

LA  
BADIA



PROSCIUTTI

**GRUPPO ALIMENTARE  
VALTIBERINO**



LA  
BADIA



Il prosciuttificio "La Badia" si trova nel cuore dell'area produttiva tutelata dal *Consorzio del Prosciutto di Parma*, marchio conosciuto e affermato in tutto il mondo. Uno stabilimento produttivo caratterizzato da una tecnologia fortemente all'avanguardia che consente di armonizzare l'automatizzazione dell'intera produzione con la sapienza del lavoro di ogni singolo operatore.

L'eccellenza dei nostri prodotti nasce dal particolare microclima che li accoglie e dalla lunga e inimitabile esperienza. Tutta la nostra produzione è 100% italiana, 100% naturale, con l'aggiunta di un unico ingrediente che utilizziamo "cum grano salis" per garantire la corretta conservazione di ogni singolo prodotto: il sale marino utilizzato con estrema parsimonia.

I prosciutti "La Badia" sono prodotti di qualità certa e garantita.

Dall'accurata selezione degli alimenti e delle carni, alla lavorazione che donne e uomini de "La Badia" con professionalità, passione ed esperienza garantiscono quotidianamente, vengono rispettati tutti i momenti necessari che consentono stagionature anche di 24 mesi.

L'eccellenza dei prodotti viene raggiunta anche grazie all'elevata qualità dei processi che "La Badia" affida a un fuoco incrociato di controlli e a sofisticati sistemi elettronici che assicurano un monitoraggio completo e costante delle condizioni degli ambienti di lavorazione e dei prodotti.

Questo evoluto sistema produttivo, arricchito delle abilità tipiche dei "norcini", fa di "La Badia" un marchio sinonimo di qualità, di eccellenza e di rispetto della tradizione. "La Badia" offre anche una rete distributiva efficiente, ampia e puntuale, in grado di consegnare intatta al consumatore italiano ed internazionale, la genuinità tipica della tradizione di Parma.

Tutte le nostre produzioni utilizzano  
**esclusivamente ingredienti naturali,  
senza aggiunta di conservanti.**



# Prosciutto di Parma DOP



NOME PRODOTTO	PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO	PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO SOTTOVUOTO, "PRESSATO"	PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO SOTTOVUOTO, "ADDOBBO"
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, in ottemperanza alla legge di tutela n° 26 del 13 febbraio 1990 ed al Reg. CE 1107/96 da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle dieci regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio. Caratteristiche dei suini: età non inferiore a 9 mesi – peso medio per partita di 160 kg più o meno il 10%.		
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 613 L CE		
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale.		
ADDITIVI	Assenti. È consentito soltanto l'utilizzo di sale (cloruro di sodio)		
CONSERVAZIONE E DMD	Conservare in luogo fresco e asciutto. Tempo: illimitato dal punto di vista sanitario; anche oltre i 24 mesi a seconda del peso dal punto di vista organolettico. Raccomandiamo 12 mesi da fine stagionatura.	Temp. < +10°C. Tempo (suggerito): 6 mesi max; Dopo l'apertura conservare a temperatura tra 1° e 6°C mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni ed incrostazioni; Tempo (suggerito): max 1 mese	Temp. < +10°C. Tempo (suggerito): 6 mesi max
TEMPO DI STAGIONATURA	16 mesi.		
CODICE EAN	2320319	2320322	8026924079627
CODICE PRODOTTO	PC018	PDP_16	PDP16PMC
PESO	7,00 – 12,50 Kg	7,00 – 9,50 Kg	7,00 – 9,50 Kg
IMBALLO PRIMARIO	Scatola di cartone	Busta di plastica	Busta di plastica
IMBALLO SECONDARIO	-	Scatola di cartone	Scatola di cartone
NUMERO DI PEZZI PER SCATOLA	2		
DIMENSIONE DELLA SCATOLA (mm)		560 x 390 x 245 (L x P x H)	
DIMENSIONI PALLET (mm)		80 x 120 x 135 (L X P X H)	
SCATOLE PER PIANO	4		
PIANI PER PALLET	5		
SCATOLE PER PALLET	20		
PESO NETTO DEL PALLET (KG)	420 Kg		
PESO NETTO DELLA SCATOLA (KG)	0,891		

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	Valore energetico	1113 kJ / 267 kcal
	Grassi	g 18
	di cui acidi grassi saturi	g 6,1
	Carboidrati	g < 0,5
	di cui zuccheri	g 0
	Proteine	g 26
	Sale	g 4,4

PARAMETRI ANALITICI A NORMA DI LEGGE (muscolo bicipite femorale)	Umidità	da 59% a 63,5 %
	Aw	≤ 0,92
	Ph	Da 5,4 a 6,3
	Sale	da 4,2% a 6,2%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Indice di proteolisi	da 24 a 31
	E. coli	≤ 50 ufc/g
	Stafilococchi aureus	≤ 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	Salmonella spp	Assente in 25 gr
	Peso	Non inferiore a 7 kg
	Tempo minimo di stagionatura	12 mesi
	Colore	rosso-roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di marezatura
Aroma	caratteristico	

Cosa è il Prosciutto di Parma?

È la cura nei dettagli e nelle fasi della stagionatura.

È la passione per un lavoro antico fatto di antiche tradizioni e tramandato di generazione in generazione.

È l'equilibrio dei profumi e dei sapori di una terra ricca e generosa.

È la qualità e l'attenzione nella scelta della materia prima impiegata.

Questi elementi fanno del Prosciutto di Parma uno dei prodotti più rappresentativi del Made In Italy e più apprezzati e conosciuti al mondo.

# Prosciutto di Parma DOP Exquisitus 18 mesi



NOME PRODOTTO	PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO	PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO SOTTOVUOTO, "PRESSATO"	PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO SOTTOVUOTO, "ADDOBBO"
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, in ottemperanza alla legge di tutela n° 26 del 13 febbraio 1990 ed al Reg. CE 1107/96 da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle dieci regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio. Caratteristiche dei suini: età non inferiore a 9 mesi - peso medio per partita di 160 kg più o meno il 10%.		
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 613 L CE		
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale.		
ADDITIVI	Assenti. È consentito soltanto l'utilizzo di sale (cloruro di sodio)		
CONSERVAZIONE E DMD	Conservare in luogo fresco e asciutto. Tempo: illimitato dal punto di vista sanitario; anche oltre i 24 mesi a seconda del peso dal punto di vista organolettico. Raccomandiamo 12 mesi da fine stagionatura.	Temp. < +10°C. Tempo (suggerito): 6 mesi max; Dopo l'apertura conservare a temperatura tra 1° e 6°C mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni ed incrostazioni; Tempo (suggerito): max 1 mese	Temp. < +10°C. Tempo (suggerito): 6 mesi max
TEMPO DI STAGIONATURA	18 mesi.		
CODICE EAN	-	2320322	2367057
CODICE PRODOTTO	PCO18	PDP18	PDP18
PESO	7,00 - 12,50 Kg	7,00 - 9,50 Kg	8,00 - 9,00 Kg
IMBALLO PRIMARIO	Scatola di cartone	Busta di plastica	Busta di plastica
IMBALLO SECONDARIO	-	Scatola di cartone	Scatola di cartone
NUMERO DI PEZZI PER SCATOLA	2		
DIMENSIONE DELLA SCATOLA (mm)	560 x 390 x 245 (L x P x H)		
DIMENSIONI PALLET (mm)	80 x 120 x 135 (L X P X H)		
SCATOLE PER PIANO	4		
PIANI PER PALLET	5		
SCATOLE PER PALLET	20		
PESO NETTO DEL PALLET (KG)	420 Kg		
PESO NETTO DELLA SCATOLA (KG)	0,891		

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	Valore energetico	1113 kJ / 267 kcal
	Grassi	g 18
	di cui acidi grassi saturi	g 6,1
	Carboidrati	g < 0,5
	di cui zuccheri	g 0
	Proteine	g 26
	Sale	g 4,4

PARAMETRI ANALITICI A NORMA DI LEGGE (muscolo bicipite femorale)	Umidità	da 59% a 63,5 %
	Aw	≤ 0,92
	Ph	Da 5,4 a 6,3
	Sale	da 4,2% a 6,2%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Indice di proteolisi	da 24 a 31
	E. coli	≤ 50 ufc/g
	Stafilococchi aureus	≤ 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	Salmonella spp	Assente in 25 gr
	Peso	Non inferiore a 7 kg
	Tempo minimo di stagionatura	12 mesi
	Colore	rosso-roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di marezza
Aroma	caratteristico	

Il Prosciutto di Parma (dal latino perexsuctum, letteralmente asciugato) è un prodotto buono, sano e genuino. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi e il risultato è un prodotto gustoso e completamente naturale. Alla coscia di maiale e al sale si aggiungono altri due ingredienti: il tempo e il vento, asciutto e delicato, delle profumate colline parmensi.

L'unicità di questo territorio - un'area estremamente limitata della provincia di Parma - è proprio quella di avere le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale, che darà quell'inconfondibile dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma. Un prodotto DOP estremamente controllato, legato a un lungo e rigido iter produttivo che si conclude con un attento esame e con la corona ducale impressa a fuoco.

# Prosciutto di Parma DOP 24 mesi



La corona ducale impressa a fuoco è il segno inconfondibile che lo contraddistingue; un'offerta di garanzia e sicurezza per il consumatore, che certifica l'assoluta eccellenza e genuinità del prodotto.

Il Prosciutto di Parma segue un rigido disciplinare che il Consorzio ha imposto alle aziende produttrici per regolare tutte le fasi di lavorazione secondo una precisa metodologia nel pieno rispetto della tradizione: Isolamento, Raffreddamento, Rifilatura, Salagione, Riposo, Lavatura-Asciugatura, Pre-stagionatura - Toelettatura, Sugnatatura, Stagionatura, Sondaggio, Marchiatura.

NOME PRODOTTO	PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO	PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISSOSSATO SOTTOVUOTO, "PRESSATO"	PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISSOSSATO SOTTOVUOTO, "ADDOBBO"
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, in ottemperanza alla legge di tutela n° 26 del 13 febbraio 1990 ed al Reg. CE 1107/96 da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle dieci regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio. Caratteristiche dei suini: età non inferiore a 9 mesi - peso medio per partita di 160 kg più o meno il 10%.		
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 613 L CE		
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale.		
ADDITIVI	Assenti. È consentito soltanto l'utilizzo di sale (cloruro di sodio)		
CONSERVAZIONE E DMD	Conservare in luogo fresco e asciutto. Tempo: illimitato dal punto di vista sanitario; anche oltre i 24 mesi a seconda del peso dal punto di vista organolettico. Raccomandiamo 12 mesi da fine stagionatura.	Temp. < +10°C. Tempo (suggerito): 6 mesi max; Dopo l'apertura conservare a temperatura tra 1° e 6°C mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni ed incrostazioni; Tempo (suggerito): max 1 mese	Temp. < +10°C. Tempo (suggerito): 6 mesi max; Dopo l'apertura conservare a temperatura tra 1° e 6°C mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni ed incrostazioni; Tempo (suggerito): max 1 mese
TEMPO DI STAGIONATURA	24 mesi.		
CODICE EAN	2320319	2320322	2367057
CODICE PRODOTTO	PC024	PDP24	PDP24P
PESO	7,00 - 12,50 Kg	7,00 - 9,50 Kg	7,00 - 9,50 Kg
IMBALLO PRIMARIO	Scatola di cartone	Busta di plastica	Busta di plastica
IMBALLO SECONDARIO	-	Scatola di cartone	Scatola di cartone
NUMERO DI PEZZI PER SCATOLA	2		
DIMENSIONE DELLA SCATOLA (mm)	560 x 390 x 245 (L x P x H)		
DIMENSIONI PALLET (mm)	80 x 120 x 135 (L X P X H)		
SCATOLE PER PIANO	4		
PIANI PER PALLET	5		
SCATOLE PER PALLET	20		
PESO NETTO DEL PALLET (KG)	420 Kg		
PESO NETTO DELLA SCATOLA (KG)	0,891		

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	Valore energetico	1113 kJ / 267 kcal
	Grassi	g 18
	di cui acidi grassi saturi	g 6,1
	Carboidrati	g < 0,5
	di cui zuccheri	g 0
	Proteine	g 26
	Sale	g 4,4

PARAMETRI ANALITICI A NORMA DI LEGGE (muscolo bicipite femorale)	Umidità	da 59% a 63,5 %
	Aw	≤ 0,92
	Ph	Da 5,4 a 6,3
	Sale	da 4,2% a 6,2%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Indice di proteolisi	da 24 a 31
	E. coli	≤ 50 ufc/g
	Stafilococchi aureus	≤ 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	Salmonella spp	Assente in 25 gr
	Peso	Non inferiore a 7 kg
	Tempo minimo di stagionatura	12 mesi
	Colore	rosso-roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di marezatura
Aroma	caratteristico	

# Culatta Emilia



Forse non tutti sanno che il Marchio Collettivo "Culatta Emilia" nasce come segno distintivo per dare prestigio a un salume prodotto e commercializzato già da anni e ricavato dalla parte più nobile del crudo, da cui nasce anche il Culatello classico.

Oggi il marchio "Culatta Emilia" è registrato e apprezzato in Italia, in Europa e nel mondo. È garanzia di qualità e di un percorso di lavorazione che segue un rigido disciplinare che prevede garanzia sulla materia prima, nessun conservante e una stagionatura di almeno 12 mesi. Al termine della stagionatura, anche il peso finale della Culatta è fondamentale e non può essere inferiore ai 3,8 kg senza anchetta e 4,5 kg con anchetta.

Facile da affettare e con pochissimo scarto, sin dalla prima fetta la Culatta Emilia coinvolge olfatto e palato grazie al suo profumo irresistibile e ad un gusto in perfetto equilibrio tra dolcezza e ricercatezza.

NOME PRODOTTO	CULATTA EMILIA STAGIONATA CON COTENNA		CULATTA EMILIA STAGIONATA CON COTENNA SOTTOVUOTO, SENZA ANCHETTA, PELATA A COLTELLO
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Per realizzare il prodotto viene usata la coscia del suino disossata, dalla quale viene asportata la parte di carne meno pregiata che servirà ad ottenere un altro tipo di prodotto, detto "Fiocchetto". La restante parte con cotenna corrispondente al fascio dei muscoli crurali posteriori, più tenera e pregiata, che viene rifilata con cura e formata. La zona di produzione si estende al territorio amministrativo delle Province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Le cosce provengono da suini allevati, macellati e sezionati in Italia. La Culatta Emilia si presenta con la caratteristica forma a "pera", la stagionatura può essere realizzata con o senza anchetta.		Per realizzare il prodotto viene usata la coscia del suino disossata, dalla quale viene asportata la parte di carne meno pregiata che servirà ad ottenere un'altro tipo di prodotto, detto "Fiocchetto". La restante carne corrispondente al fascio dei muscoli crurali posteriori, più tenera e pregiata, che viene rifilata con cura e formata. Il prodotto viene privato dell'anchetta e della cotenna.
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 613 L CE		
INGREDIENTI	Culatta di suino, sale.		
ADDITIVI	Assenti.		
CONSERVAZIONE E DMD	Conservare in luogo fresco e asciutto. Tempo: Si raccomandano 12 mesi dalla consegna.	Temperatura di conservazione < 10°C. Tempo: 180 gg. Dalla data di confezionamento.	
TEMPO DI STAGIONATURA	Minimo 12 mesi.	Minimo 14 mesi.	
CODICE EAN	2785357	2924523	
CODICE PRODOTTO	CULATTA EMILIA	CULATTA SV	
PESO	> 5 - ≤ 6,5 Kg	4,5 - 5,5 Kg circa	
IMBALLO PRIMARIO	Scatola di cartone	Busta per sottovuoto	
IMBALLO SECONDARIO	-	Scatola di cartone	
NUMERO DI PEZZI PER SCATOLA	3		
DIMENSIONE DELLA SCATOLA (mm)	400 x 400 x 200 (L x P x H)	245 x 560 x 390 (L x P x H)	
PESO NETTO DELLA SCATOLA (mm)	0,685	0,891	
PALLET (CM)	80 x 120 x 14 (L X P X H)		
SCATOLE PER PALLET	36	20	
SCATOLE PER PIANO	6	4	
PIANI PER PALLET	6	5	
PESO NETTO DEL PALLET (KG)	21		

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	Valore energetico	1236 kJ / 297 kcal
	Grassi	g 21
	di cui acidi grassi saturi	g 8
	Carboidrati	g 0
	di cui zuccheri	g 0
	Proteine	g 27
	Sale	g 3,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Clostridi S.R.	≤ 10 ufc/g
	Enterobatteri VRBLG a 37°C per 24 h	≤ 10 ufc/g
	Escherichia coli	≤ 10 ufc/g
	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
	Muffe	≤ 10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Spore di anaerobi solfiti riduttori	≤ 10 ufc/g
	Stafilococchi Coag (+) Term (+)	≤ 100 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE	Colore	Caratterizzato da tinte rosa/rosse nella parte magra, bianche/leggermente rosate nelle parti grasse.
	Odore	Caratteristico, profumato, delicato, maturo, con gradevole profumo di salume stagionato.
	Consistenza	Morbida, non molle, non untuosa, non fibrosa, fetta compatta.
	Sapore	Caratteristico e tipico.

# Fiocco di Prosciutto

**100% NATURALE  
SENZA CONSERVANTI**



NOME PRODOTTO	FIOTTO DI PROSCIUTTO STAGIONATO CON COTENNA FIOTTO DI PROSCIUTTO STAGIONATO CON COTENNA SOTTOVUOTO
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Il Fiocco di prosciutto, proviene dalla stessa coscia di suino nato, allevato, macellato e sezionato in Italia, dalla quale proviene anche la Culatta Emilia. È la noce di carne più piccola a fianco del femore. DOPO la rifilatura avviene la salagione a secco con sale e spezie. DOPO una prima fase di riposo in rete elastica, si procede alla tradizionale legatura, che conferisce il tipico aspetto ovale. Segue la lenta stagionatura che si protrae per almeno sei mesi in ambienti umidi e freschi.
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 613 L CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale.
ADDITIVI	Assenti.
CONSERVAZIONE E DMD	Conservare in luogo fresco e asciutto. TMC: 12 mesi dalla data di confezionamento.
TEMPO DI STAGIONATURA	Minimo 8 mesi.
CODICE EAN	2324392
CODICE PRODOTTO	FIOCCHETTO
PESO	2,00 - 3,2 Kg
IMBALLO PRIMARIO	Scatola di cartone
NUMERO DI PEZZI PER SCATOLA	2
DIMENSIONE DELLA SCATOLA (mm)	200 x 400 x 200 (L x P x H)
PESO NETTO DELLA SCATOLA (mm)	0,320
PALLET (CM)	80 x 120 x 14 (L X P X H)
SCATOLE PER PALLET	72
SCATOLE PER PIANO	12
PIANI PER PALLET	6
PESO NETTO DEL PALLET (KG)	21

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	Valore energetico	1524 kJ / 367 kcal
	Grassi	g 22
	di cui acidi grassi saturi	g 9
	Carboidrati	g < 0,5
	di cui zuccheri	g < 0,05
	Proteine	g 26
	Sale	g 4,82

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. coli	≤ 50 ufc/g
	Stafilococchi aureus	≤ 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 gr

# Prosciutto del Frate Norcino



NOME PRODOTTO	PROSCIUTTO NAZIONALE CON OSSO	PROSCIUTTO NAZIONALE DISSOSSATO SOTTOVUOTO
NOME DEL PRODOTTO	Prosciutto del Frate Norcino	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto nazionale provengono da suini nati, allevati e macellati in Italia.	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT 613 L CE	IT 1018 L CE
INGREDIENTI	Coscia di suino, sale.	
ALLERGENI	Assenti.	
CONSERVAZIONE E DMD	Conservare in luogo fresco e asciutto. DMD: 12 mesi dalla consegna.	Temperatura di conservazione < 10°C. DMD: 180 dalla data di confezionamento sottovuoto.
TEMPO DI STAGIONATURA	Minimo 12 mesi.	
CODICE EAN	2773912	2492303
CODICE PRODOTTO	SMO	SMPP SM_P
PESO	7,00 – 11,00 Kg	6,00 – 8,00 Kg
IMBALLO PRIMARIO	Scatola di cartone	Sacco in polietilene
IMBALLO SECONDARIO	-	Scatola di cartone
NUMERO DI PEZZI PER SCATOLA	2	
DIMENSIONE DELLA SCATOLA (mm)	560 x 390 x 245 (L x P x H)	
DIMENSIONI PALLET (mm)	80 x 120 x 135 (L X P X H)	
SCATOLE PER PIANO	4	
PIANI PER PALLET	5	
SCATOLE PER PALLET	20	
PESO NETTO DEL PALLET (KG)	420	
PESO NETTO DELLA SCATOLA (KG)	0,891	

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g. di prodotto	Valore energetico	1303 kJ / 314 kcal
	Grassi	g 24
	di cui acidi grassi saturi	g 9
	Carboidrati	g < 0,5
	di cui zuccheri	g 0
	Proteine	g 24
	Sale	g 3,8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. coli	≤ 50 ufc/g
	Stafilococchi coag.+	≤ 100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 gr

LA  
BADIA



LA  
BADIA



LA  
BADIA



**C** CULATTA  
EMILIA



GRUPPO ALIMENTARE  
**VALTIBERINO**



# GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO



[www.valtiberino.com](http://www.valtiberino.com)  
[commerciale@valtiberino.com](mailto:commerciale@valtiberino.com)  
info line: +39 075 8592736

La Badia srl  
Via Cavo, 14, Lesignano De' Bagni (PR)  
[commerciale@la-badia.com](mailto:commerciale@la-badia.com)  
Tel.: +39 0521 853830