

Aufgeschnitten

in Schale



Cannelli®

N O R C I N E R I A

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen.

The logo for Cannelli NORCINERIA is centered in the upper half of the image. It features the brand name "Cannelli" in a large, bold, red serif font with a white outline, set against a light green, parchment-like background. Below it, the word "NORCINERIA" is written in a smaller, black, all-caps serif font. The entire logo is framed by a dark border.

Cannelli
NORCINERIA



Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



*A*lles, was Sie sehen werden, ist nur das Beste, was uns unser Land zu bieten hat.

Eine Geschichte von Geschmack und Authentizität, deren Wurzeln weit zurück in der Vergangenheit liegen und die wir intakt aufbewahren wollen.

Der Keller stellt seit jeher den Ort da, an dem alte Weisheiten und Lebensmittel umweltschonend und nach traditionellen Metzgermethode von Norcia aufbewahrt werden. Während des Reifungsprozesses vereinen sich Erfahrung und Verbundenheit mit dem Territorium untrennbar und unabdingbar, wie der Hintergrund in einem Gemälde.

Die Auswahl, für die wir uns entschieden haben, ist Ausdruck dieser Räumlichkeiten, des Zusammentreffens der Exzellenz der Metzgereikunst von Norcia in Mittelitalien, zu der sich ein edler Eindringling gesellt: die Culatta Emilia.

Eine Geschichte, die im Keller begann

| | | |
|--|---|--|
| HANDELSNAME | PROSCIUTTO NORCIA IGP geschnitten | |
| MARKE | Cannelli | |
| LIEFERANT HALBFERTIGER PRODUKT | IT 1112 L CE; IT 734 L CE | |
| VERPACKER | IT 983 L CE | |
| ZUTATEN | Schweinekeule, Salz, Pfeffer | |
| URPRUNG FLEISCH | ITALIEN | |
| NETTOGEWICHT | 100 GR | |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). | |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage | |
| AUFBEWHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschrank lagern | |
| HINWEISE ZUR VERWENDUNG | Öffnen Sie die Packung einige Minuten vor dem Verzehr, damit sich das Aroma des Produkts besser entfalten kann | |
| PRODUKT CODE | 11011258 | |
| EAN-CODE | 8025886000106 | |
| GTIN-CODE | 08025886000106 | |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 220 X 190 X 21 mm | |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE | |
| ABDECKFOLIE | Transparent | |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 240 x 210 mm | |
| STÜCK PRO KARTON | 10 | |
| PALETTE | EPAL 80X120 | |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 20 | |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 9 | |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 | |
| HÖHE PALETTE | 185 | |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | E. Coli β-glucuronidasi+. | <1x10 ² KBE/g. |
| | Sulfitreduzierende Anaerobier | < 1x10 KBE/g. |
| | Staphylokokken-Koag. + | < 1x10 ² KBE/g. |
| | Listeria monocytogenes | ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) |
| | Salmonella spp.: | Abwesend in 25 g (n=5 c=0) |
| | Mikroorganismen bei 30°C | <5x10 ⁵ KBE/g. |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 1136 kJ Energiewert: 270 kcal Fett: 18 g davon gesättigte Fettsäuren: 8,4 g Kohlenhydrate: 0 g davon Zucker: 0 g Proteine: 27 g Salz: 6,5 g | |

Die Reinheit der Luft der Sibillini-Berge, das Knowhow der Metzgermeister von Norcia, der Respekt vor jahrhundertealten Traditionen schenken uns ein Meisterwerk italienischer Delikatessen:

Der Norcia IGP Schinken.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Prosciutto di Norcia IGP



SUINO 100% ITALIANO

Technisches Datenblatt

| | |
|--|--|
| HANDELSNAME | CAPOCOLLO STAGIONATO aufgeschnitten |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 766 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze und Aromen. Antioxidationsmittel: E 301 (Natrium L - Ascorbat). Konservierungsmittel: E250 (Natriumnitrit), E 252 (Kaliumnitrat). |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschranklagern |
| HINWEIS ZUR VERWENDUNG | Öffnen Sie die Packung einige Minuten vor dem Verzehr, damit sich das Aroma des Produkts besser entfalten kann |
| PRODUKT-CODE | 115009 |
| EAN-CODE | 8025886000090 |
| GTIN-CODE | 08025886000090 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 220 X 190 X 21 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 240 x 210 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 20 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 9 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| HÖHE PALETTE | 185 |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <100 KBE/g Enterobacteriaceae: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) Staphylokokken-Koag. (+) : CF <200 KBE/g Anaerobi S.R. <10 KBE/g : < 10 KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 1502 kJ Energiewert: 362 kcal Fett: 31 g davon gesättigte Fettsäuren: 13 g Kohlenhydrate: 1,0 g davon Zucker: <0,1 g Proteine: 29 g Salz: 3,5 g |

Ein edler Schnitt der Norcia-Tradition
weit über 100 Tage gereift, der ideale Begleiter für Snacks und leckere Vorspeisen.

Immer präsent auf den für besondere Angelegenheiten gedeckten Tischen der italienischen Tradition.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Capocollo Stagionato

| | |
|--|--|
| HANDELSNAME | GUANCIALE STAGIONATO aufgeschnitten |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 766 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze und Aromen. Antioxidationsmittel: E 301 (Natrium L - Ascorbat). Konservierungsmittel: E 252 (Kaliumnitrat), E250 (Natriumnitrit). |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschrank lagern |
| HINWEIS ZUR VERWENDUNG | Öffnen Sie die Packung einige Minuten vor dem Verzehr, damit sich das Aroma des Produkts besser entfalten kann |
| PRODUKT-CODE | 1112120 |
| EAN-CODE | 8025886000021 |
| GTIN-CODE | 08025886000021 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 220 X 190 X 21 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 240 x 210 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 20 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 9 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| HÖHE PALETTE | 185 |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <100 KBE/g Enterobacteriaceae: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) Staphylokokken-Koag. (+) : CF <200 KBE/g Anaerobi S.R. <10 KBE/g : < 10 KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 2667 kJ Energiewert: 647 kcal Fett: 69 g davon gesättigte Fettsäuren: 28 g Kohlenhydrate: 0,2 g davon Zucker: 0,2 g Proteine: 10 g Salz: 3,4 g |

Schon seit jeher eine Zutat, die jedem traditionellen Gericht besonderen Geschmack verleiht.

Ab heute eine gebrauchsfertige Version für Gourmet-Pizzen oder leckere Croutons.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Guanciale Stagionato

| | |
|--|--|
| HANDELSNAME | LONZINO STAGIONATO aufgeschnitten |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 766 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze und Aromen, Antioxidationsmittel: E 301 (Natrium L - Ascorbat), Konservierungsmittel: E250 (Natriumnitrit), E 252 (Kaliumnitrat). |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschrank lagern |
| HINWEIS ZUR VERWENDUNG | Öffnen Sie die Packung einige Minuten vor dem Verzehr, damit sich das Aroma des Produkts besser entfalten kann |
| PRODUKT-CODE | 115007 |
| EAN-CODE | 8025886000076 |
| GTIN-CODE | 08025886000076 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 220 X 190 X 21 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 240 x 210 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 20 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 9 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| HÖHE PALETTE | 185 |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <100 KBE/g Enterobacteriaceae: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) Staphylokokken-Koag. (+) : CF < 200 KBE/g Anaerobi S.R.: <10 KBE/g : < 10 KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 1135 kJ Energiewert: 271 kcal Fett: 12 g davon gesättigte Fettsäuren: 6g Kohlenhydrate: <0,1 g davon Zucker: <0,1 g Proteine: 41 g Salz: 5,7 g |

Schweinefilet, mager, gut durchgereift und besonders geschmackvoll. Ideal für den kalorienbewussten Verbraucher, der jedoch nicht auf eine Scheibe reinen Genuss verzichten möchte.

Hervorragend als Vorspeise oder appetitlich verfeinert als Carpaccio präsentiert.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Lonzino Stagionato



SUINO 100% ITALIANO

Technisches Datenblatt

| | |
|--|---|
| HANDELSNAME | SALAME CORALLINA aufgeschnitten |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 766 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinefleisch, Salz, Aromen, Dextrose, Pfeffer, Knoblauch. Antioxidationsmittel: E 301 (Natrium L - Ascorbat). Konservierungsmittel: E250 (Natriumnitrit), E 252 (Kaliumnitrat). |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschrank lagern |
| HINWEIS ZUR VERWENDUNG | Öffnen Sie die Packung einige Minuten vor dem Verzehr, damit sich das Aroma des Produkts besser entfalten kann |
| PRODUKT-CODE | 115008 |
| EAN-CODE | 8025886000083 |
| GTIN-CODE | 08025886000083 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 220 X 190 X 21 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 240 x 210 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 20 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 9 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| HÖHE PALETTE | 185 |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <100 KBE/g Enterobacteriaceae: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) Staphylokokken-Koag. (+) : CF < 200 KBE/g Anaerobi S.R. <10 KBE/g : < 10 KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 1519 kJ Energiewert: 366 kcal Fett: 28 g davon gesättigte Fettsäuren: 11g Kohlenhydrate: 0,2 g davon Zucker: <0,1 g Proteine: 29 g Salz: 5,0 g |

Eine Salami aus mageren Schinkenstücken, die über 8 Wochen in einer natürlichen Haut gereift wurde.

Dies ist die Salami der Norcina-Tradition für jeden festlichen Anlass etwas Besonderes.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Salame Corallina

| | |
|--|--|
| HANDELSNAME | SALAME CASARECCIO aufgeschnitten |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 766 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinefleisch, Salz, Aromen, Dextrose, Pfeffer, Knoblauch. Antioxidationsmittel: E 301 (Natrium L - Ascorbat). Konservierungsmittel: E250 (Natriumnitrit), E 252 (Kaliumnitrat). |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschrank lagern |
| VERWENDUNGSHINWEIS | Öffnen Sie die Packung einige Minuten vor dem Verzehr, damit sich das Aroma des Produkts besser entfalten kann |
| PRODUKTCODE | 115011 |
| EAN-CODE | 8025886000113 |
| GTIN-CODE | 08025886000113 |
| ABMESSUNGEN DER SCHALE | 220 X 190 X 21 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 240 x 210 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 20 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 9 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| HÖHE PALETTE | 185 |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <100 KBE/g Enterobacteriaceae: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) Staphylokokken-Koag. (+): < CF 200 KBE/g Anaerobi S.R. <10 KBE/g : < 10 KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 1415 kJ Energiewert: 340 kcal Fett: 24 g davon gesättigte Fettsäuren: 10 g Kohlenhydrate: 1,0 g davon Zucker: <0,1 g Proteine: 31 g Salz: 4,3 g |

Die Salami aus der Tradition unseres Gebiets, geschätzt für ihren unvergleichlichen Geschmack und ihr Aroma.

Ideal für Vorspeisen und leckere Sandwichs.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Cannelli[®]
NORCINERIA

SALAME
CASARECCIO
SUINO 100% ITALIANO

Salame Casareccio



SUINO 100% ITALIANO

Technisches Datenblatt

| | |
|--|---|
| HANDELSNAME | FRANCOBOLLI DI GUANCIALE gereift |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 766 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze und Aromen. Antioxidationsmittel: E 301 (Natrium L - Ascorbat). Konservierungsmittel: E 252 (Kaliumnitrat), E250 (Natriumnitrit). |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschrank lagern |
| HINWEIS FÜR DIE VERWENDUNG | Zum sofortigen Verzehr oder für verschiedene Rezepte in der Küche |
| PRODUKT-CODE | 115004 |
| EAN-CODE | 8025886000045 |
| GTIN-CODE | 08025886000045 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 168x120x26 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 200 x 160 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 18 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 10 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| PALETTENHÖHE | 175 cm inklusive Plattform |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <100 KBE/g Enterobacteriaceae: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) Staphylokokken-Koag. (+) : < CF 200 KBE/g Anaerobi S.R. <10 KBE/g : < 10 KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 2667 kJ Energiewert: 647 kcal Fett: 69 g davon gesättigte Fettsäuren: 28 g Kohlenhydrate: 0,2 g davon Zucker: 0,2 g Proteine: 10 g Salz: 3,4 g |

Praktische Version der Hauptzutat der traditionellen italienischen “Primi piatti” (Carbonara, Amatriciana ...).

Gut gereift verleiht diese Zutat jedem Gericht einen unverwechselbaren Charakter.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Francobolli di Guanciale Stagionato



SUINO 100% ITALIANO

Technisches Datenblatt

| | |
|--|---|
| HANDELSNAME | FRANCOBOLLI DI PANCETTA gereift |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 766 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze und natürliche Aromen. Antioxidationsmittel: E 301 (Natrium-L- Ascorbat). Konservierungsmittel: E250 (Natriumnitrit), E 252 (Kaliumnitrat). |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschrank lagern. |
| HINWEIS FÜR DIE VERWENDUNG | Zum sofortigen Verzehr oder für verschiedene Rezepte in der Küche |
| PRODUKT-CODE | 115005 |
| EAN-CODE | 8025886000052 |
| GTIN-CODE | 08025886000052 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 168 X 120 X 26 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| EVOH/PE ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 200 x 160 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 18 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 10 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| PALETTENHÖHE | 175 cm inklusive Plattform |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <100 KBE/g Enterobacteriaceae: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 KBE/g. (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) Staphylokokken-Koag. (+) : CF < 200 KBE/g Anaerobi S.R. <10 KBE/g : < 10 KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 2560 kJ Energiewert: 621 kcal Fett: 54 g davon gesättigte Fettsäuren: 22g Kohlenhydrate: <0,1 g davon Zucker: <0,1 g Proteine: 14 g Salz: 3 g |

Vielseitig verwendbare und praktische Version von gereiftem Pancetta (Speck).

Er verleiht rustikalen Kuchen, Salaten und köstlichen “Primi piatti” Geschmack und Aroma.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Francobolli di Pancetta Stagionata

| | |
|--|---|
| HANDELSNAME | FIAMMIFERI DI "CINQUE CERRI" – gepökelte, gereifte Schweinekeule |
| MARKE | Cannelli |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 1459 M CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinekeule, Salz, Knoblauch, Pfeffer |
| URSPRUNG FLEISCH | EU |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschranklagern. |
| HINWEIS FÜR DIE VERWENDUNG | Zum sofortigen Verzehr oder für verschiedene Rezepte in der Küche |
| PRODUKT-CODE | 115006 |
| EAN-CODE | 8025886000069 |
| GTIN-CODE | 08025886000069 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 168x120x26 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| EVOH/PE ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 200 x 160 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 18 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 10 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| PALETTENHÖHE | 175 cm inklusive Plattform |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | E.Coli β-glucuronidasi+ <1x10 ² KBE/g Sulfitreduzierende Anaerobier <1x10 KBE/g Staphylokokken-Koag. + <1x10 ² KBE/g Listeria monocytogenes ≤ 100 KBE/g. (n=5 c=0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp. abwesend in 25 g. (n=5 c=0) Mikroorganismen bei 30°C <5x10 ⁵ KBE/g |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 982 kJ Energiewert: 236 kcal Fett: 13 g davon gesättigte Fettsäuren: 3,1 g Kohlenhydrate: 0 g davon Zucker: 0 g Proteine: 30 g Salz: 5,5 g |

Die ideale Zutat in der Küche, um ersten Gängen und Nudelauflauf Geschmack zu verleihen.

Perfekt zum Garnieren von Salaten oder um schnelle Snacks zuzubereiten.

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Fiammiferi di Cinque Cerri

| | |
|--|---|
| HANDELSNAME | CULATTA EMILIA aufgeschnitten |
| MARKE | La Badia |
| LIEFERANT HALBFERTIGPRODUKT | IT 613 L CE |
| VERPACKER | IT 983 L CE |
| ZUTATEN | Schweinekeule, Salz, |
| URSPRUNG FLEISCH | ITALIEN |
| NETTOGEWICHT | 100 GR |
| ALLERGENE | Es gibt keine Allergene (Reg. EU 1169/11 Anh. II). |
| HALTBARKEIT | Haltbarkeit gesamt: 90 Tage Garantierte Haltbarkeit des Produkts bei Lieferung: 42 Tage |
| AUFBEWAHRUNG | Zwischen 0° C und + 4° C lagern. Nach dem Öffnen mit Folie geschützt im Kühlschranksaufbewahren. |
| HINWEIS ZUR VERWENDUNG | Öffnen Sie die Packung einige Minuten vor dem Verzehr, damit sich das Aroma des Produkts besser entfalten kann |
| PRODUKT-CODE | 11011431 |
| EAN-CODE | 8034076470032 |
| GTIN-CODE | 08034076470032 |
| ABMESSUNGEN SCHALE | 220 X 190 X 21 mm |
| VORGEFORMTE SCHALE | Transparent in PET/PE-EVOH/PE |
| EVOH/PE ABDECKFOLIE | Transparent |
| VERPACKUNG | Karton Farbe HAVANNA – 230 x 240 x 210 mm |
| STÜCK PRO KARTON | 10 |
| PALETTE | EPAL 80X120 |
| ANZ. KARTONS PRO LAGE | 20 |
| ANZ. LAGEN PRO PALETTE | 9 |
| ANZ. KARTONS PRO PALETTE | 180 |
| HÖHE PALETTE | 185 |
| MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN | Escherichia coli: <50 KBE/g Stafilococchi aureus: <100 KBE/g Listeria monocytogenes: ≤ 100 UFC/g (n = 5 c = 0) (Aw ≤ 0,92) Salmonella spp.: Abwesend in 25 g (n=5 c=0) |
| NÄHRWERTANGABEN (für 100 g Produkt) | Energiewert: 1234 kJ Energiewert: 296 kcal Fett: 21 g davon gesättigte Fettsäuren: 8 g Kohlenhydrate: <0,5 g davon Zucker: 0 g Proteine: 27 g Salz: 3,8 g |

Aus dem Land der Süße, ein erlesenes Teilstück mit der ganzen Essenz des Schinkens. Sichere Herkunft, traditionelle Verarbeitungsmethode, Sorgfalt und Kontrollen.

Meine Damen und Herren,
die Culatta Emilia!

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Culatta Emilia

The logo for Cannelli NORCINERIA is centered in the upper half of the image. It features the brand name "Cannelli" in a large, bold, red serif font with a registered trademark symbol. Below it, the word "NORCINERIA" is written in a smaller, black, all-caps serif font. The text is set against a light, textured background that resembles aged parchment or paper, which is framed by a dark border.

Cannelli
NORCINERIA



Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen



Eine Geschichte, die im Keller begann

*Aufgeschnitten
in Schale*



Cannelli®

N O R C I N E R I A

GRUPPO ALIMENTARE
VALTIBERINO

Die ganze Köstlichkeit, die Sie sehen.