

# lenti

“DAL 1935

PURO COTTO

PER PURO PIACERE.”





Lenti, **marchio storico fondato nel 1935**, rappresenta uno dei fiori all'occhiello della salumeria nazionale.

Fondata da Attilio Lenti a Santena (Torino), ha dato vita ad una realtà caratterizzata da **ricette esclusive** e da una **filosofia del "saper fare" di alta qualità**.

## TORINO



# UNA STORIA NATA NEL

# 1935



.....

# SPECIALISTA DELLA SALUMERIA ITALIANA D'ALTA GAMMA DI FILIERA

.....

Oggi Lenti continua a puntare in alto con la linea '**Le Eccellenze di Filiera**': una gamma di prodotti, interi e affettati, con **carni 100% italiane da Filiera tracciata e certificata da CSQA Certificazioni, il primo ente italiano accreditato nel food.**

Le materie prime utilizzate per questa linea provengono esclusivamente da **animali nati, allevati e lavorati in Italia.**

Inoltre, i prodotti **Avicoli** della linea vengono realizzati con carni di animali allevati **senza trattamenti antibiotici fin dalla nascita.**

Passione, tradizione, specializzazione: continuano ad essere gli ingredienti dei prodotti Lenti. Contribuendo così a rafforzarne il posizionamento come **Specialista della Salumeria Italiana d'Alta Gamma e di Filiera.**

# SECONDO UNA RICETTA ANTICA DI ATTILIO LENTI

Le ricette di Attilio Lenti: un grande patrimonio di conoscenza, di tradizione che si tramandano da quasi un secolo.

**Le spezie più preziose e le erbe aromatiche vengono selezionate e miscelate con sapienza** e attenzione per creare miscele esclusive per aromatizzare le carni in cottura.

Questa è la ricetta segreta del gusto delicato e inconfondibile dei prodotti Lenti, che i consumatori riconoscono ed apprezzano.



Specialista nella “cottura” delle carni: non solo prosciutto cotto, ma anche arrostiti di manzo, suino, tacchino e pollo.

Perché la “cottura” richiede un grande “saper fare”, un’arte della lavorazione che in Lenti si è tramandata nel tempo.

# TRADIZIONE E COTTURA LENTA



## IMPEGNO E INNOVAZIONE PER UN FUTURO SOSTENIBILE

**La filosofia di Lenti basata sul “saper fare” di alta qualità si estende e si riflette concretamente nella sua responsabilità verso l’ambiente.**

Nell’ambito di un significativo piano di investimenti, è stato installato presso lo stabilimento di Santena un nuovo impianto fotovoltaico da oltre 700 kWp. Questo impianto è in grado di coprire fino al 14% del fabbisogno energetico aziendale. Tale investimento permetterà di abbattere il consumo di CO<sub>2</sub> di 166 tonnellate ogni anno, consolidando il percorso di crescita sostenibile dell’azienda e la costante propensione all’innovazione di Lenti.

# CONTROLLO E CURA METICOLOSI DI TUTTE LE FASI



Ogni fase di lavorazione è rigorosamente controllata.

Per le fasi di confezionamento sono state adottate le **tecnologie più evolute**, con rigorosi standard igienico/sanitari e un'accurata **formazione del personale**.

Anche la **gestione attenta del magazzino**, completamente automatizzato, è **garanzia di un servizio di alta qualità**.

## PRODOTTI DAL SAPORE UNICO, IL CUI SEGRETO STA IN UNA RICETTA

**Tutti i prodotti Lenti sono senza glutine, lattosio e caseinati.**

Un'attenzione particolare per un'offerta genuina, senza rinunciare al gusto e ai bisogni di tutti, per offrire prodotti per una sana alimentazione, adatta anche ai celiaci.

### LA RICETTA DEL PURO PIACERE SEMPRE

MATERIE PRIME SELEZIONATE | LAVORAZIONE TRADIZIONALE  
COTTURA LENTA IMPREZIOSITA DA PREGIATE SPEZIE  
SECONDO LE RICETTE DI ATTILIO LENTI

**MAI**  
GLUTINE | LATTOSIO | CASEINATI

## CERTIFICAZIONI



BRC - British Retail Consortium.  
Lenti è certificata BRC Food ed è conforme ai suoi standard di gestione igienico sanitario di prodotto riconosciuti dai retailer inglesi.



IFS Food International Food Standard.  
Lenti è certificata IFS Food: standard per l'assessment della conformità dei prodotti dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, riconosciuto a livello internazionale dai maggiori retailer GDO.



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 134 - CERT. N° 83149  
DTP 126 - CERT. N° 83152  
DTP 116 - CERT. N° 83151

Le "Eccellenze di Filiera" Lenti sono garantite da una Filiera Tracciata e Certificata.  
Questa certificazione è attestata da CSQA, il primo ente italiano accreditato nel settore alimentare.



Tutti i prodotti Lenti sono senza glutine e dal 2004 sono licenziatari del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia.



Tutti i prodotti Lenti sono senza lattosio e caseinati, questa attestazione viene verificata annualmente dall'ente certificatore di parte terza SGS Italia.



La Certificazione Biologica. Filiera controllata e benessere animale. I prodotti Biologici Lenti hanno, dal 2000, la certificazione di qualità biologica che garantisce ai consumatori la tracciabilità del prodotto e il rispetto di rigide norme nell'allevamento animale.

## **Per Lenti**

**la cottura è una vera e propria arte:**

capace di valorizzare le materie prime  
e di dare un sapore unico ai nostri prodotti  
e ad ogni nostra ricetta.

# LE LINEE LENTI

## *Le Eccellenze di Filiera*

- Lenti&Lode
- La Gran Fesa di Tacchino Arrosto
- Le Eccellenze di Filiera Affettate

## *I Cotti*

- I Cotti del Cuore
- I Cotti di Gastronomia
- I Cotti Classici

## *Le Specialità*

- Le Specialità di Prosciutto
- Le Specialità Arrosto
- Le Specialità

## *Equilibrio e Bontà®*

## *Gli Stagionati*

- I Prosciutti di Parma DOP
- Il Salame Felino IGP
- Il Guanciale

## *la Buona Scelta*

## *I Pronti da Gustare*

- La Grande Tradizione del Gusto
- I Take-Away Lenti
- I Precotti

# Le Eccellenze di Filiera

Un impegno profondo verso l'alta qualità.

*Lenti è da sempre custode di una tradizione che unisce passione e controlli accurati per offrire prodotti di alta gamma della salumeria italiana.* Da qui la scelta di garantire la Filiera Tracciata e Certificata\* con l'Organismo di Certificazione **CSQA**, primo ente italiano accreditato nel food.

## Le Certificazioni

### 1. RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Per tutti i prodotti di filiera, oggetto di certificazione CSQA, si **prevede la conformità alla norma UNI EN ISO 22005** (Certificato CSQA N. 83153\*), la quale attesta che le carni suine e avicole utilizzate nella lavorazione dei prodotti di filiera derivano da **animali nati, allevati e lavorati esclusivamente in Italia**.

### 2. FILIERE SUINICOLA E AVICOLA CONTROLLATE

La Filiera Suinicola e Avicola Controllate sono rispettivamente certificate dai Documenti Tecnici di Prodotto - DTP 134 (suino) - CERT. N° 83149\* e DTP 126 (avicolo) - CERT. N°83152\*. **Mangimifici e allevamenti del nostro partner qualificato e impianto di trasformazione alimentare di Lenti sono tutti certificati da CSQA.**

### 3. ALLEVAMENTO SENZA ANTIBIOTICI

Inoltre, i prodotti **Avicoli** con Carne Italiana da Filiera Certificata e Tracciata\* sono prodotti con carni da animali allevati **senza trattamenti antibiotici dalla nascita** (DTP 116 - CERT. N. 83151\*).





 lenti

# Lenti&Lode

Un'autentica tradizione da gustare.

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 134 - CERT. N° 83149



## LENTI&LODE CLASSICO

COSCE FRESCHE DI SUINO ITALIANO DI GROSSA PEZZATURA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

DA FILIERA CERTIFICATA E TRACCIATA\*

FORMA NATURALE

DISOSSO MANUALE, PRIVO DI GERETTO, ACCURATAMENTE  
MONDATO

AROMATIZZATO CON UN DECOTTO DI SPEZIE PREGIATE ED ERBE  
AROMATICHE SECONDO LA RICETTA ORIGINALE DI ATTILIO LENTI

COTTO LENTAMENTE PER UN GIORNO A VAPORE SATURO

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN SACCO TRASPARENTE  
MULTISTRATO E PASTORIZZATO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Lenti&Lode	78530	2706807	120	1	10/12 ca	0°/+4°C	24 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 4 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Lenti&Lode Grand'Arrosto alle Erbe

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 134 - CERT. N° 83149



## LENTI&LODE GRAND'ARROSTO ALLE ERBE

COSCE FRESCHE DI SUINO ITALIANO

DA FILIERA CERTIFICATA E TRACCIATA\*

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ARROSTITO CON ERBE AROMATICHE

FORMA NATURALE

CUCITO E LEGATO A MANO

DISOSSO MANUALE, PRIVO DI GERETTO, ACCURATAMENTE MONDATO

AROMATIZZATO CON UN DECOTTO DI SPEZIE PREGIATE ED ERBE AROMATICHE SECONDO LA RICETTA ORIGINALE DI ATTILIO LENTI

COTTO LENTAMENTE PER UN GIORNO A VAPORE SATURO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Lenti&Lode Grand'Arrosto alle Erbe	78569	2568067	180	1	9/10 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

# Gran Fesa di Tacchino Arrosto

**TACCHINI ALLEVATI SENZA ANTIBIOTICI  
DALLA NASCITA\***

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 116 - CERT. N° 83151  
DTP 126 - CERT. N° 83152



## GRAN FESA DI TACCHINO

PETTO DI TACCHINO INTERO ITALIANO

DA ALLEVAMENTI SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA\*

DA FILIERA CERTIFICATA E TRACCIATA\*

LEGATO A MANO E ARROSTITO AL FORNO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI  
ATTILIO LENTI

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Gran Fesa di Tacchino	78591	2824174	120	2	4/5 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Eccellenze di Filiera Affettate

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 134 - CERT. N° 83149



*Fetta Mossa*

**LENTI&LODE**

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ  
ITALIANO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Lenti&Lode	37096	8003339001191	32	6	120	0°/+4°C	270x210x18mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

# Le Eccellenze di Filiera Affettate



**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 134 - CERT. N° 83149

*Fetta  
Mossa*

**LENTI&LODE  
ALLE ERBE GRIGLIATO**  
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ  
ITALIANO

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 134 - CERT. N° 83149



**GRAND'ARROSTO**  
LONZA DI MAIALE ARROSTO

*Fetta  
Mossa*

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Lenti&Lode alle Erbe Grigliato	78692	8003339001184	32	6	120	0°/+4°C	270x210x18mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati
Grand'Arrosto	78693	8003339001214	32	6	110	0°/+4°C	270x210x18mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

# Le Eccellenze di Filiera Affettate



*Fetta Mossa*

**GRAN FESA**  
PETTO DI TACCHINO ARROSTO  
ITALIANO

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 116 - CERT. N° 83151  
DTP 126 - CERT. N° 83152

**DA ALLEVAMENTI  
SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA\***

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 116 - CERT. N° 83151  
DTP 126 - CERT. N° 83152

**DA ALLEVAMENTI  
SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA\***



*Fetta Mossa*

**PETTO DI POLLO**  
PETTO DI POLLO ARROSTO  
ITALIANO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Gran Fesa di Tacchino Arrosto	78690	8003339001207	32	6	100	0°/+4°C	270x210x18mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati
Petto di Pollo Arrosto	78695	8003339001238	32	6	100	0°/+4°C	270x210x18mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

Prosciutti Cotti dal gusto unico,  
una ricetta e una cottura specifica  
per ogni prodotto.





# Lenti&Lode Gran Cuore



## LENTI&LODE GRAN CUORE

COSCE FRESCHE DI SUINO ITALIANO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

FORMA DISTINTIVA E NATURALE

DISOSSO MANUALE, PRIVO DI GERETTO, ACCURATAMENTE MONDATO

AROMATIZZATO CON UN DECOTTO DI SPEZIE PREGIATE ED ERBE AROMATICHE SECONDO LA RICETTA ORIGINALE DI ATTILIO LENTI

COTTO LENTAMENTE PER UN GIORNO A VAPORE SATURO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Lenti&Lode Gran Cuore	37091	2480443	180	1	8,5/9,5 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti del Cuore



## CUORE D'ORO

COSCE FRESCHE DI SUINO ITALIANO DI GROSSA PEZZATURA  
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ  
FORMA A CASTAGNA  
MORBIDO AL PALATO PER IL PERFETTO RAPPORTO GRASSO-MAGRO  
GUSTO ROTONDO DA VERI INTENDITORI  
DISOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO  
AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Cuore d'Oro	78500	2424370	180	2	9/10 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti del Cuore



## CUORE ROSA

COSCE FRESCHE DI SUINO ITALIANO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

FORMA A CASTAGNA

MORBIDO AL PALATO GRAZIE AL PERFETTO RAPPORTO GRASSO-MAGRO

GUSTO DOLCE E AROMATICO, PERFETTO DA SERVIRE IN OGNI OCCASIONE

DISSOCCATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Cuore Rosa	78506	2424620	180	2	8,5/9,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti del Cuore



## CUOR DI PIACERE

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

---

COSCE FRESCHE DI SUINO DI GROSSA PEZZATURA

---

FORMA A CASTAGNA

---

CONSISTENZA VELLUTATA E MORBIDA

---

GUSTO DOLCE IDEALE PER TUTTI

---

DISSOATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

---

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

## CUOR DI PIACERE "Più Gusto"

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

---

COSCE FRESCHE DI SUINO DI GROSSA PEZZATURA

---

FORMA A CASTAGNA

---

CONSISTENZA VELLUTATA E MORBIDA

---

GUSTO PIÙ INTENSO

---

DISSOATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

---

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Cuor di Piacere	37092	2313796	180	2	8/9,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Cuor di Piacere Più Gusto	78565	2313796	180	2	8/9,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti del Cuore



## AFFETTATISSIMO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ  
COSCE FRESCHE DI SUINO DI MEDIA PEZZATURA  
FORMA A CASTAGNA  
FETTA CON ELEVATA MORBIDEZZA AL PALATO  
IDEALE IN UNA DIETA EQUILIBRATA  
DISSOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO,  
SCAMONE MONDATO  
AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI  
ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Affettatissimo	78503	2725330	180	2	8/9 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti del Cuore



## CUORE BIANCO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ  
COSCE DI SUINO FRESCHE DI MEDIA PEZZATURA  
FORMA OVALE TRONCA  
PRESENZA DI GERETTO COME NELL'ANTICA TRADIZIONE  
GUSTO DELICATO COME IL PROSCIUTTO DI UNA VOLTA  
DISOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, SCAMONE MONDATO  
AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI  
ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Cuore Bianco	78504	2725310	180	2	8/8,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti del Cuore



## MAGRO E MORBIDO

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

COSCE DI SUINO FRESCHE DI MEDIA PEZZATURA

FORMA A CASTAGNA

FETTA MAGRA CON ELEVATA MORBIDEZZA AL PALATO

IDEALE IN UNA DIETA EQUILIBRATA

DISSOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Magro e Morbido	78505	2424670	150	2	7,5/8,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti del Cuore



## CUOR DI GUSTO

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

COSCE DI SUINO FRESCHE

FORMA A CASTAGNA

GUSTO DECISO E PERSISTENTE

ADATTO IN OGNI OCCASIONE

DISOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Cuor di Gusto	78508	2424990	150	2	7,7/8,7 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

Una gamma completa  
di prosciutti cotti  
per le esigenze  
del dettaglio specializzato.



*I Cotti*  
*di Gastronomia*

# I Cotti di Gastronomia



## MAGNIFICO

COSCE FRESCHE DI SUINO ITALIANO DI GROSSA PEZZATURA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

FORMA A CASTAGNA

MORBIDO AL PALATO PER IL PERFETTO RAPPORTO GRASSO-MAGRO

PROFUMO INTENSO, GUSTO COINVOLGENTE E ROTONDO AL PALATO

DISSOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Magnifico	78526	2321516	180	2	9,5/10,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti di Gastronomia



## CUORE ITALIANO

COSCE FRESCHE DI SUINO ITALIANO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

FORMA A CASTAGNA

MORBIDO AL PALATO PER IL PERFETTO RAPPORTO GRASSO-MAGRO

GUSTO DOLCE E AROMATICO, PERFETTO DA SERVIRE IN OGNI OCCASIONE

DISOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Cuore Italiano	78547	2346163	180	2	8,5/9,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti di Gastronomia

## TRADIZIONALE

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ  
 COSCE DI SUINO FRESCHE DI GROSSA PEZZATURA  
 FORMA A CASTAGNA  
 CONSISTENZA VELLUTATA E MORBIDA  
 GUSTO DOLCE E AROMATICO, PERFETTO DA  
 SERVIRE IN OGNI OCCASIONE  
 DISSOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE,  
 SCAMONE MONDATO  
 AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE  
 ORIGINALI DI ATTILIO LENTI



DISPONIBILE  
 ANCHE  
 A METÀ  
 1/2

## TRADIZIONALE Più Gusto

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ  
 COSCE DI SUINO FRESCHE DI GROSSA PEZZATURA  
 FORMA A CASTAGNA  
 CONSISTENZA VELLUTATA E MORBIDA  
 GUSTO PIÙ INTENSO, PERFETTO DA  
 SERVIRE IN OGNI OCCASIONE  
 DISSOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE,  
 PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO  
 AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE  
 ORIGINALI DI ATTILIO LENTI



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Tradizionale	78519	2424580	180	2	8,5/9,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Tradizionale a metà	78563	2847506	180	2	4/4,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Tradizionale Più Gusto	78564	2958849	180	2	8,5/9,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti di Gastronomia



## TENERO

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

COSCE FRESCHE DI SUINO

FORMA A CASTAGNA

FETTA CON ELEVATA MORBIDEZZA AL PALATO

IDEALE IN UNA DIETA EQUILIBRATA

DISSOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Tenero	78521	2424770	150	2	8/9 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# I Cotti di Gastronomia



## GOLOSO

PROSCIUTTO COTTO

COSCE DI SUINO FRESCHE

FORMA A CASTAGNA

OTTIMA RESA AL TAGLIO

GUSTO DECISO, PIACEVOLE AL PALATO

DISSOATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO,  
SCAMONE MONDATO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI  
ATTILIO LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Goloso	78517	2425110	120	2	8/9 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE



*I Cotti Classici*

# I Cotti Classici



## GIOIELLO

PROSCIUTTO COTTO  
COSCE DI SUINO FRESCHE  
FORMA A CASTAGNA  
OTTIMA RESA AL TAGLIO  
DAL GUSTO DECISO, PIACEVOLE AL PALATO  
PRIVO DI GERETTO  
AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Gioiello	78507	2424640	100	2	7,7/8,7 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

Prosciutti Cotti Arrosto,  
con spezie ed erbe aromatiche  
sapientemente cotti al forno.



*Le Specialità  
di Prosciutto*

# Le Specialità di Prosciutto



## RUSTICHELLO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ GRIGLIATO AL FORNO ALLE ERBE MEDITERRANEE

COSCE DI SUINO FRESCHE SELEZIONATE

FORMA ANATOMICA NATURALE

DISSOSSO MANUALE, LEGATO A MANO E GRIGLIATO

AROMATIZZATO ALL'INTERNO E IN SUPERFICIE CON ERBE MEDITERRANEE

INTRIGANTE AGLI OCCHI E DELIZIOSO AL PALATO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Rustichello	37093	2424940	180	2	6,7/7,7 ca	0°/+4°C	24 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 4 strati
Rustichello a metà	78513	2425050	180	2	3,8/4,3 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Specialità di Prosciutto



## DELIZIA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ GRIGLIATO AL FORNO

COSCE DI SUINO FRESCHE SELEZIONATE

FORMA ANATOMICA NATURALE TIPICA DEL PRODOTTO

DISSOSSO MANUALE, LEGATO A MANO E GRIGLIATO

GUSTO DELICATO MA CON UNA SPICCATTA PERSONALITÀ

## PRAGA

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

COSCE DI SUINO FRESCHE

FORMA A CASTAGNA

AFFUMICATURA IN FORNO A SECCO

DISSOSSATO E STAMPATO MANUALMENTE, PRIVO DI GERETTO, SCAMONE MONDATO

CON UNA LEGGERA NOTA AFFUMICATA, INTRIGANTE E VELLUTATA



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Delizia	78502	2424460	180	2	6,7/7,7 ca	0°/+4°C	24 cartoni per bancale 4 cartoni per strato 6 strati
Praga	78580	2708650	150	2	7,5/8,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

Carni selezionate  
di tacchino, manzo e suino  
sapientemente arrostite in forno.



*Le Specialità  
Arrosto*

# Le Specialità Arrosto

## PETTO DI POLLO ARROSTO

PETTO DI POLLO ITALIANO  
 LEGATO A MANO E ARROSTITO AL FORNO  
 AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI  
 A BASSO CONTENUTO DI GRASSI



## PETTO DI POLLO ARROSTO ALLE ERBE

PETTO DI POLLO ITALIANO  
 CON ERBE MEDITERRANEE ALL'INTERNO  
 LEGATO A MANO E ARROSTITO AL FORNO  
 AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI  
 A BASSO CONTENUTO DI GRASSI



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Petto di Pollo Arrosto	78593	2496518	120	2	2,5/3 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati
Petto di Pollo Arrosto alle Erbe	78594	2851042	120	2	2,5/3 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Specialità Arrosto



## GRAN TRADIZIONE

PETTO DI TACCHINO INTERO

MESSO IN RETE E ARROSTITO AL FORNO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI  
ATTILIO LENTI

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Gran Tradizione	78618	2838698	120	2	3 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Specialità Arrosto



## MANZO AFFUMICATO

PUNTA D'ANCA DI MANZO

COTTO AL FORNO IN RETE

CONSISTENZA MORBIDA E DELICATA

PROFUMO INTENSO CON NOTE DELICATE DI  
AFFUMICATO

AROMATIZZATO CON SPEZIE PREGIATE  
SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO  
LENTI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Manzo Affumicato	78555	2614030	120	2	2/3 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Specialità Arrosto



## ROASTBEEF ALL'INGLESE

SOTTOFESA DI BOVINO

LEGATO A MANO E ROSOLATO AL FORNO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE  
RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

DA GUSTARE CON UNA DELICATA EMULSIONE  
DI OLIO E PEPE

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Roastbeef all'inglese	37094	2639641	30	1	3/4 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Specialità Arrosto



## CARRÉ AL FORNO

DUE CARRÉ DISOSSATI E LEGATI

LEGATO A MANO E ARROSTITO AL FORNO

AROMATIZZATO CON SPEZIE PREGIATE ED ERBE AROMATICHE, COSPARSE ALL'ESTERNO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

## PANCETTA DELIZIOSA

PANCETTA COTTA AFFUMICATA

CARNE SELEZIONATA MAGRA

COTTA IN FORNO

INASPETTATA MORBIDEZZA E DOLCEZZA SAPIDA

AROMATIZZATA CON SPEZIE PREGIATE SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN SACCO TRASPARENTE MULTISTRATO E PASTORIZZATO



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Carré al Forno	78549	2424540	240	2	2/3 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati
Pancetta Deliziosa	78584	2424910	100	2	2 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Specialità Arrosto



## PORCHETTA DELICATA

MIDDLE DI SUINO (PANCETTA CON LOMBO  
DISOSSATI INTERI)

ARROSTITA AL FORNO

AROMATIZZATA E COTTA SECONDO LE RICETTE  
LENTI

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN SACCO  
TRASPARENTE MULTISTRATO E PASTORIZZATO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Porchetta Delicata	78550	2424710	100	2	4,5/5,5 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

Tradizioni gastronomiche.  
Specialità tipiche italiane  
sapientemente lavorate e aromatizzate  
secondo le ricette originali Lenti.



*Le Specialità*

# Le Specialità



## LINGUA SELEZIONATA

LINGUA BOVINA SELEZIONATA  
 BOLLITA COME DA TRADIZIONE  
 GUSTO DISTINTIVO E DELICATO  
 AROMATIZZATA CON L'ORIGINALE RICETTA  
 LENTI DELLA PIÙ TIPICA TRADIZIONE  
 PIEMONTESE

## LINGUA STAMPO A METÀ

LINGUA BOVINA COTTA IN STAMPO  
 BOLLITA COME DA TRADIZIONE  
 GUSTO DISTINTIVO E DELICATO  
 AROMATIZZATA CON L'ORIGINALE RICETTA  
 LENTI DELLA PIÙ TIPICA TRADIZIONE  
 PIEMONTESE  
 CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN SACCO  
 TRASPARENTE MULTISTRATO E PASTORIZZATO



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Lingua selezionata	78540	2424530	360	2	+di 1,2	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati
Lingua stampo a metà	78583	2424830	80	2	2/3 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Le Specialità



## GIRELLO

GIRELLO DI BOVINO

BOLLITO COME DA TRADIZIONE

IDEALE PER "VITEL TONNÉ"

AROMATIZZATO CON L'ORIGINALE RICETTA LENTI DELLA PIÙ TIPICA TRADIZIONE PIEMONTESE

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN SACCHI TRASPARENTI MULTISTRATO E PASTORIZZATO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Girello	78626	2724656	60	2	2 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati
Girello a metà	78628	2726663	60	4	1 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

Carni di tacchino, pollo  
e manzo  
con un basso contenuto  
di grassi e un sapore unico.



*Equilibrio e Bontà<sup>®</sup>*

# Equilibrio e Bontà



## CARPACCIO DI BRESAOLA

PUNTA D'ANCA DI BOVINO ITALIANO

CARNE SELEZIONATA MAGRA E GUSTOSA

MARINATO LENTAMENTE ED AROMATIZZATO SECONDO LE RICETTE LENTI

STAGIONATURA DELICATA

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Carpaccio di Bresaola	37095	2527016	60	2	2 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati

SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# Equilibrio e Bontà



## GRAN TACCHINO

PETTO DI TACCHINO ITALIANO  
 CARNE SELEZIONATA MAGRA E DELICATA  
 INSACCATO IN RETE E ARROSTITO AL FORNO  
 A BASSO CONTENUTO DI GRASSI  
 AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE  
 RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI

## DINDO

PETTO DI TACCHINO ARROSTO  
 CARNE SELEZIONATA MAGRA E DELICATA  
 INSACCATO IN RETE E COTTO ARROSTO  
 A BASSO CONTENUTO DI GRASSI  
 AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE  
 RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Gran Tacchino	78706	2741320	120	2	5/6 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati
Dindo	78586	2424920	120	2	3/4 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

Da quasi un secolo Lenti è custode di una tradizione che unisce passione e ricerca dell'eccellenza per offrire prodotti di alta gamma della salumeria italiana.

Oggi, proseguendo il nostro percorso di valorizzazione della filiera italiana, abbiamo integrato la nostra offerta.



*Gli Stagionati*

# I Prosciutti di Parma DOP

*Un puro piacere, un prodotto dal bouquet ricercato  
e da un'inconfondibile dolcezza.*

L'alta qualità del prodotto e il suo gusto unico dipendono sia dalla scelta delle migliori **cosce di suini di filiera, nati e allevati in Italia**, che dalla lavorazione rispettosa della tradizione e del disciplinare produttivo del **Consorzio del Prosciutto di Parma**.

**Stagionato lentamente, minimo 18 mesi**, è completamente naturale, **non contiene né conservanti, né additivi**.



**COD. 78709**  
Caratteristiche: con osso



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione
Prosciutto di Parma DOP	78709	2293577	Prodotto soggetto a calo peso	1	9/11,5	Luogo fresco e asciutto

**NATURALMENTE SENZA GLUTINE • PRIVO DI POTENZIALI ALLERGENI**

# I Prosciutti di Parma DOP



**COD. 78710**  
**Caratteristiche: disossato addobbo**



**COD. 78711**  
**Caratteristiche: disossato pressato**

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione
Prosciutto di Parma DOP disossato	78710	2260238	180 giorni dal confezionamento	1	7,5/9,5	0°/+10°C
Prosciutto di Parma DOP disossato	78711	2277657	180 giorni dal confezionamento	1	7/8,5	0°/+10°C

**NATURALMENTE SENZA GLUTINE • PRIVO DI POTENZIALI ALLERGENI**

# Il Salame Felino IGP

Questo prodotto tipico prende la sua denominazione dall'area geografica della Provincia di Parma in cui è ubicato il paese di Felino, dove storicamente veniva prodotto.

Viene realizzato esclusivamente con **tagli di carne suina selezionati** – sottospalla e pancetta – macinati a grana medio-grossa e insaporiti con l'aggiunta di pepe nero intero e vino bianco.

**Viene insaccato in budello naturale di suino, di pezzatura maggiore, legato a mano con spago e sottoposto a una lunga stagionatura** (da disciplinare minimo 30 giorni).

Per degustarlo al meglio, si consiglia di affettarlo a coltello, con un taglio obliquo dello spessore di un grano di pepe, esaltandone la morbidezza.



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione
Salame Felino IGP	78727	2209680	Prodotto soggetto a calo peso	2	0,8-1kg	Luogo fresco e asciutto

NELLA PRODUZIONE DEL SALAME FELINO IGP **NON** VENGONO UTILIZZATI GLUTINE, LATTE O DERIVATI DEL LATTE

# Il Guanciale

*Custode dei sapori autentici della norcineria italiana,  
il nostro guanciale è prodotto esclusivamente  
con carne di suino 100% italiano.*

Si distingue per la sua **inconfondibile forma a goccia, studiata per garantire una resa ottimale consentendo un utilizzo integrale del prodotto**, e un equilibrio perfetto tra le venature di muscolo rubino e il candore del grasso nobile.

La **stagionatura lenta** permette alla speziatura esterna di penetrare nel cuore del prodotto, sprigionando un bouquet aromatico intenso. È l'ingrediente d'elezione **per chi desidera elevare i grandi classici della cucina romana**, dalla Carbonara alla Gricia, trasformando ogni ricetta in un'esperienza gourmet.



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione
Guanciale	77952	2638354	150	2	1-1.2	Luogo fresco e asciutto (max 18°C)

SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO

*Ideale  
per la Carbonara*



# la Buona Scelta

Prosciutti cotti,  
arrosti di tacchino e pollo  
con un'ottima resa al taglio.

# La Buona Scelta



## BUONI SAPORI

COSCE DI SUINO FRESCHE  
FORMA A CASTAGNA  
OTTIMA RESA AL TAGLIO  
DAL GUSTO DECISO, PIACEVOLE AL PALATO  
PRIVO DI GERETTO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Buoni Sapori	78604	2424660	100	2	7,7/8,7 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Buoni Sapori a metà	78607	2310028	100	2	3,8/4,3 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# La Buona Scelta

## TUTTA RESA



COSCE DI SUINO FRESCHE  
 FORMA A CASTAGNA  
 OTTIMA RESA AL TAGLIO  
 DAL GUSTO DECISO, PIACEVOLE AL PALATO  
 PRIVO DI GERETTO

## BISTROT

COSCE DI SUINO FRESCHE  
 FORMA A CASTAGNA  
 OTTIMA RESA AL TAGLIO  
 DAL GUSTO DECISO, PIACEVOLE AL PALATO  
 PRIVO DI GERETTO



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Tutta Resa	78632	2288651	100	2	7,7/8,7 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Bistrot	78600	2425140	120	2	8/9 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Bistrot a metà	78601	2424840	120	2	4/4,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# La Buona Scelta



## PRONTOFETTA

COSCE DI SUINO FRESCHE

FORMA A METÀ PARALLELEPIPEDO CON FETTA SEMIOVALE

LA FORMA E IL PESO LO RENDONO IDEALE PER BAR E RISTORAZIONE

OTTIMA RESA AL TAGLIO DALLA PRIMA ALL'ULTIMA FETTA

PRIVO DI GERETTO

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN SACCO TRASPARENTE MULTISTRATO E PASTORIZZATO

## TRANCIO DI PROSCIUTTO COTTO

DUE ALTERNATIVE: PROSCIUTTO COTTO  
OPPURE PROSCIUTTO COTTO SCELTO

FORMA A METÀ PARALLELEPIPEDO

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN SACCO  
TRASPARENTE MULTISTRATO E PASTORIZZATO



PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Prontofetta	78603	2424860	60	2	4/4,5 ca	0°/+4°C	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Trancio di Prosciutto Cotto Scelto	78600	2778097	60	8	0,5 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati
Trancio di Prosciutto Cotto	20044	2424430	60	8	0,5 ca	0°/+4°C	50 cartoni per bancale 10 cartoni per strato 5 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE

# La Buona Scelta



## GOURMET DI TACCHINO

FESA DI TACCHINO ARROSTO  
CARNE SELEZIONATA TENERA E MAGRA  
INSACCATO IN RETE E ARROSTITO IN FORNO  
PERFETTA MORBIDEZZA E GUSTO AL PALATO  
A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Gourmet di Tacchino	78612	2725320	100	2	5/5,6 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati
Gourmet di Tacchino a metà	78613	2424400	100	2	2,5/3 ca	0°/+4°C	40 cartoni per bancale 8 cartoni per strato 5 strati



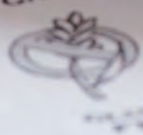
SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE



90 ANNI ANNIVERSARIO



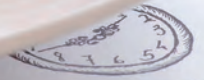
CRICHI DI GAROFANO



FLOTTA PACE



COTTURA LENTA



COTTURA LENTA



SALUMI E AFFUMICATI COTTURA LENTA

Carni di suino, manzo, tacchino e pollo  
pronte da gustare, per chi ama avere a tavola  
prodotti freschi in comode confezioni  
facili da utilizzare e assaporare.



# La Grande Tradizione del Gusto

# La grande tradizione del gusto



**PROSCIUTTO COTTO**  
ALTA QUALITÀ



**PROSCIUTTO COTTO**  
**ALLE ERBE GRIGLIATO**  
ALTA QUALITÀ

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Prosciutto Cotto Alta Qualità	78724	8003339006196	32	6	100	0°/+4°C	230x195x14mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati
Prosciutto Cotto Alta Qualità alle Erbe	37098	8003339002280	32	10	100	0°/+4°C	230x195x14mm	56 cartoni per pedana 7 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

# La grande tradizione del gusto



**GRAND'ARROSTO**  
DI SUINO ITALIANO



**GRAN TACCHINO**  
PETTO DI TACCHINO ARROSTO  
ITALIANO

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Grand'Arrosto Italiano	78700	8003339002303	32	10	100	0°/+4°C	230x195x14mm	56 cartoni per pedana 7 cartoni per strato 8 strati
Gran Tacchino Italiano	78702	8003339002341	32	10	100	0°/+4°C	230x195x14mm	56 cartoni per pedana 7 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

# La grande tradizione del gusto



**CARPACCIO DI BRESAOLA  
ITALIANO**



**ROASTBEEF ALL'INGLESE**



**GIRELLO  
IDEALE PER VITEL TONNÉ**

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Carpaccio di Bresaola Italiano	37099	8003339002327	60	10	100	0°/+4°C	235x210x13mm	56 cartoni per pedana 7 cartoni per strato 8 strati
Roastbeef all'inglese	78659	8003339005311	21	6	80	0°/+4°C	230x195x14mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati
Girello	78694	8003339001221	32	6	100	0°/+4°C	230x195x14mm	112 cartoni per pedana 14 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**



I Take-Away  
Lenti

# 1 Take-Away Lenti

*Fetta Mossa*



**PETTO DI POLLO  
ARROSTO  
ITALIANO**

**100% CARNE ITALIANA  
DA FILIERA  
TRACCIATA E CERTIFICATA\***



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° 83153  
PRODOTTO CERTIFICATO  
DTP 116 - CERT. N° 83151  
DTP 126 - CERT. N° 83152

**SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA\***

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Petto di Pollo Arrosto	78651	8003339005618	32	12	100	0°/+4°C	270x210x18mm	48 cartoni per pedana 6 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

# 1 Take-Away Lenti



*Fetta Mossa*

**PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ**



*Fetta Mossa*

**FESA DI TACCHINO  
ARROSTO**

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Prosciutto Cotto Alta Qualità	78684	8003339000965	32	12	110	0°/+4°C	230x195x14mm	56 cartoni per pedana 7 cartoni per strato 8 strati
Fesa di Tacchino Arrosto	78650	8003339005601	32	12	100	0°/+4°C	230x195x14mm	56 cartoni per pedana 7 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

# 1 Take-Away Lenti



**CARPACCIO DI BRESAOLA**  
ITALIANO



**MANZO AFFUMICATO**

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso g	Temp. di conservazione	Dimensioni vaschetta (LxLxH)	Bancale
Carpaccio di Bresaola	78683	8003339000866	60	12	100	0°/+4°C	235x210x13mm	56 cartoni per pedana 7 cartoni per strato 8 strati
Manzo Affumicato	78721	8003339006189	32	12	100	0°/+4°C	230x195x14mm	48 cartoni per pedana 6 cartoni per strato 8 strati



**SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE**

I Precotti

# I Precotti



## STINCO

STINCO DI PROSCIUTTO

GUSTO DELICATO E PROFUMO INTENSO

GIÀ COTTO

AROMATIZZATO E COTTO SECONDO LE RICETTE ORIGINALI DI ATTILIO LENTI



## COTECHINO

SUINO ITALIANO

COTECHINO PRECOTTO

COTTO AL VAPORE



## ZAMPONE

SUINO ITALIANO

ZAMPONE PRECOTTO

COTTO AL VAPORE

PRODOTTO	Codice	Codice EAN	Shelf Life giorni	Unità di vendita pezzi	Peso kg	Temp. di conservazione	Bancale
Stinco	78545	8003339000378	540	8	0,600	al fresco	30 cartoni per bancale 6 cartoni per strato 5 strati
Cotechino precotto	78637	8003339000552	780	8	0,500	al fresco	36 cartoni per bancale 12 cartoni per strato 3 strati
Zampone precotto	78636	8003339000545	780	8	1	al fresco	36 cartoni per bancale 12 cartoni per strato 3 strati



SENZA GLUTINE • SENZA LATTOSIO E CASEINATI • RICCO DI PROTEINE



RUGGER S.R.L. Unipersonale  
Via Tetti Giro, 7 - 10026 Santena (TO) ITALIA  
tel. (0039) 011.945.63.33 - info@lenti.it

[www.lenti.it](http://www.lenti.it) - seguici su   