



Pressemappe NACHHALTIGKEIT

DAS KONSORTIUM DES SAN-DANIELE-SCHINKENS

Ohne seinen Herkunftsort
wäre er *nur Schinken*.



DER SAN-DANIELE-SCHINKEN IST WESENTLICH MEHR.
NATÜRLICHE EXZELLEZ, EUROPÄISCHE NACHHALTIGKEIT.



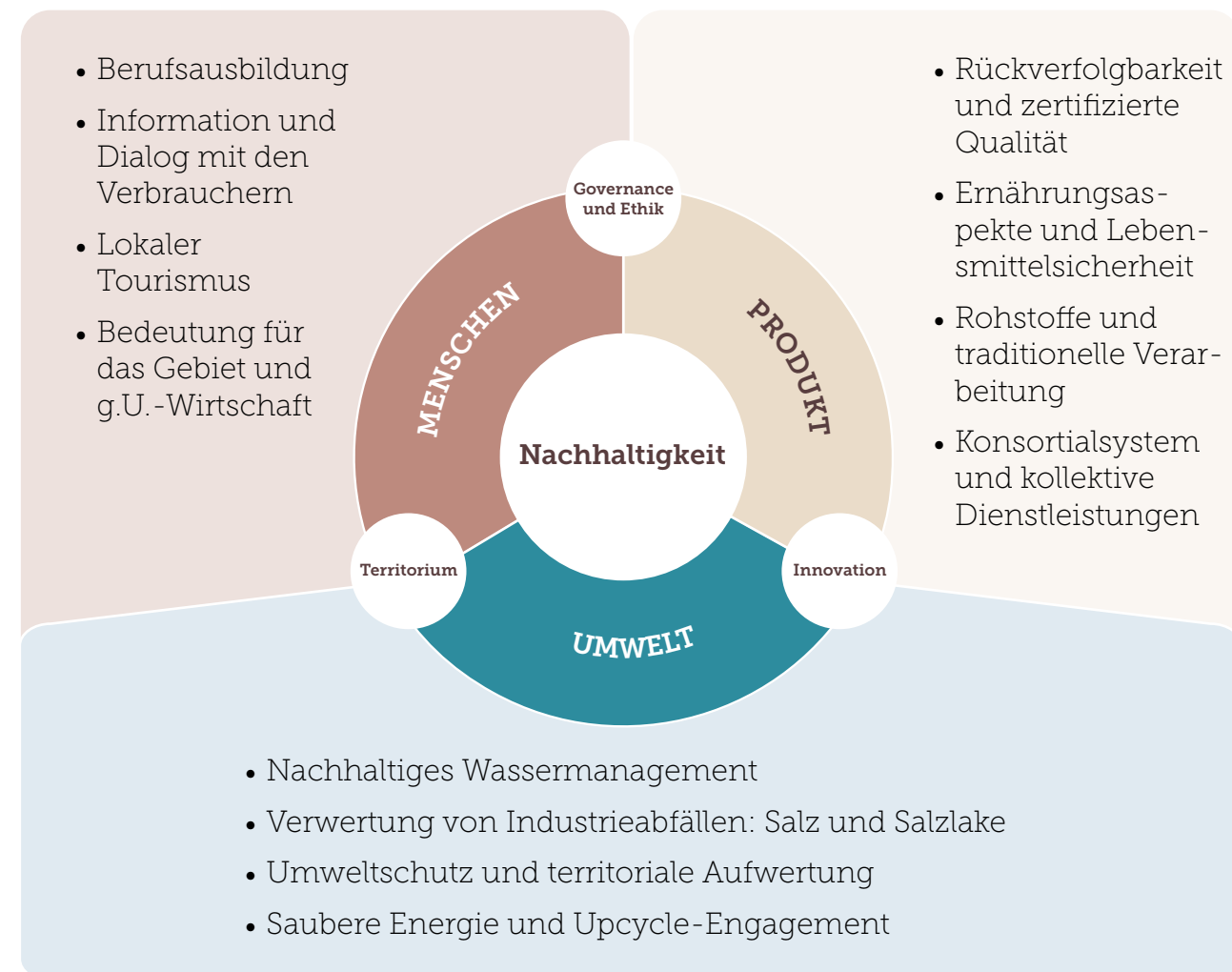
NATÜRLICHE EXZELLEZ, EUROPÄISCHE NACHHALTIGKEIT.

Das Konsortium des San-Daniele-Schinkens versteht Nachhaltigkeit als konkretes und kontinuierliches Engagement, das seit langem in seiner Identität verwurzelt ist. Es handelt sich dabei nicht um eine Reihe isolierter Maßnahmen, sondern um ein Produktionsmodell, das Verantwortung, Innovation und Respekt für die Umwelt, die Menschen und das Produkt vereint.

Seit mehr als zwanzig Jahren hat sich die Branche dafür entschieden, nachhaltige Praktiken in jede Phase des Prozesses zu integrieren und sie zu einem integralen Bestandteil des Produktionssystems zu machen, anstatt

sie als spontane Antwort auf aktuelle Herausforderungen zu betrachten. Der Schutz der natürlichen Ressourcen, die Aufwertung des Humankapitals und der Schutz der Produktqualität gehen Hand in Hand mit einem Ansatz, der das Gebiet, seine Gemeinschaft und das Produkt in den Mittelpunkt stellt.

Nachhaltigkeit ist für das Konsortium daher ein langer Weg, der aus verantwortungsvollen und gemeinsamen Entscheidungen besteht, die auf die Zukunft ausgerichtet sind und gleichzeitig Tradition, Qualität und Authentizität bewahren.



UMWELT

KONKRETES ENGAGEMENT FÜR DIE GEGEND UND DIE NATÜRLICHEN RESSOURCEN

Das Konsortium des San Daniele-Schinkens fördert seit über zwanzig Jahren ein Produktionsmodell, das auf die natürlichen Ressourcen achtet und Innovation und Umweltverantwortung in jede Phase des Prozesses integriert. Das nachhaltige Wassermanagement wird durch ein kollektives System zur Reinigung von Industrieabfällen und die Optimierung des Wasserverbrauchs in Produktionsprozessen gewährleistet.

Die Einführung von umweltfreundlichen Desinfektionssystemen und die Einführung von Kreislaufwirtschaftspraktiken wie die Rückgewinnung von verbrauchtem Salz und Salzlake stellen konkrete Maßnahmen dar, um Verschwendung zu reduzieren und Salzabfälle in neue Ressourcen zu verwandeln. Parallel dazu investieren die Unternehmen in Energieeffizienz, die Nutzung erneuerbarer Energien und die



Reduzierung von CO₂-Emissionen mit zunehmender Einhaltung freiwilliger Umweltzertifizierungen.

Dazu kommen Maßnahmen zum Schutz des Flusses Tagliamento, der biologischen Vielfalt und des einzigartigen Mikroklimas von San Daniele, natürliche Faktoren, die die Reifung des g.U.-Schinkens ermöglichen. Die Verbindung mit dem Gebiet spiegelt sich in der Tatsache wider, dass die gesamte Produktion ausschließlich in der Gemeinde San Daniele del Friuli in 31 zertifizierten Werken erfolgt.

Zu den sekundären Maßnahmen zählen auch der gemeinsame Einkauf von Energie und das Projekt zur Bewertung des ökologischen Fußabdrucks (LCA und CO₂-Bilanz), die das Engagement der Branche für eine nachhaltigere Zukunft unterstreichen.

MASSNAHMEN

Nachhaltiges Wassermanagement und Desinfektion in den Produktionsprozessen

Seit über 20 Jahren koordiniert das Konsortium die Maßnahmen zur Reinigung von Industrieabfällen, die von den Mitgliedsunternehmen produziert werden, und trägt dazu bei, die Umweltbelastung zu reduzieren und eine nachhaltige Verwaltung der Wasserressourcen in der Branche zu fördern. Das Konsortium des San-Daniele-Schinkens betreibt eine Anlage zur Vorbehandlung von Industrieabfällen. Die Anlage sammelt das Abwasser aus den Anlagen und das Wasser vor der Ableitung in die Kanalisation, um eine gleichbleibende Qualität und die Einhaltung der Umweltvorschriften zu gewährleisten. Im Laufe der Jahre wurde das Netzwerk schrittweise erweitert

und optimiert, indem regelmäßige Kontrollen, interne Vorbehandlungen und gezielte Eingriffe zur Verbesserung der Verwaltung der hydraulischen Last eingeführt wurden. Heute ist das System voll funktionsfähig und das Konsortium hat einen gemeinsamen Wartungsplan gestartet, um seine Effizienz auch auf lange Sicht zu gewährleisten. Darüber hinaus wurden die Hersteller sensibilisiert, um den Wasserverbrauch der Wasch- und Produktionsprozesse zu optimieren und zum Schutz der lokalen Wasserressourcen beizutragen.

Die Verarbeitungsräume müssen hygienisch sauber gehalten werden, was auch durch wirksame, aber nachhaltige Desinfektionsmethoden erreicht wird, die nur geringe Auswirkungen auf die Umwelt haben. Ein konkretes Beispiel für kollektive Nachhaltigkeit in Produktionsstätten.

285000mc*
Aufbereitetes Wasser



Entsorgung und Verwertung von Industrieabfällen: Salz und Salzlake

Im Rahmen seiner Maßnahmen zur Förderung der ökologischen Nachhaltigkeit und der kontinuierlichen Verbesserung der Produktionsprozesse hat das Konsortium seinen Einsatzbereich über das Abwassermanagement hinaus erweitert und sich einem weiteren wichtigen Aspekt der Produktionskette zugewandt: der Behandlung der Salzlückstände, die beim Pökeln von Schinken anfallen. Es wurde eine Anlage zur Rückgewinnung von Salz und Salzlake gebaut, die einen unvermeidlichen Abfall in eine verwertbare Ressource verwandeln soll. Das System, das erste seiner Art in

der Lebensmittelindustrie, ermöglicht die Aufbereitung und Regenerierung von Salz durch einen mehrstufigen Prozess, der Filtration, Trennung und Konzentration umfasst. Das zurückgewonnene Salz kann für andere industrielle Zwecke (z. B. als Streusalz oder Nicht-Lebensmittelanwendungen) verwendet werden. Vor dem Bau der Anlage hat sich das Konsortium über zwanzig Jahre lang mit der Koordinierung der ordnungsgemäßen Entsorgung von Salz und Salzlake befasst, die beim Herstellungsprozess des San-Daniele-Schinkens anfallen.

4200ton*
Zurückgewonnene
Salzlake

3800ton*
Zurückgewonnenes
festes Salz



752000ton*
Behandelte Abfälle

27000000kWh *
Kollektiv bezogene
elektrische Energie

2300000Smc *
Kollektiv bezogenes
Methangas



Saubere Energie und zertifiziertes Engagement für die Umwelt

Die Produktionsstätten achten darauf, die Verwendung erneuerbarer Quellen und hocheffizienter Anlagen zu fördern, um die Umweltbelastung zu verringern. Dank fortschrittlicher Technologien werden die CO₂-Emissionen und der Energieverbrauch ständig überwacht und eingedämmt. Die Mitgliedsunternehmen des Konsortiums lassen sich auf freiwilliger Basis umweltzertifizieren. Eine ständig wachsende Zahl von zertifizierten Unternehmen signalisiert das kollektive Engagement für einen immer nachhaltigeren Sektor.

Umweltschutz und territoriale Aufwertung

Der Fluss Tagliamento mit seiner Funktion als natürlicher Regulator des Mikroklimas ist eine Ressource, die es zu schützen gilt. Das Konsortium ist sich seiner Rolle beim Schutz des Territoriums bewusst und fördert Maßnahmen, die dessen Gleichgewicht und Artenvielfalt bewahren. Der San-Daniele-Schinken ist das Ergebnis seines Territoriums, zusammen mit der Achtung der Tradition, aber auch der Innovation. Jede Produktionsentscheidung ist darauf ausgerichtet, die Landschaft, die Gemeinschaften und den ökologischen Reichtum der Region zu bewahren. Die gesamte Produktion des San-Daniele-Schinkens erfolgt ausschließlich in der Gemeinde San Daniele del Friuli: Es gibt dort 31 zertifizierte Betriebe. Eine konzentrierte und kontrollierte Produktionsstätte, die die lokale Identität aufwertet und die Umweltbelastung reduziert. Das Zusammentreffen von Alpen- und Meereswinden in Verbindung mit der Nähe zum Fluss Tagliamento schafft ideale Bedingungen für die Reifung. Ein Mikroklima, das die Branche jeden Tag zu bewahren bemüht ist.



Sonstige Aktivitäten:

- Sammelkäufe von Energie und Gas
- LCA-Bewertung
- CO2-Fußabdruck des SDS



Upcycle

Besondere Aufmerksamkeit galt auch der Rückgewinnung von ausrangiertem Werbematerial des Konsortiums. In diesem Rahmen entstand die Zusammenarbeit mit Redo, einem Unternehmen aus dem Trient, das auf die Eingliederung benachteiligter Menschen in den Arbeitsmarkt durch handwerkliche Schneiderei und kreative Wiederverwendung spezialisiert ist. Das Projekt ist ein konkretes Beispiel für Kreislaufwirtschaft: Die Materialien kommen aus San Daniele, werden in Trient wiederaufbereitet und kehren als neue Produkte, wie beispielsweise Laptoptaschen und Einkaufstasche zum Konsortium zurück.

Die Initiative vereint ökologische Nachhaltigkeit durch die Rückgewinnung und Wiederverwertung von Materialien, soziale Nachhaltigkeit, durch die Eingliederung in den Arbeitsmarkt und wirtschaftliche Nachhaltigkeit durch die Aufwertung bereits vorhandener Ressourcen.

1.000mq*
Zurückgewonnene
Materialien

PRODUKT



AUSDRUCK EINES GETEILTEN WISSENS

Der San-Daniele-Schinken ist das Ergebnis einer integrierten, transparenten und kontrollierten Produktionskette, in der jede Produktionsphase durch die Produktionsvorschriften geregelt wird. Die verwendeten Schweine stammen ausschließlich aus italienischen Zuchtbetrieben und werden mit einer spezifischen und hochwertigen Ernährung gefüttert. Das Konsortium fördert das Nationale Qualitätssystem für Tierwohl, das die Achtung des Wohlergehens der Tiere und die Qualität der Tierhaltung gewährleistet.

Die Verarbeitung erfolgt nur in San Daniele del Friuli, wo der Schinken mindestens 400 Tage lang reift und sein einzigartiges Geschmacksprofil entwickelt, ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel: nur italienisches



Schweinefleisch und Meersalz. Das Produkt wird durch ein fortschrittliches Rückverfolgbarkeitssystem garantiert: Tätowierungen und Markierungen gemäß den Vorschriften, ein QR-Code auf jeder Packung Aufschnitt und ein Pilotprojekt zur Rückverfolgbarkeit mittels RFID für klare, zugängliche und kontrollierte Informationen.

Die Lebensmittelsicherheit wird durch gemeinsame HACCP-Pläne, die Konsortialstruktur, die Dienstleistungen im Zusammenhang mit hygienischen Gesundheitsaspekten anbietet und koordiniert, sowie durch eine dritte Stelle gewährleistet, die für die Kontrollen und die Zertifizierung des Produkts durch das g.U.-Feuerzeichens zuständig ist, das für Exzellenz, Authentizität und gemeinsames Engagement steht.



MASSNAHMEN

Jede Keule hat ihre eigene Geschichte: zertifizierte Rückverfolgbarkeit und Qualität.

Wie seit jeher in den Produktionsspezifikationen vorgesehen, ist jeder Schinken vom Rohstoff an vollständig rückverfolgbar. Jedes Schwein wird bei seiner Geburt in zertifizierten Zuchtbetrieben mit einer Tätowierung versehen, die den Zuchtbetrieb und den Geburtsmonat angibt. Anschließend wird beim Zerlegen im Schlachthof ein weiterer Stempel auf die Keule aufgebracht, um den Schlachthof zu kennzeichnen. Bei der Ankunft in der Produktionsstätten des San Daniele werden die für die g.U.-Verarbeitung ausgewählten Keulen mit einem Brandzeichen versehen, das die Abkürzung „PSD“ und das Datum des Eingangs in den Verarbeitungskreislauf angibt. Erst nach Ablauf der Reifezeit und nach erfolgreichem Bestehen aller gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen wird auf den Schinken ein weiteres Brandzeichen mit dem stilisierten Logo und der Identifikationsnummer der Schinkenfabrik aufgebracht, das die

Bezeichnung Prosciutto di San Daniele g.U. zertifiziert. Die Keulen können während der gesamten Produktionskette mit anderen Marken und Zeichen gekennzeichnet werden, darunter das CE-Zeichen, Gewichtsangaben oder Produktionschargen. Die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs ist somit klar definiert und geregelt. Mit dem Aufkommen neuer Technologien werden derzeit weitere Maßnahmen zur Unterstützung der Rückverfolgbarkeit und Transparenz getestet, wie beispielsweise das Pilotprojekt mit RFID-Technologie, einer Methode, die die Rückverfolgung der Bewegungen von Keulen auch durch die Anbringung eines Radiofrequenz-Etiketts auf den Keulen zum Zeitpunkt der Schlachtung ermöglicht.

2500000
Produzierte Schinken

22000000
**Zertifizierte Verpackungen
für vorgeschnittene Produkte**

QR-Code

Jede Packung geschnittenen San Daniele-Schinkens ist mit einem QR-Code ausgestattet, mit dem der Verbraucher die Echtheit des Produkts und seine g.U.-Zertifizierung überprüfen kann. Das seit 2016 aktive und seit 2019 voll funktionsfähige System ermöglicht es, jeder Schale mit geschnittenem Schinken einen eindeutigen Code zuzuordnen, der sowohl im Textformat als auch als QR-Code aufgedruckt ist. Dank dieses Codes kann der Verbraucher auf eine spezielle Webseite zugreifen, die alle spezifischen Informationen über die gekaufte Packung enthält: Herkunft des Produkts, Dauer der Reifung, Aufschnittdatum, Aufschnittlabor und andere Zertifizierungen. Das System

ist vollständig in das San Daniele-Portal integriert und deckt heute 100% der aufgeschnittenen Produktion ab. Seit 2021 wurde das System mit einer intuitiveren Benutzeroberfläche, dem Wechsel in die Cloud, neuen Funktionen für Bediener und Inspektoren und der Integration mit Preisauszeichnungsgeräten aktualisiert. Derzeit wird eine weitere Hardware-Optimierung durchgeführt, die die Drucklinien effizienter machen wird, wobei sich die Investition über fünf Jahre verteilt.

Die Bedeutung des SQNBA

Der San-Daniele-Schinken hält sich an das Nationale Qualitätssystem für Tierwohl, das das Wohlergehen der Tiere und die zertifizierte Herkunft des Fleisches garantiert. Das Projekt SQNBA stellt ein grundlegendes Element in der Vision des Konsortiums des San-Daniele-Schinkens für eine immer verantwortungsvollere und transparentere Produktionskette dar. Das seit 2015 laufende Projekt hat zum Ziel, die Tierschutzstandards über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus zu erhöhen, indem Instrumente wie Classyfarm, das ministerielle Risikobewertungssystem, integriert und eine Spezifikation für die Schweinefleischlieferkette im Zusammenhang mit San Daniele g.U. entwickelt werden. In den ersten Jahren des Projekts hat das Konsortium Audits in mehr als 170 Betrieben durchgeführt, Aktivitäten mit IZSLER (Zooprophylaktisches Institut) organisiert und Branchenverbände einbezogen, um



die vorbildlichsten Praktiken zu testen, zu bewerten und zu verfeinern. Das Konsortium nimmt an Ministertreffen, Informationsveranstaltungen und Aktivitäten mit den Züchtern teil, um das System, das derzeit ausschließlich für Freilandhaltungen gilt, in Zukunft auch für andere Bereiche einzuführen.

Ein natürliches Produkt, kontrolliert und garantiert gemäß der g.U.-Produktionsspezifikation

Die Verarbeitung erfolgt nach traditionellen Methoden. Die Reifung dauert mindestens 400 Tage, unter Einhaltung der Tradition und der Zeitangaben. Der San-Daniele-Schinken wird nur mit Keulen italienischer Schweine und Meersalz hergestellt: keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe, keine Nitrite, keine Nitrate.

Jeder Verarbeitungsschritt wird ausschließlich in der Gemeinde San Daniele del Friuli gemäß den Vorschriften der g.U.-Produktionsspezifikation durchgeführt. Nur Schinken, die alle Kontrollen bestehen, erhalten das Brandzeichen zur g.U.-Zertifizierung, einem Symbol für anerkannte Exzellenz.



6700
Inspektionen der
Produktionskette

1400
Markenkontrollen

Nährwerte

Der Prosciutto di San Daniele g.U. ist eine Quelle von edlen Proteinen sowie Vitaminen, insbesondere der Gruppe B (B1, B2 und B6), die für den Kohlenhydratstoffwechsel, die Zellatmung und die Synthese und den Abbau von Fettsäuren, Cholesterin und Aminosäuren sehr wichtig sind. Darüber hinaus enthält er Mineralsalze wie Natrium, Phosphor, Kalium und Zink sowie Eisen, Magnesium und Kupfer, "Spurenelemente", die für das reibungslose Funktionieren unseres gesamten Körpers notwendig sind.

Der San Daniele g.U. hat einen geringen Fettgehalt, insbesondere an gesättigten Fetten, die in geringerer Menge enthalten sind als einfach und mehrfach ungesättigte Fette (gesunde Fette). Aus lipidischer Sicht zeichnet er sich durch das Vorhandensein essenzieller Fettsäuren der Omega-3- und Omega-6-Familie aus, wie Linolsäure und Arachidonsäure.



Sensorische Identität

Der Prosciutto di San Daniele ist bekannt für seinen milden und natürlichen Geschmack, den zarten Duft und die weiche Textur, die das Ergebnis des Mikroklimas, der Zeit und der Kunstfertigkeit der Arbeitskräfte sind. Das Aroma ist delikat und wird mit fortschreitender Reifung immer intensiver. Man kann Röstnoten (Brotkruste), Noten von Trockenfrüchten und Gerstenmalz erkennen. Der Geschmack ist delikat, die Würze und die typischen Aromen des gereiften Fleisches verschmelzen miteinander und sorgen für ein angenehmes und befriedigendes Gefühl im Mund. Beim Kauen ist die Scheibe weich, nicht fettig und vergeht auf der Zunge. Das Produkt ist zu 100% natürlich, frei von jeglichen Zusätzen, Konservierungsstoffen oder anderen Zutaten.



Gemeinsame Pläne zur Lebensmittelsicherheit (HACCP)

Der Sektor wendet gemeinsame HACCP-Pläne an, die vom Konsortium erstellt wurden und zum Schutz der Verbraucher hohe Hygiene- und Gesundheitsstandards in allen Betrieben gewährleisten.

Kollektives Konsortiumssystem und interne Struktur

Eine zentralisierte Struktur, die die Mitgliedsunternehmen durch die Koordinierung gemeinsamer Aktivitäten, Qualitätskontrolle, Förderung und Schutz der g.U. unterstützt.

Sonstige Aktivitäten:

- Aktualisierungen und Überarbeitungen der Produktionsvorschriften
- Implementierung und Verwaltung des „Portals San Daniele“

System kollektiver Maßnahmen und Dienstleistungen für die Konsortiumsunternehmen

Vom Abwassermanagement bis zur technischen Unterstützung, von der Förderung bis zur Qualität bietet das Konsortium gemeinsame Dienstleistungen an, die die Prozesse optimieren und den Sektor stärken.



MENSCHEN



DER MENSCHLICHE WERT DER BRANCHE

Das Konsortium des San Daniele-Schinkens investiert in das Humankapital als strategischen Hebel für die Qualität und Nachhaltigkeit des Produkts. Von der Ausbildung der Mitarbeiter der Branche und des Vertriebs bis hin zur Weitergabe von Wissen zwischen den Generationen zielt jede Aktion darauf ab, eine Produktionskultur zu bewahren und zu erneuern, die tief in der Region verwurzelt ist.

Neben der Förderung der Beschäftigung und der Rekrutierung neuer Fachkräfte fördert das Konsortium die Information der Verbraucher und die Zusammenarbeit mit Köchen,

Gastronomen und Kulturschaffenden, um den Wert des San Daniele g.U. auch durch gastronomische Erlebnisse zu vermitteln.

Die Aufwertung des Gebiets erfolgt auch durch die Förderung des Tourismus in Zusammenarbeit mit lokalen Institutionen und Organisationen sowie durch die aktive Teilnahme an der g.U.-Wirtschaft, was positive wirtschaftliche und soziale Auswirkungen hat. Freizeitinitiativen und die Stärkung des inneren Zusammenhalts vervollständigen ein Modell, das den Menschen in den Mittelpunkt stellt, innerhalb und außerhalb des Sektors.



MASSNAHMEN

Berufsausbildung

Das Konsortium fördert Schulungen für Fachleute der Branche, um Kompetenzen zu stärken und hohe und gemeinsame Standards zu gewährleisten.

Schulungsaktivitäten beziehen auch Vertriebs- und HoReCa-Betreiber ein, mit dem Ziel, die g.U. zu verbessern, indem sie sich an die Endverbraucher richtet. Lokale Köche und Gastronomen arbeiten gemeinsam an der kulturellen und gastronomischen Förderung von San Daniele durch Veranstaltungen, Showcooking und Autorenrezepte.



600

Ausgebildete Arbeitnehmer

2000

Ausgebildete Fachleute
(Ho.Re.Ca., Großhandel)

5000

Informierte Verbraucher



Information und Dialog mit den Verbrauchern

Das Konsortium erstellt Informationsmaterialien und digitale Inhalte, um den Verbrauchern die Geschichte, die Produktionskette und die Werte des Prosciutto di San Daniele g.U. zu vermitteln. Ergänzt werden diese Instrumente durch zahlreiche Präsenzveranstaltungen, die den direkten Kontakt mit der Öffentlichkeit fördern sollen: Meisterkurse, Verkostungsworkshops, Erlebnisveranstaltungen, Diskussionsrunden und Informationsveranstaltungen, die das Wissen über das Produkt und die Verbindung zum Gebiet stärken. Jede Gelegenheit ist eine Chance, eine bewusste, transparente und authentische Esskultur zu fördern.



Eingliederung in die Arbeitswelt

In Zusammenarbeit mit lokalen Behörden arbeitet das Konsortium daran, den Eintritt junger Menschen in die Produktionswelt des Sektors zu erleichtern, auch durch Schulungen. Das historische Wissen, das über Generationen hinweg weitergegeben wurde, ist eine lebendige Ressource, die die Kontinuität und Identität des Produkts und des Territoriums gewährleistet.



Bedeutung für das Gebiet und für das Land

Das Konsortium des San-Daniele-Schinkens schafft gemeinsamen Wert, indem es aktiv mit lokalen Institutionen zusammenarbeitet und Beschäftigung, öffentliche Bauvorhaben und Projekte zum Wohle der Gemeinschaft unterstützt. Dieses Engagement hat konkrete Auswirkungen auf das sozioökonomische Gefüge des Territoriums.

San Daniele ist auch ein integraler Bestandteil der italienischen g.U.-Wirtschaft, einem System, das im Jahr 2023 einen Wert von mehr als 20 Milliarden Euro hat, lokale Lieferketten und geeignete Gebiete unterstützt und wesentlich zur wirtschaftlichen Entwicklung des Landes beiträgt.

€ 360000000
Produktionswert

Förderung des Tourismus in der Region

Das Konsortium und die lokalen Körperschaften arbeiten zusammen, um das Gebiet zu fördern und Kultur, Geschichte und Tradition durch Veranstaltungen und Projekte aufzuwerten.

32% der Touristen in Friaul-Julisch Venetien suchen nach Erlebnissen im Zusammenhang mit dem San Daniele: Führungen, Informationsworkshops, Produktkauf, Verkostung und Gastronomie sowie Veranstaltungen stärken die Attraktivität.

Der San-Daniele-Schinken ist Botschafter der nachhaltigen europäischen Agrarprodukte und fördert ein Erbe aus Beziehungen, kollektiven Riten und Territorium.

150000
Jährliche Besucher



* jährliche Durchschnittswerte (Referenz 2023-24)



Das Konsortium des San-Daniele-Schinkens

Via Ippolito Nievo 19 - 33038 - San Daniele del Friuli, Udine - Italy
thesustainabilityofsandaniele.eu - www.prosciuttosandaniele.it/de

Pressekontakte

+39 0432 957515
relazioni.esterne@prosciuttosandaniele.it



Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Meinungen sind jedoch ausschließlich die des/der Autors/
Autoren und spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Europäischen Union oder der AGEA wider. Weder die
Europäische Union noch die ausstellende Verwaltung können dafür verantwortlich gemacht werden.



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

**DIE EUROPÄISCHE UNION
UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR
FÖRDERUNG DES UMWELTSCHUTZES.**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

