

商品名	Prosciutto cotto (cooked ham) プロシュットコット(加熱ハム)
-----	--



商品写真

※写真はイメージにつき、商品内容や包装などが異なる場合がございます。

<商品規格>

■ 商品名	プロシュットコット (加熱ハム)
■ 原材料	豚もも肉、食塩、砂糖／香料、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)
■ 原産国	イタリア
■ ブランド名	サルミフィチオ サン・パオロ
■ 規格	約3.0kg/本 (ケース入数:4本)
■ 賞味期限	製造日より180日間
■ 保存方法	冷蔵(保存温度4℃以下)
■ アレルゲン	豚肉
■ 栄養成分(100gあたり/推定値)	熱量:187 kcal、たんぱく質:22 g、脂質:11 g、炭水化物:0 g、塩分相当量:1.5 g
■ 包材表示	PA、PE
■ JANコード	—
■ 価格	弊社営業部までお問合せください

<商品のポイント>

イタリア産の加熱ハムです。化学調味料不使用。
肉のうまみを生かした仕上がりです。

【ブランド名】 Salumificio San Paolo (サルミフィチオ サン・パオロ/ ヴェネト州ヴェローナ)
家族経営の加熱ハム専門メーカー。現在4代目にあたる3人の姉弟が伝統製法を継承し、
週約45,000個のハムを生産しています。原料肉の品質、仕上がりを左右する加熱温度管理、
製品の安全性を追求する企業です。

【輸入元】
株式会社ティーアイトレーディング
埼玉県川口市幸町1-1-17
Tel) 048-251-5411 Fax) 048-251-5412

更新:2024/6/11

商品名	Prosciutto cotto praga (cooked ham praga) プロシュットコット・プラガ(加熱ハム)
-----	--



商品写真

※写真はイメージにつき、商品内容や包装などが異なる場合がございます。

<商品規格>

■ 商品名	プロシュットコット・プラガ (加熱ハム)
■ 原材料	豚もも肉、食塩、ブドウ糖／香料、酸化防止剤(V.C)、 発色剤(亜硝酸Na)、くん液
■ 原産国	イタリア
■ ブランド名	サルミフィチオ サン・パオロ
■ 規格	約3.0kg/本 (ケース入数:4本)
■ 賞味期限	製造日より180日間
■ 保存方法	冷蔵(保存温度4℃以下)
■ アレルゲン	豚肉
■ 栄養成分(100gあたり/推定値)	熱量:138 kcal、たんぱく質:23 g、脂質:4.6 g、炭水化物:1.2 g、塩分相当量:1.8 g
■ 包材表示	PA、PE
■ JANコード	－
■ 価格	弊社営業部までお問合せください

<商品のポイント>

イタリア産の加熱ハムです。化学調味料不使用。
特にイタリア北東部で愛されてきた伝統のハムで、ブナ材でスモークされています。

【ブランド名】 Salumificio San Paolo (サルミフィチオ サン・パオロ/ ヴェネト州ヴェローナ)
家族経営の加熱ハム専門メーカー。現在4代目にあたる3人の姉弟が伝統製法を継承し、
週約45,000個のハムを生産しています。原料肉の品質、仕上がりを左右する加熱温度管理、
製品の安全性を追求する企業です。

【輸入元】
株式会社ティーアイトレーディング
埼玉県川口市幸町1-1-17
Tel) 048-251-5411 Fax) 048-251-5412

更新:2024/6/11

商品名	Prosciutto cotto tartufo (cooked ham with truffle) プロシュットコット・トリュフ(加熱ハム)
-----	--



商品写真

※写真はイメージにつき、商品内容や包装などが異なる場合がございます。

<商品規格>

■ 商品名	プロシュットコット・トリュフ (加熱ハム)
■ 原材料	豚もも肉、食塩、黒トリュフ、砂糖／香料、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)
■ 原産国	イタリア
■ ブランド名	サルミフィチオ サン・パオロ
■ 規格	約3.0kg/本 (ケース入数:4本)
■ 賞味期限	製造日より180日間
■ 保存方法	冷蔵(保存温度4℃以下)
■ アレルゲン	豚肉
■ 栄養成分(100gあたり/推定値)	熱量:187 kcal、たんぱく質:22 g、脂質:11 g、炭水化物:0 g、塩分相当量:1.5 g
■ 包材表示	PA、PE
■ JANコード	—
■ 価格	弊社営業部までお問合せください

<商品のポイント>

イタリア産の加熱ハムです。化学調味料不使用。
イタリア産黒トリュフを贅沢に使用した香り高い逸品です。

【ブランド名】 Salumificio San Paolo (サルミフィチオ サン・パオロ/ ヴェネト州ヴェローナ)
家族経営の加熱ハム専門メーカー。現在4代目にあたる3人の姉弟が伝統製法を継承し、週約45,000個のハムを生産しています。原料肉の品質、仕上がりを左右する加熱温度管理、製品の安全性を追求する企業です。

【輸入元】
株式会社ティーアイトレーディング
埼玉県川口市幸町1-1-17
Tel) 048-251-5411 Fax) 048-251-5412

更新:2024/6/11

商品名	Porchetta (cooked ham) ポルケッタ(加熱ハム)
-----	---------------------------------------



商品写真

※写真はイメージにつき、商品内容や包装など異なる場合がございます。

<商品規格>

■ 商品名	ポルケッタ（加熱ハム）
■ 原材料	豚肉、食塩、ブドウ糖、香辛料／香料、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)
■ 原産国	イタリア
■ ブランド名	サルミフィチオ サン・パオロ
■ 規格	約4.0kg/本（ケース入数:3本）
■ 賞味期限	製造日より180日間
■ 保存方法	冷蔵(保存温度4℃以下)
■ アレルゲン	豚肉
■ 栄養成分(100gあたり/推定値)	熱量:171 kcal、たんぱく質:17 g、脂質:9.8 g、炭水化物:3.7 g、塩分相当量:1.8 g
■ 包材表示	PA、PE
■ JANコード	－
■ 価格	弊社営業部までお問合せください

<商品のポイント>

イタリア産の加熱ハムです。化学調味料不使用。
ローズマリー・セージ等でマリネした豚肉を巻き、しっとりと焼き上げました。

【ブランド名】 Salumificio San Paolo (サルミフィチオ サン・パオロ/ ヴェネト州ヴェローナ)
家族経営の加熱ハム専門メーカー。現在4代目にあたる3人の姉弟が伝統製法を継承し、週約45,000個のハムを生産しています。原料肉の品質、仕上がりを左右する加熱温度管理、製品の安全性を追求する企業です。

【輸入元】
株式会社ティーアイトレーディング
埼玉県川口市幸町1-1-17
Tel) 048-251-5411 Fax) 048-251-5412

更新:2024/6/11