

Catálogo Prodotti



Italtrosiutti
1988



Italprosciutti

1988

I NOSTRI PROSCIUTTI COTTI

01. Alta qualità del Territorio **Nustràn**
02. Alta qualità Nazionale **A Tuo Marchio**
03. Alta qualità Nazionale **Prosciuttone**
04. Alta qualità Nazionale fuori stampo **Romanticotto**
05. Alta qualità **Morbidone**
06. Scelto **Boncotto**
07. Scelto alle erbe **Il Girasole**

LE NOSTRE SPECIALITÀ

08. Roast Beef all'Inglese **Sottofesa**
09. Roast Beef all'Inglese **Punta D'anca**
10. Petto di **Tacchino Intero** Maschio 100% Italiano
11. Petto di **Tacchino arrosto**
12. **Pancetta cotta** affumicata con legni di faggio
13. **Pulled Pork** (Spalla Nazionale affumicata)
14. **La Porchetta**
15. **Costine cotte** al Barbecue (tagliate a metà)
16. **Girello Cotto**



LE NOSTRE SELEZIONI

17. Prosciutto crudo Parma DOP s/o addobbo 20 Mesi
18. Prosciutto crudo Parma DOP c/o con osso 20 Mesi
19. Bresaola artigianale di punta d'anca fresca a metà 3Kg
20. Speck Riserva Nazionale 7Kg stagionatura 10/12 mesi scudo
21. Mortadella di filiera 100% Italiana a metà 5Kg
22. Pancetta arrotolata c/c 5,9Kg

LA FILOSOFIA DEI NOSTRI PRODOTTI

Artigianalità: siamo lontani dalle logiche frenetiche della grande industria, perché siamo convinti che i tempi sono fondamentali per ottenere dei prodotti di maggior valore.

Legame con il territorio: passione e territorio per creare, dove possibile, una filiera radicata.

Selezione della materia prima: da più di 50 anni, siamo specialisti nella ricerca e selezione delle migliori carni fresche.

I Nostri Prosciutti Cotti





TOP Quality

Prosciutto Cotto alta qualità del territorio **NUSTRÀN**



Caratteristiche

Colore: Roseo

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta e morbida

Stampo: Noce

Pezzatura: 10/11 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Coscia di suino italiano, 100% del territorio

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine.

Codice prodotto: 05/N

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Prosciutto Cotto alta qualità Nazionale A Tuo Marchio



Caratteristiche

Colore: Roseo

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta e morbida

Stampo: Noce

Pezzatura: 10/11 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Coscia di suino italiano

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 05/G

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Prosciutto cotto alta qualità Nazionale Prosciuttone



Caratteristiche

Colore: Rosa

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Stampo: Tondo

Pezzatura: 8,5/9,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Coscia di suino nazionale

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 08/P

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Prosciutto cotto alta qualità Nazionale fuori stampo **Romanticotto**



Caratteristiche

Colore: Rosa antico

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Stampo: Fuori stampo

Pezzatura: 9,5/10,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine Materia Prima: Coscia di suino nazionale

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 08

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Prosciutto cotto alta qualità **Morbidone**



Caratteristiche

Colore: Rosa antico

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Stampo: Botte

Pezzatura Stampo Botte: 7,5/8,5Kg

Stampo: Tondo

Pezzatura Stampo Tondo: 8,5/9,5Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4° C

Origine materia prima: Coscia di suino europea

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto Stampo Botte: 04

Codice prodotto Stampo Tondo: 05/B

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Prosciutto cotto scelto **Boncotto**



Caratteristiche

Colore: Rosa

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Stampo: Cuore

Pezzatura: 7,5/8,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Coscia di suino europea

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 02/A

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Prosciutto cotto alle erbe Il Girasole



Caratteristiche

Colore: Rosa antico

Gusto: Piacevole e speziato

Consistenza: Compatto

Stampo: Fuori stampo

Pezzatura: 7,5/8,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Coscia di suino europea

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 08/A

Scopri di più su
www.italprosciutti.it



Le Nostre Specialità





Roast beef all'inglese sottofesa

Legato a mano e cotto al naturale



Caratteristiche

Colore: Arrostito esternamente con colore rosso al cuore

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Forma: Affusolata

Pezzatura: 2/3 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi

Scadenza: 50 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Carne bovina europea

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 13/SF

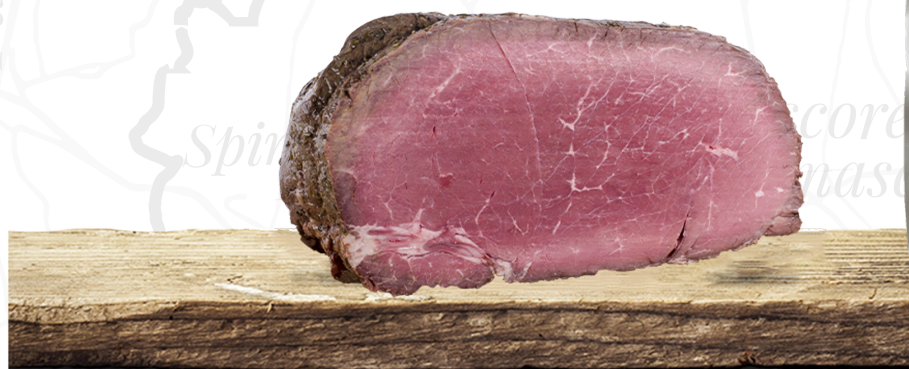
Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Roast beef all'inglese punta d'anca

Legato a mano e cotto al naturale



Caratteristiche

Colore: Arrostito esternamente con colore rosso al cuore

Gusto: Delicato

Consistenza: Compatta

Forma: Affusolata

Pezzatura: 2,5/3,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi

Scadenza: 50 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4° C

Origine materia prima: Carne bovina europea

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 13/PA

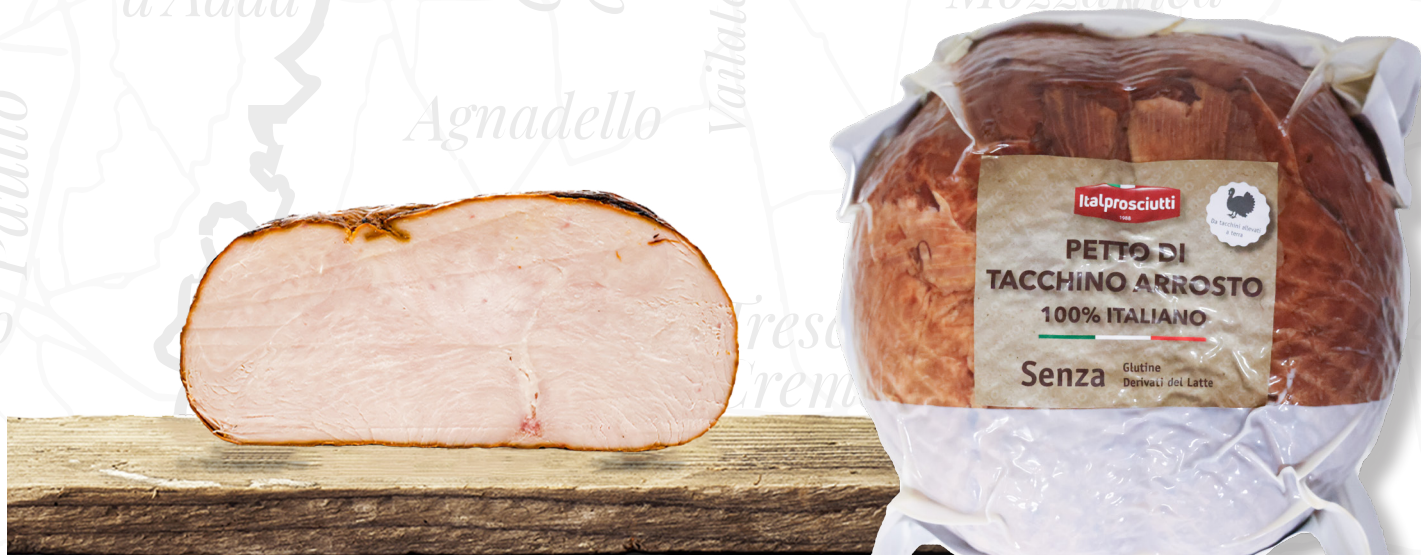
Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Petto di tacchino intero Maschio

100% Italiano



Caratteristiche

Colore: Bianco crema con crosta dorata

Gusto: Tipico dell'arrosto di tacchino con un leggero sentore di spezie

Consistenza: Compatta

Forma: Pagnotta

Pezzatura intera: 4,5/5,5 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 1 pezzo

Scadenza: 60 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Petti interi nazionali

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 15/N

Scopri di più su
www.italprosciutti.it



Petto di tacchino arrosto



Caratteristiche

Colore: Bianco crema con crosta dorata

Gusto: Tipico dell'arrosto di tacchino con un leggero sentore di spezie

Consistenza: Compatta

Forma: Cilindro

Pezzatura intera: 2,5/3 Kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi

Scadenza: 60 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Petti origine UE

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 15

Scopri di più su
www.italprosciutti.it



Pancetta cotta affumicata con legni di faggio La Cotta



Caratteristiche

Colore: Magro rosato inframezzato da parti di grasso bianco

Gusto: Delicato e dolce, leggermente affumicato

Consistenza: Compatta

Forma: Cilindrica e legata a metà

Pezzatura metà: 2,5/3,5 Kg

Materiale di confezione: Cryovac termoretraibile

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Carne di origine italiana

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 66

Scopri di più su
www.italprosciutti.it



Pulled Pork (spalla Nazionale affumicata)



Caratteristiche

Gusto: Carne con note affumicate

Consistenza: Carne tenera e succosa

Pezzatura intera: 1 Kg circa

Materiale di confezione: PA-PE

Imballaggio: Cartoni da 4 pezzi

Scadenza: 60 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C


Origine materia prima: Spalla di suino 100% italiana

Modalità di riattivazione

 **Piastra/Padella** Adagiare il prodotto senza film direttamente sulla piastra o nella padella. Riscaldare rigirando il prodotto sino alla temperatura desiderata

 **Rooner** Immergere la confezione sigillata nell'acqua, a 70°C, per circa 20/30 minuti

 **Forno Trivalente** Mettere la confezione sigillata nel forno preriscaldato, Umidità 100%, Temperatura 80°C per circa 15/20 minuti

 **Forno Microonde** Forare la confezione sulla parte superiore, impostare 800 WATT per circa 3/5 minuti

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 01

Scopri di più su
www.italprosciutti.it



La Porchetta



Caratteristiche

Colore: Rosa chiaro

Gusto: Gradevole e tipico

Consistenza: Compatta

Forma: Arrotondata

Pezzatura metà: 4/5 Kg

Materiale di confezione: Cryovac termoretraibile

Imballaggio: Cartoni da 2 pezzi

Scadenza: 60 giorni garantiti alla data di consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Suini europei o nazionali

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 18

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Costine cotte al Barbecue (monoporzione)



Caratteristiche

Colore: Roseo con crosta dorata

Aroma: Barbecue

Gusto: Vari gusti

Consistenza: Morbido

Pezzatura: 0,5 Kg

Materiale di confezione: PA-PE

Imballaggio: Cartoni da 3 pezzi

Scadenza: 40 giorni garantiti alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4 °C

Origine materia prima: Suino nazionale o europeo

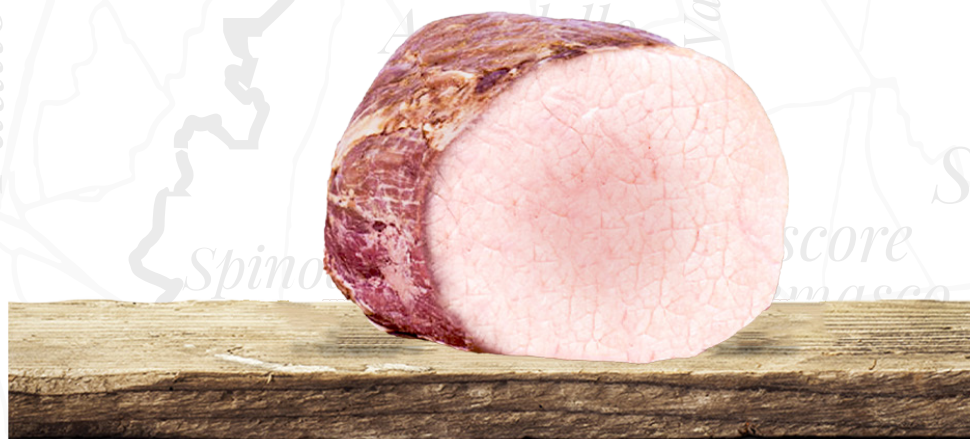
Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: costc

Scopri di più su
www.italprosciutti.it



Girello di Bovino



Caratteristiche

Colore: Carne cotta

Gusto: Delicato

Forma: Affusolata

Pezzatura intera: 2,5/3 kg

Materiale di confezione: Alluminio

Imballaggio: Cartoni da 2 o 4 pezzi

Scadenza: 90 giorni garantita alla consegna

Modalità di conservazione: Da 0 a +4°C

Origine materia prima: Carne bovina Sud America / Europa

Il prodotto non contiene polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, derivati del latte, caseinati e fonti di glutine

Codice prodotto: 09/N

Scopri di più su
www.italprosciutti.it



Le Nostre Selezioni



LE NOSTRE SELEZIONI



Prosciutto crudo Parma DOP s/o addobbo oltre 20 Mesi



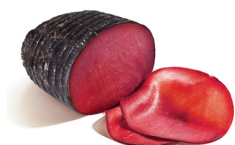
Codice prodotto: 27/RD

Prosciutto crudo Parma DOP c/o con osso 20 Mesi



Codice prodotto: 27/R

Bresaola artigianale di punta d'anca fresca a metà 3Kg.



Codice prodotto: 32/R

Speck Riserva Nazionale 7Kg stagionatura 10/12 mesi scudo



Codice prodotto: 41/R

Mortadella di filiera 100% Italiana a metà 5Kg



Codice prodotto: 90/R

Pancetta arrotolata c/c 5,9Kg



Codice prodotto: 68/R

Scopri di più su
www.italprosciutti.it





Italprosciutti S.r.l

Via Cristoforo Colombo 18/1

26010 Dovera CR - Italy

Tel. +39 0373 978216

info@italprosciutti.it

www.italprosciutti.it

