



Pancetta

À chacun la sienne



Gamme des
Pancettes Aurora





www.salumificioaurora.it

Le triomphe des saveurs

La gamme des Pancettes Aurora est un triomphe de saveurs à déguster l'une après l'autre. Qu'elles soient aromatisées, coppate, maigres ou douces et classiques sans couenne, les Pancettes Aurora font le bonheur des consommateurs et valorisent l'offre du comptoir charcuterie.



Pour les palais les plus fins,
une saveur douce et subtile

La Pancetta Aurora a eu du succès de tout temps car ce produit a su préserver son excellente qualité grâce à une matière première rigoureusement sélectionnée et à des techniques de fabrication toujours à l'avant-garde. Le soin jaloux apporté à sa transformation permet d'obtenir un produit d'une qualité excellente, fiable et constante.

Pancetta Aurora

Le meilleur atout
du comptoir
charcuterie



Des normes de qualité rigoureuses
et le respect de la tradition

L'excellente qualité de la Pancetta Aurora est
garantie par l'utilisation des meilleures viandes, de
produits naturels et par un affinage lent et constant.



Les Maigres



Pancetta

affinée
maigre



Pancetta

coppata
maigre



Pancetta affinée
maigre

Entière

Entière
sous vide

Demie
sous vide

Pancetta coppata
maigre

Entière

Entière
sous vide

Demie
sous vide



	Entière	Entière sous vide	Demie sous vide	Entière	Entière sous vide	Demie sous vide
Code Produit	PANS050	PANS250	PANS260	PANS030	PANS130	PANS140
Calibre moyen	4 kg	4 kg	2 Kg	4 kg	4 kg	2 Kg
Pièces par carton	5	5	10	5	5	10

Les Roulées



Pancetta

roulée
avec
couenne



Pancetta

roulée
sans
couenne



Pancetta roulée
avec couenne

Affinage extra,
roulée avec
couenne

Affinée roulée
avec couenne

Affinage extra
roulée avec
couenne s/v ½

Pancetta roulée
sans couenne

Entière

Entière
sous vide

Demie
sous vide



Code Produit	PANS000	PANS001	PANS021	PANS002	PANS012	PANS022
Calibre moyen	4,8 kg	4,8 kg	2,4 Kg	3,6 kg	3,6 kg	1,8 Kg
Pièces par carton	6	6	12	8	8	10

Les Coppate



Pancetta

coppata
dégraissée
de 4 kg



Pancetta

coppata
dégraissée
de 6 kg



Pancetta coppata
dégraissée 4 kg

Entière Entière
sous vide Demie
sous vide

Pancetta coppata
dégraissée 6 kg

Entière Entière
sous vide Demie
sous vide



	PANS104	PANS114	PANS124	PANS100	PANS110	PANS120
Code Produit	PANS104	PANS114	PANS124	PANS100	PANS110	PANS120
Calibre moyen	4 Kg	4 Kg	2 Kg	6 Kg	6 Kg	3 Kg
Pièces par carton	5	2	4	4	2	4

Steccata et Pressée

Pancetta

steccata
 avec
 couenne



Pancetta

pressée
 sans
 couenne



Pancetta steccata
 avec couenne

Entière

Entière
 sous vide

Demie
 sous vide

Pancetta pressée
 sans couenne

Demie
 sous vide



Code Produit	PANS003	PANS013	PANS023	PANS024
Calibre moyen	4,4 Kg	4,4 Kg	2,2 Kg	1,7 Kg
Pièces par carton	5	5	10	10

Les Aromatisées



Pancetta affinée roulée sans couenne *aux aromates*

Entière Entière sous vide Demie sous vide

Code Produit	PANS202	PANS212	PANS222
Calibre moyen	3,6 Kg	3,6 Kg	1,8 Kg
Pièces par carton	8	8	14

Pancetta affinée roulée sans couenne *au poivre*



Entière Entière sous vide Demie sous vide

Code Produit	PANS102	PANS112	PANS122
Calibre moyen	3,6 Kg	3,6 Kg	1,8 Kg
Pièces par carton	8	8	14



Pancetta affinée roulée
sans couenne



au piment



La pancetta sous toutes ses
savoureuses déclinaisons



Pancetta affinée roulée sans
couenne *au piment*

	Entière	Entière sous vide	Demie sous vide
Code Produit	PANS302	PANS312	PANS322
Calibre moyen	3,6 Kg	3,6 Kg	1,8 Kg
Pièces par carton	8	8	14

Pancetta Aurora

Pancetta roulée
avec couenne

Pancetta coppata
dégraissée



Pancetta pressée
sans couenne

Pancetta
coppata

Pancetta steccata
avec couenne

Pancetta
maigre

Pancettes roulées
aromatisées





Pancetta

À chacun la sienne

La qualité absolue d'un produit
répondant à des normes sévères.



La passion pour le *goût* depuis 1967

www.salumificioaurora.it

Salumificio Aurora S.r.l.
Via Giuseppe Verdi, 15 43035 Felino (Parma) Italie
Tél. 0521/831149 • Fax 0521/831164 • info@salumificioaurora.it

