







Prosciutto Crudo  
*nostrano disossato*

Cured traditional ham  
*Jambon sec de pays*



	Stagionatura Maturing Maturation	Pezzatura Weight Poids	Formati Cuts Formats
 <p>Stagionato con osso <i>Aged with bone</i> <i>Sec, avec l'os</i></p>	<p>Mesi <i>Months</i> <i>Mois</i></p> <p>12 14</p>	<p>Kg</p> <p>8-9 9-11</p>	
 <p>Disossato lavato <i>Deboned and washed</i> <i>Desossé lavé</i></p>	<p>Mesi <i>Months</i> <i>Mois</i></p> <p>12</p>	<p>Kg</p> <p>6,5+</p>	<p><b>Piatto - Addobbo - 1/2</b> <i>Flat - Natural form - 1/2</i> <i>Comprimé - Naturel - 1/2</i></p>
 <p>Pulito a coltello <i>Knife trimmed</i> <i>Nettoyé au couteau</i></p>	<p>Mesi <i>Months</i> <i>Mois</i></p> <p>12 14</p>	<p>Kg</p> <p>6,5+ 7,5+</p>	<p><b>Piatto - Addobbo - 1/2</b> <i>Flat - Natural form - 1/2</i> <i>Comprimé - Naturel - 1/2</i></p>
 <p>Mattonella <i>Block</i> <i>Brique</i></p>	<p>Mesi <i>Months</i> <i>Mois</i></p> <p>12</p>	<p>Kg</p> <p>5+</p>	

Prosciutto Crudo  
nostrano disossato

Cured traditional ham  
Jambon sec de pays