

PROSCIUTTO "CORATINO"®

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN



PROSCIUTTO "CORATINO"®

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Il Coratino nasce dalla fusione delle idee e dall'esperienza di famiglie vocate alla valorizzazione dei prodotti agricoli del proprio territorio di appartenenza. Le cosce di suini pesanti 100% italiani vengono avviate alla salatura, che consiste nello spargimento di sale marino e pepe come da ricetta. La sugna è fatta con pasta di olive coratine liofilizzate e interagisce con il prodotto durante la lunga fase di stagionatura al naturale. Il risultato è un prosciutto dolce di elevatissima qualità che nasconde profumi e sentori lievemente piccanti tipici dell'oliva coratina.

Coratino® was born from the fusion of ideas and the experience of families dedicated to enhancing the agricultural products of their own territory. The legs of heavy 100% Italian pigs are sent for salting, which consists in the spreading of sea salt and pepper as per recipe. The lard is made with freeze-dried Coratine olive paste and interacts with the product during the long natural seasoning phase.

The result is a very high quality sweet ham that hides the slightly spicy aromas and scents typical of the Coratina olive.

Coratino-Schinken entsteht aus der Vereinigung von Ideen und Erfahrungen von Familien, die sich der Verbesserung der landwirtschaftlichen Produkte ihres Territoriums widmen. Die 100% italienische Schweinekeulen werden zum Salzen geschickt. Das Salzen besteht in der Verteilung von Meersalz und Pfeffer, nach dem Rezept. Der Flom wird aus gefriergetrockneter Coratine Olivenpaste hergestellt, und interagiert während der langen Phase der natürlichen Reifung mit dem Produkt.

Das Ergebnis ist ein Süßschinken von höchster Qualität, der leicht scharf Aromen verbirgt, die typisch für die Coratina-Olive sind.

PROSCIUTTO "CORATINO"®

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano derivante da cosce pesanti, stagionate per un periodo minimo di 14 mesi in cantina con ricambio dell'aria naturale.

100% Italian cured raw ham deriving from heavy thighs, cured for a minimum period of 14 months in the cellar with natural air exchange.

100% italienischer geräucherter Rohschinken aus schweren Keulen, mindestens 14 Monate im Keller mit natürlichem Luftaustausch gereift.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011)

Ingredients

Zutaten

Coscia di suino nato e allevato in Italia, sale, sugna con pasta di olive.

Pork leg, coming from a pig that was born and bred in Italy, salt, flare fat made with olive paste

Schweinekeule (aus Schweinen, die in Italien geboren und gezüchtet sind), Salz, Schmalz auf Olivenpaste.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)

Average Nutrition facts per 100 g of product

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt je 100 g Produkt

Energia Energy Energie	1111,4 kJ - 267 Kcal
Grassi Fat Fett	19 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates davon gesättigte Fettsäuren	2,05 g
Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate	1,18 g
di cui zuccheri of which sugars davon Zucker	1,18 g
Fibre Fibre Faser	0 g
Proteine Protein Eiweiß	23 g
Sale Salt Salz	5,7 g

Caratteristiche organolettiche

Organoleptic characteristics

Organoleptische Eigenschaften

Colore Colour Farbe	Uniforme, rosso rosato nel magro, bianco latte nel grasso The lean part is deep red; the streaks of fat are white Rot, magere Schinkenteile sind rosarot; intramuskuläres Fett ist milchweiß
Odore Smell Aroma	Profumato tipico del prodotto stagionato con note di oliva Typical scent of the seasoned product with olive notes Typischer Duft des gewürzten Produkts mit Olivennoten
Sapore Taste Geschmack	Sapido ma non salato, sentori lievemente piccanti tipici dell'oliva coratina Savory but not salty, slightly spicy hints typical of the Coratina olive Würzig aber nicht salzig, leicht würzige Anklänge typisch für die Coratina-Olive
Consistenza Firmness Konsistenz	Tenero ma non molle Soft but not chewy Leicht mürbe

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino con osso

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - bone-in - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - mit Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	50
Peso - Weight - Gewicht	≈ 10 kg
Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung	-
Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung	Cartone - Carton - Karton
Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato - No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit	365 gg - 365 days - 365 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place - Aufbewahren in einem kühlen und trockenen Raum



Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino disossato addobbo

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - boneless tied up - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - Hand gebunden, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	51
Peso - Weight - Gewicht	≈ 8 kg
Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung	Cartone - Carton - Karton
Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato - No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit	240 gg - 240 days - 240 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C



Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino disossato pressato

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - boneless pressed - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - Gepresst, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	52
Peso - Weight - Gewicht	≈ 8 kg
Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung	Cartone - Carton - Karton
Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	2
Numero imballi per strato - No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit	240 gg - 240 days - 240 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C



Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino disossato a metà

Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - boneless one half - Prosciutto crudo stagionato 100% italiano Coratino - Halber Schinken, ohne Knochen

Codice articolo - Item Code - Artikelnummer	53
Peso - Weight - Gewicht	≈ 3,5 kg
Imballo primario - Primary packaging - Primärverpackung	Busta sottovuoto in PA/PE PA/PE vacuum bag - PA/PE-Vakuumverpackung
Imballo secondario - Secondary packaging - Umverpackung	Cartone - Carton - Karton
Numero pezzi per imballo - No of pieces per carton - Nr. Stücke pro Verpackung	4 metà = 2 prosciutti 4 halves = 2 hams - 4 Hälfen = 2 Schinken
Numero imballi per strato - No of cartons per layer - Nr. Verpackungen pro Schichte	4
Numero imballi per pallet - No of cartons per pallet - Nr. Verpackungen pro Palette	20
Shelf-life - Shelf life - Haltbarkeit	120 gg 120 days - 120 Tage
Modalità di conservazione Preserving method - Aufbewahrungsbedingungen	Conservare a temperatura < + 10 °C Store at a temperature < + 10 °C - Aufbewahren bei einer Temperatur < + 10 °C

