

MONTAGNANA. DAL 1890  
**SORANZO**<sup>®</sup>  
*premiato salumificio*



*...Oltre un secolo  
di eccellenza italiana!*



*Vittorio Soranzo*

*...le origini di Soranzo*



---

*Da oltre quattro generazioni viene tramandata  
l'esperienza produttiva  
che consente di mantenere l'eccellenza  
dei salumi "Soranzo".*



*Grazie all'attuale strategia di produzione e di mercato,  
orientata ad una clientela particolarmente  
esigente in termini di Qualità assoluta,  
i nostri salumi sono riconosciuti ed apprezzati dai  
migliori gastronomi.*

*La nostra azienda è quindi in grado di soddisfare  
qualsiasi tipo di richiesta.*

---



*...i nostri Prosciutti*



---

*Il colore rosa geranio tenue...  
La consistenza delle cosce compatte provenienti  
da allevamenti rigorosamente  
controllati nel tempo;*

*La morbidezza vellutata, unica ed inimitabile,  
testimone della lenta stagionatura;*

*Il profumo intensamente delicato,  
caratteristico delle cosce stagionate al naturale  
nel pieno rispetto della secolare tradizione del prodotto;*

*La dolcezza semplice e delicata,  
garanzia di un antico processo di salagione  
fatto con l'apporto ridotto di sale.*

---

*Dolcezza, gusto unico, colore ineguagliabile, morbidezza e costanza nella qualità sono le caratteristiche del nostro prosciutto Veneto D.O.P.*

*Riconoscibile per la sua cotenna leggermente increspata, le sue fette si presentano di colore rosa tenue, di dolcezza superiore, leggere, fragranti e gustose adatte a nobilitare le tavole dei veri intenditori e utilizzabile in ogni tipo di dieta ... anche la più rigorosa.*



# Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.
MARCHIO:	Consorzio Prosciutto Veneto n°31
BOLLO CE:	CEITR716A
PRODOTTO:	coscia di suino disossata e c/osso
STAGIONATURA:	naturale per 18-20 mesi
INGREDIENTI:	suino, sale marino, conservante E252
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	soda, morbido al taglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	kg 7 (disossato) kg 9,5 / kg 11,0 c/osso
FORMA:	triangolare conica
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 1192 / kcal 287
GRASSI:	22,30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	5,60 g
CARBOIDRATI:	0,10 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	20,70 g
SALE:	3,30 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano, contenente 2 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2°a +8°
<b>PROVE DI LABORATORIO</b>	
	su prodotto stagionato, carica mesofila, totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella

*Dalle migliori e selezionate cosce suine italiane  
il prosciutto crudo Soranzo Gran Riserva  
Delicato Fumè prende una leggera ed artigianale  
affumicatura su stufa a legna.*

*Particolarmente adatto ai palati  
che ricercano un gusto  
veramente unico ed inimitabile.*



# Prosciutto Crudo Soranzo

## Gran Riserva Delicato "Fumé"

### Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	Prosciutto dolce Soranzo "Gran Riserva delicato Fumé"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	coscia di suino disossata e c/osso
STAGIONATURA:	minimo 17 mesi
INGREDIENTI:	le migliori cosce suine italiane idonee per la selezione "Fumé" Gran Riserva e un minimo apporto di sale marino
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato, leggermente affumicato grazie ad una leggera affumicatura al naturale con legno certificato che ne determina un sapore unico
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, morbido alltaglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	(c/osso) kg 9,5 / 11 (disossato) kg 7,5 / 8,5
FORMA:	triangolare conica
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 985 / kcal 235
GRASSI:	13,08 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	4,84 g
CARBOIDRATI:	0,10 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	27,80 g
SALE:	2,40 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 2 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	e/osso a temperatura da 15° a 18° C disossato a temperatura da 2° a 8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	carica mesofila totale, coliformi totali escherichia coli, salmonella. Assenza di allergeni

*Risultato di una scrupolosa ricerca  
delle migliori cosce suine  
italiane il prosciutto “Marca Maria”  
Gran Riserva si distingue per  
la sua fragrante dolcezza,  
morbidezza e profumo unico.*



# Prosciutto

## “Marca Maria” Gran Riserva

### Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	prosciutto dolce Soranzo “Marca Maria” GranRiserva
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	coscia di suino disossata e e/osso
STAGIONATURA:	minimo 17 mesi
INGREDIENTI:	le migliori cosce suine italiane idonee per la selezione “GranRiserva Marca Maria” e un minimo apporto di sale marino
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	soda, morbido al taglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	(c/osso) kg 9,5/11 (disossato) kg 7,5/8,5
FORMA:	triangolare conica
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 985 / kcal 235
GRASSI:	13,08 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	4,84 g
CARBOIDRATI:	0,10 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	27,80 g
SALE:	2,40 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 2 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
e/ossoa temperatura da 15 ° a 18° C disossato a temperatura da 2° a 8° C	
<b>ALLERGENI</b>	
carica mesofita totale, coliformi totali escherichia coli, salmonella. Assenza di allergeni	

*La pezzatura ridotta del prodotto  
ed il suo gusto intenso  
ne caratterizza la qualità  
del prodotto finale.*



# Prosciutto Crudo

## “San Zeno”

### Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	prosciutto San Zeno
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
NUMERO BOLLO C.E.:	Montagnana (pd)
PRODOTTO:	coscia intera di suino di provenienza comunitaria dissosata e e/osso
STAGIONATURA:	minimo 10 mesi
INGREDIENTI:	suino, sale marino, conservante E252
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, morbido altaglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	(e/osso) kg 8 / 9 - (disossato) kg 5,5 / 6,5
FORMA:	triangolare conica
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 856 / kcal 204
GRASSI:	8,33 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	3,02 g
CARBOIDRATI:	0,05 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	32,20 g
SALE:	3,80 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 3 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	e/osso a temperatura da 15° a 18° C disossato a temperatura da 2° a 8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	carica mesofila totale, coliformi totali escherichia coli, salmonella. Assenza di allergeni



*...altri Salumi*



---

*Le caratteristiche qualitative dei nostri salumi, frutto di esperienza e tradizione sono:*

- *Colore, consistenza, morbidezza, profumo, dolcezza...*
  - *Per ottenere questi importanti risultati abbiamo seguito scrupolosamente le preziose regole tradizionali utilizzando...*
  - *Le carni migliori selezionate dal nostro personale presso i macelli nostri fornitori;*
  - *L'esperienza delle nostre maestranze;*
  - *Il microclima del nostro territorio per una stagionatura ottimale;*
  - *Le metodologie tradizionali di lavorazione;*
  - *La stagionatura lenta e progressiva per beneficiare di tutto il naturale ciclo stagionale.*
-

*Uno dei prodotti più pregiati del maiale che si ricava dai muscoli del collo del suino. La lavorazione, che avviene alternando cicli di massaggio a fasi di riposo, è quella rigorosamente tradizionale: insaccata in budello naturale se ne ottiene un salume dal gusto dolce, delicato e ricercato.*



# Coppa Tipica Veneta "Soranzo"

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	coppa tipica veneta "Soranzo"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano: allevato emacellato in Italia
INGREDIENTI:	coppa di suino, sale, vino, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301 (ascorbatodisodio) conservante: E250 (nitrito disodio) E252 (potassionitrato)
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	compatto, di colore rosso/rosa grasso bianco
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, morbido altaglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:	kg 1,5 / 2,0
FORMA:	cilindrica
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 1676 / kcal 401
GRASSI:	31,60 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	11,84 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	28,90 g
SALE:	4,90 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2°a +8°
<b>ALLERGENI</b>	
	al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che contengano glutine e/o lattosio

*Prodotto artigianale di origini  
antichissime ricavato  
dal pregiato suino  
pesante italiano,  
arricchito con aggiunta  
di spezie naturali e  
con una sapiente  
e ricca affumicatura.*



# Guanciaie "Dei Papi" al pepe

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	guanciaie "dei papi" con pepe
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
NUMERO BOLLO C.E.:	IT1026/I
PRODOTTO:	guanciaie di suino
STAGIONATURA:	minimo 90 giorni
INGREDIENTI:	suino, sale, aromi naturali, saccarosio, antiossidante, E300, conservanti, E250, E252
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	grasso di colore bianco, con venature di magro di colore rosso/rosa;
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, mortido altaglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	da kg 1,5 - 2,5
FORMA:	triangolare
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 3068 / kcal 745
GRASSI:	79,50 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	28,90 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	7,30 g
SALE:	0,10 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 6 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2° a + 8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella

*Prodotto artigianale di origini antichissime  
ricavato dal pregiato suino pesante italiano,  
arricchito con aggiunta di spezie naturali e con  
una sapiente e ricca affumicatura.  
Il peperoncino conferisce al prodotto  
un sapore deciso ma gradevole,  
adatto ai palati più esigenti.*



# Guanciale “*Dei Papi*” al peperoncino

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	guanciale “dei papi” con peperoncino
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
NUMERO BOLLO C.E.:	IT1026/I
PRODOTTO:	guanciale di suino
STAGIONATURA:	minimo 90 giorni
INGREDIENTI:	suino, sale, aromi naturali, saccarosio, antiossidante, E300, conservanti, E250, E252
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	grasso di colore bianco, con venature di magro di colore rosso/rosa;
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, mortido altaglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	da kg 1,5 - 2,5
FORMA:	triangolare
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 3068 / kcal 745
GRASSI:	79,50 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	28,90 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	7,30 g
SALE:	0,10 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 6 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2° a + 8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella

*Disponibile con e senza aglio ed insaccato in budello naturale, il salame è caratterizzato da un profumo gradevole, morbido e da un gusto pieno ed armonioso: al taglio mostra una omogenea proporzione fra la parte grassa e quella magra.*



# Salame tipico veneto "Soranzo"

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	salame tipico veneto "Soranzo"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano: allevato e macellato in Italia
STAGIONATURA:	media: circa 2/4 mesi
INGREDIENTI:	carne e pancetta di suino, sale, vino, spezie, antiossidante, E300 (acidoascorbico) conservante: E252 (potassio nitrate)
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	roseo tendente al rosso
PROFUMO:	delicato, legger mente affumicato
GUSTO:	tipico
CONSISTENZA:	morbida
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:	prodotto intero kg 0,5-1,0
FORMA:	salame del diametro dicirca 5-6 cm
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 1666 / kcal 402
GRASSI:	34,00 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	12,00 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	24,00 g
SALE:	3,70 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2°a +8°
<b>ALLERGENI</b>	
	al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che contengano glutine e/o lattosio

*Salume ricavato da una attenta selezione di pancette magre:  
la carne, condita con spezie e aromi viene lavorata  
con metodo artigianale e rigorosamente  
insaccata in budello naturale.*



# Pancetta arrotolata tipica veneta "Soranzo"

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	pancetta arrotolata tipica veneta "Soranzo"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano: allevato e macellato in Italia
STAGIONATURA:	media: circa 3/6 mesi
INGREDIENTI:	pancetta di suino, sale, vino, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante, E301 (ascorbato di sodio conservante: E250 (nitritodi sodio E252 (potassionitrato)
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	bianco / rosato
PROFUMO:	intenso ma naturale
GUSTO:	gradevole e dolce
CONSISTENZA:	morbida
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:	kg 2,0 / 5,0
FORMA:	pancetta arrotolata dal diametro di 10-12 cm - lunghezza 35-40 cm
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 2217 / kcal 530
GRASSI:	52,20 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	17,11 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	15,10 g
SALE:	3,00 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2° a +8°
<b>ALLERGENI</b>	
	al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che contengono glutine e/o lattosio

*Con e senza aglio la sopressa è preparata con l'utilizzo delle migliori e più pregiate carni del maiale.*

*Rispettando le più antiche tradizioni, l'impasto viene insaccato in budello naturale e legato con lo spago. Ne risultano profumi e sapori inebrianti.*



# Sopressa tipica veneta “Soranzo”

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	sopressa tipica veneta “Soranzo” con e senza aglio
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano allevato e macellato in Italia
STAGIONATURA:	media: circa 3/5 mesi
INGREDIENTI:	carne di suino, pancetta di suino, sale, vino, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, anti ossidante E301 (ascorbato disodio) conservante E250 (nitrito di sodio), E252 (potassio nitrate)
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	grana media, rosea
PROFUMO:	corposo ma gradevole
GUSTO:	consistente
CONSISTENZA:	morbida
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:	kg 3,5
FORMA:	salume dal calibro di circa 10-15 cm di insaccato
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 1666 / kcal 402
GRASSI:	34,00 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	12,00 g
CARBOIDRATI:	0,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	24,00 g
SALE:	3,70 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2° a +8°
<b>ALLERGENI</b>	
	al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che contengano glutine e/o lattosio

*Trattasi di un prodotto tramandato da una antica arte salumiera contadina, arricchito da concia di spezie naturali e stagionato per lunghi mesi nelle cantine dell'azienda secondo metodi tradizionali.*

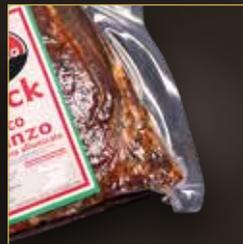


# Lardo arrotolato tipico veneto "Soranzo"

## Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	lardo arrotolato tipico veneto "Soranzo"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	suino pesante italiano: allevato e macellato in Italia
STAGIONATURA:	media circa 3/7 mesi
INGREDIENTI:	lardo e pancetta di suino, sale, vino, spezie, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante. E301 (ascorbato di sodio) E252 (potassio nitrate)
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	grasso bianco con venature di magro color rosa
PROFUMO:	delicato
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	soda ma morbida al taglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	per prodotto intero: kg 12-18 mezzo sottovuoto: kg 6-8
FORMA:	salame di forma cilindrica del diametro di 30 cm.; lunghezza circa 50 cm. costituito da 6-7 strati
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 2737 / kcal 664
GRASSI:	68,40 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	27,63 g
CARBOIDRATI:	0,50 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,30 g
PROTEINE:	12,10 g
SALE:	3,00 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2° a +8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	al prodotto non vengono aggiunti ingredienti che conteogano glutine e/o lattosio

Ottenuto da coscia di suino  
completamente disossata che viene  
aperta e tirata, lievemente salata,  
aromatizzata ed infine  
affumicata secondo  
metodi strettamente  
artigianali su stufa a  
legna.



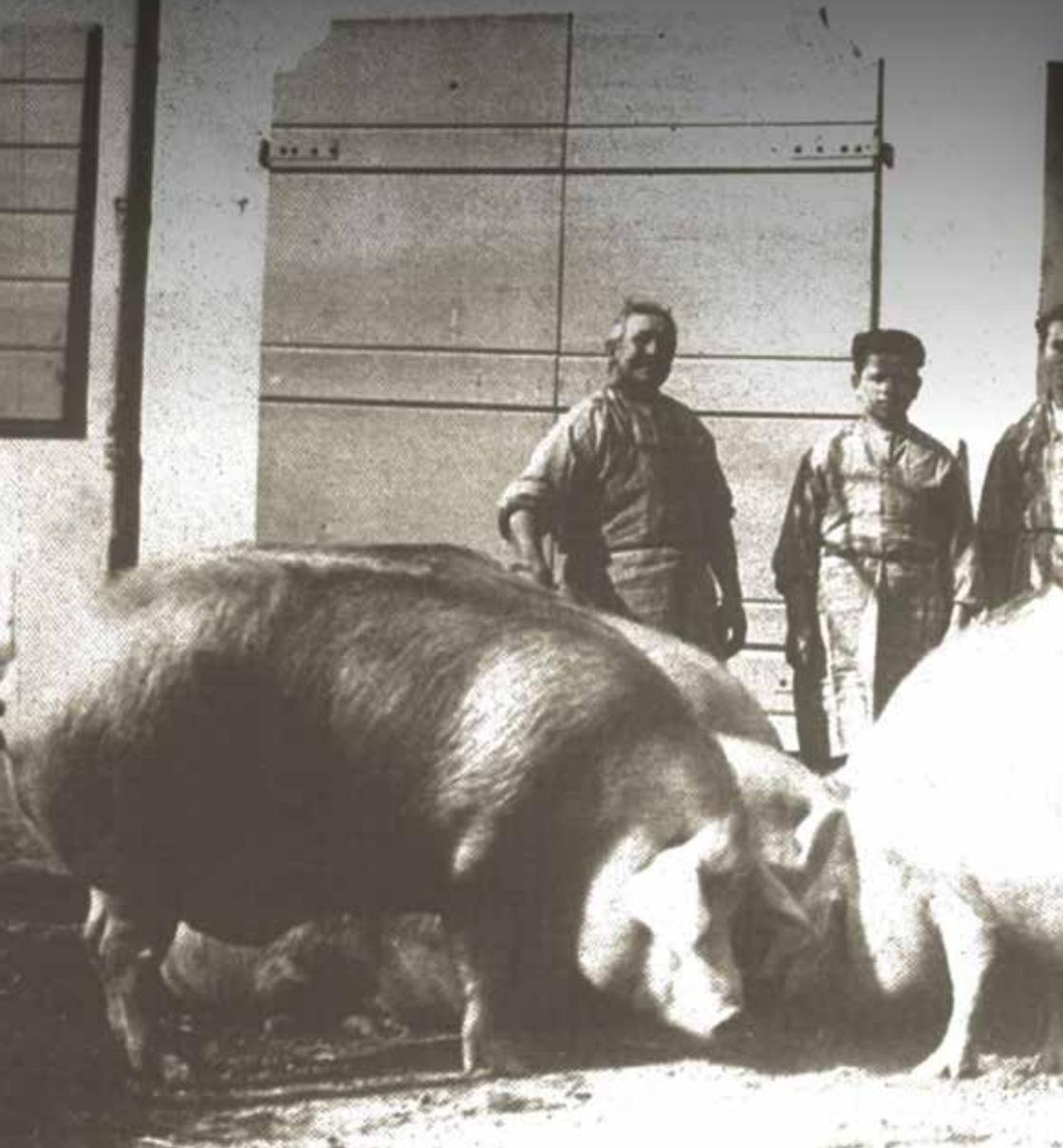
# Speck tipico "Soranzo"

## affumicato con fesa

### Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	speck tipico "Soranzo" con fesa affumicato
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	coscia di suino di provenienza estera disossata e stagionata
STAGIONATURA:	minimo 6 mesi
INGREDIENTI:	suino, sale, aromi naturali, destrosio, E300 conservanti, E250-E252
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	compatto, colore rosso/rosa, grasso bianco
PROFUMO:	delicato, leggermente affumicato grazie ad una leggera affumicatura al naturale con legno certificato che ne determina un sapore unico
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, morbido al taglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO PER PRODOTTO INTERO:	da kg 5,0 a kg 6,5
FORMA:	rettangolare
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 963 / kcal 230
GRASSI:	11,30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	3,40 g
CARBOIDRATI:	1,00 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	29,60 g
SALE:	3,90 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto in sacchi per alimenti
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 4 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	in frigorifero da +2° a +8°
<b>ALLERGENI</b>	
	su prodotto stagionato, carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, salmonella

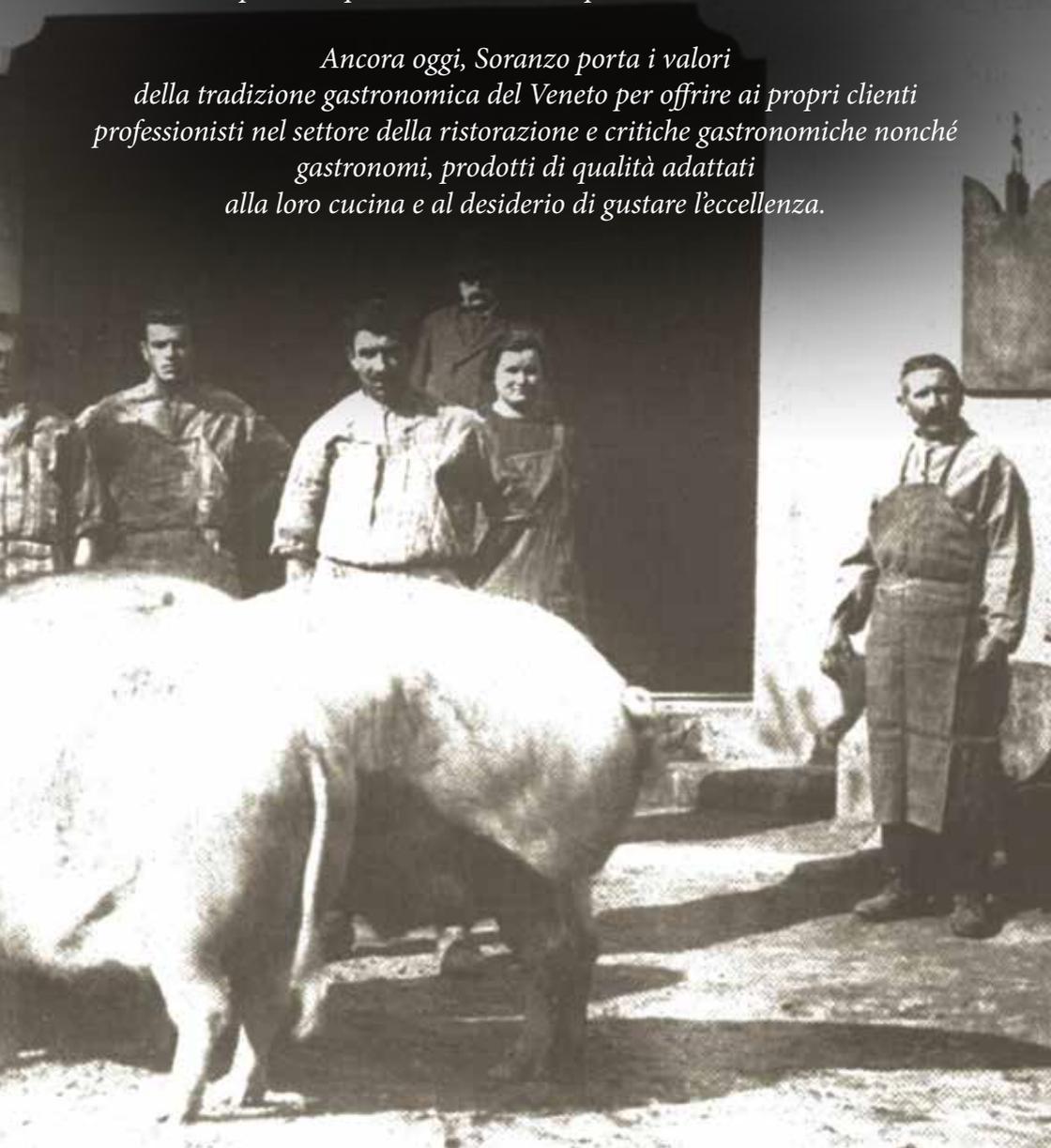
*...ogni giorno lavoriamo con impegno e passione  
per soddisfare la Vostra esigenza di qualità!*



**S** MONTAGNANA. DAL 1890  
**SORANZO**<sup>®</sup>  
premiato salumificio

*La storia di Soranzo è prima di tutto una storia di famiglia  
passione per il territorio e i sapori antichi Veneti.*

*Ancora oggi, Soranzo porta i valori  
della tradizione gastronomica del Veneto per offrire ai propri clienti  
professionisti nel settore della ristorazione e critiche gastronomiche nonché  
gastronomi, prodotti di qualità adattati  
alla loro cucina e al desiderio di gustare l'eccellenza.*









**Prosciuttificio Vittorio Soranzo s.r.l.**

Via Luppia S. Zeno, 19 / int.2 - 35044 Montagnana - PD

Tel. +39 0429 81627

[info@prosciuttificiosoranzo.com](mailto:info@prosciuttificiosoranzo.com) - [www.prosciuttificiosoranzo.com](http://www.prosciuttificiosoranzo.com)