



Salumi Nazionali



La salatura è un'arte antichissima. Nel II secolo a.C., si parla della salatura della carne suina come tecnica di conservazione molto simile a quella attuale, e testi di Catone parlano del forte apprezzamento del prosciutto crudo da parte dei romani. Largamente diffusa sia in Italia, Spagna e Francia, la lavorazione

del prosciutto riscuote consensi in tutto il mondo. Anche il salame ha origini molto antiche, tanto che tracce di questo prodotto si trovano addirittura nella cultura egizia e nella tomba del Faraone Ramses III nel 1166 a.C. Successivamente, pare che gli antichi Galli fossero i più grandi conoscitori dell'arte di conservare e insaccare

*la carne dei suini. Oggi, le produzioni più famose, il **Prosciutto** più dolce e profumato, Smeralda lo propone intero, con osso o disossato assieme al gustosissimo **Prosciutto Cotto** e ai deliziosi **Wurstel**.*

· Italian Salami and Cold Cuts ·





Salumi Nazionali

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code		Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code	
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces						Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces		
PROSCIUTTO S.DANIELE c/o <i>S. Daniele Ham on the Bone</i>	207-0UX	9,5 11 Kg	Senza busta Unpackaged	Variabile Variable	Variabile Variable	Variabile Variable		SOPPRESSATA DEL CONTADINO 1/2 sv <i>Coarse Grained Salami 1/2 vp</i>	217-0UX	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	Variabile Variable	Variabile Variable	Variabile Variable	
PROSCIUTTO S.DANIELE s/o <i>S. Daniele Ham Boned</i>	208-0UX	7,5 Kg	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack					PORCHETTA DI MONTAGNA sv <i>Pork Cold Cut vp</i>	222-0MX					
PROSCIUTTO DI PARMA c/o <i>Parma Ham on the Bone</i>	209-0UX	9,5 11 Kg	Senza busta Unpackaged					WURSTEL x 3	224-2MA		250 g	5 Kg		20
PROSCIUTTO DI PARMA s/o <i>Parma Ham Boned</i>	210-0UX	7 / 8 Kg	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack					WURSTEL x 4	224-2PA		100 g	5 Kg		50
PROSCIUTTO CRUDO MEC s/o <i>Mec Ham Boned</i>	214-0UX	5 / 7 Kg						BRESAOLA BOVINA <i>Beef Bresaola</i>	229-0MA		1,5 3 Kg	Variabile Variable		Variabile Variable
PROSCIUTTO COTTO <i>Boiled Ham</i>	216-0UB	7 / 8 Kg												

Salting is another very ancient art — in the 2nd century BC, pork was already preserved through dry-curing similarly to the method used today, and the writings of Cato mention the great appreciation of the Romans for uncooked, dry-cured ham. Widespread in Italy, France and Spain, prosciutto is

famous worldwide. Salami too has very ancient origins, indeed traces of this product can even be found in the Egypt of the Pharaohs and in the tomb of Ramses III dating back to 1166 BC. In later periods, it would seem that it was the ancient inhabitants of Gaul who were the most skilled in the art of

*preserving pork and making salami. Today, the most famous products, the best **Prosciutto**, tasty and not too salty, are proposed by Smeralda either on the bone or boned, as well as savoury **Boiled Ham** and delicious **Frankfurters**.*