

I PROSCIUTTI COTTI



Prosciutti cotti di **ALTA QUALITÀ**, lavorati
con **MATERIE PRIME SELEZIONATE**
e **PROCESSI CONTROLLATI**

Dentésano



FRIULANO CLASSICO

Prodotto che si caratterizza per l'impiego di carni nate allevate e lavorate in Friuli Venezia Giulia, per l'uso di soli aromi naturali e di miele friulano al posto degli zuccheri raffinati e per una lenta cottura tradizionale.

CARATTERISTICHE 0107

	FRIULANA
	NO ALLERGENI
	11 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO
	AROMI NATURALI
	MIELE FRIULANO AL POSTO DEGLI ZUCCHERI RAFFINATI



FRIULANO PREMIUM

Prodotto che si caratterizza per l'impiego di carni nate allevate e lavorate in Friuli Venezia Giulia, per l'uso di soli aromi naturali e di miele friulano al posto degli zuccheri raffinati e per una lenta cottura tradizionale.

CARATTERISTICHE 0097

	FRIULANA
	NO ALLERGENI
	11 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO
	AROMI NATURALI
	MIELE FRIULANO AL POSTO DEGLI ZUCCHERI RAFFINATI



FRIULANO TIPO PRAGA

Prodotto che si caratterizza per l'impiego di carni nate allevate e lavorate in Friuli Venezia Giulia, per l'uso di soli aromi naturali e di miele friulano al posto degli zuccheri raffinati e per una lenta cottura tradizionale.

CARATTERISTICHE 0094

	FRIULANA
	NO ALLERGENI
	11 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO / AFFUMICATO
	AROMI NATURALI
	MIELE FRIULANO AL POSTO DEGLI ZUCCHERI RAFFINATI



FRIULANO TIPO PRAGA CON OSSO

Prodotto che si caratterizza per l'impiego di carni nate allevate e lavorate in Friuli Venezia Giulia e per una lenta cottura tradizionale. Prosciutto con osso, affumicato con legno di faggio e bacche di ginepro

CARATTERISTICHE 0231

	FRIULANA
	NO ALLERGENI
	12 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	CON OSSO / AFFUMICATO
	68° C X KG/H



SAN GIORGIO

Questo esclusivo prosciutto cotto di alta qualità fuori stampo è prodotto con carne di suini nazionali selezionate. Appartiene alla nuova linea di prodotti di Dentesano, arricchiti con il miele FVG e le bollite.

CARATTERISTICHE 0264

	ITALIANA
	NO ALLERGENI
	11 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO
	MIELE FRIULANO AL POSTO DEGLI ZUCCHERI RAFFINATI



SAN GIORGIO CON OSSO AFFUMICATO

Prodotto che si caratterizza per una bassa siringatura con poco sale e aromi naturali, una zangolatura prolungata ed una lenta cottura tradizionale. Prosciutto dal gusto dolce, affumicato e molto delicato. Forma: tipica della coscia con osso

CARATTERISTICHE 0230

	ITALIANA
	NO ALLERGENI
	12 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	CON OSSO / AFFUMICATO
	68° C X KG/H



SAN GIORGIO AFFUMICATO

Questo esclusivo prosciutto cotto fuori stampo è prodotto con carne di suini nazionali. Appartiene alla nuova linea di prodotti di Dentesano, arricchiti con il miele. Affumicato leggermente con legno di faggio e bacche di ginepro.

CARATTERISTICHE 0263

	ITALIANA
	NO ALLERGENI
	11 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO / AFFUMICATO
	MIELE FRIULANO AL POSTO DEGLI ZUCCHERI RAFFINATI



NONNO ANGELO

Prodotto storico, il prosciutto cotto di Alta Qualità Nonno Angelo è frutto di un'antica tradizione. I prosciutti vengono siringati manualmente, uno ad uno, quindi legati e cuciti a mano in modo del tutto artigianale.

CARATTERISTICHE 0201

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	9,5 KG
	2 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO / AFFUMICATO



NONNO ANGELO NERO PREMIUM

Prosciutto cotto artigianale, dal colore caramellato e dal gusto deciso. Viene lavorato manualmente (sgorbiatura dell'osso e cucitura della coscia) per ottenere una forma schiacciata che ricorda quella della coscia anatomica del suino, quindi cotto ad aria e leggermente affumicato.

CARATTERISTICHE 0144

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	8 KG
	2 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO / ARROSTITO



BRACE

Prodotto dal sapore inconfondibile, che ricorda la carne arrostita e leggermente speziata. Il suo tipico colore imbrunito deriva dall'arrostitura ad aria calda e serve per esaltare ed amplificare i profumi ed il gusto.

CARATTERISTICHE 0105

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	9,5 KG
	2 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO / ARROSTITO



GRAN PRAGA

Prodotto di alta qualità dal gusto leggermente speziato e affumicato. La dolcezza delle carni viene arrotondata e smorzata dal ginepro e dal legno di faggio, che in bocca si fondono creando un connubio perfetto.

CARATTERISTICHE 0205

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	9,5 KG
	2 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO / AFFUMICATO



PRAGA CON OSSO

La leggera affumicatura che caratterizza questo prodotto avviene in modo naturale con legno stagionato di faggio aromatizzato con bacche di ginepro. Forma: tipica della coscia con osso

CARATTERISTICHE 0226

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	11 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMPO / AFFUMICATO
	68° C X KG/H



PRAGA CON OSSO NEL PANE

La forma anatomica della coscia con osso, la dolcezza e la leggera affumicatura caratterizzano questo prodotto. La delicata crosta di pane che lo ricopre, aiuta poi a conservarne tutti i profumi ed il gusto durante il riscaldamento.

CARATTERISTICHE 0250

	EUROPEA
	GLUTINE
	12 KG
	1 PEZZO
	0 / +4°
	120 GG
	CON OSSO / CON PANE
	68° C X KG/H



LIONELLO

La produzione prevede una siringatura con poco sale e aromi ed una cottura tradizionale molto lenta, per ottenere un prodotto dal gusto dolce e profumo delicato. Prodotto fuori stampo

CARATTERISTICHE 0270

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	9,5 KG
	2 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO



AL PINO

Prosciutto cotto scelto dal gusto e profumo delicati. Cotto a vapore per quasi 24h, è un prodotto ottimo per farciture e da usare per la preparazione di piatti caldi.

CARATTERISTICHE 0109

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	8,5 KG
	2 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO



IL CARTOCCIO


Il nome ed il marchio, brevettati, rappresentano la tradizione di Denteseano. Il prodotto viene legato a mano, affumicato naturalmente e poi avvolto e cucinato in una fragrante crosta di pane, che serve a conservare tutti i profumi e gli umori del prosciutto.


CARATTERISTICHE 0202

 EUROPEA

 GLUTINE

 10,5 KG

 1 PEZZO

 0 / +4°

 120 GG

 FUORISTAMO / NEL PANE

 68° C X KG/H



CUOR DI BRACE ARROSTO


Noce di prosciutto stampata e legata a mano, cotta a bassa temperatura e arrostita. Grazie al suo peso contenuto è la scelta ideale per chi vuole sempre un prodotto fresco e gustoso, pronto all'uso.


CARATTERISTICHE 0135

 EUROPEA

 NO ALLERGENI

 3,5 KG

 4 PEZZI

 0 / +4°

 120 GG

 IN STAMPO / ARROSTITO




CUOR DI PORCHETTA


Pancetta e fondello di maiale speziati ed insaporiti come da tradizione, arrostiti e cotti in stampo. Forma: tipica rotondeggiante e dal diametro ridotto rispetto alla porchetta classica, che consente di ottenere una fetta uniforme.


CARATTERISTICHE 0239

 EUROPEA

 NO ALLERGENI

 3,5 KG

 4 PEZZI

 0 / +4°

 120 GG

 IN STAMPO / ARROSTITO



CUOR DI PRAGA

Prodotto ottenuto da una delle parti più nobili della coscia suina: la noce. Stampato e legato a mano, cucinato a vapore ed arricchito da una lenta affumicatura naturale con legno di faggio e bacche di ginepro. Grazie al suo peso contenuto è la scelta ideale per chi vuole sempre un prodotto fresco e gustoso, pronto all'uso.

CARATTERISTICHE 0236

	EUROPEA
	NO ALLERGENI
	3,5 KG
	4 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	IN STAMPO / AFFUMICATO



SAPORINO

“Saporino” (nome e marchio brevettati) indica una noce di prosciutto cotta a vapore, affumicata e avvolta in uno scrigno di pane. La limitata produzione ne fa un prodotto esclusivo. Peso comprensivo di crosta di pane.

CARATTERISTICHE 0200

	EUROPEA
	GLUTINE
	1,4 KG
	6 PEZZI
	0 / +4°
	120 GG
	FUORISTAMO / NEL PANE
	110° C X KG/H