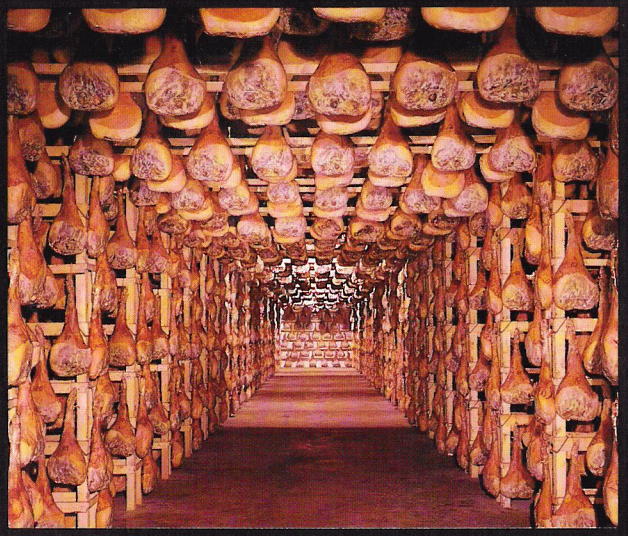


DER ROHE SAN DANIELE SCHINKEN IST EINER DER BERÜHMTESTEN GASTRONOMISCHEN SCHÄTZE. IN SEINER LANGEN GESCHICHTE SIND IHM REGELRECHTE LOBPREISUNGEN GEWIDMET WORDEN. DIESER BETRIEB SETZT ALLE SEINE KRÄFTE EIN, DIE EXZELLENTE QUALITÄT DES SAN DANIELE SCHINKENS BEIZUBEHALTEN ODER, FALLS ES MÖGLICH IST, SIE NOCH ZU VERBESSERN, DAMIT DIESE PRODUKTE ES WEITERHIN WERT SIND, MIT DEM ZEICHEN LEONCINI AUSGEZEICHNET ZU WERDEN. DEN GRÖßTEN VERDIENST DARAN HAT DAS EINMALIGE UND AUSGESUCHTE KLIMA VON SAN DANIELE, DEM ORT IN DER FLACHEN HÜGELLANDSCHAFT, DIE VON DEN LEICHTEN BRISEN SOWOHL DES MEERES ALS AUCH DER BERGE BERÜHRT WIRD. UND DANN DIE MENSCHEN, DIE KENNTNISSE UND METHODEN DER PRODUKTION IN DEN JAHRHUNDERTEN ZU EINER RICHTIGEN KUNST VERFEINERT HABEN. ZU DER KUNST, DER DIE HEUTIGEN SCHINKENHERSTELLER DIE VORTEILE DER TECHNISCHEN ENTWICKLUNG UND DER GEWACHSENEN AUSMAßE ZUGEFÜGT HABEN. MIT EINEM GROSSEN VERANTWORTUNGSBEWUßTSEIN, DAß DER QUANTITÄT DIE QUALITÄT VORZIEHT. ABER DIE ZEIT KANN NICHT VERKÜRZT WERDEN, DIE ROHEN SCHINKEN MÜSSEN HIER MINDESTENS 12 MONATE LANG REIFEN.

RUZZENENTE



Autorizzazione Stato Maggiore Aeronautica
n° 931 n° C. 21-08-1990

LEONCINI PROSCIUTTI S.P.A.
33038 SAN DANIELE DEL FRIULI - ITALY
VIA VENEZIA 136 - TELEFONO (0432) 940693 - TELEFAX 940779



Arte in tavola bei

Leoncini prosciutti SpA



Rohschinken mit Knochen, mit San Daniele-Stempel

DURCHSCHNITTLICHE REIFUNG: 13 MONATE

GEWICHT: JEWEILS 8,5/10 KG.

VERPACKUNGSEINHEIT: KARTON 2 ODER 4 STÜCK

VERPACKUNG: LOSE
TRANSPORTTEMPERATUR: VON +4 BIS + 15°C

AUFBEWAHRUNG: KÜHL, BEI EINER TEMPERATUR VON +10 BIS +15°C
NICHT IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN



Rohschinken ohne Knochen, poliert, mit San Daniele-Stempel

DURCHSCHNITTLICHE REIFUNG: 12/13 MONATE

STÜCK GEWICHT: 6/6,5 KG.

VERPACKUNGSEINHEIT: KARTON À 4 STÜCK

VERPACKUNG: VAKUUMVERPACKT IN CRYOVAC

TRANSPORT- UND AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR:
VON +4 BIS + 15°C

HALTBARKEIT: ES WIRD EMPFOHLEN, DEN SCHINKEN INNERHALB VON 4 MONATEN AB DEM VERPACKUNGSDATUM ZU VERBRAUCHEN.



Speck aus Friaul

LUFTGETROCKNETER, GERÄUCHERTER SCHINKEN

DURCHSCHNITTLICHE REIFUNG: 6 MONATE

GEWICHT: GANZ - 4/5 KG
HALB - 2/2,5 KG

VERPACKUNGSEINHEIT: GANZ - 4 STÜCK/KARTON
HALB - 8 STÜCK/KARTON

VERPACKUNG: VAKUUMVERPACKT IN CRYOVAC-BEUTEL

TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR:
VON +4 BIS 15° C

HALTBARKEIT: ES WIRD EMPFOHLEN,
DEN SPECK INNERHALB VON 4 MONATEN
AB VERPACKUNGSDATUM ZU VERBRAUCHEN.



RU DE SAN DANIELE EST UNE DES JOIES GASTRO-
ES PLUS FAMEUSES. IL A ETE VERITABLEMENT
OURS DE SA LONGUE HISTOIRE. CETTE MAISON
CONTINUER ET, SI POSSIBLE, A AMELIORER LES
PERIEURES DU JAMBON DE SAN DANIELE. CELA
ÊTRE DIGNE, EN APPLIQUANT LA MARQUE LEON-
S PRODUITS. ON PEUT ATTRIBUER UN GRAND
LIMAT, UNIQUE ET PRECIEUX, DE SAN DANIELE,
A COLLINE ET EXPOSE AUX BRISES D'AMONT ET
UIS AUX HABITANTS QUI ONT SU AFFINER, AU
IECLES, LES CONNAISSANCES ET LES METHODES
ION, EN CREANT UNE VERITABLE CULTURE. ET
ES DE JAMBON ACTUELLES Y ONT AJOUTE LES
DE L'EVOLUTION TECHNIQUE ET DE LA DIMEN-
. EN FAISANT PREUVE D'UNE GRANDE RESPON-
LE DE NE PAS SACRIFIER LA QUALITE A LA QUAN-
N NE PEUT PAS ACCELERER LE TEMPS: LES JAM-
OIVENT MÛRIR ICI AU MOINS DOUZE MOIS.



Autorizzazione Stato Maggiore Aeronautica
n° 931 n° C. 21-08-1990

LEONCINI PROSCIUTTI S.P.A.
33038 SAN DANIELE DEL FRIULI - ITALY
VIA VENEZIA 136 - TELEFONO (0432) 940693 - TELEFAX 940779



Arte in tavola chez

Leoncini
prosciutti SpA

DURCHSCHNITTLICHE REIFUNG: 13 MONATE

GEWICHT: JEWEILS 8,5/10 KG.

PACKUNGSEINHEIT: KARTON 2 ODER 4 STÜCK

VERPACKUNG: LOSE
ANSPORTTEMPERATUR: VON +4 BIS + 15°C

BEWAHRUNG: KÜHL, BEI EINER TEMPERATUR
VON +10 BIS +15°C
CHT IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN

STÜCK GEWICHT: 6/6,5 KG.

VERPACKUNGSEINHEIT: KARTON À 4 STÜCK

VERPACKUNG: VAKUUMVERPACKT IN CRYOVAC

TRANSPORT- UND AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR:
VON +4 BIS + 15°C

HALTBARKEIT: ES WIRD EMPFOHLEN, DEN SCHINKEN
INNERHALB VON 4 MONATEN AB DEM VERPACKUNGSDATUM
ZU VERBRAUCHEN.

VERPA

VERPACK

TRANS

DE
AB



Rohschinken mit Knochen, mit San Daniele-Stempel



Rohschinken ohne Knochen, poliert, mit San Daniele-Stempel



LUFTG

DU



Speck du Frioul

JAMBON SECHE ET LEGEREMENT FUME
MATURATION MOYENNE: 6 MOIS
POIDS: ENTIER - 4/5 KG MOITIE - 2/2,5 KG
EMBALLAGE: ENTIER - 4 PIECES PAR CARTON MOITIE - 8 PIECES PAR CARTON
CONDITIONNEMENT: SOUS-VIDE EN CRYOVAC
TEMPERATURE DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION: +4 A + 15° C
DUREE DE CONSERVATION: A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT 4 MOIS PARTANT DE LA DATE DE CONDITIONNEMENT