PURO

Coscia di suino intera cotta al vapore.

Whole steam-cooked pig thig. Cuisse de porc entière cuite à la vapeur.
Muslo de cerdo entero cocido al vapor. Ganze, dampfgegarte Schweinekeule.

cosciapuro.com

PURO

**La purezza degli ingredienti,
l'eccellenza del gusto.**

The purity of the ingredients,
the excellence of the taste.

La pureté des ingrédients,
l'excellence du goût.

La pureza de los ingredientes,
la excelencia del sabor.

Die Unverfälschtheit der Zutaten,
der herausragende Geschmack.

ZERO
ZUCCHERI
AGGIUNTI
SOLO
CONSERVANTI
NATURALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g OF PRODUCT
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUIT
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS CADA 100 g DE PRODUCTO
DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 g DES PRODUKTS

Energia Energy Valeur énergétique Energía Energie	619,48 KJ - 148,20 Kcal
Proteine Protein Protéines Proteínas Eiweiß	21,00
Grassi **di cui Acidi Grassi Saturi** Fat of which Saturated Lipides dont acides gras saturés Grasas de las cuales Ácidos Grasos Saturados Fette davon gesättigte Fettsäuren	7,00 / 2,50
Carboidrati **di cui Zuccheri** Carbohydrates of which Sugars Glucides dont sucres Hidratos de carbono de los cuales Azúcares Kohlenhydrate davon Zucker	0,30 / 0,30
Ceneri Ash Cendres Cenizas Asche	Vedi scheda tecnica See technical data sheet Voir fiche technique Ver ficha técnica Siehe Technisches Datenblatt
aW aW aW aW aW	Vedi scheda tecnica See technical data sheet Voir fiche technique Ver ficha técnica Siehe Technisches Datenblatt
Umidità Moisture Humidité Humedad Feuchtigkeit	Vedi scheda tecnica sVedi scheda tecnica See technical data sheet Voir fiche technique Ver ficha técnica Siehe Technisches Datenblatt
Cloruro di sodio Sodium chloride Chlorure de sodium Cloruro de sodio Natriumchlorid	Vedi scheda tecnica See technical data sheet Voir fiche technique Ver ficha técnica Siehe Technisches Datenblatt
Valore pH pH value pH Valor pH pH-Wert	Vedi scheda tecnica See technical data sheet Voir fiche technique Ver ficha técnica Siehe Technisches Datenblatt

Codice Code Code Cód. Cod	**Codice EAN** Code EAN Code EAN Cód. EAN Code EAN	**Peso Unitario** Unit Weight Poids à l'unité Peso unitario Stückgewicht
10290	**2566386**	**9,00 kg**

NON È UN PROSCIUTTO COTTO, È PURO!

La coscia di suino intera, cotta a vapore e buona in ogni suo aspetto. Ingredienti esclusivamente naturali per un prodotto privo di zuccheri e polifosfati aggiunti, gluten free e senza derivati del latte.

BUONO, SANO, PURO.

It's not a cooked ham, it's PURO!

A whole pig thigh, steam-cooked and delicious all over. Only natural ingredients for a gluten-free, dairy-free product with no added sugar or polyphosphates.
TASTY, HEALTHY, PURO.

Ceci n'est pas un jambon cuit, c'est PURO !

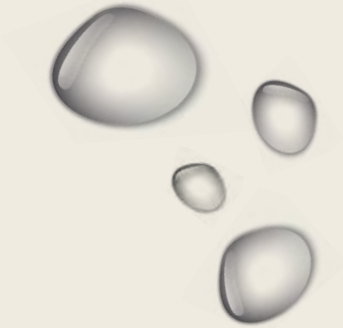
La cuisse de porc entière, cuite à la vapeur et bonne sous tous les points de vue. Des ingrédients exclusivement naturels pour un produit sans sucres et polyphosphates ajoutés, sans gluten et sans dérivés du lait.
BON, SAIN, PUR.

No es un jamón cocido. ¡es PURO!

El muslo de cerdo entero, cocido al vapor y sano desde todo punto de vista. Ingredientes exclusivamente naturales para un producto sin azúcares ni polifosfatos añadidos, sin gluten y sin derivados de leche.
SABROSO, SANO, PURO.

Das ist kein kochschinken, das ist PURO!

Die ganze, dampfgegarte Schweinekeule ist in jeder Hinsicht exquisit. Ausschließlich natürliche Zutaten für ein glutenfreies Produkt ohne Zusatz von Zucker und Polyphosphaten sowie ohne Milchderivate.
GUT, GESUND, PURO.



La lenta cottura a vapore.

Le cosce in osso sfilato vengono massaggiate delicatamente per oltre 48 ore, garantendo una raffinata maturazione del prodotto. La lenta cottura a vapore, poi, dona a PURO la sua identità e lo contraddistingue per l'alta qualità.

The slow steam-cooking process.

The slide-boned thighs are rubbed gently for over 48 hours, ensuring a refined aging process.
Then, PURO is slowly steam-cooked, developing its distinctive identity and excellent quality.

Cuisson lente à la vapeur.

Les cuisses désossées par extraction de l'os sans découpage de la viande sont massées en douceur pendant plus de 48 heures, garantissant une maturation raffinée du produit. La cuisson lente à la vapeur donne à PURO son identité et le distingue par sa haute qualité.

Cocción lenta al vapor.

Los muslos en hueso extraído son masajeados delicadamente durante más de 48 horas, garantía de la refinada maduración del producto. La cocción lenta al vapor da a PURO su identidad y lo distingue por la alta calidad.

Die langsame Dampfgarung.

Die durch das Herausziehen des gesamten Knochens entbeinten Keulen werden sanft über mehr als 48 Stunden massiert, um so eine raffinierte Produktreifung zu garantieren. Die langsame Dampfgarung verleiht PURO schließlich seine Persönlichkeit und seine besonders hohe Qualität.

100% naturale!

L'uso esclusivo di conservanti di origine vegetale rende PURO un prodotto 100% naturale e ricco di ingredienti altamente selezionati.

100% natural!

Only plant-based preservatives are used, making PURO a100% natural product full of carefully selected ingredients.

100% naturel!

L'utilisation exclusive de conservateurs d'origine végétale fait de PURO un produit 100% naturel et riche en ingrédients hautement sélectionnés.

¡100% natural!

El uso exclusivo de conservantes de origen vegetal convierte PURO en un producto 100% natural y rico en ingredientes altamente seleccionados.

100 % natürlich!

Die ausschließliche Verwendung pflanzlicher Konservierungsmittel macht PURO zu einem zu 100 % natürlichen Produkt mit einer Vielzahl an sorgfältig ausgewählten Inhaltsstoffen.

PURO®

NON È UN PROSCIUTTO COTTO, È PURO!

- ✓ conservanti naturali
- ✓ zero zuccheri aggiunti
- ✓ sale dell'Himalaya
- ✓ lenta cottura a vapore
- ✓ coscia in osso sfilato

IT'S NOT A COOKED HAM, IT'S PURO!

- ✓ natural preservatives
- ✓ no added sugars
- ✓ Himalayan salt
- ✓ slow steam cooking process
- ✓ slide-boned

NO ES UN JAMÓN COCIDO. ¡ES PURO!

- ✓ conservantes naturales
- ✓ cero azúcares añadidos
- ✓ sal del Himalaya
- ✓ cocción lenta al vapor
- ✓ muslo en hueso extraído

CECI N'EST PAS UN JAMBON CUIT, C'EST PURO!

- ✓ conservateurs naturels
- ✓ zéro sucres ajoutés
- ✓ sel de l'Himalaya
- ✓ cuisson lente à la vapeur
- ✓ cuisse désossées par extraction de l'os sans découpage de la viande

DAS IST KEIN KOCHSCHINKEN, DAS IST PURO!

- ✓ natürliche Konservierungsmittel
- ✓ ohne Zuckerzusatz
- ✓ Salz aus dem Himalaya
- ✓ langsame Dampfgarung
- ✓ entbeinte Keule

PURO®

www.cosciapuro.com

TEL +39 059 677390

info@comalsrl.it

P. IVA: 01585540360