



Prosciutto Crudo  
stagionato

Italian cured ham  
Jambon see Italien



	Stagionatura Maturing Maturation	Pezzatura Weight Poids	Formati Cuts Formats
Stagionato con osso <i>Aged with bone</i> <i>Sec, avec l'os</i>	Mesi Months Mois 8-9	Kg 6-7 7+	
Disossato lavato <i>Deboned and washed</i> <i>Desossé lavé</i>	Mesi Months Mois 8-9	Kg 5-6 6+	<b>Piatto - Addobbo - 1/2</b> <i>Flat - Natural form - 1/2</i> <i>Comprimé - Naturel - 1/2</i>
Pulito a coltello <i>Knife trimmed</i> <i>Nettoyé au couteau</i>	Mesi Months Mois 8-9	Kg 5-6 6+	<b>Piatto - Addobbo - 1/2</b> <i>Flat - Natural form - 1/2</i> <i>Comprimé - Naturel - 1/2</i>
Pelatello <i>Skinned</i> <i>Entièrement pelé</i>	Mesi Months Mois 9	Kg 4,2	<b>1/1 - 1/2</b> <i>1/1 - 1/2</i> <i>1/1 - 1/2</i>
Mattonella <i>Block</i> <i>Carré</i>	Mesi Months Mois 9	Kg 4,2	<b>1/1 - 1/2</b> <i>1/1 - 1/2</i> <i>1/1 - 1/2</i>
Mattonella doppia <i>Double block</i> <i>Double moulé carré</i>	Mesi Months Mois 9	Kg 8+	
Mattonella con cotenna <i>Block with skin</i> <i>Carré avec couenne</i>	Mesi Months Mois 9	Kg 5+	<b>1/1 - 1/2</b> <i>1/1 - 1/2</i> <i>1/1 - 1/2</i>
Trancio <i>Piece</i> <i>Quarte</i>	Mesi Months Mois 9	Kg 0,8-1,4	

Prosciutto Crudo  
stagionato

Italian cured ham  
Jambon sec Italien