



TERREDUCALI.IT

Il gusto di stare insieme



# POSIZIONE INNOVAZIONE SOSTENIBILITÀ EXPORT

La nostra forza è **Parma**, nel cuore della **Food Valley**, un territorio dalla grande tradizione gastronomica capace di conquistare il mondo.

Terre Ducali possiede le principali certificazioni industriali e ambientali, oltre a quelle necessarie per produrre ed esportare nei principali mercati internazionali.





## FETTE MOSSE POSIZIONATE A MANO

Terre Ducali propone un pack moderno ed elegante: tutta la nostra gamma, già affettata e pronta da gustare.

Una nuova offerta di salumi affettati e posizionati a mano, che arricchisce la gamma per la grande distribuzione e i consumatori.

- Fette tenere e sempre fresche
- Affettatura a temperatura positiva
- Inserimento manuale in vaschetta
- Fette ariose e facili da separare
- Presentazione di alto livello
- Servizio di qualità, da salumeria di fiducia

SOFFICI  
FETTE  
POSATE  
A MANO

 Fiocco di Prosciutto

100% ITALIANO



- ORIGINE ITALIANA GARANTITA
- GRAFICA MINIMALISTA E PULITA
- UNA GARANZIA DI QUALITÀ

## APERITIAMO

L'aperitivo Terre Ducali, ideale da condividere in famiglia o tra amici per un momento di gusto. Vi invitiamo a gustare il meglio della nostra gamma!



VASCHE  
DISPONIBILI  
IN MATERIALE  
TRASPARENTE.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2AFAPEFSTR	Aperitivo - Fianco di prosciutto, formaggio, taralli e Strolghino.	150 g	8	14	8	60	45

Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2AFAPEF	Aperitivo - Fianco di Prosciutto, formaggio, taralli e olive.	150 g	8	14	8	60	45
2AFAPESF	Aperitivo - Salame Felino IGP, formaggio, taralli e olive.	150 g	8	14	8	60	45
2AFAPESCO	Aperitivo - Salame Tino, Formaggio, taralli e olive	150 g	8	14	8	60	45



## APERITIAMO TERRE DUCALI & AURICCHIO 1877

Due marchi leader, sinonimo di eccellenza e di prodotti “Made in Italy”, si uniscono per proporre l’aperitivo tipico della Dolce Vita italiana, ideale per i mercati nazionali e internazionali!

**APERITIAMO**  
**Tutto il gusto dell’Italia in un solo piatto.**

Un nuovo modo ludico di gustare l’aperitivo, dove e quando vuoi.

Una vaschetta pratica ed elegante che, grazie ai suoi scomparti separati, preserva tutto il sapore dei salumi e del formaggio Provolone piccante, accompagnati da taralli croccanti e deliziosi ortaggi sott’olio.

Accompagnato da un buon calice di vino, è il meglio dell’Happy Hour all’italiana!

### APERITIAMO & AURICCHIO

Abbinamenti squisiti, con i ricchi e deliziosi sapori della gastronomia italiana!



  
**VASCHETTE  
 DISPONIBILI  
 IN MATERIALE  
 TRASPARENTE.**

Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
<b>2AFAPEMOA</b>	Aperitivo - Mortadelle, formaggio Provolone, taralli e carciofi.	150 g	8	14	8	50	45
<b>2AFAPEBRA</b>	Aperitivo - Bresaola, Provolone, taralli e olive.	150 g	8	14	8	50	45
<b>2AFAPESPA</b>	Aperitivo - Salame Piccante, Provolone, taralli e pomodorini secchi.	150 g	8	14	8	50	45



## PICCOLO FORMATO, GRANDE QUALITÀ

Fette mosse, posizionate a mano in vaschette da 50 grammi: una gamma di sapori tipici e autentici.

Noi preserviamo l'AUTENTICITÀ, l'AROMA e il SAPORE tradizionale.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2AFSTR5F	Strohino	50 g	20	12	14	100	45
2AFS5F	Salame Felino IGP	50 g	20	12	14	100	45
2AF CPR5F	Coppa di Parma IGP	50 g	12	12	14	100	45
2AFFIP5F	Fiocco di Prosciutto	50 g	12	12	14	100	45
2AFPPN5F	Pancetta al pepe nero	50 g	12	12	14	100	45
2AFGS5F	Guanciale	50 g	12	12	14	100	45
2AFPCN5F	Prosciutto Cotto di Alta qualità	50 g	12	12	14	30	45
2AFMO5F	Mortadella	50 g	12	12	14	30	45
2AFCAR5F	Coppa Arrosto	50 g	12	12	14	30	45
2AFSK5F	Speck	50 g	12	12	14	100	45



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2AFPP18F	Prosciutto Crudo 18 mesi	90 g	12	12	8	90	80
2AFSFF	Salame Felino IGP	90 g	12	12	8	100	45
2AFSTRF	Strolghino	90 g	12	12	8	100	45
2AFFIPF	Fiocco di Prosciutto	90 g	12	12	8	100	45
2AF CPRF	Coppa di Parma IGP	90 g	12	12	8	100	45
2AFSKF	Speck	90 g	12	12	8	100	45
2AFGSF	Guanciale	90 g	12	12	8	100	45
2AFPPNF	Pancetta al Pepe Nero	90 g	12	12	8	100	45



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2AFPCNF	Prosciutto cotto di Alta qualità	90 g	12	12	8	30	25
2AFMOF	Mortadella	90 g	12	12	8	30	25
2AFPPNF	Pancetta al Pepe Nero	90 g	12	12	8	50	45



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2AFFIPTAF	Fiocco di prosciutto	90 g	10	15	8	50	45
2AFCPRTAF	Coppa di Parma IGP	90 g	10	15	8	50	45
2AFSTRTAF	Strolghino	100 g	20	12	8	50	45
2AFSFTAF	Salame Felino IGP	100 g	20	12	8	50	45
2AFCUETAF	Culatta Emilia	90 g	10	15	8	50	45

Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2AFCARTAF	Coppa arrosto	90 g	10	15	8	30	25
2AFPNTAF	Pancetta al pepe nero	90 g	10	15	8	50	45
2AFPSTAF	Pancetta stagionata	90 g	10	15	8	50	45



## PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Il Prosciutto di Parma DOP è il salume per eccellenza della cultura gastronomica italiana e rappresenta il meglio dell'arte salumiera, certificato DOP - Denominazione di Origine Protetta.

Il nostro Prosciutto di Parma DOP è prodotto da cosce di suino provenienti da allevamenti e macelli italiani rigorosamente selezionati. La salagione delicata, la lenta stagionatura e l'accurata sugnatura che avviene in tradizionali cantine naturali ne fanno un prodotto dal sapore e dall'aroma imbattibile al palato ed apprezzato in tutto il mondo.



ADDOBBO  
SENZA OSSO



STAMPATO  
SENZA OSSO



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per Strati	strati per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2PPR	Prosciutto di Parma DOP con osso 16 mesi	10,5 kg	2	4	4	/	/
2PP18	Prosciutto di Parma DOP con osso 18 mesi	10,5 kg	2	4	4	/	/
2PP20	Prosciutto di Parma DOP con osso 20 mesi	10,5 kg	2	4	4	/	/
2PPDR	Prosciutto di Parma DOP disossato addobbo 16 mesi	8 kg	2	4	4	180	150
2PPDL18	Prosciutto di Parma DOP disossato addobbo 18 mesi	8 kg	2	4	4	180	150
2PPDL20	Prosciutto di Parma DOP disossato addobbo 20 mesi	8 kg	2	4	4	180	150
2PPDSR	Prosciutto di Parma DOP disossato stampato 16 mesi	8 kg	2	4	4	180	150
2PPDS18	Prosciutto di Parma DOP disossato stampato 18 mesi	8 kg	2	4	4	180	150
2PPDS20	Prosciutto di Parma DOP disossato stampato 20 mesi	8 kg	2	4	4	180	150



## I NOSTRI PRODOTTI STAGIONATI

Le Specialità Stagionate sono il fiore all'occhiello di Terre Ducali e rappresentano la passione e l'amore per l'antica tradizione gastronomica emiliana.

Stagionati di grande qualità che nascono da materie prime selezionate nel rispetto di una lavorazione antica che ha nel tempo il suo segreto. La salagione, il riposo, la lenta stagionatura in cantine naturali e l'accurata sugnatura fanno il resto e permettono di assaporare un Prosciutto Crudo, un Fiocco e gli altri stagionati che sono veramente buoni, gustosi e imperdibili!

### FIOCCO DI PROSCIUTTO

Il Fiocco, tipico salume stagionato del territorio parmense, proviene dalla coscia fresca di suino. Si caratterizza per il sapore dolce ed il profumo delicato. La salagione è fatta a mano con solo ingredienti naturali; una accurata stagionatura dona una qualità unica nel profumo e nel sapore.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2FIP	Fiocco di prosciutto, legato a mano	1,8 Kg	10	4	6	/	/
2FIP2	Fiocco stagionato, legato a mano in vescica	1,8 kg	2	7	5	/	/
2FIPM	Mezzo fiocco di prosciutto, sottovuoto	0,9 Kg	20	4	6	120	90
2FIPM4	Fiocco legato a mano in vescica a metà sv	0,9 kg	4	8	6	120	90
2FIPCC	Fiocco di prosciutto con cotenna	2 Kg	4	6	6	/	/
2FIPCCM	Mezzo fiocco di prosciutto con cotenna, sottovuoto	1 Kg	8	6	6	120	90
2FIPCC2	Fiocco d'oro con cotenna	2,5kg	2	7	5	/	/
2FIPCCM4	Fiocco d'oro con cotenna a metà sottovuoto	1kg	4	8	6	120	90

## PELATO AL COLTELLO

Il Fiocco di prosciutto Terre Ducali raggiunge la sua ottimale stagionatura dopo circa 10 mesi. Si presenta avvolto in una carta stagnola d'orata e confezionato in sottovuoto. Successivamente alla fase di stagionatura il prodotto viene completamente pelato a coltello così da renderlo pronto per l'affettamento.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2FIPPC	Prosciutto crudo stagionato 24 mesi	2,5 kg	4	6	6	120	90

La Culatta Emilia è un prodotto sottoposto ad uno specifico disciplinare di produzione. È prodotta utilizzando la parte migliore della coscia del suino, ovvero quella posteriore. Le cosce destinate alla produzione della Culatta Emilia provengono da suini nati, allevati e macellati in Italia. La salagione a sale secco e la stagionatura in cantina, per un tempo di circa 14 mesi, conferiscono al prodotto un gusto dolce PELATO AL COLTELLO e delicato.

# CULATTA EMILIA

CULATTA EMILIA  
CON ANCHETTA



CULATTA EMILIA  
PRONTO FETTA  
SENZA ANCHETTA



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2CUE	Culatta Emilia	5,2 kg	1	7	5	/	/
2CUEPF	Culatta Emilia disossata	4,6 kg	1	7	7	180	20

## COPPA DI PARMA IGP

La Coppa di Parma IGP, classico salume emiliano, si caratterizza per il tipico profumo invitante, il suo sapore pieno è esaltato dalla ideale stagionatura in cantine naturali. Le nostre coppe sono salate a mano con cura e preparate per la stagionatura con la classica legatura in corda.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2CPR	Coppa di Parma IGP	1,9 kg	10	4	6	180	
2CPRM	Coppa di Parma IGP a metà sottovuoto	0,9 kg	20	4	6	180	
2CPR2	Coppa di Parma IGP "Riserva 4 mesi"	1,9 Kg	2	8	6	/	/
2CPRM4	Coppa di Parma IGP a metà sv	0,9 kg	4	8	6	120	90
2CPRSV	Coppa di Parma IGP, sottovuoto	1,9 kg	2	8	6	120	90
2CPTD	Coppa stagionata Terre Ducali	1,9 kg	10	4	4	/	/
2CPTDM	Coppa stagionata Terre Ducali a metà sv	0,9 kg	20	4	4	120	90
2CPRP	Coppa di Parma IGP pelato sottovuoto	1,6 kg	10	6	8	180	
2CPTD2	Coppa stagionata Terre Ducali	1,9 kg	2	8	6	/	/
2CPTDM4	Coppa stagionata Terre Ducali a metà sv	0,9 kg	4	8	6	120	90

## PANCETTA AL PEPE NERO

La nostra pancetta decotennata è elaborata secondo il metodo tradizionale: viene arrotolata, arricchita con pepe nero e legata a mano, prima di una lenta e naturale stagionatura.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
4PPN	Pancetta al pepe nero	4 kg	4	4	6	150	
4PPNM	metà -pancetta al pepe nero sottovuoto	2 kg	8	4	6	150	
4PPN1	Pancetta scotennata al Pepe Nero salata sale secco	4 Kg	1	7	5	/	/
4PPNM2	Pancetta scotennata al Pepe Nero salata sale secco a metà sv	2 Kg	2	6	4	150	90

## PANCETTA CON COTENNA

La Pancetta con cotenna è il tipico stagionato emiliano. Proviene da carni suino italiano rifilate, sottoposte ad una salagione a secco con sale e spezie che prevede tempi di riposo alternati delle carni secondo una antica ricetta. Arrotolata e legata in corda è sottoposta ad una lenta stagionatura.

La pancetta senza cotenna lavorata secondo il metodo tradizionale viene arrotolata e legata in corda prima di essere sottoposta ad una lenta stagionatura. Profumo, aroma e sapore sono unici.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
4P	Pancetta c/cotenna salata a sale secco	4,7 kg	4	4	4	/	/
4P1	Pancetta c/cotenna salata a sale secco	4 kg	1	7	5	/	/
4PCM2	Pancetta c/cotenna salata a sale secco a metà sv	2 kg	2	6	4	150	90
4PSC	Pancetta pelata	4 kg	4	4	6	/	/
4PSCM	pancetta a metà pelata sottovuota	2 kg	8	6	4	150	90
4PSC1	Pancetta scotennata salata a sale secco	4 kg	1	7	5	/	/
4PSCM2	Pancetta scotennata salata a sale secco a metà sv	2 kg	2	6	4	150	90

## LOMBETTO



## GUANCIALE

Il nostro Guanciale è il salume ideale per esaltare le tue creazioni culinarie. Si distingue per il colore rosato del suo grasso nobile e per il sapore intenso e caratteristico. Un ingrediente indispensabile che dona a ogni piatto una profondità aromatica unica.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2LOSVM	Lombrillo	1,8 kg	4	7	7	120	90
4GS	Guanciale	1,8 kg	6	6	4	/	/
4GS2	Guanciale stagionato a metà	0,9 kg	12	6	4	/	/
4GSM	Guanciale Stagionato	1,8 kg	2	8	6	180	90
4GSM4	Guanciale Stagionato a metà	0,9 KG	4	6	4	180	90



## LO STROLGHINO

Il nostro Strolghino è ottenuto dalle rifilature magre della parte più nobile della coscia di suini pesanti italiani. Tritato a grana media, delicatamente insaporito e insaccato in un budello molto fine per la stagionatura. Le carni magre e i sapori delicati si apprezzano al meglio in fette spesse. Conservare in luogo fresco e asciutto.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
<b>2STR</b>	Strolghino	0,25 kg	20	8	8	/	/
<b>2STRAP230</b>	Strolghino in AP	0,23 kg	12	8	6	75	60
<b>2STRE</b>	Strolghino in espositore	0,25 kg	12	10	10	/	/
<b>2STRPSVF</b>	Strolghino pelato sv con fetta 45°	0,24 kg	20	8	6	90	80
<b>2STRPSVF</b>	Strolghino	0,24 kg	20	8	6	90	80
<b>2STRB6</b>	Strolghino 6 pezzi MAP	1,5 kg	3	8	8	30	25
<b>2STRMAP</b>	Mini Strolghino in AP	0,12 kg	20	14	5	45	35



### SALAME FELINO IGP - Confezionamento flowpack

Con il suo aroma intenso e il gusto dolce e delicato, il Salame Felino IGP è realizzato esclusivamente con carni suine italiane selezionate. La nobile fioritura (muffa bianca) in superficie è segno di una stagionatura naturale e perfetta: protegge, affina e ne testimonia l'autenticità, secondo la tradizione. Un capolavoro della salumeria di Parma, disponibile in formati a peso fisso o variabile.

Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2SFSSAPV	Salame Felino IGP confezionato Flowpack – Peso variabile	500 g ca	8	8	6	90	60
2SFSSAP	Salame Felino IGP confezionato Flowpack	500 g	8	8	6	90	60



### TINO, IL SALAME CONTADINO - confezionato flowpack

Un salame dal gusto rustico e autentico, realizzato con cura e competenza a partire da carni suine rigorosamente selezionate. La nobile fioritura in superficie è garanzia di una stagionatura naturale e perfetta: protegge, affina e rivela tutta la sua autenticità, nel più puro rispetto della tradizione.

Disponibile in formati a peso fisso e variabile.

Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2SCOAPV	Salame "TINO" rustico in Flowpack – Peso variabile	500 g ca	8	8	6	90	60
2SCOAP	Tino in flowpack	500 g	8	8	6	90	60

## SALAME FELINO IGP

Il vero salame italiano prende il nome da una piccola città vicino a Parma. Il Salame Felino IGP di Terre Ducali è realizzato con carni suine magre selezionate, con l'aggiunta del 25-30% di grasso nobile. La carne, tritata grossolanamente, viene condita con sale, grani di pepe e una nota di vino bianco secco aromatizzato. L'uso del budello naturale e la legatura a mano gli conferiscono la forma caratteristica e favoriscono una lenta e naturale stagionatura, che ne esalta aroma e sapore tipici.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2SF	Salame Felino IGP	0,8 kg	8	7	7	/	/
2SFSS	Salame Felino IGP corto	0,6 kg	10	8	6	/	/
2SFPSVF3	Salame Felino IGP a metà sv	0,3 kg	12	8	6	100	90
2SFPSV	Salame Felino IGP (HPP)	0,38 kg	10	8	6	/	/

## TINO IL SALAME CONTADINO

Salame contadino nato dal savoir-faire artigianale di Terre Ducali. Realizzato con carne suina selezionata, a grana media,

insaccato in un budello facile da pelare e poi stagionato in cantina naturale.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
2SCO	Tino "Il salame contadino"	0,5 kg	10	8	8	/	/
2SCOL	Salame Tino	0,8 kg	6	7	5	/	/
2SCOSV	Salame "TINO" - a metà sottovuoto peso variabile	0,4 kg	10	8	8	100	90
2SCOSVF	Tino metà sottovuoto	0,35 kg	10	8	8	100	90



## I NOSTRI SALUMI COTTI

Un'autentica festa per il palato, le specialità arrosto di Terre Ducali nascono da carni selezionate, sapientemente condite e cotte con maestria per esaltarne tutto il sapore e l'aroma.

Una gamma che spazia dal Prosciutto Grigliato al Prosciutto alle Erbe, dalla Spalla di San Secondo all'Arrosto di Suino, fino alla gustosa Coppa Arrosto e al delicato Cuor di Prosciutto: specialità firmate Terre Ducali, nel più puro rispetto della tradizione contadina.

Prodotti che rendono ogni momento a tavola un'esperienza di autentica convivialità.

## PROSCIUTTO COTTO

Il nostro prosciutto cotto è ottenuto da cosce di suino selezionate in base al peso, disossate, rifilate e lavorate con cura prima della cottura in stampo. Terre Ducali declina questo savoir-faire in tre livelli di qualità per rispondere a ogni esigenza: REGIO, DUOMO e CERTOSA.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
<b>3PCR</b>	Prosciutto cotto Regio	8,4 kg	2	6	4	150	120
<b>3PCRM</b>	Prosciutto cotto Regio a metà	4,2 kg	4	6	4	150	120
<b>3PCDB</b>	Prosciutto cotto Duomo	7,8 kg	2	6	4	150	120
<b>3PCDBM</b>	Prosciutto cotto Duomo a metà	3,8 kg	4	6	4	150	120
<b>3PCE</b>	Prosciutto cotto Certosa	8,7 kg	2	6	4	150	120
<b>3PCEM</b>	Prosciutto cotto Certosa a metà	4,2 kg	4	6	4	150	120

## PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE

Il “Prosciutto cotto alle erbe” è ottenuto da cosce di suino selezionate, disossate, ben rifilate e legate a mano prima della cottura. Ciò che caratterizza questo prodotto è l’aromatizzazione interna ed esterna con erbe e spezie che conferiscono al prosciutto un sapore intenso e tipico.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
3PCER	Prosciutto cotto alle erbe	7,1 kg	2	4	6	150	
3PCERM	Prosciutto cotto alle erbe a metà	3,6 kg	4	4	6	150	

## PORCHETTA DUCALE

Questo arrosto di suino è un prodotto dell’antica tradizione salumiera, ottenuto da pancia di maiale disossata con lonza. Viene salato e aromatizzato con rosmarino tritato e altre erbe, poi legato a mano. Cotto in forno a vapore

a temperatura media, si completa con una rosolatura esterna che sviluppa un aroma intenso e un caratteristico gusto di arrosto.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
5PAE	Porchetta Ducale	6,5 kg	2	6	4	150	
5PAEM	Porchetta Ducale a metà	3 kg	2	7	7	150	

## PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

Questo prosciutto grigliato proviene da cosce intere di suino selezionate in base al peso. La lenta macerazione della carne in salamoia conferisce al prodotto un sapore delicato e mantiene la tenerezza della carne anche dopo una lenta cottura a vapore..



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
5PCB	Prosciutto cotto grigliato di alta qualità	7,6 kg	2	4	6	150	120
3FIPAR	Fiocco arrosto	3 kg	2	7	5	150	

## COPPA ARROSTO

Un prodotto riscoperto e valorizzato da Terre Ducali. È ottenuto da carne fresca di suini italiani. Salato e aromatizzato secondo la nostra ricetta speciale, viene legato a mano, cotto e brasato al forno per ottenere un prodotto tenero dal gusto delicato.



Codice	Descrizione	Peso	Pezzi per scatola	Scatole per pallet	Livelli per pallet	Shelf life totale	Shelf life garantita
3CAR	Coppa Arrosto	3 kg	2	8	8	150	120
3CARM	Coppa Arrosto a metà	1,5 kg	4	8	8	150	120
5LA	Lombetto	3 kg	6	8	8	150	120

## LOMBETTO

Questa lonza di suino arrosto è un prodotto tenero e magro. Viene preparata con sale, spezie e aromi, cotta a vapore e poi brasata in forno. Il risultato è un sapore delicato ma invitante.

GROUP  
**PARMAFOOD**  
INNOVAZIONE CHE EMOZIONA

WWW.PARMAFOOD.IT



TERREDUCALI.IT

