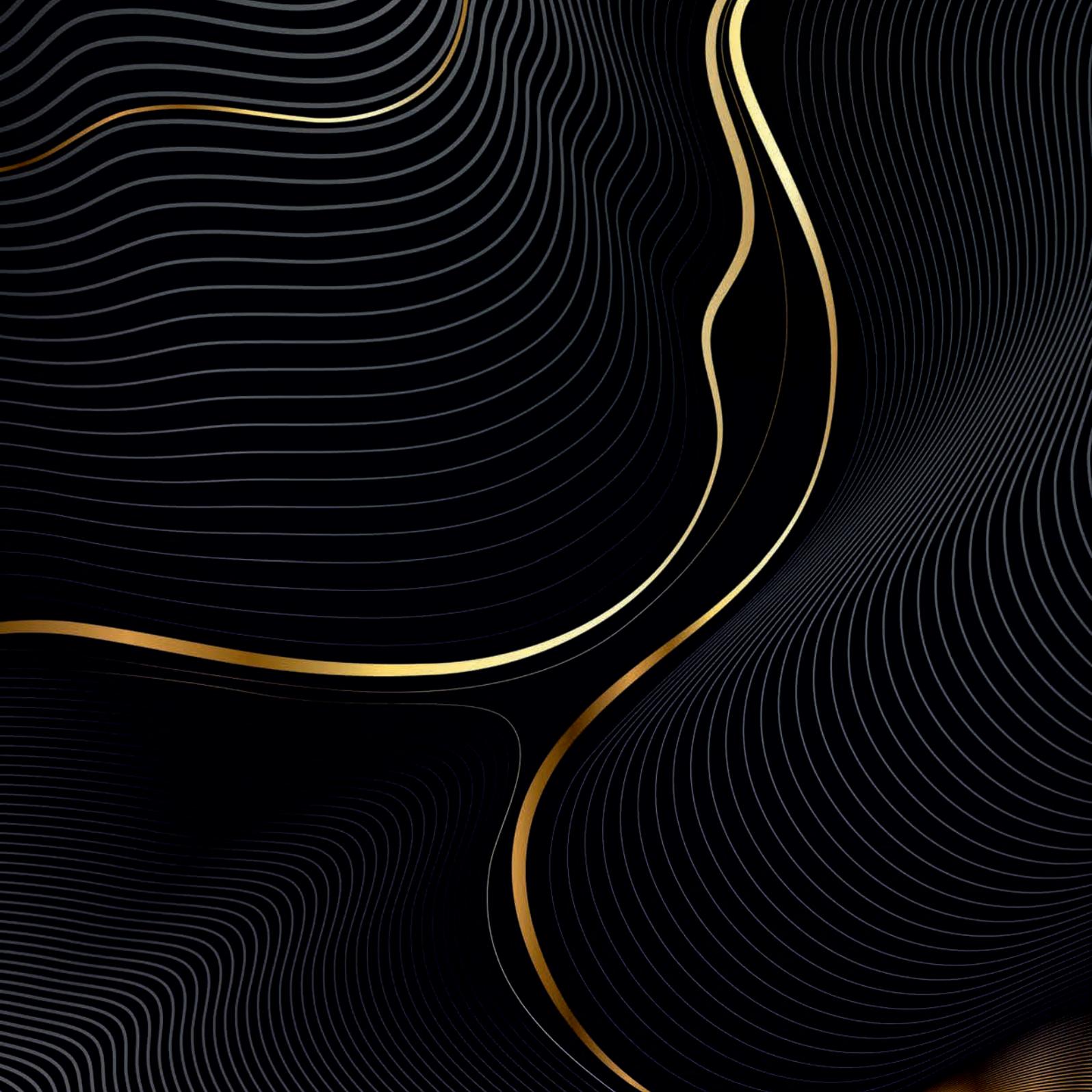




*Basile*

SALUMI



A determinare il successo dei prodotti **Basile Salumi** sono stati principalmente alcuni fattori: l'attenzione per la **qualità**, di prodotto (selezione delle migliori materie prime) come di processo (fasi produttive), la propensione all'innovazione e il **benessere animale**.

L'azienda ha creato un proprio modello di **filiera integrata**: un cammino lungo oltre 20 anni, iniziato con l'acquisizione del mattatoio/salumificio, ai tempi tra i più grandi del Sud Italia nella Zona Industriale di Tito.

Dalla accoglienza e al soggiorno nelle stalle aziendali degli animali destinati alla macellazione, al confezionamento del prodotto finito, passando per la lavorazione e per la stagionatura, **Basile Salumi** controlla oggi tutta la filiera dei suoi salumi, garantendo **qualità e tipicità**.



---

Zona In.dle 85050  
Tito Scalo POTENZA

 + 39 0971 48 55 02

[www.basilesalumi.it](http://www.basilesalumi.it)

  @basilesalumi 

# Sosteniamo le nostre tradizioni



Oltre ad applicare la filiera corta per le nostre produzioni di salumi, sviluppiamo attività per le seguenti categorie:

- le macellerie che devono macellare il loro bestiame e poi ritirare le carni lavorate e pronte per la commercializzazione;
- le associazioni di caccia al cinghiale con lavorazione della cacciagione seguendo il regolamento indicato dalla legge regionale per la trasformazione delle carni e lo smaltimento.

Tutti i nostri prodotti sono caratterizzati da una attenta selezione dei capi rigorosamente di origine **Nazionale e Lucana**, questi ultimi sono seguiti nelle fasi di allevamento e ingrasso, con un manuale fornito agli allevatori sul tipo di alimentazione e qualità di vita senza stress. I capi sono da noi macellati secondo le normative vigenti e nel rispetto del **benessere animale**.

Le carni ottenute dopo la macellazione e la pulitura sono accuratamente selezionate e destinate alle varie fasi di produzione e stagionatura, seguiamo **antiche ricette**, tramandate di padre in



figlio, che garantiscono oltre all'esaltazione dei sapori anche la conservazione naturale e l'alta qualità dei prodotti; infine l'etichetta che riporta tutte le informazioni volte a garantire il consumatore.

Il valore dell'etica è un elemento indispensabile per l'**affidabilità** di Basile Salumi nei rapporti con gli stakeholders e, più in generale, con l'intero contesto civile ed economico in cui opera. Il rispetto dei principi etici e la trasparenza nella conduzione degli affari sono, secondo **Basile Salumi**, una condizione necessaria, oltre che un vantaggio competitivo per perseguire e raggiungere l'obiettivo di creare e massimizzare il valore per i clienti, per quanti lavorano nella nostra azienda, per i soci e per la comunità nel suo complesso.

Un ambiente caratterizzato da un forte senso di integrità etica contribuisce in modo decisivo all'efficacia delle politiche e dei sistemi di controllo: per questo motivo si intende favorire la creazione.

# Capocollo *dolce*

**T**ipico prodotto lucano, è la parte del collo del maiale. L'antico metodo di salatura a mano con cui viene lavorato (riposi, controllo, massaggio periodico) e un condimento semplice danno a questo prodotto qualità organolettiche eccezionali



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1397kj	336kcal
grassi	25g	di cui acidi grassi saturi 9,4g
carboidrati	0g	6g
di cui zuccheri	0,6g;	
proteine	25g	
sale	4,4g	



1,7 kg c.a.

Carne di origine: Italia

## I N G R E D I E N T I

**C**oppa di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Legatura con spago naturale. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# Pancetta tesa dolce



**È** prodotta con la parte della pancia, mentre la cotenna viene rifulata, salata, aromatizzata e stagionata per 20/30 giorni in un ambiente fresco e ventilato. Grazie alla stagionatura e alla giusta venatura di grasso nobile rendono il prodotto morbido e con un delicato aroma dolce.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1853kj	448kcal;
grassi	42g	di cui acidi grassi saturi 14g;
carboidrati	0g,	6g;
di cui zuccheri	0,6g	
proteine 1	7g;	
sale	3,3g	



3,0 kg c.a.

Carne di origine: Italia

## I N G R E D I E N T I

**P**ancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Stagionatura 20/30 giorni e rifulatura. Confezione sottovuoto, non forare la busta. Dopo l'apertura conservare in frigo per 7 giorni. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto

# Pancetta arrotolata dolce

**L**e pancette derivano da suini nazionali pesanti, scelti tra i più magri. Viene prodotta ancora oggi secondo la nostra antica ricetta. Dalla zona addominale del maiale vengono prelevate due strisce di Pancetta di circa settanta centimetri di lunghezza, quaranta di larghezza e uno spessore di 5/6 centimetri, per un peso di circa quattro chili ciascuno. I pezzi vengono messi sotto sale per dodici giorni in appositi locali. Dopo la salatura si procede con una speziatura leggera, infine la striscia di Pancetta viene arrotolata e legata con spago naturale



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1853kj,	448kcal;
grassi	42g	di cui acidi grassi saturi 14g;
carboidrati	0g,	6g;
di cui zuccheri	0,6g;	
proteine	17g;	
sale	3,3g	



3,0 kg c.a.

Carne di origine: Italia

#### I N G R E D I E N T I

**P**ancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Budello non edibile. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# Pancetta

arrotolata aromatizzata  
con pepe e alloro



**P**ancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Budello non edibile. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1853kj,	448kcal;
grassi	42g	di cui acidi grassi saturi 14g;
carboidrati	0g,	6g;
di cui zuccheri	0,6g;	
proteine	17g;	
sale	3,3g	



3,0 kg c.a.

Carne di origine: Italia

#### I N G R E D I E N T I

**P**ancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Budello non edibile. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.



# salsiccia

*Lucana fresca*

Impasto di carne suina a macinatura medio-fine ( tutte le parti del maiale come richiede la tradizione quali spalla disossata e denervata, polpa di prosciutti di suini italiani e pancetta), condito con finocchietto selvatico, sale e polvere di peperone dolce di Senise igp. Insaccato in budello animale, legatura con spago naturale, sgocciolatura 12/18 ore. Prodotto dolce, magro, ottimo alla griglia, al tegame o lesso.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	304 kcal	1273 kj;
carboidrati	2,10	kcal 0,69%,
grassi	240,30	kcal 79,05%,
proteine	61,60	kcal 20,26%



in vaschetta (atm protettiva)  
500 gr. c.a

## I N G R E D I E N T I

Impasto di carne suina a macinatura medio-fine, spalla disossata e denervata, polpa di prosciutti di suini italiani e pancetta, finocchietto selvatico, sale e polvere di peperone dolce di Senise igp. Lavorazione: Insaccatura in budello animale, legatura a mano con spago naturale, sgocciolatura tra le 12/18 ore. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# salsiccia

*Lucana fresca*  
piccante



Impasto di carne suina a macinatura medio-fine ( tutte le parti del maiale come richiede la tradizione quali spalla disossata e denervata, polpa di prosciutti di suini italiani e pancetta), condito con finocchietto selvatico, sale e polvere di peperone dolce di Senise igp. Insaccato in budello animale, legatura con spago naturale, sgocciolatura 12/18 ore. Prodotto piccante, magro, ottimo alla griglia, al tegame o lesso.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	304 kcal	1273 kj;
carboidrati	2,10 kcal	0,69%,
grassi	240,30	kcal 79,05%,
proteine	61,60	kcal 20,26%



in vaschetta (atm protettiva)  
300 gr. c.a

#### I N G R E D I E N T I

Impasto di carne suina a macinatura medio-fine, spalla disossata e denervata, polpa di prosciutti di suini italiani e pancetta, finocchietto selvatico, sale, peperoncino piccante e polvere di peperone dolce di Senise igp. Lavorazione: Insaccatura in budello animale, legatura a mano con spago naturale, sgocciolatura tra le 12/18 ore. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.



# salsiccia

stagionata *Lucana*  
*dolce*

**C**arne suina ( tutte le parti del maiale come richiede la tradizione quali spalla disossata e denervata, polpa di prosciutto di suini italiani, sottospalla e pancetta). Il nostro disciplinare prevede: taglio al coltello di alcune carni, sale, finocchietto selvatico e peperone dolce di Senise igp. L'insacco è in budello naturale, segue la gocciolatura di 12 ore e infine la stagionatura tra 18/20 giorni. Il prodotto finito racconta a chi lo assaggia la storia di un'antica ricetta che viene custodita gelosamente e tramandata di padre in figlio.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

402 cal.	1%	1g
carboidrati.	55%	24g
grassi.	44%	43g



300 gr.ca.

dolce - sottovuoto

## I N G R E D I E N T I

**S**palla disossata e denervata, polpa di prosciutto di suini italiani, sottospalla e pancetta, finocchietto selvatico, polvere di peperone dolce di Senise igp.

Lavorazione: insaccatura in budello naturale, legatura a mano con spago naturale, sgocciolatura tra le 12/18 ore, stagionatura 18/20 giorni. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# salsiccia

stagionata *Lucana*  
piccante



**C**arne suina ( tutte le parti del maiale come richiede la tradizione quali spalla disossata e denervata, polpa di prosciutto di suini italiani, sottospalla e pancetta). Il nostro disciplinare prevede: taglio al coltello di alcune carni, sale, finocchietto selvatico, peperoncino piccante e polvere di peperone dolce di Senise igp, . L'insacco è in budello naturale, segue la gocciolatura di 12 ore e infine la stagionatura tra 18/20 giorni. Il prodotto finito racconta a chi lo assaggia la storia di un'antica ricetta che viene custodita gelosamente e tramandata di padre in figlio.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

402 cal.	1%	1g
carboidrati	55%	24g
grassi	44%	43g



300 gr.ca.

piccante - sottovuoto

## I N G R E D I E N T I

**S**palla disossata e denervata, polpa di prosciutto di suini italiani, sottospalla e pancetta, finocchietto selvatico, peperoncino piccante e polvere di peperone dolce di Senise igp.

Lavorazione: insaccatura in budello naturale, legatura a mano con spago naturale, sgocciolatura tra le 12/18 ore, stagionatura 18/20 giorni. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# Soppressata

**D**i tutti i salumi è tra i più pregiati. Utilizza solo le parti nobili del maiale: il prosciutto magro denervato, lombata, rigorosamente con taglio al coltello della carne e il grasso bianco nobile di suino. Pepe in grani e sale condiscono con equilibrio questo salume di eccellenza lucana. Insaccatura in budello naturale, legatura a mano con spago naturale, sgocciolatura tra le 12/18 ore, stagionatura 40 giorni.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1196kj,	287kcal;
grassi	19g	di cui acidi grassi saturi 5,2g;
carboidrati	0g;	
di cui zuccheri	0g;	
proteine	29g;	
sale	2,5g	



300 gr ca.

Suino Italiano

## INGREDIENTI

**P**arti nobili del maiale: prosciutto magro denervato, lombata e cubetti di grasso bianco nobile, speziato con sale e pepe in grani. Lavorazione: Insaccatura in budello naturale, legatura a mano con spago naturale, sgocciolatura tra le 12/18 ore, stagionatura 40 giorni. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.



# dolce Salame Milano

**S**alame dal sapore dolce e delicato, dal colore rosso con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1565kj,	377kcal;
grassi	31g	di cui acidi grassi saturi 11g;
carboidrati	0g,	6g;
di cui zuccheri	0,5g;	
proteine	24g;	
sale	4g	



2,00 Kg c.a

Carne di origine: Italia

## I N G R E D I E N T I

**C**arne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

*Budello non edibile. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.*

# dolce Salame Napoli

Il salame Napoli è realizzato con carni di maiale selezionate e spezie locali.

La sua particolare lavorazione a mano e il suo sapore unico lo rendono perfetto per accompagnare una buona pizza o per essere gustato come snack sfizioso. Il suo aroma intenso e la sua consistenza morbida lo rendono un'ottima scelta per gli amanti dei salumi di qualità. Provalo e scoprirai perché è uno dei salumi protagonisti della cucina italiana.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1414kj,	340kcal;
grassi	26g	di cui acidi grassi saturi 9,3g;
carboidrati	0g;	6g;
di cui zuccheri	0,5g;	
proteine	26g;	
sale	4g	



1,00 Kg ca

Carne di origine: Italia

#### I N G R E D I E N T I

**C**arne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio. Aroma di affumicatura. Aglio. Budello non edibile. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# Spianata *Lucana* piccante

**S**alame a grana medio grossa di forma schiacciata. La nostra spianata Lucana viene prodotta con le medesime carni della salsiccia: spalla, pancetta di maiale e grasso bianco nobile, tritate e impastate con sale, peperone di Senise igp macinato fine e peperoncino piccante. L'impasto viene insaccato in budello naturale e lasciato asciugare per circa 3 giorni, successivamente viene pressato e rimesso a stagionare a temperatura e umidità controllate per circa 45 giorni.

## I N G R E D I E N T I

**S**polla e pancetta di maiale e grasso bianco nobile, tritate e impastate con sale, polvere di peperone di Senise igp e peperoncino piccante. Lavorazione: l'impasto insaccato in budella naturale è posto ad asciugare per circa 3 giorni, successivamente viene pressato e rimesso a stagionare a temperatura e umidità controllate per circa 45 giorni.



2,00 kg. ca.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1243kj,	297kcal;
grassi	1,40g	di cui acidi grassi saturi 0,3g;
carboidrati	61g; 6g;	di cui zuccheri 3,20g;
proteine	8,8g;	
fibra	2,8g;	
sale	1,4g	

# Lonza

stagionata *Lucana*

**P**articolarmente ricco di sapore, nasce dalla lavorazione della lonza di suino pesante. E' conciato con sale, pepe, spezie e aromi. La sua stagionatura varia tra i 50/60 giorni. Il prodotto è ideale come antipasto per tramezzini o con pane caldo, o a tutt'altro grazie al sapore gradevole e delicato. Si ottiene dalla disossatura e dalla salatura della lombata di suino lucano macellato presso il nostro mattatoio.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	569kj,	136kcal;
grassi	5.41g	di cui acidi grassi saturi 1.87g;
carboidrati	0g;	
di cui zuccheri	0g;	
proteine	20,54g;	
sale	5g	



#### I N G R E D I E N T I

**L**onza di suino pesante, sale, pepe, spezie. Confezione sottovuoto. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

3 kg. ca.

sottovuoto | dolce

# Culatta *Lucana*



**V**iene prodotta utilizzando le cosce di suini nazionali di alta qualità, la parte utilizzata è sempre quella posteriore, privata del gambo ed interamente disossata il tutto secondo l'antica ricetta del Salumificio Basile, è sapientemente legato a mano, salato, speziato e massaggiato. Dopo un breve riposo in cella frigorifera per assorbire la salatura viene ripulito e massaggiato per mantenere la carne morbida. Affettandolo il profumo è rotondo, pieno, il gusto è avvolgente grazie all'equilibrio creato dalla parte del grasso che sciogliendosi in bocca sollecita il richiamo ad un'altra fetta.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1176kj,	287kcal;
grassi	17g	di cui acidi grassi saturi 5,4g;
carboidrati	0g;	
di cui zuccheri	0g;	
proteine	33g;	
sale	5g	



3 kg. ca.

Carne di origine: Italia

## I N G R E D I E N T I

**C**oscia di suino, sale. Confezione sottovuoto. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# Fiocco

*di Prosciutto Lucano*

Il fiocco di prosciutto è il parente stretto del culatello. Sezionata la coscia del maiale e estratto il culatello rimane il fiocco. Il Fiocco di prosciutto crudo è un salume decisamente magro, con poco grasso. Solo la lunga stagionatura rende possibile l'intenso profumo che si sprigiona nell'affettarlo. Il fiocco di prosciutto è più magro e piccolo del culatello. Si consiglia di consumarlo con pane e delicati petali di burro, tenendo ben presente però che la fetta deve mantenere una certa consistenza al palato.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	987kj	236kcal
grassi	14,00g	di cui acidi grassi saturi 4,900g;
carboidrati	0,50g;	di cui zuccheri 0,10g;
proteine	27,00g;	sale 0,01g



#### INGREDIENTI

**C**oscia di suino, sale marino. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in luogo fresco e asciutto.

18+

# Prosciutto Crudo

## *I Quattro Fiumi*

Il suo sapore inimitabile, dalla caratteristica dolcezza, è ottenuto da un rigoroso disciplinare che regola e dispone l'impiego delle migliori cosce suine a cui viene aggiunto unicamente, sale. Come insegna la tradizione Italiana, la salatura effettuata da mani esperte, che ripetono sempre lo stesso gesto: aspergere ogni singola coscia con grani di sale, per disidratare la carne al giusto punto al fine di ottenere il perfetto equilibrio, che dopo una lunga e attenta stagionatura conferisce al prosciutto aroma, profumo e dolcezza.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1176kj,	287kcal;
grassi	17g	di cui acidi grassi saturi 5,4g;
carboidrati	0g;	
di cui zuccheri	0g;	
proteine	33g;	
sale	5g	



6 kg. ca.

senza osso  
sottovuoto

## I N G R E D I E N T I

**C**oscia di suino, sale marino. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Conservare in luogo fresco e asciutto.

# Prosciutto <sup>18+</sup> *stagionato* *Lucano* *I Quattro Fiumi* Crudo

I suini scelti hanno almeno 12 mesi di età e un peso medio di 160 kg. Dopo la macellazione, le cosce vengono raffreddate per un giorno intero, rifilate per conferire la caratteristica forma a “coscia di tacchino”, che favorisce la salagione, per la quale si utilizza esclusivamente sale marino, senza aggiungere conservanti o additivi. Eliminato il sale residuo, le cosce vengono riposte per un periodo di 60-90 giorni in celle di riposo, a temperatura e umidità idonee.

Il prosciutto viene quindi lavato con acqua tiepida per togliere tutte le impurità. Durante la fase della pre-stagionatura, i prosciutti vengono appesi e fatti asciugare per 6-7 mesi. La parte muscolare scoperta è poi ammorbidita con uno strato sottile di sugna. Al settimo mese, i prosciutti sono trasferiti in appositi locali di stagionatura. Al momento del trasferimento, si effettuano le operazioni di sondaggio. Trascorsi 18 e + mesi dall'inizio della lavorazione, viene apposto il marchio a fuoco aziendale.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1176kj,	287kcal;
grassi	17g	di cui acidi grassi saturi 5,4g;
carboidrati	0g;	di cui zuccheri 0g;
proteine	33g;	sale 5g



8 kg. ca.

con osso

## I N G R E D I E N T I

**C**oscia di suino, sale marino. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# Guanciale *Lucano*



**E**' la parte nobile del grasso dei suini lucani pesanti, scelti tra i più magri. La cura nella lavorazione e il rispetto delle tradizioni per la speziatura sono le caratteristiche di questo prodotto.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

energia	1177kj,	431kcal;
grassi	43g	di cui acidi grassi saturi 14g;
carboidrati	0g,	8g;
di cui zuccheri	0,8g;	
proteine	8,2g;	
sale	3,2g	



3 kg. c.a.

Carne di origine: Italia

## I N G R E D I E N T I

**G**uanciale di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Confezione sottovuoto. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

# prosciutto *cotto* scelto

**E'** un salume tipico italiano non insaccato e parzialmente ricoperto da cotenna; ottenuto dalla lavorazione della coscia intera con un mix specifico di preparazioni aromatiche, un lungo massaggio prepara la coscia alla lenta cottura in forno a vapore, per garantire che tutte le parti organolettiche della carne vengano preservate. La fetta risulta compatta, asciutta e ben masticabile, l'equilibrio tra parte magra e parte grassa assicura morbidezza e sapore, il mix di aromi dona un profumo pieno e inconfondibile del prosciutto cotto di alta qualità.



#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

valore energetico	138 kcal;	proteine	15,7g;
carboidrati	1,7g;	zuccheri	0g;
grassi	7,6g	di cui saturi	3,2g
monoinsaturi	3,52g	polinsaturi	0,5g;
colesterolo	49g	fibra alimentare	0g;
sodio	840g;	alcol	0g.

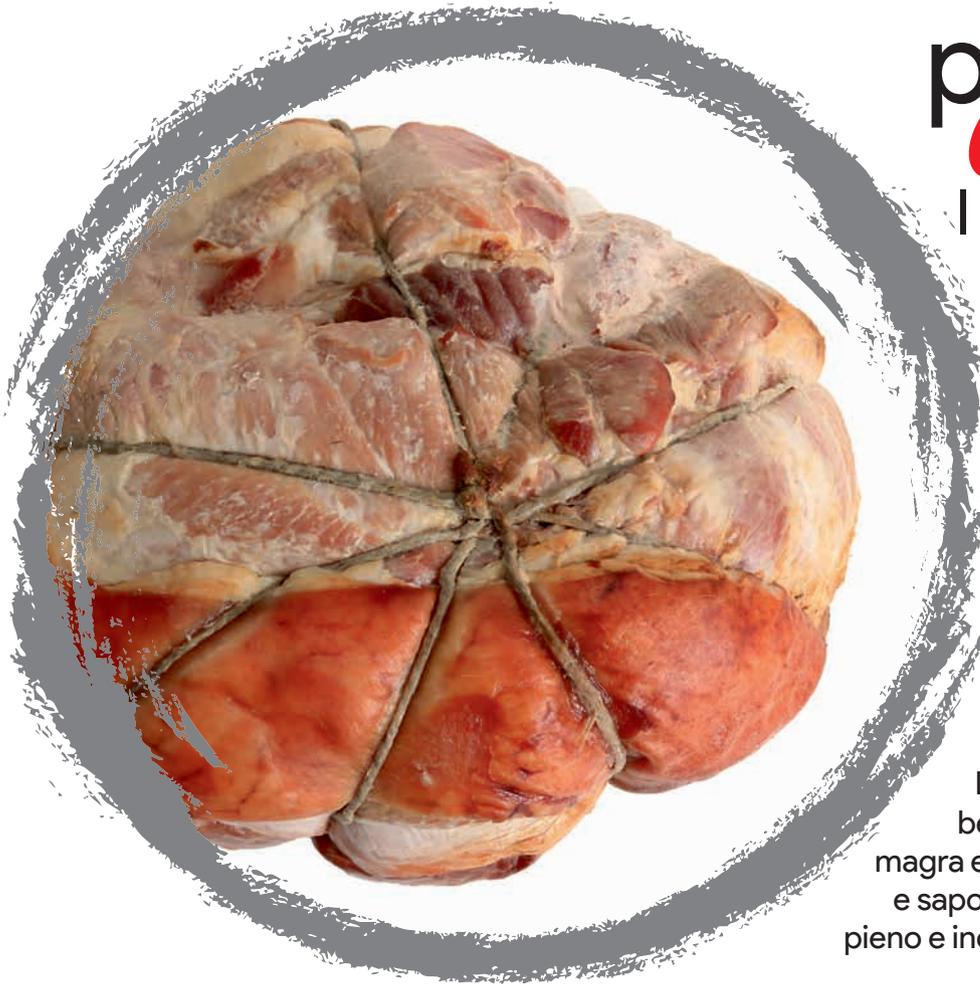


8Kg c.a

#### I N G R E D I E N T I

**S**uino, sale, destrosio, fruttosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, polifosfati, citrato di sodio.

# prosciutto *colto* I QUATTRO FIUMI



**E'** un salume tipico italiano non insaccato e parzialmente ricoperto da cotenna; ottenuto dalla lavorazione della coscia intera con un mix specifico di preparazioni aromatiche, un lungo massaggio prepara la coscia alla lenta cottura in forno a vapore, per garantire che tutte le parti organolettiche della carne vengano preservate. La fetta risulta compatta, asciutta e ben masticabile, l'equilibrio tra parte magra e parte grassa assicura morbidezza e sapore, il mix di aromi dona un profumo pieno e inconfondibile del prosciutto colto di alta qualità.

*alta qualità*

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO:

valore energetico	138 kcal;		
proteine	15,7g;	carboidrati	1,7g;
zuccheri	0g;		
grassi	7,6g	di cui saturi	3,2g
monoinsaturi	3,52g	polinsaturi	0,5g
colesterolo	49g;	fibra alimentare	0g
sodio	840g	alcol	0g



8Kg c.a

#### I N G R E D I E N T I

**S**uino, sale, destrosio, fruttosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, polifosfati, citrato di sodio.

# La nostra Mission

Consapevoli del nostro ruolo nel **territorio** e in campo alimentare, e specificamente nel settore della lavorazione delle carni e la relativa trasformazione, siamo impegnati a garantire al consumatore un prodotto sicuro e di elevata qualità: concretamente la mission si traduce in un gran numero di controlli di prodotto e processo, eseguiti sia internamente che da enti esterni. Con l'obiettivo di tutelare il più possibile i nostri clienti.

Abbiamo un approccio cooperativo verso i nostri stakeholders al fine di mantenere e sviluppare il rapporto di **fiducia** (doveri fiduciari), vale a dire con quelle categorie di individui, gruppi o istituzioni il cui apporto è richiesto per realizzare la missione o che hanno comunque un interesse in gioco nel suo perseguimento.

Sono stakeholders coloro che compiono investimenti connessi alle attività di **Basile Salumi** in primo luogo i soci e, quindi, i collaboratori, i clienti, i fornitori e i partner d'affari. In senso allargato sono inoltre stakeholders tutti quei singoli o gruppi, nonché le organizzazioni e istituzioni che li rappresentano, i cui interessi sono influenzati dagli effetti diretti e indiretti delle nostre attività.

La **salvaguardia della qualità, dell'ambiente e della salute e sicurezza** dei lavoratori sono da sempre obiettivi perseguiti. La Società si è pertanto adeguata alle normative vigenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro ed adoperata per la strutturazione di un sistema integrato qualità, ambiente e sicurezza aziendale.





In particolare, l'ambiente è un bene primario che Basile Salumi si impegna a salvaguardare, ricercando in tutte le sue attività un equilibrio tra iniziative economiche e imprescindibili esigenze ambientali, in considerazione dei diritti delle generazioni future.

Siamo impegnati quindi a migliorare l'impatto ambientale e paesaggistico delle nostre attività e a prevenire i rischi per le persone e per l'ambiente non solo nel rispetto della normativa vigente, tenendo conto dello sviluppo della ricerca scientifica e delle migliori esperienze in materia.

La **sicurezza e genuinità** dei prodotti e tutela di marchi e brevetti Basile Salumi opera nel rispetto delle leggi vigenti nel settore alimentare e caratterizza la propria attività attraverso un controllo costante del processo produttivo per garantire la salubrità e la sicurezza dei propri prodotti.

La società si è, pertanto, dotata di un Piano d'Autocontrollo dell'Igiene Aziendale attraverso l'applicazione del metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), che costituisce la linea guida operativa dell'Azienda e la prima e più efficace azione preventiva per garantire la sicurezza igienica e la genuinità dei prodotti alimentari immessi sul mercato.

**Garanzia di Qualità:** etichettatura – tracciabilità – classificazione – imballaggio – trasporto al fine dell'immissione in commercio e della vendita/distribuzione dei nostri prodotti. A tale scopo, garantiamo i requisiti delle informazioni ai sensi di legge, improntati ai seguenti necessari criteri: - non ingannevolezza sulle caratteristiche dell'alimento (natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata di conservazione, paese d'origine e luogo di provenienza, metodo di fabbricazione o di produzione); - precisione, chiarezza e comprensibilità: esattezza, evidenza di lettura.

[www.basilesalumi.it](http://www.basilesalumi.it)



@basilesalumi

  
*Basile*  
SALUMI

---







  
*Basile*  
SALUMI

Zona In.dle 85050  
Tito Scalo POTENZA

 + 39 0971 48 55 02

  @basilesalumi 

[www.basilesalumi.it](http://www.basilesalumi.it)

[www.basilesalumi.it](http://www.basilesalumi.it)

