITALIANO

Capocollo Stagionato

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	GUANCIALE STAGIONATO affettato
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 766 M CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrito), E250 (sodio nitrito).
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Aprire la confezione qualche minuto prima del consumo per gustare al meglio l'aroma del prodotto
CODICE PRODOTTO	1112120
CODICE EAN	8025886000021
CODICE GTIN	08025886000021
DIMENSIONE VASCHETTA	220 X 190 X 21 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 240 x 210 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI PER PALLET	9
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	185
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli : < 100 UFC/g Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0) Stafilococchi coag. (+) : < 200 UFC/g Anaerobi S.R. : < 10 UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 2667 kJ Valore energetico: 647 kcal Grassi: 69 g di cui Acidi grassi saturi: 28 g Carboidrati: 0,2 g di cui Zuccheri: 0,2 g Proteine: 10 g Sale: 3,4 g

Da sempre ingrediente che dona gusto ad ogni piatto della tradizione.

Da oggi una versione pronta per pizze gourmet o crostini sfiziosi.

Tutta la Bontà che vedi.



Guanciale Stagionato

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	LONZINO STAGIONATO affettato
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 766 M CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Aprire la confezione qualche minuto prima del consumo per gustare al meglio l'aroma del prodotto.
CODICE PRODOTTO	115007
CODICE EAN	8025886000076
CODICE GTIN	08025886000076
DIMENSIONE VASCHETTA	220 x 190 x 21 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 240 x 210 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI PER PALLET	9
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	185
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli : < 100 UFC/g Enterobatteriaceae: < 10 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0) Stafilococchi coag. (+) : < 200 UFC/g Anaerobi S.R. : < 10 UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 1135 kJ Valore energetico: 271 kcal Grassi: 12 g di cui Acidi grassi saturi: 6 g Carboidrati: <0,1 g di cui Zuccheri: <0,1 g Proteine: 41 g Sale: 5,7 g

Filetto di maiale, magro ben stagionato e gustoso.
Ideale per il consumatore attento alle calorie ma che non rinuncia al piacere di una fetta piena di gusto.

Ottimo per antipasto o per carpacci appetitosi.

Tutta la Bontà che vedi.



Lonzino Stagionato

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	SALAME CORALLINA affettato
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 766 M CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Aprire la confezione qualche minuto prima del consumo per gustare al meglio l'aroma del prodotto.
CODICE PRODOTTO	115008
CODICE EAN	8025886000083
CODICE GTIN	08025886000083
DIMENSIONE VASCHETTA	220 x 190 x 21 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 240 x 210 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI PER PALLET	9
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	185
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli : < 100 UFC/g Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0) Stafilococchi coag. (+) : < 200 UFC/g Anaerobi S.R. : < 10 UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 1519 kJ Valore energetico: 366 kcal Grassi: 28 g di cui Acidi grassi saturi: 11 g Carboidrati: 0,2 g di cui Zuccheri: <0,1 g Proteine: 29 g Sale: 5,0 g

Un salame prodotto con tagli di magro di prosciutto, stagionato in budello naturale per oltre 8 settimane.

È il salame della tradizione norcina pronto per qualsiasi occasione di festa.

Tutta la Bontà che vedi.



Cannelli[®]
NORCINERIA

SALAME
CORALLINA
SUINO 100% ITALIANO

Salame Corallina

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	SALAME CASARECCIO affettato
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 766 M CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E250 (sodio nitrito), E252 (potassio nitrito).
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Aprire la confezione qualche minuto prima del consumo per gustare al meglio l'aroma del prodotto
CODICE PRODOTTO	115011
CODICE EAN	8025886000113
CODICE GTIN	08025886000113
DIMENSIONE VASCHETTA	220 X 190 X 21 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 240 x 210 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI PER PALLET	9
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	185
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli : < 100 UFC/g Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0) Stafilococchi coag. (+) : < 200 UFC/g Anaerobi S.R. : < 10 UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 1415 kJ Valore energetico: 340 kcal Grassi: 24 g di cui Acidi grassi saturi: 10 g Carboidrati: 1,0 g di cui Zuccheri: <0,1 g Proteine: 31 g Sale: 4,3 g

Il salame della tradizione del nostro territorio, apprezzato per l'inconfondibile gusto e profumo.

Ideale per antipasti e sfiziosi sandwich.

Tutta la Bontà che vedi.



Salame Casareccio

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	FRANCOBOLLI DI GUANCIALE stagionato
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 766 M CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 252 (potassio nitrate), E250 (sodio nitrito).
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Pronto al consumo o "da cucina"
CODICE PRODOTTO	115004
CODICE EAN	8025886000045
CODICE GTIN	08025886000045
DIMENSIONE VASCHETTA	168x120x26 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 200 x 160 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	18
N. STRATI PER PALLET	10
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	175 compresa pedana
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli : < 100 UFC/g Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0) Stafilococchi coag. (+) : < 200 UFC/g Anaerobi S.R. : < 10 UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 2667 kJ Valore energetico: 647 kcal Grassi: 69 g di cui Acidi grassi saturi: 28 g Carboidrati: 0,2 g di cui Zuccheri: 0,2 g Proteine: 10 g Sale: 3,4 g

Comoda versione dell'ingrediente principale di grandissimi primi piatti della tradizione italiana (carbonara, amatriciana...).

Ben stagionato dona a qualsiasi piatto un carattere inconfondibile.

Tutta la Bontà che vedi.



Francobolli di Guanciale Stagionato

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	FRANCIBOLLI DI PANCETTA stagionata
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 766 M CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi naturali. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola.
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Pronto al consumo o "da cucina"
CODICE PRODOTTO	115005
CODICE EAN	8025886000052
CODICE GTIN	08025886000052
DIMENSIONE VASCHETTA	168 x 120 x 26 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 200 x 160 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	18
N. STRATI PER PALLET	10
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	175 pedana compresa
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli : < 100 UFC/g Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0) Stafilococchi coag. (+) : < 200 UFC/g Anaerobi S.R. : < 10 UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 2560 kJ Valore energetico: 621 kcal Grassi: 54 g di cui Acidi grassi saturi: 22 g Carboidrati: <0,1 g di cui Zuccheri: <0,1 g Proteine: 14 g Sale: 3 g

Utile e pratica versione della pancetta stagionata.

Aggiunge gusto e sapore a torte rustiche, insalate e primi piatti sfiziosi.

Tutta la Bontà che vedi.



Francobolli di Pancetta Stagionata

NOME COMMERCIALE	FIAMMIFERI DI “CINQUE CERRI” – coscia di suino stagionata
BRAND	Cannelli
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 1459 L CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale, aglio, pepe
ORIGINE CARNE	UE
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola.
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Pronto al consumo o “da cucina”
CODICE PRODOTTO	115006
CODICE EAN	8025886000069
CODICE GTIN	08025886000069
DIMENSIONE VASCHETTA	168x120x26 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 200 x 160 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	18
N. STRATI PER PALLET	10
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	175 cm compresa pedana
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	E.Coli β -glucuronidasi+ $<1 \times 10^2$ UFC/g Anaerobi solfito-riduttori $<1 \times 10$ UFC/g Stafilococchi coag. + $<1 \times 10^2$ UFC/g Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw $\leq 0,92$) Salmonella spp. assente in 25 g. (n=5 c=0) Microrganismi a 30°C $<5 \times 10^5$ UFC/g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 982 kJ Valore energetico: 236 kcal Grassi: 13 g di cui Acidi grassi saturi: 3,1 g Carboidrati: 0 g di cui Zuccheri: 0 g Proteine: 30 g Sale: 5,5 g

Ideale aiuto in cucina per
donare gusto a primi piatti e
paste al forno.

Perfetti per impreziosire
insalate o spuntini veloci.

Tutta la Bontà che vedi.



Fiammiferi di Cinque Cerri

Scheda tecnica

NOME COMMERCIALE	CULATTA EMILIA affettata
BRAND	La Badia
FORNITORE SEMILAVORATO	IT 613 L CE
CONFEZIONATORE	IT 983 L CE
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale
ORIGINE CARNE	ITALIA
PESO NETTO	100 GR
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
SHELF LIFE	Shelf life totale: 90 gg Vita commerciale garantita alla consegna: 42 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0° C e +4° C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero protetto da pellicola.
CONSIGLIO DI UTILIZZO	Aprire la confezione qualche minuto prima del consumo per gustare al meglio l'aroma del prodotto
CODICE PRODOTTO	11011431
CODICE EAN	8034076470032
CODICE GTIN	08034076470032
DIMENSIONE VASCHETTA	220 X 190 X 21 mm
VASCHETTA PREFORMATA	Trasparente in PET/PE-EVOH/PE
FILMATO SUPERIORE	Trasparente
IMBALLO	Cartone colore AVANA – 230 x 240 x 210 mm
PEZZI PER CARTONE	10
PALLET	EPAL 80X120
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI PER PALLET	9
N. CARTONI PER PALLET	180
ALTEZZA PALLET	185
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli: <50 UFC/g Stafilococchi aureus: <100 UFC/g Listeria monocytogenes : ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0) (Aw ≤0,92) Salmonella spp: Assente in 25 g (n=5 c=0)
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto)	Valore energetico: 1234 kJ Valore energetico: 296 kcal Grassi: 21 g di cui Acidi grassi saturi: 8 g Carboidrati: <0,5 g di cui Zuccheri: 0 g Proteine: 27 g Sale: 3,8 g

Dalla terra della dolcezza,
un pregiato taglio anatomico
che racchiude l'essenza del
prosciutto. Origine certa,
metodo di elaborazione
tradizionale, cura e controlli.

Signori, la Culatta Emilia!

Tutta la Bontà che vedi.



Culatta Emilia

The background of the image is a rustic scene featuring various cured meats. Several large, pale sausages hang from a wooden rack in the upper left. In the center, a large, dark, rectangular piece of cured meat hangs vertically. To the right, a large, golden-brown ham is positioned diagonally. In the foreground, a large, flat, cured meat lies horizontally, topped with a sprig of fresh rosemary. To its left, a pile of small, round, reddish cured meats sits next to two sliced sausages showing their dark, speckled interiors. The entire scene is set against a warm, textured background, possibly a wall or a backdrop, with soft lighting that highlights the textures of the meats.

Cannelli
NORCINERIA

Tutta la Bontà che vedi.



Una storia che nasce in cantina

*Affettati
in vaschetta*



Cannelli®

N O R C I N E R I A

GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO



Tutta la Bontà che vedi.