

SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

CARNI E SALUMI

CONDIZIONI DI VENDITA

ORDINI

- Si accettano ordini solo per cartoni interi.
- I prezzi sono da intendersi IVA esclusa.

OPZIONI DI PAGAMENTO

- Al ricevimento della merce:
 - In contanti all'autista
 - Mediante POS
 - Contrassegno con assegno a vista fattura intestato a SO FOOD srl
- Bonifico anticipato con sconto del 3%

TRASPORTO

- Per ordini di importo pari o superiore a € 350,00: consegna gratuita
- Per ordini di importo inferiore a € 350,00: € 15,00 di contribuzione spese.
- Per ordini di importo pari o superiore a € 200,00 che includono anche l'acquisto di prodotti freschissimi: € 5,00 di contribuzione spese.

Invitiamo i nostri clienti a controllare la quantità e l'integrità della merce al momento della consegna, annotando in fattura eventuali mancanze o danneggiamenti, con data e firma del corriere.

Senza questa dichiarazione, SO FOOD srl non potrà sostituire o reintegrare la merce.

CONTATTI

Marilena Calabrese

Resp. Amministrativo e Ordini
info@sofood.org
T. + 39 080 534 36 33

Fulvio Bianchi

Resp. Logistica
ordini@sofood.org
T. + 39 346 147 15 54

SEDI

Sede Legale

SO FOOD SRL
Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari

Deposito

SO FOOD SRL
Baricentro | Lotto 3 Modulo 11
70010 Casamassima | BA

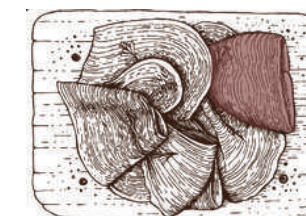


SO GOOD

MISSIONE

Siamo specializzati nella ricerca, vendita e distribuzione di **prodotti gastronomici eccellenti** per la **ristorazione**, le **pizzerie** e le **botteghe gastronomiche**.

Ricerchiamo, selezioniamo e proponiamo specialità alimentari pregiate, prodotte da aziende referenziate con materie prime di grande qualità e nel rispetto dell'ambiente.



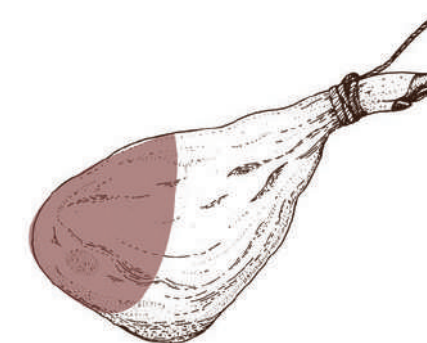
SO FAR

VISIONE

Ogni giorno studiamo l'**evoluzione del mercato agroalimentare** per offrire a chef, ristoratori, pizzaioli e gastronomi i migliori prodotti della tradizione italiana ed europea.

Privilegiamo il **rapporto diretto** con ciascun produttore prima di annoverarlo tra i nostri fornitori.

Ci teniamo a creare **relazioni personali empatiche** con i nostri clienti per orientarli al meglio nella scelta delle nostre selezioni di specialità alimentari.

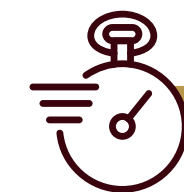


SO FRESH

DISTRIBUZIONE

Il nostro quartier generale è situato al Baricentro di Casamassima (Ba) e ospita un **grande magazzino** di 800 mq con circa 2000 referenze attive, tra prodotti alimentari a **temperatura ambiente, freschi, freschissimi e surgelati**.

I nostri consulenti sono impegnati ogni giorno nel rappresentare So Food, servendo un portfolio di oltre 2000 clienti.



SO FAST

CONSEGNE

Disponiamo di una flotta interna specializzata nel trasporto degli alimenti per le consegne **entro 24/48 ore** in Puglia e Basilicata, in modo da garantire la **velocità delle forniture** e la **freschezza dei prodotti** ordinati.

INDICE

| | | |
|---------------------------------|----------|--|
| CENTRO CARNE | pag. 06 | ABRUZZO |
| NERO D'ABRUZZO | pag. 55 | ABRUZZO |
| BBS | pag. 68 | EMILIA ROMAGNA |
| MARCHISIO | pag. 86 | PIEMONTE |
| MEGGIOLARO | pag. 94 | VENETO |
| CORADAZZI | pag. 103 | FRIULI VENEZIA GIULIA |
| COMPAGNIA DEI PROSCIUTTI | pag. 109 | FRIULI VENEZIA GIULIA |
| PELIZZARI | pag. 115 | EMILIA ROMAGNA |
| TERRA DEI TRULLI | pag. 117 | PUGLIA |
| FRANCHI SALUMI | pag. 132 | TOSCANA |
| LA BOTTEGA DI ADÒ | pag. 157 |  TOSCANA |
| SAPORI MEDITERRANEI | pag. 159 |  BASILICATA |
| BONTÀ DI FIORE | pag. 160 | ABRUZZO |
| FRACASSA | pag. 164 | ABRUZZO |
| LOVISON | pag. 167 | SARDEGNA |
| IL CHIARAMONTANO | pag. 171 | SICILIA |
| CRUCOLO | pag. 183 | TRENTINO ALTO ADIGE |
| JOSELITO | pag. 187 | SPAGNA |
| VECCHIO VARZI | pag. 211 | LOMBARDIA |

CARNI, PROSCIUTTI E SALUMI

TUTTE LE NOSTRE AZIENDE



BOVINO

TAGLI ANTERIORI



REALE INTERO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120028 | REALE S/O B.A. S/V | 18-25Kg | 1 | 18-25Kg | 45 gg |
| 125028 | REALE S/O B.A. S/V MARCHIGIANA | 18-25Kg | 1 | 18-25Kg | 45 gg |
| 097027 | REALE S/O B.A. S/V CHIANTINA | 18-24Kg | 1 | 18-24Kg | 45 gg |
| 127028 | REALE S/O B.A. S/V ROMAGNOLA | 18-24Kg | 1 | 18-24Kg | 45 gg |
| 092029 | REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA | 11-15Kg | 2 | 22-30Kg | 45 gg |
| 092229 | REALE S/O B.A. S/V MANZETTA D'ABRUZZO | 11-15Kg | 2 | 22-30Kg | 45 gg |
| 097329 | REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA ANGUS | 11-15Kg | 2 | 22-30Kg | 45 gg |
| 092429 | REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA MARCHIGIANA | 11-15Kg | 2 | 22-30Kg | 45 gg |
| 092329 | REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA CHIANTINA | 11-15Kg | 2 | 22-30Kg | 45 gg |
| 097429 | REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA PIEMONTESE | 11-15Kg | 2 | 22-30Kg | 45 gg |

REALE SQUADRATO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120027 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V | 10-14Kg | 2 | 20-28Kg | 45 gg |
| 125027 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V MARCHIGIANA | 10-14Kg | 2 | 20-28Kg | 45 gg |
| 127027 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V CHIANTINA | 10-14Kg | 2 | 20-28Kg | 45 gg |
| 092030 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V ROMAGNOLA | 6-9Kg | 2 | 12-18Kg | 45 gg |
| 092230 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V SCOTTONA | 6-9Kg | 2 | 12-18Kg | 45 gg |
| 097330 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V D'ABRUZZO | 6-9Kg | 2 | 12-18Kg | 45 gg |
| 092430 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V ANGUS | 6-9Kg | 2 | 12-18Kg | 45 gg |
| 092330 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V MARCHIGIANA | 6-9Kg | 2 | 12-18Kg | 45 gg |
| 097430 | REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V CHIANTINA | 6-9Kg | 2 | 12-18Kg | 45 gg |



SPALLINO/ SPALLOTTO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120031 | SPALLINO S/O B.A. S/V | 15-25Kg | 1 | 15-25Kg | 45 gg |
| 125031 | SPALLINO S/O B.A. S/V MARCHIGIANA | 15-25Kg | 1 | 15-25Kg | 45 gg |
| 097031 | SPALLINO S/O B.A. S/V CHIANTINA | 15-25Kg | 1 | 15-25Kg | 45 gg |
| 127031 | SPALLINO S/O B.A. S/V ROMAGNOLA | 15-25Kg | 1 | 15-25Kg | 45 gg |
| 092018 | SPALLINOS/O S/V SCOTTONA | 10-17Kg | 2 | 20-35Kg | 45 gg |
| 092218 | SPALLINOS/O S/V MANZETTA D'ABRUZZO | 10-17Kg | 2 | 15-25Kg | 45 gg |
| 097318 | SPALLINO S/O S/V SCOTTONA ANGUS | 10-17Kg | 2 | 15-25Kg | 45 gg |
| 092418 | SPALLINO S/O S/V SCOTTONA MARCHIGIANA | 10-17Kg | 2 | 15-25Kg | 45 gg |
| 092318 | SPALLINO S/O S/V SCOTTONA CHIANTINA | 10-17Kg | 2 | 15-25Kg | 45 gg |
| 097418 | SPALLINOS/O S/V SCOTTONA PIEMONTESE | 10-17Kg | 2 | 15-25Kg | 45 gg |

COPERTINA DI SPALLA/ CAPPELLO DEL PRETE/ SOTTOPALETTA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120150 | COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V | 2-5Kg | 5 | 10-25Kg | 45 gg |
| 125150 | COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA | 2-5Kg | 5 | 10-25Kg | 45 gg |
| 097150 | COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V CHIANTINA | 2-5Kg | 5 | 10-25Kg | 45 gg |
| 127150 | COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V ROMAGNOLA | 2-5Kg | 5 | 10-25Kg | 45 gg |
| 092050 | COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA | 1.5-2.5Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |
| 092250 | COPERTINA DI SPALLA S/V MANZETTA D'ABRUZZO | 1.5-2.5Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |
| 097350 | COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA ANGUS | 1.5-2.5Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |
| 092450 | COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA MARCHIGIANA | 1.5-2.5Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |
| 092350 | COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA CHIANTINA | 1.5-2.5Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |
| 097450 | COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA PIEMONTESE | 1.5-2.5Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |





CORONA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120154 | CORONA B.A. S/V | 5Kg | 3 | 15-20Kg | 45 gg |
| 092032 | CORONA SCOTTONA S/V | 2-4Kg | 5 | 10-20Kg | 45 gg |



FIOCCO DI SPALLA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120039 | FIOCCO DI SPALLA B.A. S/V | 2.5-5Kg | 5 | 11-25Kg | 45 gg |
| 125039 | FIOCCO DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA | 2.5-5Kg | 5 | 11-25Kg | 45 gg |
| 092039 | FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA S/V | 1.5-3Kg | 5 | 5-15Kg | 45 gg |
| 092239 | FIOCCO DI SPALLA MANZETTA D'ABRUZZO S/V | 1.5-3Kg | 5 | 5-15Kg | 45 gg |
| 097339 | FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA ANGUS S/V | 1.5-3Kg | 5 | 5-15Kg | 45 gg |
| 092418 | FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 1.5-3Kg | 5 | 5-15Kg | 45 gg |
| 092339 | FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA CHIANTINA S/V | 1.5-3Kg | 5 | 5-15Kg | 45 gg |
| 097439 | FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 1.5-3Kg | 5 | 5-15Kg | 45 gg |

FESONE DI SPALLA



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120033 | FESONE DI SPALLA B.A. S/V | 4-8Kg | 3 | 12-24Kg | 45 gg |
| 125033 | FESONE DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA | 4-8Kg | 3 | 12-24Kg | 45 gg |
| 092017 | FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA | 3-5Kg | 4 | 10-20Kg | 45 gg |
| 092217 | FESONE DI SPALLA S/V MANZETTA D'ABRUZZO | 3-5Kg | 4 | 10-20Kg | 45 gg |
| 097317 | FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA ANGUS | 3-5Kg | 4 | 10-20Kg | 45 gg |
| 092417 | FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA MARCHIGIANA | 3-5Kg | 4 | 10-20Kg | 45 gg |
| 092317 | FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA CHIANTINA | 3-5Kg | 4 | 10-20Kg | 45 gg |
| 097417 | FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA PIEMONTESE | 3-5Kg | 4 | 10-20Kg | 45 gg |

GIRELLO DI SPALLA



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120032 | GIRELLO DI SPALLA B.A. S/V | 2Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |
| 125032 | GIRELLO DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA | 2Kg | 5 | 10Kg | 45 gg |
| 092034 | GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA S/V | 1.5Kg | 5 | 5Kg | 45 gg |
| 092234 | GIRELLO DI SPALLA MANZETTA D'ABRUZZO S/V | 1.5Kg | 5 | 5Kg | 45 gg |
| 097334 | GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA ANGUS S/V | 1.5Kg | 5 | 5Kg | 45 gg |
| 092434 | GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 1.5Kg | 5 | 5Kg | 45 gg |
| 092334 | GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA CHIANTINA S/V | 1.5Kg | 5 | 5Kg | 45 gg |
| 097434 | GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 1.5Kg | 5 | 5Kg | 45 gg |



SPEZZATINO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 008227 | SPEZZATINO B.A. SV | 1Kg | 10 | 10Kg | 15 gg |
| 008580 | SPEZZATINO SCOTTONA SV | 1Kg | 10 | 10Kg | 15 gg |



PUNTA DI PETTO C/O

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120240 | PUNTA PETTO B.A. S/V | 19-20Kg | 13 | 19-20Kg | 0 gg |
| 110240 | PUNTA PETTO B.A. MARCHIGIANA | 19-20Kg | | | |
| 092058 | PUNTA PETTO SCOTTONA S/V | 12-18Kg | 13 | 12-18Kg | 0 gg |
| 090019 | PUNTA DI PETTO SCOTTONA | 12-18Kg | | | |

MUSCOLO ANTERIORE



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-------------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120038 | MUSCOLO ANT. B.A. S/V | 3-3.5Kg | 54 | 15-20Kg | 5 gg |
| 125007 | MUSCOLO ANT. B.A. S/V MARCHIGIANA | 3-3.5Kg | 54 | 15-20Kg | 5 gg |
| 127038 | MUSCOLO ANT. B.A. S/V ROMAGNOLA | 3-3.5Kg | 54 | 15-20Kg | 5 gg |
| 097008 | MUSCOLO ANT. B.A. CHIANINA S/V | 3-3.5Kg | 54 | 15-20Kg | 5 gg |
| 092007 | MUSCOLO ANT. SCOTTONA S/V | 3-3.5Kg | 54 | 15-20Kg | 5 gg |
| 092207 | MUSCOLO ANT. MANZETTA DOABRUZZO S/V | 3-3.5Kg | 54 | 15-20Kg | 5 gg |



PANCIA INTERA C/O

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO |
|--------|---------------------------------|------------|
| 110200 | PANCIA C/O B.A. | 20-27Kg |
| 110206 | PANCIA C/O B.A. CHIANINA | 20-27Kg |
| 110203 | PANCIA C/O B.A. ROMAGNOLA | 20-27Kg |
| 096022 | PANCIA C/O B.A. MARCHIGIANA | 20-27Kg |
| 090016 | PANCIA C/O SCOTTONA | 18-25Kg |
| 090416 | PANCIA C/O SCOTTONA PIEMONTESE | 18-25Kg |
| 090196 | PANCIA C/O MANZETTA DOABRUZZO | 18-25Kg |
| 090022 | PANCIA C/O SCOTTONA MARCHIGIANA | 18-25Kg |
| 095016 | PANCIA C/O SCOTTONA CHIANINA | 18-25Kg |

BOVINO

TAGLI PANCIA

ASADO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 092045 | ASADO SCOTTONA S/V | 1-2Kg | 10 | 10-20Kg | 45 gg |





BAVETTA / FLANK STEAK



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|----------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 092059 | BAVETTA SCOTTONA S/V | 1-2Kg | 10 | 10-20Kg | 45 gg |

BOVINO

TAGLI COSCIA



FESA PAD SFESATA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|---------|---------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120015 | FESA B.A. S/F S/V SFESATA | 7-12Kg | 24 | 14-20Kg | 45 gg |
| 0092036 | FESA PAD SCOTTONA S/V | 5-9Kg | 24 | 10-18Kg | 45 gg |



POLPA MAGRA / POLPA PER HAMBURGER E MACINATI

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--------------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120274 | POLPA MAGRA B.A S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 097151 | POLPA MAGRA B.A CHIANTINA S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 097160 | POLPA MAGRA B.A MARCHIGIANA S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 127274 | POLPA MAGRA B.A ROMAGNOLA S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 092053 | POLPA MAGRA SCOTTONA S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 092353 | POLPA MAGRA SCOTTONA CHIANTINA S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 092453 | POLPA MAGRA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 097453 | POLPA MAGRA SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |
| 097353 | POLPA MAGRA SCOTTONA ANGUS S/V | 3Kg | 5 | 15Kg | 45 gg |

SOTTOFESA TAGLIO BRICK



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120156 | SOTTOFESA B.A TAGLIO BRICK S/V | 3-6Kg | 34 | 9-18Kg | 5 gg |
| 092016 | SOTTOFESA SCOTTONA BRICK S/V | 2-5Kg | 44 | 8-20Kg | 5 gg |

NOCE

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120534 | NOCE B.A. FRANCIA S/V | 8-10Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 120504 | NOCE B.A. POLONIA S/V | 8-10Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 120004 | NOCE B.A. S/V | 8-10Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 125004 | NOCE B.A. MARCHIGIANA S/V | 8-10Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 097004 | NOCE B.A. CHIANTINA S/V | 8-10Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 127004 | NOCE B.A. ROMAGNOLA S/V | 8-10Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 092204 | NOCE MANZETTA D'ABRUZZO S/V | 5-8Kg | 2 | 10-16Kg | 45 gg |
| 097304 | NOCE SCOTTONA ANGUS S/V | 5-8Kg | 2 | 10-16Kg | 45 gg |
| 092304 | NOCE SCOTTONA CHIANTINA S/V | 5-8Kg | 2 | 10-16Kg | 45 gg |
| 092404 | NOCE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 5-8Kg | 2 | 10-16Kg | 45 gg |
| 097404 | NOCE SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 5-8Kg | 2 | 10-16Kg | 45 gg |
| 092904 | NOCE SCOTTONA POLONIA S/V | 5-8Kg | 2 | 10-16Kg | 45 gg |





SCAMONE

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|----------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120535 | SCAMONE B.A. FRANCIA S/V | 7-9Kg | 2 | 14-20Kg | 45 gg |
| 120505 | SCAMONE B.A. POLONIA S/V | 7-9Kg | 2 | 14-20Kg | 45 gg |
| 120005 | SCAMONE B.A. S/V | 7-9Kg | 2 | 14-20Kg | 45 gg |
| 125005 | SCAMONE B.A. S/V MARCHIGIANA | 7-9Kg | 2 | 14-20Kg | 45 gg |
| 127005 | SCAMONE B.A. S/V ROMAGNOLA | 7-9Kg | 2 | 14-20Kg | 45 gg |
| 092005 | SCAMONE SCOTTONA S/V | 4-6Kg | 2 | 8-15Kg | 45 gg |
| 092205 | SCAMONE MANZETTA DOABRUZZO S/V | 4-6Kg | 2 | 8-15Kg | 45 gg |
| 097305 | SCAMONE SCOTTONA ANGUS S/V | 4-6Kg | 2 | 8-15Kg | 45 gg |
| 092305 | SCAMONE SCOTTONA CHIANINA S/V | 4-6Kg | 2 | 8-15Kg | 45 gg |
| 092405 | SCAMONE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 4-6Kg | 2 | 8-15Kg | 45 gg |
| 097405 | SCAMONE SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 4-6Kg | 2 | 8-15Kg | 45 gg |
| 092905 | SCAMONE SCOTTONA POLONIA S/V | 4-6Kg | 2 | 8-15Kg | 45 gg |

CODONE / PIKANHA



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120016 | CODONE B.A. S/V | 2-2.5Kg | 2 | 10-13Kg | 45 gg |
| 125158 | CODONE B.A. S/V MARCHIGIANA | 2-5Kg | 2 | 10-13Kg | 45 gg |
| 120546 | CODONE B.A. FRANCIA S/V | 2-2.5Kg | 2 | 10-13Kg | 45 gg |
| 127016 | CODONE B.A. S/V ROMAGNOLA | 2-2.5Kg | 2 | 10-13Kg | 45 gg |
| 120516 | CODONE B.A. POLONIA S/V | 2-2.5Kg | 2 | 10-13Kg | 45 gg |
| 902215 | CODONE MANZETTADOABRUZZO S/V | 1-2.5Kg | 2 | 5-10Kg | 45 gg |
| 902315 | CODONE SCOTTONACHIANINA S/V | 1-2.5Kg | 2 | 5-10Kg | 45 gg |
| 092415 | CODONE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 1-2.5Kg | 2 | 5-10Kg | 45 gg |
| 097415 | CODONE SCOTTONAPIEMONTESE S/V | 1-2.5Kg | 2 | 5-10Kg | 45 gg |
| 092015 | CODONE/PIKANHA SCOTTONA S/V | 1-2.5Kg | 2 | 5-10Kg | 45 gg |



PICCIONE / SPINACINO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-----------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120539 | PICCIONE B.A. FRANCIA S/V | 2-3Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 120509 | PICCIONE B.A. POLONIA S/V | 2-3Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 097009 | PICCIONE B.A. CHIANINA S/V | 2-3Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 120009 | PICCIONE B.A. S/V | 2-3Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 125009 | PICCIONE B.A. S/V MARCHIGIANA | 2-3Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 127009 | PICCIONE B.A. S/V ROMAGNOLA | 2-3Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092209 | PICCIONE MANZETTA DOABRUZZO S/V | 1.5-2Kg | 5 | 5-10Kg | 45 gg |
| 097309 | PICCIONE SCOTTONA ANGUS S/V | 1.5-2Kg | 5 | 5-10Kg | 45 gg |
| 092309 | PICCIONE SCOTTONA CHIANINA S/V | 1.5-2Kg | 5 | 5-10Kg | 45 gg |
| 092409 | PICCIONE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 1.5-2Kg | 5 | 5-10Kg | 45 gg |
| 097409 | PICCIONE SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 1.5-2Kg | 5 | 5-10Kg | 45 gg |
| 092009 | PICCIONE SCOTTONA S/V | 1.5-2Kg | 5 | 5-10Kg | 45 gg |

GIRELLO / MAGATELLO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|----------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120014 | GIRELLO 4+ B.A. S/V | 4Kg | 2 | 8-10Kg | 45 gg |
| 120513 | GIRELLO 3.5+ B.A. POLONIA S/V | 3.5Kg | 2 | 8-10Kg | 45 gg |
| 120544 | GIRELLO 4+ B.A. FRANCIA S/V | 4Kg | 2 | 8-10Kg | 45 gg |
| 097011 | GIRELLO B.A. CHIANINA S/V | 4Kg | 2 | 8-10Kg | 45 gg |
| 125011 | GIRELLO B.A. MARCHIGIANA S/V | 4Kg | 2 | 8-10Kg | 45 gg |
| 092011 | GIRELLO SCOTTONA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 5-8Kg | 45 gg |
| 092911 | GIRELLO SCOTTONA POLONIA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 5-8Kg | 45 gg |
| 092411 | GIRELLO SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 5-8Kg | 45 gg |
| 097411 | GIRELLO SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 5-8Kg | 45 gg |
| 092311 | GIRELLO SCOTTONA CHIANINA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 5-8Kg | 45 gg |
| 092211 | GIRELLO MANZETTA DOABRUZZO S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 5-8Kg | 45 gg |
| 097311 | GIRELLO SCOTTONA ANGUS S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 5-8Kg | 45 gg |





FESA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120003 | FESA B.A. S/V | 10-18Kg | 1 | 10-18Kg | 45 gg |
| 120533 | FESA B.A. FRANCIA S/V | 10-18Kg | 1 | 10-18Kg | 45 gg |
| 120503 | FESA B.A. POLONIA S/V | 10-18Kg | 1 | 10-18Kg | 45 gg |
| 097003 | FESA B.A. CHIANINA S/V | 10-18Kg | 1 | 10-18Kg | 45 gg |
| 125003 | FESA B.A. MARCHIGIANA S/V | 10-18Kg | 1 | 10-18Kg | 45 gg |
| 127003 | FESA B.A. ROMAGNOLA S/V | 10-18Kg | 1 | 10-18Kg | 45 gg |
| 092202 | FESA MANZETTA D'ABRUZZO S/V | 8-13Kg | 1 | 8-13Kg | 45 gg |
| 097302 | FESA SCOTTONA ANGUS S/V | 8-13Kg | 1 | 8-13Kg | 45 gg |
| 092302 | FESA SCOTTONA CHIANINA S/V | 8-13Kg | 1 | 8-13Kg | 45 gg |
| 092402 | FESA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 8-13Kg | 1 | 8-13Kg | 45 gg |
| 092902 | FESA SCOTTONA POLONIA S/V | 8-13Kg | 1 | 8-13Kg | 45 gg |
| 092002 | FESA SCOTTONA S/V | 8-13Kg | 1 | 8-13Kg | 45 gg |
| 097402 | FESA SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 8-13Kg | 1 | 8-13Kg | 45 gg |



MUSCOLO POSTERIORE

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120008 | MUSCOLO POST B.A. S/V | 2.5-4.5Kg | 5 | 11-20Kg | 45 gg |
| 120538 | MUSCOLO POST. B.A. FRANCIA S/V | 2.5-4.5Kg | 5 | 11-20Kg | 45 gg |
| 120508 | MUSCOLO POST. B.A. POLONIA S/V | 2.5-4.5Kg | 5 | 11-20Kg | 45 gg |
| 125008 | MUSCOLO POST. B.A. MARCHIGIANA S/V | 2.5-4.5Kg | 5 | 11-20Kg | 45 gg |
| 097008 | MUSCOLO POST. B.A. CHIANINA S/V | 2.5-4.5Kg | 5 | 11-20Kg | 45 gg |
| 127008 | MUSCOLO POST. B.A. ROMAGNOLA S/V | 2.5-4.5Kg | 5 | 11-20Kg | 45 gg |
| 097407 | MUSCOLO POST. SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 2-3.5Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092407 | MUSCOLO POST. SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 2-3.5Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092307 | MUSCOLO POST. SCOTTONA CHIANINA S/V | 2-3.5Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092208 | MUSCOLO POST. MANZETTA D'ABRUZZO S/V | 2-3.5Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092008 | MUSCOLO POST. SCOTTONA S/V | 2-3.5Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |
| 097307 | MUSCOLO POST. SCOTTONA ANGUS S/V | 2-3.5Kg | 5 | 10-15Kg | 45 gg |

SOTTOFESA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|------------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120006 | SOTTOFESA B.A. S/V | 8-12Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 120536 | SOTTOFESA B.A. FRANCIA S/V | 8-12Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 120506 | SOTTOFESA B.A. POLONIA S/V | 8-12Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 097006 | SOTTOFESA B.A. CHIANINA S/V | 8-12Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 125006 | SOTTOFESA B.A. MARCHIGIANA S/V | 8-12Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 127006 | SOTTOFESA B.A. ROMAGNOLA S/V | 8-12Kg | 2 | 16-20Kg | 45 gg |
| 097306 | SOTTOFESA SCOTTONA ANGUS S/V | 6-10Kg | 2 | 12-20Kg | 45 gg |
| 092206 | SOTTOFESA MANZETTA D'ABRUZZO S/V | 6-10Kg | 2 | 12-20Kg | 45 gg |
| 092306 | SOTTOFESA SCOTTONA CHIANINA S/V | 6-10Kg | 2 | 12-20Kg | 45 gg |
| 092406 | SOTTOFESA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 6-10Kg | 2 | 12-20Kg | 45 gg |
| 097406 | SOTTOFESA SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 6-10Kg | 2 | 12-20Kg | 45 gg |
| 092006 | SOTTOFESA SCOTTONA S/V | 6-10Kg | 2 | 12-20Kg | 45 gg |



CAMPANELLO / PESCE

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-------------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120540 | CAMPANELLO B.A. FRANCIA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 11-20Kg | 45 gg |
| 120510 | CAMPANELLO B.A. POLONIA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 11-20Kg | 45 gg |
| 120010 | CAMPANELLO B.A. S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 11-20Kg | 45 gg |
| 125010 | CAMPANELLO B.A. MARCHIGIANA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 11-20Kg | 45 gg |
| 127010 | CAMPANELLO B.A. ROMAGNOLA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 11-20Kg | 45 gg |
| 097010 | CAMPANELLO B.A. CHIANINA S/V | 2.5-4.5Kg | 2 | 11-20Kg | 45 gg |
| 092210 | CAMPANELLO MANZETTA D'ABRUZZO S/V | 2-3.5Kg | 2 | 10-15Kg | 45 gg |
| 097310 | CAMPANELLO SCOTTONA ANGUS S/V | 2-3.5Kg | 2 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092010 | CAMPANELLO SCOTTONA S/V | 2-3.5Kg | 2 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092910 | CAMPANELLO SCOTTONA POLONIA S/V | 2-3.5Kg | 2 | 10-15Kg | 45 gg |
| 092410 | CAMPANELLO SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 2-3.5Kg | 2 | 10-15Kg | 45 gg |
| 097410 | CAMPANELLO SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 2-3.5Kg | 2 | 10-15Kg | 45 gg |





STINCO / GERETTO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120007 | STINCO POST B.A S/V | 4-6Kg | 43 | 16-20Kg | 0 gg |
| 120537 | STINCO POST B.A. FRANCIA S/V | 4-6Kg | 43 | 16-20Kg | 0 gg |
| 097038 | STINCO POST B.A. CHIANINA S/V | 4-6Kg | 43 | 16-20Kg | 0 gg |
| 120537 | STINCO POST B.A. MARCHIGIANAS/V | 4-6Kg | 43 | 16-20Kg | 0 gg |
| 127007 | STINCO POST. B.A ROMAGNOLA S/V | 4-6Kg | 43 | 16-20Kg | 0 gg |
| 092033 | STINCO POST SCOTTONA S/V | 3.5-5Kg | 43 | 12-20Kg | 0 gg |
| 097438 | STINCO POST. SCOTTONA PIEMONTESE S/V | 3.5-5Kg | 43 | 12-20Kg | 0 gg |
| 092338 | STINCO POST. SCOTTONA CHIANINA S/V | 3.5-5Kg | 4 | 12-20Kg | 30 gg |
| 097338 | STINCO POST. SCOTTONA ANGUS S/V | 3.5-5Kg | 4 | 12-20Kg | 30 gg |
| 092438 | STINCO POST. SCOTTONA MARCHIGIANA S/V | 3.5-5Kg | 4 | 12-20Kg | 30 gg |

COPERTINA DI FESA



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120152 | COPERTINA DI FESA B.A S/V | 2-5Kg | 64 | 12-20Kg | 5 gg |
| 092152 | COPERTINA DI FESA SCOTTONA S/V | 2-5Kg | 64 | 12-20Kg | 5 gg |



LOMBO INTERO/ ROASTBEEF 8 COSTE



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|---|------------|---------------|--------------------|
| 110300 | ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF. 30 MESI | 25-30kg | 1 | 25-30kg |
| 110350 | ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL POLONIA | 25-30kg | 1 | 25-30kg |
| 110315 | ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF. 30 MARCHIGIANA | 25-30kg | 1 | 25-30kg |
| 110320 | ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF. 30 CHIANTINA | 25-30kg | 1 | 25-30kg |
| 110325 | ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF. 30 ROMAGNOLA | 25-30kg | 1 | 25-30kg |
| 090014 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 090614 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA MARCHIGIANA | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 095014 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA CHIANTINA | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 090314 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA ANGUS | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 090110 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 MANZETTA D'ABRUZZO | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 090414 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA PIEMONTESE | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 090121 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA SIMMENTAL | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 090914 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA | 20-27kg | 1 | 20-27kg |
| 150020 | ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 BARAPUSTERTALER | 25-30kg | 1 | 25-30kg |

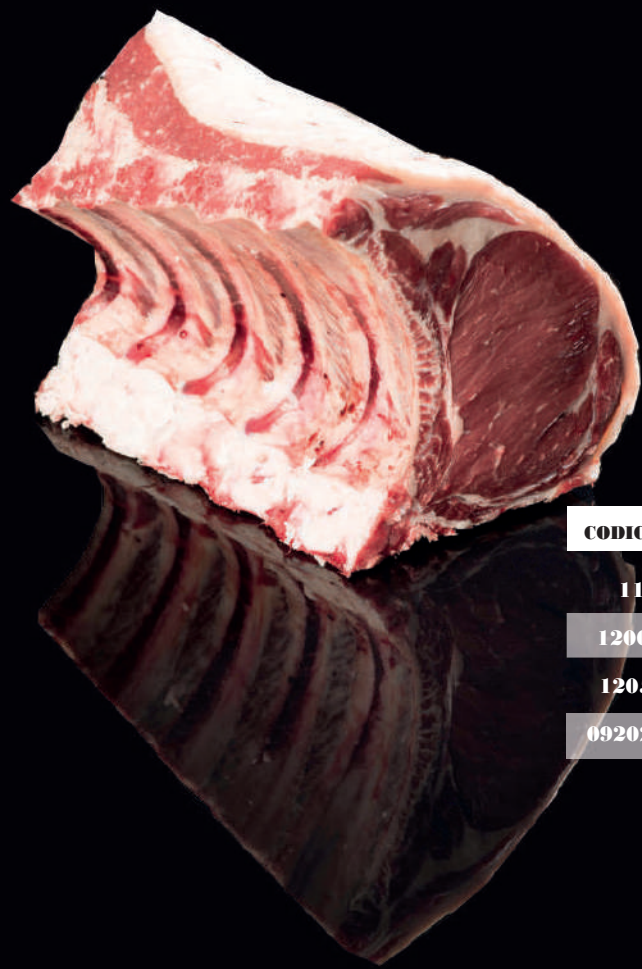
BOVINO

TAGLI LOMBO

ROASTBEEF C/O 3C / CONTROFILETTO C/O

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 110302 | ROASTBEEF B.A. 3C C/FIL | 12-20kg | 1 | 12-20kg | |
| 120305 | ROASTBEEF B.A. 3C C/FIL S/V | 12-20kg | 1 | 12-20kg | 30 gg |
| 090015 | ROASTBEEF 3C C/FIL SCOTTONA | 10-15kg | 1 | 10-15kg | |
| 092070 | ROASTBEEF 3C C/FIL SCOTTONA S/V | 10-15kg | 1 | 10-15kg | 30 gg |





TRONCHETTO C/C 5 C

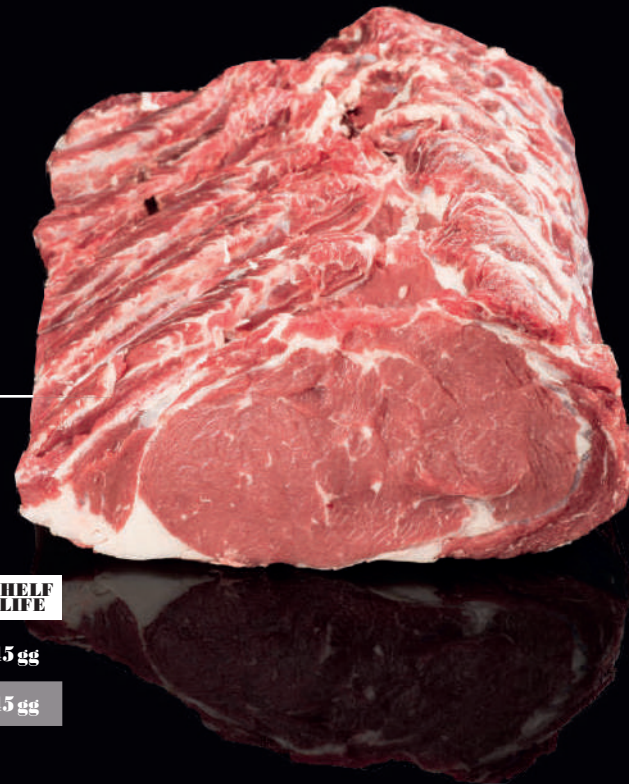
| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 11015 | TRONCHETTO C/C B.A. | 8-14kg | 1 | 8-14kg | |
| 120019 | TRONCHETTO C/C B.A. S/V | 8-14kg | 1 | 8-14kg | 30 gg |
| 120519 | TRONCHETTO C/C B.A. POLONIA S/V | 8-14kg | 1 | 8-14kg | 30 gg |
| 092020 | TRONCHETTO C/C SCOTTONA S/V | 6-12kg | 1 | 6-12kg | 30 gg |



CUBEROLL

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|----------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120563 | CUBEROLL B.A. FRANCIA S/V | 3-5kg | 3 | 10-15kg | 45 gg |
| 120523 | CUBEROLL B.A. POLONIA S/V | 2-5kg | 4 | 8-20kg | 45 gg |
| 120023 | CUBEROLL B.A. S/V | 3-5kg | 3 | 10-15kg | 45 gg |
| 120524 | CUBEROLL B.A. POLONIA SELECT S/V | 2-5kg | 4 | 8-20kg | 45 gg |
| 092023 | CUBEROLL SCOTTONA S/V | 2-5kg | 4 | 8-20kg | 45 gg |

ENTRECOTE S/C



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120550 | ENTRECOTE S/C BA FRANCIA S/V | 4-7kg | 3 | 12-20kg | 45 gg |
| 120020 | ENTRECOTE S/C BA S/V | 4-7kg | 3 | 12-20kg | 45 gg |

ROASTBEEF S/O 3C / CONTROFILETTO S/O



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-----------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120562 | ROASTBEEF S/O 3C B.A. FRANCIA S/V | 3-5kg | 26 | -10kg | 45 gg |
| 120522 | ROASTBEEF S/O 3C B.A. POLONIA S/V | 3-5kg | 2 | 6-10kg | 45 gg |
| 120022 | ROASTBEEF S/O 3C B.A. S/V | 3-5kg | 26 | -10kg | 45 gg |



FILETTO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-----------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120054 | FILETTO B.A. 4+ S/V | 4Kg | 3 | 12Kg | 45 gg |
| 120554 | FILETTO B.A. 4+ FRANCIA S/V | 4Kg | 3 | 12Kg | 45 gg |
| 120527 | FILETTO BA 3.5+ POLONIA S/V 3-5Kg | 3-5Kg | 3 | 12Kg | 45 gg |



COPERTINA DI ROASTBEEF

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120073 | COPERTINA DI ROASTBEEF B.A. S/V | 4Kg | 5 | 15-20Kg | 45 gg |

TESTINA DI FILETTO



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120060 | TESTINA DI FILETTO B.A. S/V | 2Kg | 10 | 10-20Kg | 45 gg |
| 092072 | TESTINA DI FILETTO SCOTTONA S/V | 0.8-1.3Kg | 10 | 8-13Kg | 45 gg |

TOMAHAWK



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 008329 | COSTATA TOMAHAWK SCOTTONA POLONIA S/V | 1-1.5Kg | 10 | 10-15Kg | 30 gg |
| 008249 | COSTATA TOMAHAWK SCOTTONA S/V | 1-1.5Kg | 10 | 10-15Kg | 30 gg |



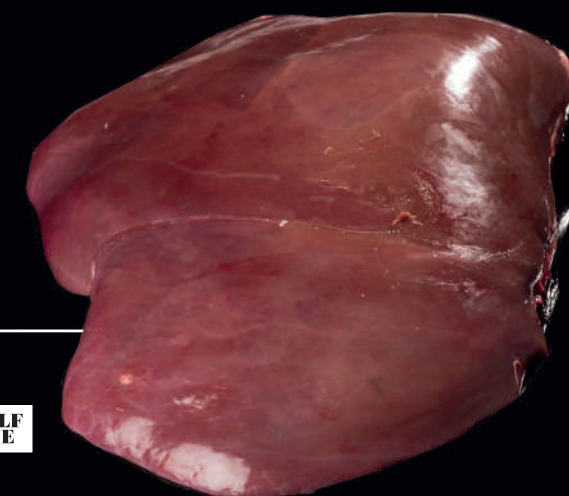
GUANCIALE

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120050 | GUANCIALE B.A. S/V | 0.8-1.5Kg | 10 | 10Kg | 45 gg |

BOVINO

5/4

FEGATO



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 11039 | FEGATO NERO B.A | 4-6Kg | 14 | 4-6Kg | |
| 120041 | FEGATO NERO B.A. SV | 4-6Kg | 1 | 4-6Kg | 15gg |



CODA BA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|--------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 11041 | CODA B.A | 1-2kg | 33 | -6kg | |
| 120042 | CODA B.A. SV | 1-2kg | 3 | 3-6kg | 15gg |



DIAFRAMMA SOTTILE / FLAP STEAK

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120149 | DIAFRAMMA PIATTO B.A. S/V | 1.8kg | 10 | 18kg | 45gg |

LINGUA



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|---------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 11042 | LINGUA B.A | 1-2kg | 33 | -6kg | |
| 120043 | LINGUA B.A SV | 1-2kg | 3 | 3-6kg | 15gg |

DIAFRAMMA / LOMBATELLO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE | SHELF LIFE |
|--------|-------------------------------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 120148 | DIAFRAMMA/LOMBATELLO B.A. S/V | 1kg | 10 | 10kg | 45gg |
| 092080 | DIAFRAMMA SCOTTONA S/V | 1kg | 10 | 10kg | 45gg |





MEZZENA SUINO

005013 MEZZENA SUINO C/TESTA NAZ. 50g80K



LOMBO PADOVA

005020 BUSTI PADOVA SUINO 15-20K



BUSTO VENEZIA

005023 BUSTO SUINO VENEZIA 10-15K



LOMBO COLLO

005021 LOMBO COLLO SUINO 13g5K

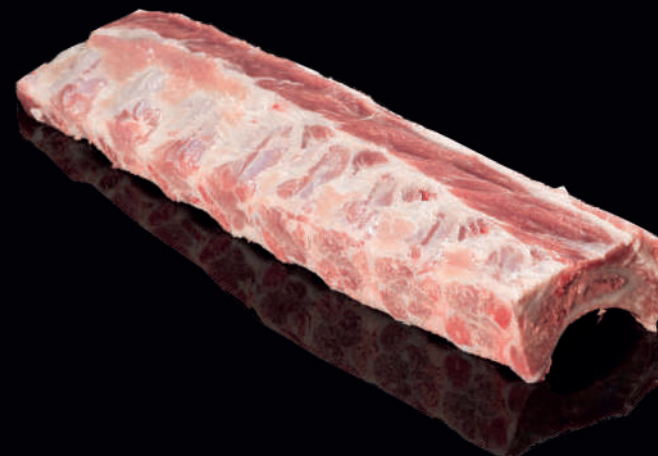
SUINO

TAGLI ANTERIORI



LOMBO BOLOGNA

005022 LOMBO BOLOGNA DI SUINO 7-10K



RIBS

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|----------------|------------|---------------|--------------------|
| 005141 | RIBS SUINO | 0.6-1kg | 6 | 3-1kg |
| 006021 | RIBS SUINO S/V | 0.6-1kg | 6 | 3-1kg |



COPPA COLLO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|-----------------------|------------|---------------|--------------------|
| 005069 | COPPA FR SUINO C/OSSO | 3-4kg | 3 | 12-15kg |



TRONCHETTO

005009 TRONCHETTO SUINO C/OSSO 13g18K



FILONE / ARISTA C/CORDONE

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|--------------------------|------------|---------------|--------------------|
| 005043 | FILONE SUINO C/CORDONE | 4-6kg | 5 | 20kg |
| 006001 | FILONE SUINO S/V C/C NAZ | 4-6kg | 5 | 20kg |



COSTATE

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|----------------------------|------------|---------------|--------------------|
| 005040 | COSTATE DI SUINO | 2.5-4kg | | |
| 006017 | COSTATE SUINO INTERE S/V | 2.5-4kg | 6 | 13-20kg |
| 006019 | COSTATE SUINO TG METÀ S/V | 2.5-4kg | 6 | 13-20kg |
| 006018 | COSTATE SUINO TAGLIATE S/V | 2.5-4kg | 6 | 13-20kg |



FILETTO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|---------------------|------------|---------------|--------------------|
| 006002 | FILETTO SUINO X3 SV | 1.2-1.5kg | 8 | 8-10kg |
| 006012 | FILETTO SUINO X5 SV | 2.5-3kg | 8 | 15-20kg |



PANCETTA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|---------------------------------|------------|---------------|--------------------|
| 005038 | PANCETTA SUINO RIF C/COTENNA | 4-5kg | | |
| 006038 | PANCETTA SUINO RIF SV C/COTENNA | 4-5kg | 2 | 8-10kg |



PANCETTONE

005035 PANCETTONE SUINO C/COTENNA 7-9K



SPALLA

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|----------------------|------------|---------------|--------------------|
| 005028 | SPALLA SUINO S/O | 5-6kg | 3 | 15-18kg |
| 006009 | SPALLA SUINO S/O S/V | 5-6kg | 3 | 15-18kg |



STINCO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO | PEZZI CARTONE | PESO MEDIO CARTONE |
|--------|-----------------------------------|------------|---------------|--------------------|
| 005031 | STINCO DI PROSCIUTTO DI SUINO | 1-1.5kg | | |
| 006015 | STINCO DI PROSCIUTTO DI SUINO S/V | 1-1.5kg | 10 | 10-15kg |



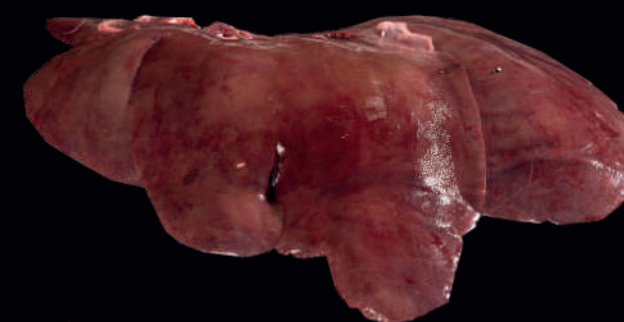
PROSCIUTTO

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO MEDIO |
|--------|--------------------------|------------|
| 005062 | PROSCIUTTO FR A QUARTINO | 15-25kg |
| 005060 | PROSCIUTTO FR RIFILATO | 12-20kg |



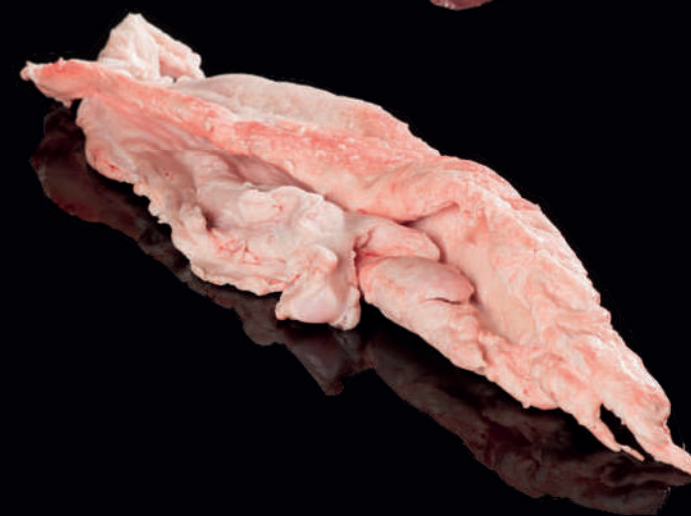
PIEDI

005079 PIEDI SUINO 0.600 KG



FEGATO

005075 FEGATO SUINO 2-3 KG



SUGNA

005096 SUGNA SUINO



MUSETTO

005085 MUSETTI SUINO 0.300-0.500KG



GUANCIALE

005072 GUANCIALE DI SUINO 0.600 KG



CULACCETTO/ FONDELLO

005050 CULACCETTO SUINO S/O 0.500-1KG



RUKA BEEF SELECTION PAROLA DI MAESTRO

ÔRUKAÕ dal giapponese *car*, il nostro selezionatore esperto. Nato e cresciuto nel mondo della carne. Non solo competenza ma soprattutto passione e tanta esperienza.

Abbiamo scelto un marchio che fosse una garanzia, che abbia un'identità. La firma rappresenta un impegno di responsabilità e fiducia.

Noi lo chiamiamo
Òil MaestroÓ....



RUKA BEEF - I CRITERI DI SELEZIONE SELEZIONIAMO CARCASSE E QUARTI. IL PUNTO CHIAVE? PRODOTTO DI QUALITÀ.

CRITERI DI SELEZIONE:

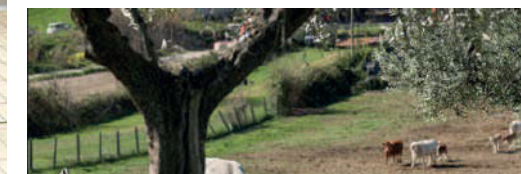
- 1) Buon grado di marezatura: sempre facendo riferimento alla genetica dell'animale cerchiamo di selezionare merce che abbiamo un grado di marezatura da 4/5 su scala marbled
- 2) Buona conformazione: fondamentale la scelta della mezzena, bella, formata, lombo e coscia piena, collo imponente
- 3) Buona copertura di grasso esterna: grasso esterno 3/4, coscia da permettere al prodotto un maggior mantenimento in cella e nel caso delle lombate, una buona resa in fase di frollatura

RUKA BEEF SELECTION SINONIMO DI QUALITÀ



Prodotto
formato,
pesante
e buon grado
di marezatura.

CHIANINA, MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, ANGUS & MANZETTA D'ABRUZZO.
I NOSTRI CAPLI. LA NOSTRA SELEZIONE. DALL'ALLEVAMENTO AL CLIENTE





HAMBURGER ATM

UNITÀ PER CARTONE 8 PZ

Hamburger Marchigiana

Hamburger bovino adulto



8337 2x100g | 10gg
8338 2x150g | 10gg

CC008359

Hamburger Scottona



8271 2x100g | 10gg
8269 2x150g | 10gg

CC008269

Hamburger Piemontese



8407 2x100g | 10gg
8408 2x150g | 10gg

Hamburger Black Angus



CC0083177 2x100g | 10gg
CC0083178 2x150g | 10gg

Hamburger Chianina



CC008318307 2x100g | 10gg
8308 2x150g | 10gg

Hamburger Romagnola



CC00848 8417 2x100g | 10gg
8418 2x150g | 10gg

LINEA MARCHIGIANA PREMIUM

Tagliata Scottona Marchigiana in ATP



CC00885

8856 300/350g | 8gg
UNITÀ PER CARTONE 6 PZ

Fettine scelte Scottona Marchigiana in ATP



CC008854

8854 350g (variabile) | 8gg
UNITÀ PER CARTONE 6 PZ

Carpaccio Scottona Marchigiana in ATP



CC00827

8247 100/150g | 8gg
UNITÀ PER CARTONE 6 PZ

Hamburger Marchigiana 2x100 in ATP



CC00837

8337 2x100g | 10gg
UNITÀ PER CARTONE 8 PZ

BIO

Costata Scottona Bio Skin



9553 350/400g | 20gg
UNITÀ PER CAR. 8PZ

CC009553

Tagliata Scottona Bio Skin



9551 300/350g | 20gg
UNITÀ PER CAR. 8PZ

CC009551

Fettine Scottona Bio Skin



9560 350g (peso variabile) | 20gg
UNITÀ PER CAR. 8PZ

CC009560

Hamburger Scottona Bio Skin



9582 2x100g | 20gg
UNITÀ PER CAR. 8PZ

CC009582

Trito Scottona Bio in ATP



8909 300g | 8gg
UNITÀ PER CAR. 6PZ

Tagliata Scottona Bio in ATP



8903 350/400g (peso variabile) | 8gg
UNITÀ PER CAR. 8PZ

CC008859

Hamburger Bov. Bio Skin



9533 200g | 20gg
UNITÀ PER CAR. 10PZ

Maxi Burger Bov. Bio Skin



9590 200g | 20gg
UNITÀ PER CAR. 8PZ

Mini Burger Bov. Bio Skin



9587 6x30g | 20gg
UNITÀ PER CAR. 8PZ

HAMBURGER SKIN CARTONCINO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Hamburger Scottona



9033 200g | 20gg

Hamburger Romagnola IGP



9733 200g | 20gg

Hamburger Marchigiana IGP



9133 200g | 20gg

CC009582 | 2x100g | BIO

Hamburger Chianina IGP



9233 200g | 20gg

Hamburger Bovino BIO



9533 200g | 20gg

Hamburger Black Angus



9433 200g | 20gg

Hamburger Manzetta



CC009838
9833 180g | 20gg

Hamburger Americano



CC009913
9913 200g | 17gg

TARTARE SKIN CARTONCINO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Tartare Scottona



9046 160g | 15gg

CC009396

Tartare Bov. Romagnola



9746 160g | 15gg

Tartare Bov. Marchigiana



9646 160g | 15gg

CC009696

Tartare Bov. Chianina



9246 160g | 15gg

HAMBURGER SKIN VASSOIO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Maxi Burger Scottona



CC009083 200g | 20gg

Maxi Burger Romagnola IGP



CC009783 200g | 20gg

Maxi Burger Marchigiana



CC009183 200g | 20gg

Maxi Burger Chianina



CC009283 200g | 20gg

Maxi Burger Bovino Bio



9590 200g | 20gg

Maxi Burger Black Angus



CC009483 200g | 20gg

Maxi Burger Piemontese



CC009383
9383 200g | 20gg

Maxi Burger Americano



9983 200g | 17gg

Maxi Burger Manzetta D'Abruzzo



9883 200g | 20gg

TARTARE SKIN VASSOIO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Tartare Bov. Chianina



9896 160g | 15gg
CC009896

Tartare Bov. Marchigiana



9696 160g | 15gg

Tartare Bov. Romagnola



9796 160g | 15gg
CC009796

Tartare Bov. Marchigiana 2x100g



9195 160g | 15gg

CARNI DAL MONDO

Roastbeef a fette Angus Argentina



9959 200g (peso variabile) | 20gg

Hamburger Americano



9913 200g | 17gg

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Maxi Burger Americano



9983 200g | 17gg

LINEA MARCHIGIANA PREMIUM

Costata Scottona Marchigiana Skin



CC009153 50/400g | 15gg
UNITA' PER CARTONE 6 PZ

Maxi Burger Marchigiana in Skin



CC009183 200g | 20gg
UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Tartare Bov. Marchigiana in SKIN



CC009696 160g | 15gg
UNITA' PER CARTONE 8 PZ

COTTI

Pulled Pork 500g



8661 500g | 60gg UNIT. CARTONE 12PZ

CC008661

Pulled Pork 2x500g



8662 2x500g | 60gg UNIT. CARTONE 6PZ

CC008662

Stinco suino mediterraneo precotto



8672 650g | 60gg UNIT. CARTONE 5PZ

CC008672

Fesa scottona cotta all'inglese



8650 2-3Kg (peso variabile) | 41gg

CC008650

Tagliata scottona marinata precotta



8681 250g | 30gg UNIT. CARTONE 4PZ

CC008681 | Q5

MARINATI

UNITA' PER CART. 6PZ

Costine Barbecue Tex Mex



8146 600-700g (peso variabile) | 21gg

CC008146

Costine Barbecue Mediterranee



8145 600-700g (peso variabile) | 21gg

CC008145

IL CONFEZIONAMENTO IN SKIN PERMETTE DI AUMENTARE LA SHELF LIFE DEL PRODOTTO

Perch scegliere skin?

- 1 Ha conservabilità superiore
- 2 Mantiene inalterate le caratteristiche
- 3 Prosegue con il processo di frollatura
- 4 Consente di congelare il prodotto con la sua confezione
- 5 Aiutiamo l'ambiente (materiale utilizzato riciclabile)



I SALUMI DI SUINO NERO D'ABRUZZO

Il Suino Nero D'Abruzzo è una **razza pregiata**, esclusiva, che ha bisogno di tempo e cura da parte dell'allevatore. **Un maiale rustico, quasi selvatico**, di medie dimensioni, predisposto al pascolo all'aperto.

Un esemplare che trova nelle pendici dell'Appennino Centrale Abruzzese il luogo perfetto, dove la natura offre il meglio, raccogliendo **l'essenza della terra e la purezza dell'aria**.

Un aspetto fondamentale, l'alimentazione, per ottenere un buon prodotto, perchè **contribuisce alla sapidità e alla tenerezza della carne**.

**“Centro Carne: le origini nella terra,
le origini nella carne”**



GUANCIALE SUINO STAGIONATO NERO D'ABRUZZO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il prodotto è ricavato dalle guance di suino nero d'abruzzo. La materia prima di questo prodotto è rappresentata dalle porzioni anatomiche muscolari di suino rifilate con relativa separazione dei muscoli masseteri della carne ovvero la parte della guancia venata di magro. Il guanciale di suino nero d'abruzzo così ottenuto viene poi salato, conciato e stagionato a temperatura e umidità controllata. Ha sapore deciso e caratteristico, impreziosito dall'intensità delle spezie.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto a base di carne di suino nero d'abruzzo salata e stagionata

INGREDIENTI: Carne di suino 95 %, sale, destrosio, conservanti: E251, E250; aromi, spezie, antiossidanti: E301.

CODICE ARTICOLO

| CODICE ARTICOLO | INTERO STAGIONATO | PEZZATURA |
|-----------------|----------------------|--------------|
| 50423 | INTERO STAGIONATO | 1 - 3 KG |
| 51423 | INTERO STAGIONATO SU | 1,8 - 2,2 KG |
| 51424 | 1/2 STAGIONATO SU | 0,9 - 1,1 KG |

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 63 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI



SCHEDA TECNICA



IL BORBONE CON COTENNA STAGIONATO NERO D'ABRUZZO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto salato e stagionato a temperatura e umidità controllata ottenuto dalla lavorazione delle porzioni anatomiche muscolari di carne di suino nero d'abruzzo comprese tra la 6a e la 7a costola del carré, il lombo e la coda. Tale regione muscolare previo disosso viene rifilata per ottenere un prodotto che si presenta importante, con cotenna e caratteristico strato di grasso.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto a base di carne di suino nero d'abruzzo salata e stagionata

INGREDIENTI: Carne di suino 95%, sale, aromi, spezie, destrosio, conservanti: E250, E252, Antiossidanti: E301.

CODICE ARTICOLO

| CODICE ARTICOLO | INTERO STAGIONATO | PEZZATURA |
|-----------------|-------------------|--------------|
| 50422 | INTERO STAGIONATO | 3,5 - 4 KG |
| 51422 | TRANCIO SU | 0,8 - 0,9 KG |

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 63 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI



SCHEDA TECNICA



SCHEDA TECNICA

IL BORBONE SENZA COTENNA STAGIONATO NERO D'ABRUZZO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto salato e stagionato a temperatura e umidità controllata ottenuto dalla lavorazione delle porzioni anatomiche muscolari di carne di suino nero d'abruzzo comprese tra la 6a e la 7a costola del carré, il lombo e la coda. Tale regione muscolare previo disosso viene rifilata per ottenere un prodotto che si presenta importante, con caratteristico strato di grasso.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto a base di carne di suino nero d'abruzzo salata e stagionato

INGREDIENTI: Carne di suino 95%, sale, aromi, spezie, destrosio, conservanti: E250, E252, Antiossidanti: E301.

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 63 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI

CODICE ARTICOLO

50421

INTERO STAGIONATO

PEZZATURA

3,5 - 4 KG

51421

TRANCIO SU

0,8 - 0,9 KG



SCHEDA TECNICA

LARDO STAGIONATO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Si tratta di porzioni anatomiche ventrali sottopancia di suino nero d'abruzzo squadrate. Il lardo viene ricavato dal ventre del suino si presenta come caratteristico strato di grasso, viene aromatizzato e stagionato a temperatura e umidità rigorosamente controllate.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Carne di suino nero d'abruzzo, salata e stagionata

INGREDIENTI: Carne di suino 96%, sale, destrosio, conservanti: E250, E252; antiossidanti: E301, aromi, spezie.

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 62 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI

CODICE ARTICOLO

50452

INTERO STAGIONATO

PEZZATURA

2 - 2,5 KG

51453

1/2 SU

1,1 - 1,2 KG

51454

1/4 SU

0,5 - 0,65 KG





SCHEDA TECNICA

LONZA STAGIONATA CAPOCOLLO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto salato e stagionato a temperatura e umidità controllata ottenuto dalla lavorazione del collo di suino fresco nero d'abruzzo accuratamente scelto. La produzione prevede la selezione accurata dei colli di maiale ricavati dalla zona cervicale del quarto anteriore della mezzena di suino la cui base muscolare è caratterizzata dai muscoli compresi nella doccia formata dalle apofisi spinose, corpi vertebrali e apofisi trasverse. I colli di suino freschi vengono mondati, dissosati e rifilati, da qui si ricava la cosiddetta "coppa". Successivamente il prodotto viene salato, speziato, lasciato a riposo e massaggiato per far penetrare uniformemente sale aromi e spezie. Il prodotto si presenta in forma cilindrica. Al taglio le sue caratteristiche venature di grasso lo rendono particolarmente saporito.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Carne di suino nero d'abruzzo, salata e stagionata

INGREDIENTI: Carne di suino (95%), sale, aromi, spezie, destrosio, conservanti: E250, E252, antiossidanti: E301.

CODICE ARTICOLO

50420
51419

INTERA STAGIONATA
TRANCIO SU

PEZZATURA

1,3 - 2,5 KG
0,9 - 1,1 KG

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 63 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI



SCHEDA TECNICA

PANCETTA STAGIONATA TESA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Si tratta di porzioni anatomiche muscolari ventrali sottopancia di suino nero d'abruzzo squadrate. La pancetta ricavata dal ventre del suino si presenta con una consistente parte di carne magra in equilibrio con strati di grasso viene aromatizzata e stagionata a temperatura e umidità rigorosamente controllate.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Carne di suino nero d'abruzzo, salata e stagionata

INGREDIENTI: Carne di suino 96%, sale, destrosio, conservanti: E250, E252; antiossidanti: E301, aromi, spezie.

CODICE ARTICOLO

50455
51456

INTERA STAGIONATA
TRANCIO SU

PEZZATURA

3 - 4 KG
0,5 - 0,6 KG

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 62 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI





SCHEDA TECNICA

SALAME NOSTRANO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto salato insaccato e stagionato ottenuto dalla lavorazione di carne di puro suino nero d'abruzzo, scelta stagionata in budello naturale. L'impasto è ottenuto esclusivamente da spalla di suino fresca e dalla rifilatura di pancetta di suino nero d'abruzzo. Successivamente l'impasto viene aromatizzato e stagionato a temperatura e umidità controllata.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto a base di carne di suino nero d'abruzzo insaccata e Stagionata

INGREDIENTI: Carne di suino 99%, sale, aromi, spezie.

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 30 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI

CODICE ARTICOLO

50416
51416

NOSTRANO
NOSTRANO SU

PEZZATURA

300 - 400 G
300 - 400 G



SCHEDA TECNICA

SALSICCIA SOTT'OLIO GR.550 SUINO NERO D'ABRUZZO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Salsiccia di carne di suino nero d'abruzzo stagionata e conservata sott'olio ottenuta dalla lavorazione di carne suina fresca.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Salsiccia di carne di suino nero d'abruzzo stagionata conservata sott'olio in vasetto.

INGREDIENTI: Salsiccia di carne (Carne di suino 97%, sale, aromi naturali, destrosio, spezie) olio di semi di girasole.

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Una volta
aperto il barattolo, in frigorifero tra 0 °C
e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 15-20 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI

CODICE ARTICOLO

51470

UASETTO

PEZZATURA

550G





VENTRICINA NERO D'ABRUZZO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto tradizionale unico della Regione Abruzzese ottenuto a partire da un impasto di carne di suino nero d'abruzzo e grasso di suino nero d'abruzzo. L'impasto è macinato finemente particolarmente speziato e con una delicata nota di piccante conferita dal peperoncino. Per la preparazione della ventricina non è previsto l'utilizzo di additivi e conservanti; l'impasto viene conservato in caratteristico budello naturale dal grosso spessore che consente il mantenimento della sua morbidezza.

TIPOLOGIA PRODOTTO: Impasto di carne e lardo di suino nero d'abruzzo macinato finemente conservato in budello di maiale.

INGREDIENTI: Trito di pancetta (65%), lardo di suino (28%), peperoni essiccati, sale, spezie, aromi.

CODICE ARTICOLO

50461
50460
51475

IN BUDELLO
IN VESCICA
VASETTO VETRO

PEZZATURA

0,7 - 0,8 HG
1,8 - 2 HG
350G



PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S CE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
in frigorifero tra 0 °C e + 4°C

STAGIONATURA MINIMA: 60 giorni

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI



SCHEDA TECNICA



CULATTA STAGIONATA NERO D'ABRUZZO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto salato e stagionato a temperatura e umidità controllata ottenuto dalla lavorazione di carne suina fresca di nero d'abruzzo

TIPOLOGIA PRODOTTO: La coscia è ottenuta da suino nazionale nero d'abruzzo.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, aromi naturali.

CODICE ARTICOLO

050409

INTERO STAGIONATO

PEZZATURA

6-8 HG

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S - Prodotto sfuso,
imballato in carta vegetale per alimenti.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
Conservare in luogo fresco e asciutto
lontanoda fonti di luce.

STAGIONATURA MINIMA: 12 mesi

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI





PROSCIUTTO STAG.COSSO NERO D'ABRUZZO

DESCRIZIONE PRODOTTO

La regione muscolare è rappresentata dai muscoli pelvi-trocanterici interni ed esterni di suino nero d'Abruzzo. Il prosciutto con caratteristica parte distale (piedino) viene salato e stagionato a temperatura e umidità controllata

TIPOLOGIA PRODOTTO: La coscia è ottenuta da suino nazionale nero d'abruzzo.

INGREDIENTI: Coscia di suino, sale, aromi naturali

SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE: Centro Carne Srl,
Via Cristoforo Colombo, 1- 64027
Sant' Omero (TE)

STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZ.:
BOLLO CE: IT 2927 S - Prodotto sfuso,
imballato in carta vegetale per alimenti.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
Conservare in luogo fresco e asciutto
lontano da fonti di luce.

STAGIONATURA MINIMA: 12 mesi

**ALLERGENI (ANCHE QUELLI CHE DERIVANO
DA CONTAMINAZIONE CROCIATA):** ASSENTI

CODICE ARTICOLO

050409

INTERO STAGIONATO

PEZZATURA

9-12 KG



SALUMIFICIO
BBS

dal
1973



LA GAMMA DI PRODOTTI È COMPLETA

La gamma di prodotti è veramente ampia e spazia dai Salami Gentile, i Cacciatori, il Sottilino, alla Coppa e Pancetta stagionate. Le specialità il Salame rosa e la Coppa di Testa sono la massima espressione della tradizione reggiana. Le Mortadelle, classica, con pistacchio, al tartufo sono disponibili a seconda del tipo, da 1 a 50 kg. Prosciutto di Parma e Culatello stagionati in zona tipica, completano questa ampissima offerta ideale per il canale tradizionale.





IL SALAME

Il nostro salame, conserva una spiccata personalità reggiana. Insaccato in budello gentile di calibri grossi da circa 1/1,2 Kg, presenta sulla sua superficie la muffa naturale che produce in stagionatura, come indice della cura e dell'attenzione nel processo produttivo.

Ne viene prodotta anche una variante corta, da circa 800g, sempre in budello gentile, con peso calibrato per esigenze particolari come la regalistica natalizia.

• **SENZA GLUTINE**



Tutti i salami sono disponibili interi o a metà sottovuoto.



SALAME STAGIONATO

Il nostro salame stagionato è preparato con tagli scelti insaccati nel budello gentile. La ricetta è quella della nostra famiglia che prevede una grana grossa e un giusto equilibrio di spezie.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|----------|----------------------------|------------------------|--------------|-------|---------------|
| SALAME | Salame stagionato | 5 - 40/50 | 0,9/1,1 Kg | | |
| SALAMESV | Salame stagionato mezzo sv | 5 - 20/25 | 0,45/0,55 Kg | 90 gg | 8052787181054 |



STROLGHINO E SALAMINO

La nostra versione del famoso strolghino, con un impasto e un mix di aromi creati ad hoc per donargli maggior morbidezza e un gusto unico.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|-----------|------------|------------------------|--------|-----|-----|
| SALAMESOT | Strolghino | 3 - 40 | 0,3 Kg | - | - |
| CACC | Salamino | 3 - 15 | 0,1 kG | - | - |



SALAME CON AGLIO

Al nostro salame abbiamo aggiunto uno spiccato aroma di aglio, come da tradizione della nostra vicina provincia di Mantova.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|------------------|------------------------|------|-----|-----|
| SAGLIO | Salame con Aglio | 6 - 40 | 1 Kg | - | - |



SALAME CON TARTUFO

Per accontentare anche gli estimatori del tartufo abbiamo aggiunto al nostro buon salame il tartufo estivo a pezzetti tagliati rigorosamente a mano.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|------------|----------------------|------------------------|--------------|-----|-----|
| SALAMETART | Salame con Tartufo | 4 - 30 | 0,7 / 0,8 Kg | - | - |
| CACCT | Salamino con Tartufo | 3 - 15 | 0,1 kG | - | - |



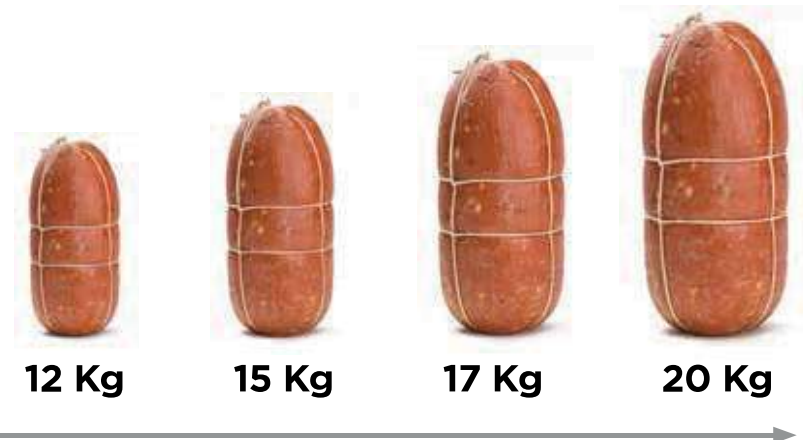
LA MORTADELLA

La mortadella Bidinelli porta con sé oltre 50 anni di esperienza e di passione, di cura nella lavorazione, per portare in tavola un prodotto genuino e dalla inconfondibile fragranza.

Viene prodotta con carni di soli suini nati, allevati e macellati in Italia, per poter garantire il controllo della filiera, sia per quanto riguarda i metodi di allevamento e l'alimentazione degli animali. Non contiene glutine né lattosio, per venire incontro alle esigenze della clientela con intolleranze alimentari. Viene prestata molta attenzione nella scelta degli ingredienti, come il tartufo o il pistacchio di Bronte.



- SENZA GLUTINE
- SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
- SENZA LATTE E SUOI DERIVATI



LEGATE A MANO IN VESCICA NATURALE



CLASSICA

MORTADELLA IN BUDELLO NATURALE LEGATA A MANO

Disponibile in formati da 12 Kg fino a 20 Kg. L'utilizzo del budello naturale da un sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale. Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|----------------------------------|------------------------|------------|-------|---------------|
| C12 | Mortadella Classica Kg 12 | 20 - 50 | 11/13 Kg | 90 gg | 8052787181443 |
| CM12 | Mortadella Classica Kg 12 a metà | 20 - 25 | 5,5/6,5 Kg | 90 gg | 8052787181313 |
| C15 | Mortadella Classica Kg 15 | 22 - 50 | 14/16 Kg | 90 gg | 8052787181450 |
| CM15 | Mortadella Classica Kg 15 a metà | 22 - 25 | 7/8 Kg | 90 gg | 8052787181320 |
| C17 | Mortadella Classica Kg 17 | 23 - 52 | 16/18 Kg | 90 gg | 8052787181467 |
| CM17 | Mortadella Classica Kg 17 a metà | 23 - 26 | 8/9 Kg | 90 gg | 8052787181337 |
| C20 | Mortadella Classica Kg 20 | 25 - 55 | 19/20 Kg | 90 gg | 8052787181481 |
| CM20 | Mortadella Classica Kg 20 a metà | 25 - 27 | 9/10 Kg | 90 gg | 8052787181351 |



CON PISTACCHIO

MORTADELLA IN BUDELLO NATURALE LEGATA A MANO CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

Disponibile in formati da 12 Kg fino a 20 Kg. Di sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale grazie all'utilizzo del budello naturale, ha un ulteriore valore aggiunto dato dall'uso del Pistacchio di Bronte, presente all'1,5%.
Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.



CON TARTUFO

MORTADELLA IN BUDELLO NATURALE LEGATA A MANO CON TARTUFO

Disponibile in formati da 12 Kg fino a 20 Kg. Il suo gusto ben bilanciato, con l'uso di tartufo estivo nero tagliato a mano, fa di questo prodotto un "must have" delle salumerie specializzate, dei negozi di specialità alimentari e dei locali alla moda.
Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

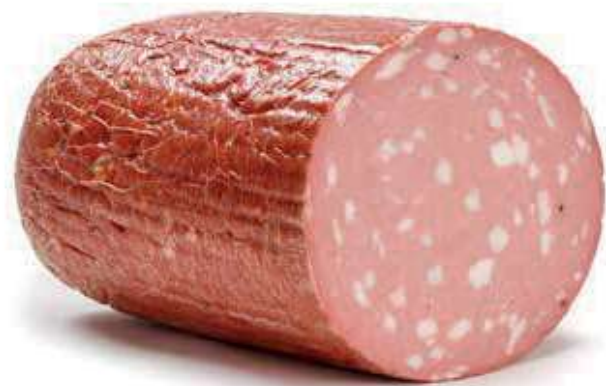


| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|--|------------------------|------------|-------|---------------|
| P12 | Mortadella con Pistacchio Kg 12 | 20 - 50 | 11/13 Kg | 90 gg | 8052787181634 |
| PM12 | Mortadella con Pistacchio Kg 12 a metà | 20 - 25 | 5,5/6,5 Kg | 90 gg | 8052787181757 |
| P15 | Mortadella con Pistacchio Kg 15 | 22 - 50 | 14/16 Kg | 90 gg | 8052787181641 |
| PM15 | Mortadella con Pistacchio Kg 15 a metà | 22 - 25 | 7/8 Kg | 90 gg | 8052787181764 |
| P17 | Mortadella con Pistacchio Kg 17 | 23 - 52 | 16/18 Kg | 90 gg | 8052787181658 |
| PM17 | Mortadella con Pistacchio Kg 17 a metà | 23 - 26 | 8/9 Kg | 90 gg | 8052787181771 |
| P20 | Mortadella con Pistacchio Kg 20 | 25 - 55 | 19/20 Kg | 90 gg | 8052787181672 |
| PM20 | Mortadella con Pistacchio Kg 20 a metà | 25 - 27 | 9/10 Kg | 90 gg | 8052787181795 |

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|-------------------------------------|------------------------|------------|-------|---------------|
| T12 | Mortadella con Tartufo Kg 12 | 20 - 50 | 11/13 Kg | 90 gg | 8052787181900 |
| TM12 | Mortadella con Tartufo Kg 12 a metà | 20 - 25 | 5,5/6,5 Kg | 90 gg | 8052787182020 |
| T15 | Mortadella con Tartufo Kg 15 | 22 - 50 | 14/16 Kg | 90 gg | 8052787181917 |
| TM15 | Mortadella con Tartufo Kg 15 a metà | 22 - 25 | 7/8 Kg | 90 gg | 8052787182037 |
| T17 | Mortadella con Tartufo Kg 17 | 23 - 52 | 16/18 Kg | 90 gg | 8052787181924 |
| TM17 | Mortadella con Tartufo Kg 17 a metà | 23 - 26 | 8/9 Kg | 90 gg | 8052787182044 |
| T20 | Mortadella con Tartufo Kg 20 | 25 - 55 | 19/20 Kg | 90 gg | 8052787181948 |
| TM20 | Mortadella con Tartufo Kg 20 a metà | 25 - 27 | 9/10 Kg | 90 gg | 8052787182068 |



I CLASSICI SIGARI IN CELLOPHANE (PER MINIMIZZARE LO SCARTO NEI FONDI)



SIGARI IN CELLOPHANE

Disponibile nei vari formati:

- 7 Kg diametro 16 cm
- 12 Kg diametro 20 cm
- 30 Kg diametro 23 cm, (il più usato in salumeria)
- 50 Kg diametro 30 cm

Disponibile



classica / con pistacchio di Bronte / con tartufo
sia intera che a metà sottovuoto

MORTADELLA CLASSICA SILURO

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|---|------------------------|------------|-------|---------------|
| C7 | Mortadella Classica Siluro Kg 7 | 16 - 50 | 11/13 Kg | 90 gg | 8052787181528 |
| CM7 | Mortadella Classica Siluro Kg 7 a metà | 16 - 25 | 5,5/6,5 Kg | 90 gg | 8052787181399 |
| CS12 | Mortadella Classica Siluro Kg 12 | 20 - 45 | 12 Kg | 90 gg | 8052787182174 |
| CMS12 | Mortadella Classica Siluro Kg 12 a metà | 20- 23 | 6 Kg | 90 gg | 8052787182181 |
| C35 | Mortadella Classica Siluro Kg 35 | 23 - 80 | 32/35 Kg | 90 gg | 8052787181504 |
| CM35 | Mortadella Classica Siluro Kg 35 a metà | 23 - 40 | 16/17 Kg | 90 gg | 8052787181375 |
| C50 | Mortadella Classica Siluro Kg 50 | 30 - 90 | 45/50 Kg | 90 gg | 8052787181535 |
| CM50 | Mortadella Classica Siluro Kg 50 a metà | 30 - 45 | 23/25 Kg | 90 gg | 8052787181542 |

MORTADELLA CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP SILURO

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|---|------------------------|------------|-------|---------------|
| P7 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 7 | 16 - 50 | 11/13 Kg | 90 gg | 8052787181719 |
| PM7 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 7 a metà | 16 - 25 | 5,5/6,5 Kg | 90 gg | 8052787181832 |
| PS12 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 12 a metà | 20 - 45 | 12 Kg | 90 gg | 8052787181634 |
| PMS12 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 12 a metà | 20- 23 | 6 Kg | 90 gg | 8052787181757 |
| P35 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 35 | 23 - 80 | 32/35 Kg | 90 gg | 8052787181696 |
| PM35 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 35 a metà | 23 - 40 | 16/17 Kg | 90 gg | 8052787181818 |
| P50 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 50 | 30 - 90 | 45/50 Kg | 90 gg | 8052787181849 |
| PM50 | Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 50 a metà | 30 - 45 | 23/25 Kg | 90 gg | 8052787181856 |

MORTADELLA CON TARTUFO SILURO

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|--|------------------------|------------|-------|---------------|
| T7 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 7 | 16 - 50 | 11/13 Kg | 90 gg | 8052787181986 |
| TM7 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 7 a metà | 16 - 25 | 5,5/6,5 Kg | 90 gg | 8052787182105 |
| TS12 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 12 | 20 - 45 | 12 Kg | 90 gg | 8052787182211 |
| TMS12 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 12 a metà | 20- 23 | 6 Kg | 90 gg | 8052787182228 |
| T35 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 35 | 23 - 80 | 32/35 Kg | 90 gg | 8052787181962 |
| TM35 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 35 a metà | 23 - 40 | 16/17 Kg | 90 gg | 8052787182082 |
| T50 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 50 | 30 - 90 | 45/50 Kg | 90 gg | 8052787182112 |
| TM50 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 50 a metà | 30 - 45 | 23/25 Kg | 90 gg | 8052787182129 |



IN VESCICA RIGENERATA NATURIN 5 KG



MORTADELLA DA 5 KG IN VESCICA RIGENERATA NATURIN

Di circa 17 cm di diametro, è un ottimo compromesso tra peso e grandezza della fetta.

Disponibile



classica / con tartufo

sia intera che a metà sottovuoto

Ø 17 cm

MORTADELLA CLASSICA DA 5 KG IN VESCICA RIGENERATA NATURIN

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|---------|----------------------------|------------------------|----------|-------|---------------|
| C5 | Mortadella Classica | 17 - 30 | 5/6 Kg | 90 gg | 8052787181511 |
| CM5 | Mortadella Classica a metà | 17 - 15 | 2,5/3 Kg | 90 gg | 8052787181382 |
| BBSVRN1 | Mortadella Classica Kg 5 | 17 - 15 | 5 kg | 90 gg | - |

MORTADELLA CON TARTUFO DA 5 KG IN VESCICA RIGENERATA NATURIN

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|-------------------------------|------------------------|----------|-------|---------------|
| T5 | Mortadella con Tartufo | 17 - 30 | 5/6 Kg | 90 gg | 8052787181979 |
| TM5 | Mortadella con Tartufo a metà | 17 - 15 | 2,5/3 Kg | 90 gg | 8052787182099 |

IN BUDELLO CELLULOSICO



MORTADELLE NEL CLASSICO BUDELLO CELLULOSICO

disponibile in varie pezzature:

- da 1 Kg
- da 1,5 Kg
- da 2,5 Kg
- da 3,5 Kg
- da 5 Kg
- da 8 Kg
- da 10 Kg

Disponibile



classica / con pistacchio di Bronte / con tartufo

sia intera che a metà sottovuoto

MORTADELLA CLASSICA IN BUDELLO CELLULOSICO

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|----------------------------------|------------------------|--------------|-------|---------------|
| C1 | Mortadella Classica Kg,1 | 10 - 18 | 0,9/1,1 Kg | 90 gg | 8052787181405 |
| CM1 | Mortadella Classica Kg,1 mezza | 10 - 9 | 0,45/0,55 Kg | 90 gg | 8052787181276 |
| C1.5 | Mortadella Classica Kg 1,5 | 12 - 20 | 1,3/1,7 Kg | 90 gg | 8052787181429 |
| CM1.5 | Mortadella Classica Kg 1,5 mezza | 12 - 10 | 0,65/0,85 Kg | 90 gg | 8052787181290 |
| C2.5 | Mortadella Classica Kg 2,5 | 12 - 27 | 2,2/2,7 Kg | 90 gg | 8052787181474 |
| CM2.5 | Mortadella Classica Kg 2,5 mezza | 12 - 13 | 1,1/1,3 Kg | 90 gg | 8052787181344 |
| C3.5 | Mortadella Classica Kg 3,5 | 12 - 35 | 3,4/3,6 Kg | 90 gg | 8052787181498 |
| CM3.5 | Mortadella Classica Kg 3,5 mezza | 12 - 17 | 1,7/1,8 Kg | 90 gg | 8052787181368 |
| C10 | Mortadella Classica Kg 10 | 20 - 40 | 9/11 Kg | 90 gg | 8052787181436 |
| CM10 | Mortadella Classica Kg 10 mezza | 20 - 20 | 4,5/5,5 Kg | 90 gg | 8052787181306 |
| BBSVN2 | Mortadella Classica Kg 15 mezza | 12 - 20 | 15 Kg | 90 gg | - |

MORTADELLA CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP IN BUDELLO CELLULOSICO

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|----------|--|------------------------|--------------|-------|----------------------|
| P1 | Mortadella con Pistacchio Kg,1 | 10 - 18 | 0,9/1,1 Kg | 90 gg | 8052787181603 |
| PM1 | Mortadella con Pistacchio Kg,1 mezza | 10 - 9 | 0,45/0,55 Kg | 90 gg | 8052787181726 |
| P1.5 | Mortadella con Pistacchio Kg 1,5 | 12 - 20 | 1,3/1,7 Kg | 90 gg | 8052787181627 |
| PM1.5 | Mortadella con Pistacchio Kg 1,5 mezza | 12 - 10 | 0,65/0,85 Kg | 90 gg | 8052787181740 |
| P2.5 | Mortadella con Pistacchio Kg 2,5 | 12 - 27 | 2,2/2,7 Kg | 90 gg | 8052787181665 |
| PM2.5 | Mortadella con Pistacchio Kg 2,5 mezza | 12 - 13 | 1,1/1,3 Kg | 90 gg | 8052787181788 |
| P3.5 | Mortadella con Pistacchio Kg 3,5 | 12 - 35 | 3,4/3,6 Kg | 90 gg | 8052787181689 |
| PM3.5 | Mortadella con Pistacchio Kg 3,5 mezza | 12 - 17 | 1,7/1,8 Kg | 90 gg | 8052787181801 |
| P5 | Mortadella con Pistacchio Kg 5 | 17 - 36 | 5/6 Kg | 90 gg | 8052787181702 |
| PM5 | Mortadella con Pistacchio Kg 5 mezza | 17 - 18 | 2,5/3 Kg | 90 gg | 8052787181825 |
| BBSVNP1 | Mortadella con Pistacchio Kg 10 | 20 - 30 | 10-11 kg | 90 gg | - |
| BBSVNP2 | Mortadella con Pistacchio Kg 15 mezza | 12 - 20 | 15 kg | 90 gg | - |
| BBSVRNIP | Mortadella con Pistacchio Kg 5 | 17 - 18 | 5 kg | 90 gg | - |

MORTADELLA CON TARTUFO IN BUDELLO CELLULOSICO

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|---------|----------------------------------|------------------------|--------------|-------|---------------|
| T1 | Mortadella Classica Kg,1 | 10 - 18 | 0,9/1,1 Kg | 90 gg | 8052787181870 |
| TM1 | Mortadella Classica Kg,1 mezza | 10 - 9 | 0,45/0,55 Kg | 90 gg | 8052787181993 |
| T1.5 | Mortadella Classica Kg 1,5 | 12 - 20 | 1,3/1,7 Kg | 90 gg | 8052787181894 |
| TM1.5 | Mortadella Classica Kg 1,5 mezza | 12 - 10 | 0,65/0,85 Kg | 90 gg | 8052787182013 |
| T2.5 | Mortadella Classica Kg 2,5 | 12 - 27 | 2,2/2,7 Kg | 90 gg | 8052787181931 |
| TM2.5 | Mortadella Classica Kg 2,5 mezza | 12 - 13 | 1,1/1,3 Kg | 90 gg | 8052787182051 |
| T3.5 | Mortadella Classica Kg 3,5 | 12 - 35 | 3,4/3,6 Kg | 90 gg | 8052787181955 |
| TM3.5 | Mortadella Classica Kg 3,5 mezza | 12 - 17 | 1,7/1,8 Kg | 90 gg | 8052787182075 |
| BBSVNT1 | Mortadella Classica Kg 15 | 20 - 30 | 15 kg | 90 gg | - |
| BBSVNT2 | Mortadella Classica Kg 5/8 mezza | 20 - 30 | 5/8 kg | 90 gg | - |



SPECIALE EVENTI

MORTADELLA DA 100 KG LEGATA A MANO IN CORDA

Disponibile con il cavalletto.

Disponibile



classica / con pistacchio di Bronte / con tartufo

solo intera



| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|--|------------------------|-----------|-----|---------------|
| C100 | Mortadella Classica Siluro Kg 100 | 35 - 110 | 90/100 Kg | - | 8052787181559 |
| P100 | Mortadella con Pistacchi Siluro Kg 100 | 35 - 110 | 90/100 Kg | - | 8052787181863 |
| T100 | Mortadella con Tartufo Siluro Kg 100 | 35 - 110 | 90/100 Kg | - | 8052787182136 |

SALUMIFICIO
BBS

dal
1973

LE COPPE E LE PANCETTE

Le coppe e le pancette sono produzioni tipiche.

La coppa stagionata, in budello naturale legata a mano, dopo una stagionatura di circa 90 giorni, rivela tutto il suo gusto con sentori di garofano e cannella.

La pancetta stagionata, nella sua versione arrotolata senza cotenna, ha una stagionatura di oltre 120 giorni.

• **SENZA GLUTINE**



**CARNE
100%
ITALIANA**



COPPA STAGIONATA

Lavorata seguendo l'antica ricetta della Famiglia Bartoli, la coppa viene massaggiata con sale e una speciale concia composta da un mix di spezie con sentori di garofano e cannella.

Insaccata in budello naturale legata a mano, è stagionata per un minimo di 90 giorni.

Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|-----------|---------------------------|------------------------|--------------|-------|---------------|
| COPPAST | Coppa Stagionata | 9 cm / 27 cm | 1,8 / 1,9 Kg | - | - |
| COPPASTSV | Coppa stagionata mezza SV | 9 cm / 27 cm | 0,9 Kg | 90 gg | 8052787181078 |



COPPA RISERVA SPECIALE

Coppa selezionata per la sua grandezza e alla quale viene praticata la stessa lavorazione della coppa tradizionale, ma con una stagionatura di 120 giorni.

Disponibile intera.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|----------|--------------------------|------------------------|------------|-----|-----|
| COPPARIS | Coppa Stagionata Riserva | 10 cm / 30 cm | 1,9 / 2 Kg | - | - |



PANCETTA ARROTOLATA

Classica pancetta senza cotenna arrotolata a mano e insaporita con la nostra antica ricetta.

La stagionatura è di almeno 120 giorni.

Disponibile sia Intera che metà sottovuoto.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|----------|------------------------------|------------------------|--------------|-------|---------------|
| PTTAST | Pancetta Stagionata | 10 cm / 32 cm | 3,3 / 3,7 Kg | - | - |
| PTTASTSV | Pancetta Stagionata mezza SV | 10 cm / 16 cm | 1,6 / 1,8 Kg | 90 gg | 8052787181092 |



LONZINO

Il lonzino di maiale è prodotto dal taglio del lombo, parte del maiale estremante magra, seguendo la lavorazione della coppa. Ha un tempo di stagionatura di 60 giorni.

Disponibile sia Intera che metà sottovuoto.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|-----------|-----------------------------|------------------------|--------------|-------|---------------|
| LONZAST | Lonzino Stagionato | 8 cm / 30 cm | 1,8 / 1,9 Kg | - | - |
| LONZASTSV | Lonzino Stagionato mezzo SV | 8 cm / 15 cm | 0,9 Kg | 90 gg | 8052787181030 |



LE SPECIALITÀ COTTE

Non poteva mancare una parte importante: i nostri salumi cotti, che dalla tradizione arrivano direttamente sulla vostra tavola.

Il Salame rosa ha una lavorazione e una cottura simile alla mortadella; si tratta di tagli selezionati di prosciutto e spalla triturati grossolanamente, non finemente. Molto gustoso.

Coppa di testa segue la ricetta tipica reggiana, cuocendo le teste e le lingue suine. L'impasto è fatto raffreddare in stampi ricoprendolo di rete di maiale. Ottima sia affettata in taglieri o a cubetti per antipasto.

• **SENZA GLUTINE**



SALAME ROSA

Il salame rosa è un antico salume bolognese, si pensa addirittura si tratti dell'antenato della più famosa mortadella. È prodotto utilizzando parti scelte di suino (spalla e prosciutto), denervati, triturati in modo grossolano, con l'aggiunta di lardini di gola. Una volta insaccato viene cotto in stufa. Dal profumo dolce, si presta per taglieri di antipasti o per aperitivi. **Disponibile in formati da 1,5 Kg e da 5 Kg, sia interi che a metà sottovuoto.**

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|--------------------------|------------------------|--------------|-------|---------------|
| SR1 | Salame rosa Kg 1 | 17 - 30 | 1/1,2 Kg | 90 gg | 8052787182242 |
| SRM1 | Salame rosa Kg 1 mezzo | 17 - 15 | 0,5/0,6 Kg | 90 gg | 8052787182273 |
| SR1.5 | Salame Rosa Kg 1,5 | 12 - 20 | 1,3/1,7 Kg | 90 gg | 8052787182259 |
| SRM1.5 | Salame Rosa Kg 1,5 mezzo | 12 - 10 | 0,65/0,85 Kg | 90 gg | 8052787182280 |
| SR5 | Salame Rosa Kg 5 | 17 - 36 | 5/6 Kg | 90 gg | 8052787182266 |
| SRM5 | Salame Rosa Kg 5 mezzo | 17 - 18 | 2,5/3 Kg | 90 gg | 8052787182297 |



SALAME LION

Il salame LION viene direttamente dal passato. Si tratta, infatti, dell'antica usanza di insaccare la mortadella nel budello gentile che viene utilizzato specialmente per il salame.

| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|--------|---------------------------|------------------------|----------|-------|---------------|
| LION | Salame Lion | 6 - 35 | 0,8/1 Kg | 90 gg | 8052787181566 |
| LIONP | Salame Lion con Pistacchi | 6 - 35 | 0,8/1 Kg | 90 gg | 8052787181573 |
| LIONT | Salame Lion con Tartufo | 6 - 35 | 0,8/1 Kg | 90 gg | 8052787181597 |

COPPA DI TESTA

La coppa di testa segue la tipica ricetta reggiana: utilizziamo le teste, le lingue e i guancialini di suino ai quali aggiungiamo le spezie dolci, tra cui cannella e noce moscata che la rendono delicata. Quando l'impasto è pronto lo poniamo negli appositi stampi rivestiti dalla rete di maiale dove si raffredderà assumendo la classica forma "a cassetta". Ottima sia affettata che a cubetti. **Disponibile intera da 5Kg, a metà sottovuoto o in tranci personalizzati per il libero servizio.**



| CODICE | PRODOTTO | MISURE Diam./Lungh. | PESO | TMC | EAN |
|---------|-----------------------|------------------------|----------|-------|---------------|
| COPPAT | Coppa di testa | 15 - 30 | 5,8/6 Kg | 90 gg | 8052787182327 |
| COPPATS | Coppa di testa a metà | 15 - 15 | 2,9/3 Kg | 90 gg | 8052787182334 |





STAGIONATURA MARCHISIO



La stagionatura del Prosciutto Crudo di Montagna Lurisia e del Prosciutto di Cuneo D.O.P. avviene in fresche cantine rocciose, dove le cosce restano appese per almeno 18 mesi, fino a quando l'occhio ed il naso esperto dei nostri Mastri Stagionatori decideranno che il Prosciutto ha raggiunto la sua stagionatura perfetta.

È quello e soltanto quello il momento giusto per assaporare due capolavori della Salumeria Italiana: il Prosciutto Crudo di Montagna Lurisia ed il Prosciutto di Cuneo D.O.P.. Di color Rosso Rubino nella sua parte magra e bianco latte nella sua parte grassa, ogni fetta ci delizia con aromi e profumi unici e ci racconta una storia di Montagna, di Purezza e di Passione.

Cura e rispetto dei tempi conferiscono un caratteristico aroma dolce e fragrante ed una consistenza così morbida che il prosciutto si scioglie in bocca, garantendo una qualità inimitabile e non riproducibile altrove.



PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA LURISIA

Selezionate cosce di filiera di origine Italiana, **massaggiate a mano con cura** con una **concia naturale di sale marino, erbe di montagna e acqua fresca** e pura di **Lurisia**, stagionate in fresche cantine rocciose, in pineta, per almeno 16 mesi.



| CODICE | DESCRIZIONE | PZ/CT |
|----------------------|--|-------|
| Cod. LURISIA1 | PROSCIUTTO DI MONTAGNA LURISIA CON OSSO 18/20M 10,5 KG + | 1 |
| Cod. LURISIA2 | PROSCIUTTO DI MONTAGNA LURISIA S/O 18/20M 8KG ADDOBBO | 1 |
| Cod. LURISIA3 | PROSCIUTTO DI MONTAGNA LURISIA S/O 18/20M 8KG PIATTO | 1 |
| Cod. LURISIA4 | PROSCIUTTO DI MONTAGNA LURISIA S/O 24/30M 8KG ADDOBBO | 1 |



PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA AL TARTUFO NERO

Il Prosciutto Crudo di Montagna Lurisia viene ulteriormente **impresiosito e farcito con profumate scaglie di Tartufo Nero** per rendere questo prosciutto ancora più goloso e unico.



| CODICE | DESCRIZIONE | PZ/CT |
|-------------------|---|-------|
| Cod. LURISIATART | PROSCIUTTO DI MONTAGNA LURISIA S/O 18/20M 9Kg TARTUFO ADDOBBO | 1 |
| Cod. LURISIATART2 | PROSCIUTTO DI MONTAGNA LURISIA S/O 18/20M 9K TARTUFO PIATTO | 1 |



PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA LURISIA CON BAROLO

Il Prosciutto Crudo di Montagna Lurisia viene **perlato con l'aggiunta del vino Barolo** delle nostre vicine Langhe, stuccato con le vinacce profumate con Barolo, **affinato in Barriques di Barolo** per regalare al prodotto note ed essenze ancora più aromatiche e pregiate.



| CODICE | DESCRIZIONE | PZ/CT |
|--------------------|---|-------|
| Cod. LURISIBAROLO | PROSC DI MONTAGNA LURISIA S/O 18/20M 9K BAROLO ADOBBO | 1 |
| Cod. LURISIBAROLO2 | PROSCIUSTTO DI MONTAGNA LURISIA S/O 18/20M 9K BAROLO PIATTO | 1 |



LA NOSTRA STORIA

Siamo un piccolo salumificio artigianale a gestione familiare nato nel 1978 da un'intuizione dei suoi fondatori, Nello Meggiolaro e la moglie Marina, i nostri genitori.

Nel loro laboratorio crearono e perfezionarono la loro prima ricetta, che non contemplava l'utilizzo di additivi chimici e conservanti. Sperimentarono poi, la **cottura "naturale"** caratterizzata da lunghe ore di arrostitura a basse temperature. La loro innovazione li portò ad ottenere un prodotto di nicchia e di qualità assoluta, che è cresciuto e si è affermato nel corso negli anni.

La ricerca continua della qualità e l'exasperazione dell'alchimia di cottura, sono diventati oggi un marchio di fabbrica, così come la **totale assenza di additivi e conservanti**. Queste caratteristiche rendono inconfondibile il sapore dei nostri arrosti, delicati ed eleganti al palato.

Pur mantenendo negli anni una dimensione di piccola azienda artigiana, i nostri prodotti sono apprezzati e distribuiti nelle migliori realtà italiane ed europee, che pretendono la massima qualità del made in Italy.

Nel segno della tradizione, il nostro salumificio sta crescendo grazie alla passione che la nostra famiglia ci ha trasmesso, mantenendo inalterati i valori aziendali, continuando ad innovare ed a distinguerci nel mercato.

Alessandro e Gessica Meggiolaro

MEGGIOLARO®



COSCIA AL FORNO CON E SENZA OSSO

La nostra coscia al forno, si ottiene da un prosciutto di suino di altissima qualità. Alla coscia viene aggiunto solo un po' di sale, senza alcun additivo o conservante. La cottura arrosto avviene lentamente a basse temperature, per conservarne la morbidezza. L'eccellente qualità della carne non necessita di alcun altro ingrediente. Il risultato è un prodotto delicato ma saporito, accattivante nell'aspetto e nella presentazione.

Versioni:

- Con osso da tagliare a coltello nell'apposita pinza
- Disossata
- Disossata mezza
- Disponibili tutte nella versione Gran Riserva (su ordinazione)

*Per una resa ottimale, vi suggeriamo di tagliarla a coltello nell'apposita morsa.
Per assaporarla, servitela a temperatura ambiente con un pizzico di sale e di pepe.*



TACCHINO AL FORNO

Il nostro prodotto è ottenuto dalla lavorazione artigianale della fesa di tacchino, cioè il petto, con la sola aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche, senza additivi o conservanti. La cottura arrosto viene fatta a basse temperature per lunghe ore. Il risultato? Un prodotto magrissimo ma tenero, non asciutto, equilibrato e molto fine.

Ottimo come piatto freddo, da servire tagliato sottile a macchina, con l'aggiunta di sale e un filo di olio extravergine d'oliva.

ROTOLO DI VITELLO AL FORNO

Il nostro prodotto è ottenuto dalla lavorazione del reale di vitello, con sale, spezie ed erbe aromatiche. Non contiene alcun additivo o conservante. La cottura è arrosto, a bassa temperatura e lentissima. Il risultato è un secondo piatto molto tenero, quasi burroso al palato, ben equilibrato, ed appetitoso.

Per esaltarne il sapore, servire caldo, tagliato grosso aggiungendovi un pizzico di sale ed un filo di olio extravergine di oliva. Ottimo accompagnato con patate al forno.

ROTOLO DI TACCHINO CON PANCETTA

La nostra ricetta è ottenuta unendo alla pancetta di suino la fesa di tacchino, con sale, spezie ed erbe aromatiche, senza alcun additivo o conservante. L'arrostitura viene fatta a bassa temperatura per lunghe ore: si ottiene un prodotto sfizioso, delicato e gustoso allo stesso tempo.

STINCO AL FORNO

Questa nostra specialità è ottenuta dallo stinco di suino lavorato con sale, spezie ed erbe aromatiche. Non contiene alcun additivo o conservante. La cottura arrosto viene fatta a bassa temperatura per molte ore, per ottenere un prodotto tenero, gustoso ma delicato. I profumi dell'arrostitura e la dolcezza della carne ne fanno un secondo completo e saporito.

Ottimo come piatto freddo, da servire tagliato sottile a temperatura ambiente, con l'aggiunta di sale e un filo di olio extravergine d'oliva.

Servire caldo con l'aggiunta di un pizzico di sale.



RIBS

Il Ribs si ricava da un taglio dalle costine di suino. La nostra particolare preparazione prevede un delicato massaggio con una miscela esclusiva di sale, spezie, erbe aromatiche, miele e Marsala (vino liquoroso). Non contiene conservanti o additivi. La lenta arrostitura a bassa temperatura ci permette di ottenere un prodotto sfizioso, tenerissimo e goloso. Da leccarsi le dita.

Scaldare al forno tradizionale o a microonde o per immersione come indicato nella confezione. Servire ben caldo senza aggiunta di olio o sale.

ZAMPONE

Lo zampone precotto è un must della tradizione natalizia veneta. Utilizziamo carni di gran suino padano, insaccate nella zampa, solo con sale e pepe. La tindalizzazione lo eleva a prodotto di eccellenza: si tratta della doppia cottura a bassa temperatura di oltre due giorni. Il prodotto finito si distingue per la consistenza unica. Ideale anche per la regalistica, grazie ad un packaging elegante, abbinabile a vini di prestigio, confezionati in cassette di legno brandizzate.

Scaldare il sacchetto in acqua bollente per 20 minuti, estrarre lo zampone e servirlo a fette.

COTECHINO

Alla tradizione veneta appartiene il cotechino precotto, di cui abbiamo esaltato il sapore, elevandolo a prodotto di eccellenza. Utilizziamo carni di gran suino padano, insaccate in budello naturale, con sale e pepe senza alcun additivo o conservante. La cottura è unica nel suo genere: si tratta della tindalizzazione, una doppia cottura a bassa temperatura di oltre due giorni. Il risultato è un prodotto equilibrato, dalla consistenza e succulenza irresistibili.

Scaldare il sacchetto in acqua bollente per 20 minuti, estrarre il cotechino e servirlo a fette.

COSCIA AL FORNO GRAN RISERVA CON E SENZA OSSO

La selezione Gran Riserva si caratterizza per l'utilizzo di soli prosciutti italiani PP, provenienti dai migliori allevamenti nazionali. Alle cosce viene aggiunto solo un pizzico di sale; la cottura è arrosto per circa 25 ore a bassissima temperatura, per ottenere un prodotto tenerissimo e burroso al palato, unico, inconfondibile, alla ricerca dell'espressione massima della qualità. Un'eccellenza italiana.

Per il miglior utilizzo, togliere il prodotto dal frigorifero 2 ore prima di servirlo, posizionandolo sull'apposita morsa, quindi affettare a coltello, aggiungendovi sale e pepe a piacere.

MEGGIOLARO®



MEGGIOLARO®



TRANCIO DI PORCHETTA GRAN RISERVA

La selezione Gran Riserva si caratterizza per l'utilizzo di sola carne di suini italiani, provenienti dai migliori allevamenti nazionali. Il Trancio di porchetta Gran Riserva è ottenuto dal middles del suino, disossato e legato a mano, con la sola aggiunta di un pizzico di spezie, erbe aromatiche e sale. Un prodotto tenerissimo e burroso al palato, dai profumi equilibrati grazie alla speziatura e ai sentori di tostato e nocciola dati dalla cottura.

Per il miglior utilizzo, togliere il prodotto dal frigorifero 2 ore prima di servirlo, quindi affettare a coltello o a macchina, aggiungendovi sale e pepe a piacere.



MINI ARROGANZA

Si tratta della versione mignon del prosciutto "L'Arroganza". Fatto con gli stessi procedimenti ed ingredienti, ma utilizzando solo una parte della coscia. Indicato per chi predilige pezzature piccole, più pratiche e veloci da finire.

Versioni:

- Intero
- Mezzo

Tipologia:

- Dolce
- Affinato su braci di faggio

Per assaporare Mini Arroganza è sufficiente affettarlo a macchina o a coltello e servire.



L'ARROGANZA

Questo prosciutto fa parte della linea "Capricci di Meggiolaro", una serie di prodotti sfiziosi che si caratterizza per l'alta qualità e la semplicità di utilizzo. Per ottenere "L'Arroganza" si parte da una coscia di suino di prima qualità, a cui vengono aggiunti sale, spezie e aromi, massaggiata a lungo per favorirne l'assorbimento ed esaltarne la tenerezza. La cottura è a bassa temperatura, per metà a secco e per l'altra a vapore, della durata di un giorno.

Versioni:

- Con osso da tagliare a coltello nell'apposita pinza
- Disossata
- Disossata mezza

Tipologia:

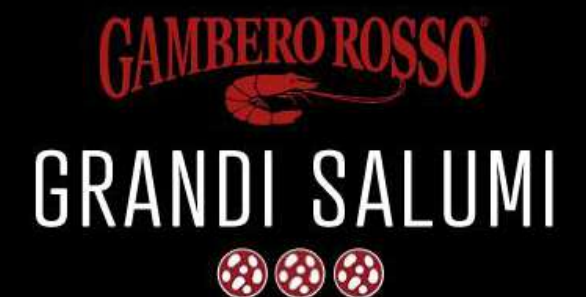
- Dolce
- Affinato su braci di faggio
- Affinato al tartufo (su ordinazione)
- Alle erbe (su ordinazione)

Per assaporare L'Arroganza è sufficiente affettarlo a macchina o a coltello e servire.

è stato premiato nella guida
Top Italian Food & Wine 2023



ha conquistato le **Tre Fette**
della guida **Grandi Salumi del Gambero Rosso**



MEGGIOLARO®



| Codice | Descrizione Articolo | Kg x pz | Pz x Ct | Shelf life |
|------------|--|-------------------|---------|--------------|
| MEG002090 | ARROGANZA AFFINATO TARTUFO | 9kg 12kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002091 | ARROGANZA AFFINATO TARTUFO | 4kg 6kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002080 | ARROGANZA AQ | 9kg 11kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG001012 | COSCIA AL FORNO C/O S.V. | 10kg 11kg | 2 | 60 GIORNI |
| MEG001013 | COSCIA AL FORNO S/O INT S.V. | 9kg 10kg | 2 | 60 GIORNI |
| MEG001028 | COSCIA S/O META' S.V. | 4kg 5kg | 4 | 60 GIORNI |
| MEG002064 | COTECHINO PRECOTTO 500G | 0,500 p.v. | 6 | 120 AMBIENTE |
| MEG00283 | L'ARROGANZA AFFINATO BRACI FAGGIO | 9kg 11kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002085 | L'ARROGANZA AFFINATO BRACI FAGGIO C/O | 10kg 12kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002084 | L'ARROGANZA AFFINATO BRACI FAGGIO META' | 4kg 5kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002082 | L'ARROGANZA C/O' AQ | 10kg 12kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002081 | L'ARROGANZA META' AQ | 4kg 5kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002089 | MINI ARROGANZA AFFINATO BRACI FAGGIO META' | 2,5kg 3,5kg | 4 | 90 GIORNI |
| MEG002086 | MINI ARROGANZA | 5kg 7kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002088 | MINI ARROGANZA AFFINATO AL FAGGIO | 5kg 7kg | 2 | 90 GIORNI |
| MEG002087 | MINI ARROGANZA META' | 2,5kg 3,5kg | 4 | 90 GIORNI |
| MEG001010 | PORCHETTA MAIALINO S.V. | 15kg 18kg | 1 | 60 GIORNI |
| MEG003041 | RIBS SUINO CON SCATOLA | 0,350kg 0,500kg | 10 | 60 GIORNI |
| MEG003041S | RIBS SUINO SFUSE | 0,350kg 0,500kg | 10 | 60 GIORNI |
| MEG001017 | ROAST-BEEF | 2,5kg 3,5kg | 5 | 45 GIORNI |
| MEG001020 | ROAST-BEEF DI FESA | 3kg 3,5kg | 5 | 45 GIORNI |
| MEG001018 | STINCO ARROSTO S.V. | 0,5kg 0,6kg | 6x5 | 60 GIORNI |
| MEG001016 | TACCHINO CON PANCETTA S.V. | 3kg 3,5kg | 5 | 60 GIORNI |
| MEG001023 | TACCHINO S.V. | 2,5kg 3,5kg | 5 | 60 GIORNI |
| MEG001011 | TRANCIO DI PORCHETTA S.V. | 5kg 7kg | 2 | 60 GIORNI |
| MEG001015 | VITELLO ARROSTO S.V. | 1,5kg 2,5kg | 5 | 60 GIORNI |
| MEG002068 | ZAMPONE PRECOTTO 1000G | 1kg 1,3 | 6 | 120 AMBIENTE |



La nostra storia

Come si diventa artigiani del prosciutto DOP San Daniele? Rino Coradazzi lo riassume in una breve frase: "Se sono abbastanza bravo a far prosciutti per gli altri, perché non farli per conto mio? "

Carnico di Caneva di Tolmezzo, arriva a San Daniele da ragazzo, nel 1955. Inizia subito a lavorare in una bottega di alimentari, dove si facevano tante cose: dalla tostatura del caffè alla produzioni di salumi e prosciutti, come si usava a quel tempo. E proprio dietro quel bancone, tra sacchi di farina e spezie, gli viene offerta la possibilità di lavorare in un piccolo prosciuttificio, ma soprattutto di conoscere Giovanna, colei che diverrà sua moglie e lo spronerà sempre a seguire i suoi sogni.



La nostra lavorazione del Prosciutto San Daniele

Per ottenere il Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi utilizziamo esclusivamente le migliori cosce di suino italiane certificate. Nel tempo, siamo riusciti a maturare un notevole bagaglio di esperienza e di saperi sulla qualità della materia prima e su come trattarla che ci permettono di raccontare la storia di ogni Prosciutto che produciamo.

Essere artigiani, per noi Coradazzi, è un vanto e un orgoglio.





Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi con osso stagionato 16 mesi

Il classico Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi con osso, stagionato 16 mesi, etichetta rossa.

Lavorato secondo il disciplinare del Consorzio del Prosciutto, è il Prosciutto di San Daniele Coradazzi per antonomasia.

Chi acquista per la prima volta, per fare un omaggio o per il consumo familiare, sceglierà il 16 mesi: un Prosciutto dal buon profumo immediato e fresco, non molto grande.

Tipologia e stagionatura:
intero con osso - stagionatura 16 mesi - etichetta rossa - peso da kg 9,00 a 11,00 circa



Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi con osso stagionato 18 mesi

Il famoso Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi con osso, etichetta bianca, dedicato alla salumeria e per chi vuole un Prosciutto più pesante.

Dolce, profumato, con una giusta proporzione di grasso, viene proposto con una stagionatura minima di 18 mesi.

Chi vuole un Prosciutto giustamente marezza, con una percentuale di grasso più elevata, con profumi morbidi ma più evoluti, preferirà il 18 mesi Coradazzi.

Tipologia e stagionatura:
intero con osso - stagionatura 18 mesi - etichetta bianca - peso da kg 9,00 a 11,50 circa



Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi con osso stagionato 20 mesi

La nostra proposta di nicchia, con osso Coradazzi, etichetta rosa, stagionato minimo 20 mesi.

Solitamente riservato alle salumerie, ai ristoranti o prosciutterie.

Prosciutto marezza, morbido, con profumi spiccati legati al lungo affinamento nella nostra cantina. Per noi il grasso è un particolare fondamentale per l'ottima qualità finale: un prosciutto magro non diventerà mai un Prosciutto selezione "Alta Stagionatura", perché è il grasso che conferisce la morbidezza ed esalta il gusto e ne consente la lunga stagionatura.

Tipologia e stagionatura:
intero con osso - stagionatura minimo venti mesi - etichetta rosa - peso da kg 10,00 a 12,00 circa



Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi disossato stagionato 16 mesi

Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi, disossato intero, etichetta rossa.

Il Prosciutto indicato per le famiglie. Non molto grande e piuttosto magro, dal gusto immediato, semplice e naturale.

Confezionato sottovuoto, va mantenuto in frigorifero sino al momento di affettarlo come tutti i Prosciutti disossati e confezionati sottovuoto.

Tipologia e stagionatura:
intero disossato - stagionatura 16 mesi - etichetta rossa - peso da kg 6,50 a 7,00 circa



Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi disossato stagionato 18 mesi

Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi, disossato intero, etichetta bianca.
Chi desidera un Prosciutto più pesante, con gli aromi evoluti e una fettina morbida, dolce, marezata dal giusto grasso sceglierà il 18 mesi. Dall'aroma delicato e dal colore rosato, ha ottenuto il più alto riconoscimento dalla premiata rivista "Gambero Rosso" come miglior Prosciutto di San Daniele 18 mesi.

Tipologia e stagionatura:
intero disossato - stagionatura 18 mesi - etichetta bianca - peso da kg 7,00 a 8,50 circa



Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi disossato stagionato 20 mesi

La proposta di nicchia dei nostri Prosciutti è il Prosciutto di San Daniele DOP Coradazzi disossato con etichetta rosa.
Si prepara e confeziona sottovuoto solamente su richiesta secondo disponibilità.
Dall'aroma spiccato e ricco di carattere, si presenta con una bella fettina rosso intenso e una buona percentuale di grasso.
Tutti i Prosciutti riservati alla lunga stagionatura sono preferibilmente grassi proprio per mantenerli dolci e morbidi nel lungo periodo.

Tipologia e stagionatura:
intero disossato - stagionatura minimo 20 mesi - etichetta rosa - peso da kg 8,50 a 8,50 circa

PROSCIUTTO 252

**PROSCIUTTI DA SEMPRE
CONOSCENZA, MANUALITA
ESCLUSIVITA', PASSIONE E**

QUALITA' REAL E

INGREDIENTI

SUINO E SALE

STAGIONATI
SAPIENTEMENTE

SAN DANIELE



16 mesi - 18 mesi - 24 mesi

SAN DANIELE



16 mesi - 18 mesi - 24 mesi

AFFUMICATO



Affumicatura naturale
con legno di faggio

ITALIANO



duefette
GRANDI SALUMI
GAMBERO ROSSO

Profumo Antico

“Aspetto, struttura ed equilibrio gustativo di Profumo Antico sono molto simili a quelli di Al Naturel, e anche il profilo aromatico è su quello stile ma con grassi leggermente più evoluti.”

duefette
GRANDI SALUMI
GAMBERO ROSSO

Culatta

“La culatta esprime bene lo stile Pelizziani: fetta marezzata rosso rubino, naso delicato contro una bocca dolcissima e molto equilibrata nella sapidità, di eccellente struttura e con una palette aromatica giocata su frutta secca in guscio leggermente tostata, pasticceria al burro e lieve accento umami.”



Fratelli Pelizzari Prosciutti è una azienda a conduzione familiare di piccole dimensioni nata dall'intuizione di nostro padre Giuliano Pelizzari che, insieme a nostra madre Camilla, proseguì il sogno di nostro zio Enio, iniziato nel 1974, di produrre un prosciutto di ottima qualità. La produzione dei nostri prosciutti avviene a Langhirano, considerata la culla del prosciutto di Parma. Oggi noi tre fratelli, insieme alla mamma Camilla, guidiamo l'azienda.

Ognuno di noi svolge compiti in ambiti diversi, Stefano in quello produttivo, Stefania in quello amministrativo e Roberto in quello commerciale.

Oggi il nostro prosciutto è sinonimo di alta qualità, dolcezza e fragranza.

| Articolo/Fase | Descrizione | pz/ct | iva |
|---------------|---|-------|-----|
| 007M18 | PROFUMO ANTICO-PARMA C/O 18 MESI KG10,5+ | 1,00 | 10 |
| 007M24 | PROFUMO ANTICO-PARMA C/O 24 MESI KG10,5 | 1,00 | 10 |
| 008M18 | P.ANTICO-PARMA S/O PRESSATO 18 MESI 7,5KG | 1,00 | 10 |
| 008M24 | P.ANTICO-PARMA S/O PRESSATO 24 MESI 7,5KG | 1,00 | 10 |
| 010M18 | P.ANTICO-PARMA S/O ADDOBBO 18 MESI 8KG | 1,00 | 10 |
| 010M24 | PROFUMO ANTICO - CULATTA S/O 5,50KG | 1,00 | 10 |
| PROFUMO062D | PROFUMO ANTICO - CULATTA 6KG+ | 1,00 | 10 |
| PROFUMOZZ056 | PELIZZIARI - COPPA STAGIONATA | 1,00 | 10 |
| ZZ016 | DOLCE PELIZZIARI PROSC.STAG.DIS. PRESSATO | 1,00 | 10 |
| ZZ018 | DOLCE PELIZZIARI PROSC.STAG.DIS. ADDOBBO | 1,00 | 10 |
| ZZ15 | DOLCE PELIZZIARI PROSC.STAG.CON OSSO | 1,00 | 10 |



Il Suino Nero Pugliese

Alleviamo un'antica razza autoctona il "Nero Pugliese" appartenente alla grande famiglia dell'apulo calabrese. La storia di questa razza è legata alle vicende storiche e pastorali dell'Italia appenninica. L'allevamento è di tipo estensivo a ciclo chiuso, sfrutta grandi spazi aperti e le risorse naturali che il nostro territorio offre le quali cambiano durante le diverse stagioni dell'anno (ghinde, bulbi, tuberi, erba, frutti agresti). Il nostro sistema produttivo valorizza la biodiversità e la sostenibilità dell'azienda agricola zootecnica, dove il minor intervento umano permette ai suini di vivere liberi da ogni restrizione e poter esprimere i propri comportamenti naturali in modo da ottenere carni genuine e di altissima qualità caratterizzate da proprietà nutrizionali ed organolettiche che ben si distinguono da carni di suino di altre razze e metodologie di allevamento. Il SUINO NERO DI PUGLIA costituisce un patrimonio unico sotto il profilo storico, sociale, biologico, culturale ed economico del nostro Paese frutto della relazione tra la terra e l'animale.

WWW.SUINONERODIPUGLIA.IT

We breed the antique indigenous "Nero Pugliese" which belongs to the big family of the Apulo Calabrese. The story of this breed is connected to the history of the rural life in the Apennines. The big open spaces and natural areas of our territory, with its resources that constantly change during the seasons (acorns, bulbs, tubers, grass, unripe fruit) offer a perfect place for this closed-cycle extensive breeding. Our production system promotes the biodiversity and sustainability of the livestock farm where the minimized human intervention allows the livestock to live free from any restrictions and to act naturally. In this way, the resulting high-quality meat is genuine and characterized by nutritional and organoleptic properties which are quite different from those found in the meat coming from different breeding processes. SUINO NERO DI PUGLIA is part of our unique traditions in terms of historical, social, biological, cultural and economic heritage, result of the connection between the land and the animal.

WWW.SUINONERODIPUGLIA.IT





I nostri salumi sono ottenuti da SUINI LIBERI e senza uso di CONSERVANTI

www.salumimartinafranca.it



ANNÜGGHJELE di nero pugliese



Salame storico dell'antica tradizione norcina di Martina Franca, ottenuto dai tagli meno pregiati del suino nero, macinati a grana fine con aggiunta di vino cotto, pepe nero e aglio. Definito storicamente il salame dai mezzadri, dolce e classico odore e sapore che rimandano a sensazioni delicate e ricercate. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salame di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salame. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Traditional salami of Martina Franca, it is obtained from the less noble parts of suino nero, finely minced with vino cotto, black pepper and garlic. It is historically defined as the salami of the farmers; its sweet typical fragrance and taste create delicate and refined sensations. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain", obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Fragno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



CAPOCOLLO di Martina Franca



Eccezionale insaccato realizzato a partire dal suino nero pugliese allevato al pascolo nella zona di Martina Franca, ricavato dalla fascia muscolare del suino collocata tra il capo e la zona vertebrale, dal sapore aromatico, delicato e persistente, frutto di una lavorazione tradizionale strettamente legata al territorio. Il profumo inconfondibile del capocollo di Martina Franca lo si deve al suino alimentato a ghiande e all'affumicatura con corteccia di **Fragno**, quercia diffusa nella zona, e con mallo di mandorla, che donano al prodotto una delicata e piacevole affumicatura. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salame di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salame. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

This exceptional cured meat is prepared with suino nero pugliese, grass fed in Martina Franca, and obtained from the muscle fascia of the pork which is located between the head and the spinal column; with its aromatic, delicate and persistent flavor, it is the result of a traditional processing method, tightly connected to our territory. The acorn-based nutrition of the pork and the smoking process with Fragno bark, an oak tree that grows in this area, and almond hull, which provides a delicate and pleasant smoking, contribute to the unmistakable fragrance of the capocollo of Martina Franca. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain", obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Fragno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



Slow Food Presidio | CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
 *I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
 www.fondazione Slow Food.it



BATTUTA DI LARDO all'arancia di suino nero pugliese



Un prodotto della storia della salumeria di Martina Franca dove i migliori lardi e parti magre del suino nero pugliese vengono battuti a coltello con aglio, erbe della macchia mediterranea, peperone dolce e semi piccante e bucce d'arancia coltivate nella nostra provincia. Il prodotto viene insaccato in vesciche naturali di suino e stagionato per lunghi periodi. La battuta è un salame spalmabile unico nel suo genere, dal gusto molto gradevole e bilanciato e si scioglie al palato. Data la sua versatilità si consiglia di consumarlo con pane caldo, ma anche in primi e secondi piatti. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salame di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salame. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

A historical product of Martina Franca: the lard and the lean parts of the suino nero pugliese are chopped with a knife with garlic, herbs from the Mediterranean scrub, sweet peppers and mild chili peppers and peel of oranges cultivated in our area. It is bagged in natural pork bladders and seasoned for long periods. Battuta is a spreadable, one-of-a-kind salami, with a pleasant and balanced taste which will melt on your tongue. Since it is very versatile, it is recommended to use it on warm bread, but also in first or second courses. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain", obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Fragno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



SALAME DOLCE CULARINA
di nero pugliese



Terra dei Trulli

Nobile insacato che si presenta in budello crasso naturale di suino italiano, grazie al quale assume la tipica forma allungata e discontinua, e che conferisce la caratteristica nota acidula. Inconfondibile profumo intenso e deciso, e gusto unico. Uno dei salumi più rappresentativi della tradizione norcina. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Frigno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Noble cured meat in a natural casing, taken from the large intestine of the Italian pork, which has a wide and discontinuous form and provides a sour note. Unmistakable intense and strong fragrance, unique taste. One of the most representative cured meats of our tradition. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain" obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Frigno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



IL GHIANDARO
di nero pugliese



Terra dei Trulli

Il Ghiandaro, salume esclusivo della Salumi Martina Franca, è ottenuto dal più nobile muscolo del prosciutto del suino nero pugliese. È lavorato secondo la tradizione norcina di Martina Franca dove il vino cotto di cultivar Verdeca, l'affumicatura con legno di Frigno ne danno il profumo intenso e caratteristico, e il sapore dolce e delicato. La lavorazione non prevede l'utilizzo di conservanti e la stagionatura viene eseguita in cantine sotterranee naturali. Questo prodotto viene anche denominato "mandolino" per la sua tipica forma che gli viene conferita.

Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Frigno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

The Ghiandaro, peculiar salami of Salumi Martina Franca, is obtained from the most noble ham muscle of suino nero pugliese. It is processed according to our tradition: the wine cotto of grape variety Verdeca and the smoking with wood of Frigno provide an intense, peculiar fragrance and a sweet, delicate taste. The processing does not involve preservatives and the salami is seasoned in natural underground cellars. This product is also called "mandolino" due to its characteristic form. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain" obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Frigno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



LONZA LARDATA
di nero pugliese



Terra dei Trulli

Un'eccellenza del nostro territorio, lavorata secondo le antiche tradizioni, ottenuta da un taglio pregiato del suino italiano e rappresenta un salume da un gusto caratteristico, con una particolare armonia di sapori, che garantisce una vera esperienza sensoriale. La marinatura in vino cotto di cultivar Verdeca e l'affumicatura con corteccia di Frigno e mallo di mandorle lo lega inscindibilmente al nostro territorio. La parte molto magra viene resa morbida, succulenta e saporita grazie al grasso di spalla che lo avvolge. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta" ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Frigno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

A specialty of our territory, it is processed according to our antique traditions, obtained from prestigious cuts of Italian pork; with its peculiar taste and harmony of flavors it offers a fantastic sensory experience. The marinade in wine cotto of grape variety Verdeca and the smoking with Frigno bark and almond hull are a precious homage to our territory. The lean part is soft, juicy and tasty thanks to the shoulder fat that wraps it. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain" obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Frigno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



GUANCIALE
di martina franca
di nero pugliese



Terra dei Trulli

Il gustosissimo Guanciale di Suino Nero di Martina Franca è ottenuto dai tagli che presentano i grassi più nobili del "suino nero" ed è lavorato secondo le antiche ricette, secondo cui la salatura a secco e l'affumicatura con corteccia di Frigno e il mallo di mandorle lo rendono un salume davvero speciale, utilizzabile sia in cucina che sui taglieri. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Frigno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

The tasty guanciale of Suino Nero of Martina Franca is obtained from the finest fat parts of the suino nero and processed following antique recipes, according to which the dry salting and the smoking with Frigno bark and almond hull make it a really special cured meat, perfect both for cooking and as deli meat. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain" obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Frigno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.





LARDO IN ACQUA DI MARE di nero pugliese

Terra
dei Trulli

Il lardo in acqua di mare è un incredibile prodotto ottenuto dalla salagione, aromatizzazione e stagionatura dello strato di grasso selezionato esclusivamente dal dorso di Suini Neri Pugliesi. La caratteristica unica di questo prodotto è proprio la salagione, effettuata con acqua di mare purificata, grazie alla quale vengono esaltate le caratteristiche organolettiche. Le sensazioni aromatiche che sprigiona in bocca sono una festa per le papille gustative. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Lardo in sea water is an incredible product prepared by salting, flavoring and seasoning the fat layer obtained exclusively from the dorsal part of the Suini Neri Pugliesi. The uniqueness of this product is due especially to the salting process, carried out with purified sea water, which enhances its organoleptic properties. One bite of this aromatic cured meat and you will feel your taste buds dancing. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain", obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Fragno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



QUADRELLA STAGIONATA in crusca di grano duro Senatore Cappelli di nero pugliese

Terra
dei Trulli

Salame culturale della tradizione norcina di Martina Franca, preparato con tagli nobili di suino. Lavorata manualmente singolarmente e lasciata stagionare in crusca di grano "Senatore Cappelli", si distingue per il suo sapore caratteristico e deciso. In questo salume tanti sono gli aspetti riguardanti la sostenibilità alimentare del nostro territorio. Rimane un prodotto unico nel suo genere in quanto non è insaccato in nessun budello.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Traditional salami of Martina Franca, obtained from the finest cuts of the pig. Each piece is individually processed by hand and then left ageing in Senatore Cappelli durum wheat. This salami stands out for its characteristic strong taste. Processed with particular care to the food sustainability of our territory, it is not bagged in any casings, which makes it a unique product.

"Cured meat from short supply chain", obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Fragno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



PAGNOTTELLA STAGIONATA in crusca di grano duro Senatore Cappelli di nero pugliese

Terra
dei Trulli

Salame culturale della tradizione norcina di Martina Franca, preparato con tagli nobili di suino. Lavorata manualmente singolarmente e lasciata stagionare in crusca di grano "Senatore Cappelli", si distingue per il suo sapore caratteristico e deciso. In questo salume tanti sono gli aspetti riguardanti la sostenibilità alimentare del nostro territorio. Rimane un prodotto unico nel suo genere in quanto non è insaccato in nessun budello.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Traditional salami of Martina Franca, obtained from the finest cuts of the pigs. Each piece is individually processed by hand and then left seasoning in Senatore Cappelli wheat. This salami stands out for its characteristic strong taste. Processed with particular care to the food sustainability of our territory, it is not bagged in any casings, which makes it a unique product in its kind.

"Cured meat from short supply chain", obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Fragno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



PANCETTA ARROTOLATA di Martina Franca di nero pugliese

Terra
dei Trulli

L'eccellenza della tradizione norcina di Martina Franca ottenuta dalla parte ventrale del suino nero, salata a secco, aromatizzata con vino cotto cultivar Verdeca, leggermente affumicata con scorza di Fragno e bucce di mandorla e successivamente arrotolata su sé stessa. Inoltre si distingue per il profumo delicato e un sapore dolce, morbido e rotondo. L'affumicatura naturale con corteccia di Fragno e mallo di mandorle fornisce una componente aromatica che lo contraddistingue nel suo genere. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Excellence of Martina Franca, the pancetta arrotolata is obtained from the ventral part of the suino nero, dry-salted and aged with vino cotto of grape variety Verdeca, slightly smoked with Fragno bark and almond skin, and at last rolled up on itself. It is different from the others thanks to its delicate scent and sweet, soft taste. The natural smoking with Fragno bark and almond hull provides a spicy taste that makes it stand out among the others of its kind. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain", obtained from Suino Nero Pugliese grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by Fragno oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



PANCETTA TESA
di nero pugliese



La prelibatezza della Salumi Martina Franca ottenuta dalla parte ventrale magra del suino, la quale viene salata e insaporita con pepe, e vino cotto cultivar Verdeca. È rimodata per i suoi profumi dolci e il sapore delicato, con un bouquet aromatico arricchito da profumi del Fragno e del mallo di mandorla grazie ad una affumicatura naturale. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Pancetta tesa is the delicacy of Salumi Martina Franca, obtained from the ventral lean part of the pig, which is then salted and seasoned with pepper and vino cotto of grape variety Verdeca. It is well known for its sweet fragrance and delicate taste, its scent is enriched by the smoking carried out with Fragno bark and almond hull. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain", obtained from **Suino Nero Pugliese** grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by **Fragno** oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



SOPPRESSATA
di Martina Franca
di nero pugliese



Una Specialità della tradizione norcina di Martina Franca, simbolo della tradizione pasquale, salame a punta di coltello insaccato in budello naturale di suino, che gli conferisce la sua tipica forma e il suo tipico sapore. Dall'inconfondibile profumo intenso e gusto unico, è uno dei salumi più rappresentativi della nostra tradizione. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Soppressata di nero pugliese is a specialty of Martina Franca, symbol of our Easter traditions; this cured meat is cut with the knife tip and then bagged in a natural casing, obtained from the pork, which has a particular form and provides the meat with its typical taste. With its intense fragrance and unique taste, it is one of the most representative cured meats of our tradition. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain" obtained from **Suino Nero Pugliese** grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by **Fragno** oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



SALAME DOLCE A STAFFA
di nero pugliese



Il Salame a staffa di Martina Franca è per noi sinonimo di antica tradizione, realizzato con carne suina di prima qualità proveniente dalle carni del nostro suino nero pugliese. Il nome è riferito alla forma che assume il budello in cui viene insaccato a mano. Nonostante gli ingredienti semplici e genuini, si presenta con un sapore decisamente ricco e caratterizzato da un'amabile fragranza. Un piccolo gioiello, dunque, stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Salame "a staffa" (shaped like a stirrup) of Martina Franca is synonym of our antique traditions; it is obtained from high-quality meat of our suino nero pugliese. It is named after the form of the casing in which it is bagged by hand. Despite the simple and genuine ingredients, its taste is definitely strong, characterized by a lovely fragrance. A small jewel which is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain" obtained from **Suino Nero Pugliese** grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by **Fragno** oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.



SOTTOFESA
di nero pugliese



La Sottofesa di Suino Nero Pugliese è un'eccellenza del nostro salumificio, ricavato dalla coscia del suino nero pugliese, e lavorato a mano con sale marino, vino cotto cultivar Verdeca, pepe nero. L'affumicatura con corteccia di fragno e mandorle lo rende unico nel suo genere. Stagionato in cantine sotterranee naturali.

"Salume di filiera corta", ottenuto da **Suino Nero Pugliese** allevato al pascolo nei boschi di Martina Franca, caratterizzati da alberi di **Fragno** le cui ghiande arricchiscono l'alimentazione del suino, e la cui corteccia è impiegata nell'affumicatura naturale del salume. Il risultato finale è una caratteristica impronta aromatica legata al territorio.

Sottofesa of Suino Nero Pugliese is our flagship, obtained from the thigh of the suino nero pugliese and processed by hand with sea salt, vino cotto, a typical wine of this area that is cooked at high temperatures, of grape variety Verdeca and black pepper. It is then smoked with fragno bark and almonds which make it a one-of-a-kind product. It is seasoned in natural underground cellars.

"Cured meat from short supply chain" obtained from **Suino Nero Pugliese** grass fed in the woods of Martina Franca, characterized by **Fragno** oak trees whose acorns are the main protagonists of the pork nutrition and whose bark is used during the natural smoking of the cured meat. The final result is a typical aromatic flavor connected to the territory.





Terra dei Trulli

Simbolo della tradizione pugliese e originaria della Valle D'Itria, la Bombetta di Martina Franca è un sensazionale involtino di carne, realizzato con capocollo di suino, e con l'aggiunta di pezzetti di formaggio, sale e pepe nero. Utilizziamo Sale Marino riserva Camillone PRESIDIO SLOW FOOD, e Pepe Nero di Rimbis PRESIDIO SLOW FOOD. Infilate e arrostite nel classico spiedo sottile, la bombetta è un piccolo gioiello della nostra cultura gastronomica. P.A.T. Prodotto Agroalimentare Tradizionale istituito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Symbol of Apulian tradition and original of Valle D'Itria, the bombetta di Martina Franca is a sensational meat roulade prepared with capocollo di suino, and pieces of cheese, salt and black pepper. We use Sea Salt from riserva Camillone SLOW FOOD PRESIDIO and Black Pepper of Rimbis SLOW FOOD PRESIDIO. Skewered on the classical thin skewer and then roasted, bombetta is a little jewel of our culinary culture. P.A.T. Prodotto Agroalimentare Tradizionale (traditional food product) approved by the Italian Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies.



BOMBETTA DI MARTINA FRANCA



BOMBETTA DI MARTINA FRANCA CON PANCETTA TESA SINGOLATA LEGGERMENTE AFFUMICATA



BOMBETTA DI MARTINA FRANCA IMPANATA



BOMBETTA DI MARTINA FRANCA IMPANATA PICCANTE



Terra dei Trulli



ANTICA TRADIZIONE
SUINO ROSA



FILETTO di Martina Franca

Le migliori lonze di suino 100% italiane selezionate, salate a secco e conciate con le migliori spezie. Affumicato con scorze di Fragno e bucce di mandorlo. Un salume morbido ma stagionato, dal sapore delicato e leggermente affumicato.

The best loin of 100% Italian pork selected, dry-salted and spiced with the best herbs. Smoked with Fragno bark and almond hull, it is a soft seasoned salami, characterized by a delicate and slightly smoked taste.



PANCETTA ARROTOLATA di Martina Franca

Prodotto agroalimentare tradizionale, prodotto con pancette di suino 100% italiane mondate e squadrate, salate a secco, marinate in vino cotto, insaccate in budello naturale e successivamente legate a mano e leggermente affumicate. Una pancetta delicata e dal sapore affascinante e dalla raffinata scioglievolezza.

Prodotto agroalimentare tradizionale (P.A.T.), prepared with pancetta of 100% Italian pork, freed from the excess and cut into squares, dry-salted and marinated in vino cotto, bagged in natural casing, bound by hand and slightly smoked. A delicate pancetta with a captivating taste which will melt in your mouth.



CAPOCOLLO di Martina Franca

Il prodotto più rinomato della salumeria di Martina Franca, ottenuto da carni di suino 100% italiane selezionate dai migliori allevamenti. Salato a mano con sale marino essiccato al sole delle saline di Margherita di Savoia, marinato in vino cotto e leggermente affumicato con corteccia di Fragno e bucce di mandorla. Insaccato in budello naturale di suino, legato a mano e stagionato sfruttando l'aria boschiva del territorio, la quale essendo influenzata da quella del mar Jonio e mar Adriatico, ci permette di avere un salume pregiato dal sapore dolce e inconfondibile per veri intenditori. La stagionatura varia dai tre ai sei mesi.

The most renowned product of Martina Franca, obtained from 100% Italian pork meat selected from the best breeds. Salted by hand with sea salt sun-dried in the saltworks of Margherita di Savoia, marinated in vino cotto and slightly smoked with Fragno bark and almond hull. Bagged in a natural pork casing, bound by hand and seasoned in the fresh air of the woods, influenced by those of the Ionian Sea and Adriatic Sea, creating an exquisite salami with sweet and unmistakable taste for true connoisseurs. It can be seasoned from three to six months.



GUANCIALE di Martina Franca

Le migliori guance di suino 100% italiano salate a mano, pepate, speziate con erbe della macchia mediterranea e leggermente affumicate con scorze di Fragno e bucce di mandorla. Un profumo delicatamente affumicato e speziato. Un sapore che regala un'esplosione di gusti equilibrati.

The best cheeks of 100% Italian pork, hand salted, prepared with salt and herbs from the Mediterranean scrub, slightly smoked with Fragno bark and almond hull. Characterized by a delicately smoked and spiced fragrance which will result in an explosion of taste on



LONZA LARDATA di Martina Franca

Un taglio pregiato del suino 100% italiano salato a secco, speziato con erbe della macchia mediterranea, marinato in vino cotto e leggermente affumicato. Un salume in cui parte magra e parte grassa rendono il prodotto morbido e dal sapore delicato.

A noble cut of 100% Italian pork, dry-salted and spiced with herbs from the Mediterranean scrub, marinated in vino cotto and slightly smoked. The combination of lean and fat parts provides softness and delicacy.



PANCETTA TESA di Martina Franca

Ottenuta da pancette selezionate di suino 100% italiano salate a secco, pepate, lavate con vino cotto e leggermente affumicate. Dal profumo inebriante e dal sapore delicato.

Obtained from pancetta of 100% Italian pork carefully selected, dry-salted and enriched with pepper, seasoned in vino cotto and lightly smoked. The result is an intoxicating fragrance and delicate taste.





**PAGNOTTELLA
GRANDE
STAGIONATA
IN CRUSCA**

I migliori tagli di suino 100% italiano macinati a grana media e impastati con vino cotto, impreziositi da una attenta selezione di spezie. La formatura del prodotto avviene manualmente e viene poi lasciato stagionare in crusca di grano duro Senatore Cappelli. Salume contraddistinto da un sapore floreale e di cantina.

The best cuts of 100% Italian pork minced at a medium grain and kneaded with vino cotto, enriched with a careful selection of spices. The product is prepared by hand and later left seasoning in durum wheat Senatore Cappelli. This salami has a particular taste which reminds of flowers and cellars with wheat bran "Senatore Cappelli", in which it is aged.



**PAGNOTTELLA
PICCOLA
STAGIONATA
IN CRUSCA**

I migliori tagli di suino 100% italiano macinati a grana media e impastati con vino cotto, impreziositi da una attenta selezione di spezie. La formatura del prodotto avviene manualmente e viene poi lasciato stagionare in crusca di grano duro Senatore Cappelli. Salume contraddistinto da un sapore floreale e di cantina.

The best cuts of 100% Italian pork minced at a medium grain and kneaded with vino cotto, enriched with a careful selection of spices. The product is prepared by hand and later left seasoning in durum wheat Senatore Cappelli. This salami has a particular taste which reminds of flowers and cellars with wheat bran "Senatore Cappelli", in which it is aged.



**SOPPRESSATA
DOLCE
di Martina Franca**

Prodotto agroalimentare tradizionale del territorio preparato con una attenta scelta dei primi tagli del suino 100% italiano condito con sale marino, pepe in grani interi, vino cotto, leggermente affumicato e insaccato nel suo caratteristico budello naturale. Dal profumo caratteristico del budello e sapore dolce ma deciso.

Traditional product of our territory, obtained from a selection of first cuts of 100% Italian pork, seasoned with sea salt, whole grains of pepper, vino cotto, lightly smoked and bagged in its typical natural casing, which provides its characteristic fragrance and a sweet, yet strong, taste.



**SOPPRESSATA
PICCANTE
di Martina Franca**

Ottenuto da primi tagli del suino 100% italiano condito con sale marino, peperoncino piccante della Terra Calabrese e insaccato nel suo caratteristico budello naturale. Dal sapore stuzzicante ma equilibrato.

Obtained from the first cuts of 100% Italian pork, seasoned with sea salt, chili pepper from the Calabrian supply chain and bagged in its characteristic natural casing. Tempting and balanced at the same time.



**SALAME DOLCE
LA MARTINELLA**

Preparato con tagli di capocollo, prosciutto e pancetta del suino 100% italiano, tritati a grana media e conditi con sale marino pepe nero, erbe della macchia mediterranea e vino bianco. Al palato molto morbido grazie ai tagli utilizzati e un sapore dolce e avvolgente tipico del salame tradizionale.

Prepared with cuts of capocollo, ham and pancetta of 100% Italian pork, chopped to medium grain and seasoned with sea salt and black pepper, herbs of the Mediterranean scrub and white wine. This salami is very soft on the tongue thanks to the cuts used and has a sweet and enveloping taste, typical of the traditional salami.



**SALAME PICCANTE
LA MARTINELLA**

Preparato con tagli di capocollo, prosciutto e pancetta del suino 100% italiano, tritati a grana media e conditi con sale marino peperoncino della Terra Calabrese, finocchio e vino bianco. Dal profumo stuzzicante e sapore equilibrato.

Prepared with cuts of capocollo, ham and pancetta of 100% Italian pork, chopped to medium grain and seasoned with sea salt, chili pepper from the Calabrian supply chain, seeds of wild fennel and white wine. Its captivating fragrance contrasts its balanced taste.



**SALAME A STAFFA
DOLCE**

Un'attenta selezione di tagli freschi di suino 100% italiano e il grasso nobile del guanciale insaporito con sale pepe, vino cotto, spezie e aromi naturali insaccato in budello naturale. Dal profumo caratteristico del salame della nostra terra.

Obtained from a careful selection of fresh cuts of 100% Italian pork and the noble fat of the guanciale, seasoned with salt, pepper, vino cotto, spices and natural herbs, bagged in natural casing. Its fragrance is typical of the salami of our land.



**SALAME A STAFFA
PICCANTE**

Una attenta selezione di tagli freschi di suino 100% italiano e il grasso nobile del guanciale insaporito con sale pepe, vino cotto, spezie e aromi naturali e peperoncino piccante della Terra Calabrese insaccato in budello naturale. Un profumo di peperone e leggere note di affumicatura e all'assaggio una sfilzosa piccantezza.

Obtained from a careful selection of fresh cuts of 100% Italian pork and the noble fat of the guanciale, seasoned with salt, pepper, vino cotto, spices and natural herbs and chili pepper from the Calabrian supply chain, bagged in natural casing. Characterized by the fragrance of pepper and light notes of smoking and delicate spiciness.





SALAME CULARINA di Martina Franca

Una selezione attenta di tagli di suino 100% italiano spalla, lombo, e pancetta macinato a grana grossa e condito con pepe nero spezzato e vino cotto, insaccate nel prestigioso budello "gentile di suino" e stagionato in cantina. Salame dalla forma irregolare ma dal sapore dolce e tipico del budello. Il vero salame prodotto nelle nostre masserie.

A careful selection of 100% Italian shoulder, loin, and pancetta cuts of pork ground to a coarse grain and seasoned with cracked black pepper and vino cotto, bagged into the prestigious "gentile di suino" casing and aged in the cellar. This salami has an irregular shape and a sweet flavor, typical of the casing. The real salami produced in our farms.



SFIZIETTO di Martina Franca peperone dolce e finocchietto selvatico

Solo lonza e prosciutto di suino 100% italiano tagliato a mano e condito con peperoncino della Tiera calabrese in polvere e a pezzi e finocchietto selvatico. Un salame gustoso e sfizioso ideale per aperitivi.

Only 100% Italian pork loin and ham, cut by hand, seasoned with chili powder and pieces of chili pepper from the Calabrian supply chain and seeds of wild fennel. A tasty and fanciful salami, perfect for your happy hours.



| Codice | Descrizione | peso (kg) | Pz. / Ct. |
|-----------------|--|-----------|-----------|
| STFESAP55 | SOTTOFESA DI PROSCIUTTO DI SUINO NERO | | |
| SOPPRE4 | SOPPRESSATA MARTINA FR. PICC. NATUR. | | P |
| SOPPRE3 | SOPPRESSATA MARTINA FR. INT. PICC. S/V | | P |
| SOPPRE2 | SOPPRESSATA MARTINA FR. DOLCE NATUR. | | P |
| SOPPRE1 | SOPPRESSATA MARTINA FR. INT. DOLC S/V | | P |
| SAPISV | SALAME MARTINA FRANCA S/V PICC. - 4PZ | | P |
| SAPINSV | SALAME MARTINA FRANCA NATUR. PICC. - 4PZ | | P |
| SANRSTAFNSV | SALAME A STAFFA SUINO NERO DOLCE S/V | | P |
| SALSFRESCANR500 | SALSICCIA FRESCA SUINO NERO BUSTE 500GR | | P |
| SALSFRESCANR | SALSICCIA FRESCA DI SUINO NERO | | P |
| SALSFRESCA500 | SALSICCIA DI MARTINA CERVELLATA B 500GR | | P |
| SALSFRESCA | SALSICCIA DI MARTINA CERVELLATA | | P |
| SADOSV | SALAME MARTINA FRANCA S/V DOLCE - 4PZ | | P |
| SADONSV | SALAME MARTINA FRANCA NATUR. DOLCE - 4PZ | | P |
| PANCNRSV | PANCETTA TESA SUINO NERO S/V | | P |
| PANCNRNSV | PANCETTA TESA SUINO NERO INTERA | | P |
| PANC2 | PANCETTA TESA DI MARTINA FRANCA - 2PZ | | P |
| PAGNONSV | PAGNOTTELLA IN CRUSCA SUINO NERO | | P |
| PAGNO2SV | PAGNOTELLA QUADRATA 1,5KG-2PZ S/V | | P |
| PAGNO2NSV | PAGNOTELLA QUADRATA 1.5KG-2PZ NATURALE | | P |
| PAGNO1SN | PAGNOTTELLA IN CRUSCA SUINO NERO S/V | | P |
| PAGNO1 | PAGNOTELLE MARTINA FRANCA 6PZ NATURALE | | P |
| PAGNO | PAGNOTELLE MARTINA FRANCA INT. S/V 6PZ | | P |
| PAARNRNSV | PANCETTA ARROTOLATA SUINO NERO INTERA | | P |
| PAAR2 | PANCETTA ARROT MARTINA FRANCA INT. 2PZ | | P |



| Codice | Descrizione | peso (kg) | Pz. / Ct. |
|---------------|--|-----------|-----------|
| PAAR1 | PANCETTA ARROT MARTINA FRANCA META 4PZ | | P |
| MEZZSNMAC | MEZZENA SUINO NERO S/TESTA | | P |
| LARDONRNSV | LARDO SUINO NERO ACQUA DI MARE NATURALE | | P |
| GUANC5V | GUANCIALE DI MARTINA FRANCA S/V 2PZ | | P |
| GUANCNSV | GUANCIALE MARTINA FRANCA NATURALE 2PZ | | P |
| GHSNNSV | GHIANDARO DI SUINO NERO NATURALE | | P |
| FILETSV | FILETTO MARTINA FRANCA META S/V 4PZ | | P |
| FILETNSV | FILETTO DI MARTINA FRANCA INT. 2PZ | | P |
| FILETNRNSV | FILETTO LARDATO SUINO NERO | | P |
| FILETL1 | FILETTO LARDATO 2KG (2PZ) NATURALE | | P |
| FILETL | FILETTO LARDATO 2KG S/V 2PZ | | P |
| CREMALASN | BATT. LARDO DI SUINO NERO 200 GR S/V | | P |
| CPNCNSV | CAPOC.SENZA CONSERVAN.M .FRANCA 2PZ- 4KG | | P |
| CPFRSN | CAPOCOLLO FRESCO SUINO NERO | | P |
| CP60SV | CAPOCOLLO MARTINA FRANCA S/V TRANCI | | P |
| CP60NSV | CAPOCOLLO MARTINA FRANCA 2PZ- 4KG | | P |
| CP150NSV | CAPOCOLLO M.F. SUINO NERO (1PZ) NATURALE | | P |
| COSTATE | COSTATE DI SUINO NERO | | P |
| CARNESSV | SFIZIETTI MARTINA FRANCA INTERI S/V | | P |
| CAMPICSV | SALAME "LA CULARINA" PICCANTE S/V | | P |
| CAMPICNSV | SALAME "LA CULARINA" PICC. NATURAL | | P |
| CAMDOSV | SALAME "LA CULARINA" DOLCE S/V | | P |
| CAMDONSV | SALAME "LA CULARINA" DOLCE NATURALE | | P |
| CAMDONRNSV | SALAME CULARINA SUINO NERO NATURALE | | P |
| BOMBPAN500 | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA PANC AFF 500G | | P |
| BOMBPAN | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA CON PANC. AFF | | P |
| BOMBNORC500 | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA NORCINA 500GR | | P |
| BOMBNORC | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA SPEC. NORCINA | | P |
| BOMBIMPPIC500 | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA IMPANATE 500G | | P |
| BOMBIMPPIC | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA IMPANATE | | P |
| BOMBETTE500 | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA BUSTE 500GR | | P |
| BOMBETTE | BOMBETTE DI MARTINA FRANCA | | P |
| ALANUGGHASV | SALAME DEI MEZZADRI DI SUINO NERO S/V | | P |
| ALANUGGHIA | SALAME DEI MEZZADRI DI SUINO NERO | | P |

FINOCCHIONA IGP
senza fonti di glutine



cod. FRANCHI206/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
4kg e

Confezione
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI35/IGP
Intera Piumata

Peso
450g e

Confezione
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI36/IGP
Intera Sottovuoto

Peso
450g e

Confezione
6 Pz per cartone

Finocchiona IGP e Salamini di Toscana



P

cod. FRANCHI204/IGP
Intera Piumata

Peso
700g e

Confezione
6 Pz per cartone

P

cod. FRANCHI207/IGP
Intera Sottovuoto

Peso
650g e

Confezione
6 Pz per cartone

P

cod. FRANCHI205/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
350g e

Confezione
8 Pz per cartone



P

cod. FRANCHI257
In Cassetta - Salame al tartufo

Peso
180g e CA

Confezione
16 Pz
per cassetta



P

cod. FRANCHI226
In Cassetta - Salamini di Toscana

Peso
180g e CA

Confezione
16 Pz
per cassetta



P

cod. FRANCHI258
In Cassetta
Salame al vino Chianti

Peso
180g e CA

Confezione
16 Pz
per cassetta

Finocchiona IGP e Salamini di Toscana



P

P

P

cod. FRANCHI212/IGP
Intera Piumata

cod. FRANCHI245/IGP
Intera Piumata

cod. FRANCHI203/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
3,000kg e

Peso
8kg e

Peso
1,500kg e

Confezione
1 Pz per cartone

Confezione
1 Pz per cartone

Confezione
2 Pz per cartone



P

P

cod. FRANCHI343
In Cassetta - Sbriciolone
Salamino Aromatizzato

Peso
180g e CA

Confezione
16 Pz
per cassetta

cod. FRANCHI262
In Cassetta - Salamino Piccante

Peso
180g e CA

Confezione
16 Pz
per cassetta

Soppressata - Buristo - Wurstel

Senza Lattosio e senza Gl



P



P

cod. 19
Sottovuoto

Peso
200g e

Confezione
12 Pz
per cartone

cod. FRANCHI50
Intero Sottovuoto

Peso
2,100kg e

Confezione
2 Pz
per cartone

Soppressata

Insaccato tipico contadino, ricavato dalla bollitura della testa, cotenna e lingua. Dopodiché tagliata a pezzi grossi e condita con sale, pepe, aglio, spezie, viene insaccata e rilegata in una tela di cotone e fatta raffreddare almeno per 12 ore. Ideale se accompagnata con un vino rosso.

Buristo

Il buristo è un insaccato di puro suino nazionale formato da cotenne, teste, frattaglie, lardelli e sangue di suino. Questi elementi aggiunti ad un'insieme di altri ingredienti indispensabili, rendono il prodotto dal sapore deciso ed inconfondibile. Insaccato nel budello sintetico e naturale, il buristo viene cotto in acqua a circa 90° fino al raggiungimento di almeno 72° a cuore.

Può essere un ottimo antipasto se consumato a freddo con del pane fresco o focacce, è ideale per la farcitura di toasts.

Wurstel

Questo insaccato non ha nulla a che vedere con le origini della Maremma Toscana ma è un prodotto assolutamente artigianale composto da carne di suino nazionale selezionata accuratamente impastata con aromi. Viene insaccato nel budello naturale e cotto fino al raggiungimento di 72° a cuore. Ottimo per hot-dog, per guarnire pizza, focacce o insalate fredde.



cod. FRANCHI180
Trancio Sottovuoto

Peso
300g e
Confezione
10 Pz
per cartone

cod. FRANCHI91
Metà Sottovuoto

Peso
5kg e
Confezione
1 Pz
per cartone

cod. FRANCHI175
Trancio Sottovuoto

Peso
350g e
Confezione
10 Pz
per cartone

Salame Toscano



cod. 120
Intero Piumato

Peso
500g e
Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 110
Metà Sottovuoto

Peso
250g e
Confezione
12 Pz per
cartone

cod. 121
Intero Sottovuoto

Peso
500g e
Confezione
8 Pz per
cartone

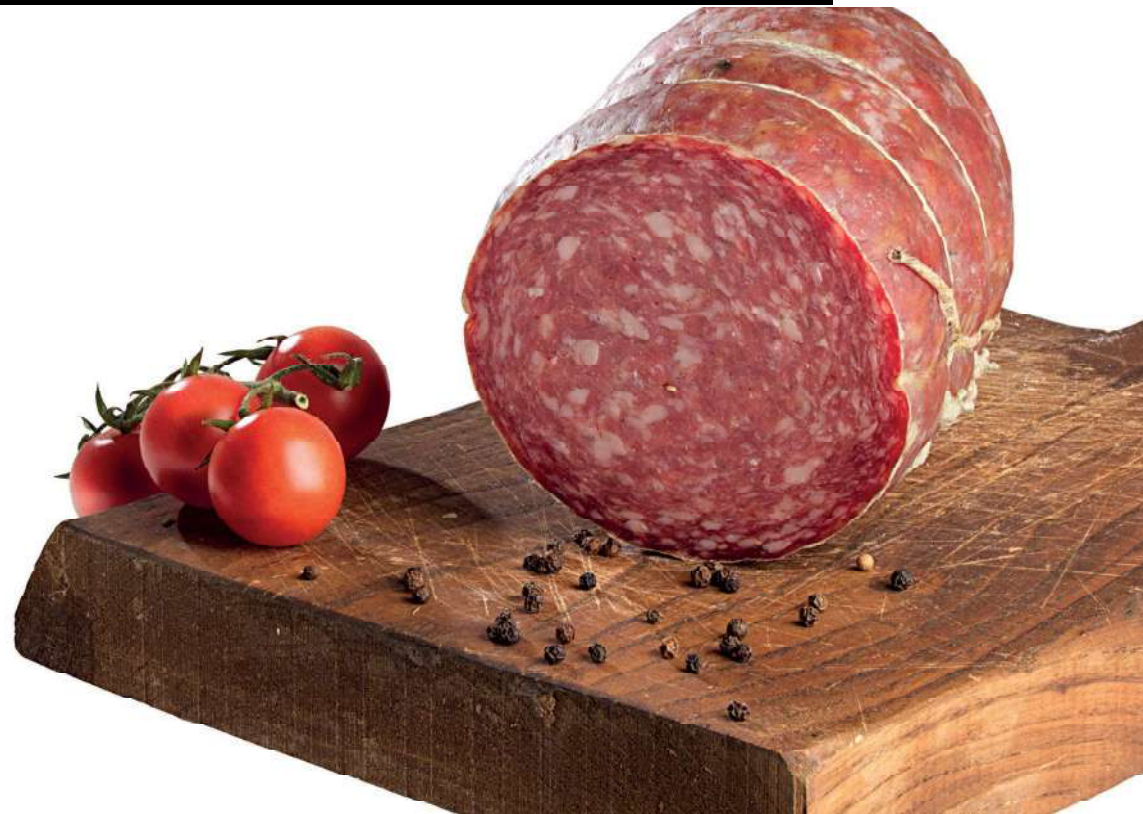
cod. 100
Intero Piumato

Peso
3,500kg e
Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 190
Metà Sottovuoto

Peso
1,700kg e
Confezione
1 Pz per
cartone

Salame Toscano Macinato



P

P

P

P

P

cod. 330
Intero Piumato

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 335
Metà Sottovuoto

Peso
220g e

Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 332
Intero Sottovuoto

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 331
Intero Piumato

Peso
3,500kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 336
Metà Sottovuoto

Peso
1,700kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

Salame Bastardo Maremmano



P

P

P

cod. 17
Intero Piumato

Peso
400g e

Confezione
8 Pz per cartone

cod. 122
Intero Sottovuoto

Peso
400g e

Confezione
8 Pz per cartone

cod. 177
Metà Sottovuoto

Peso
200g e

Confezione
10 Pz per cartone

Salame con Cinghiale



P

cod. 210
Intero Piumato

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

P

cod. 211
Intero Sottovuoto

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

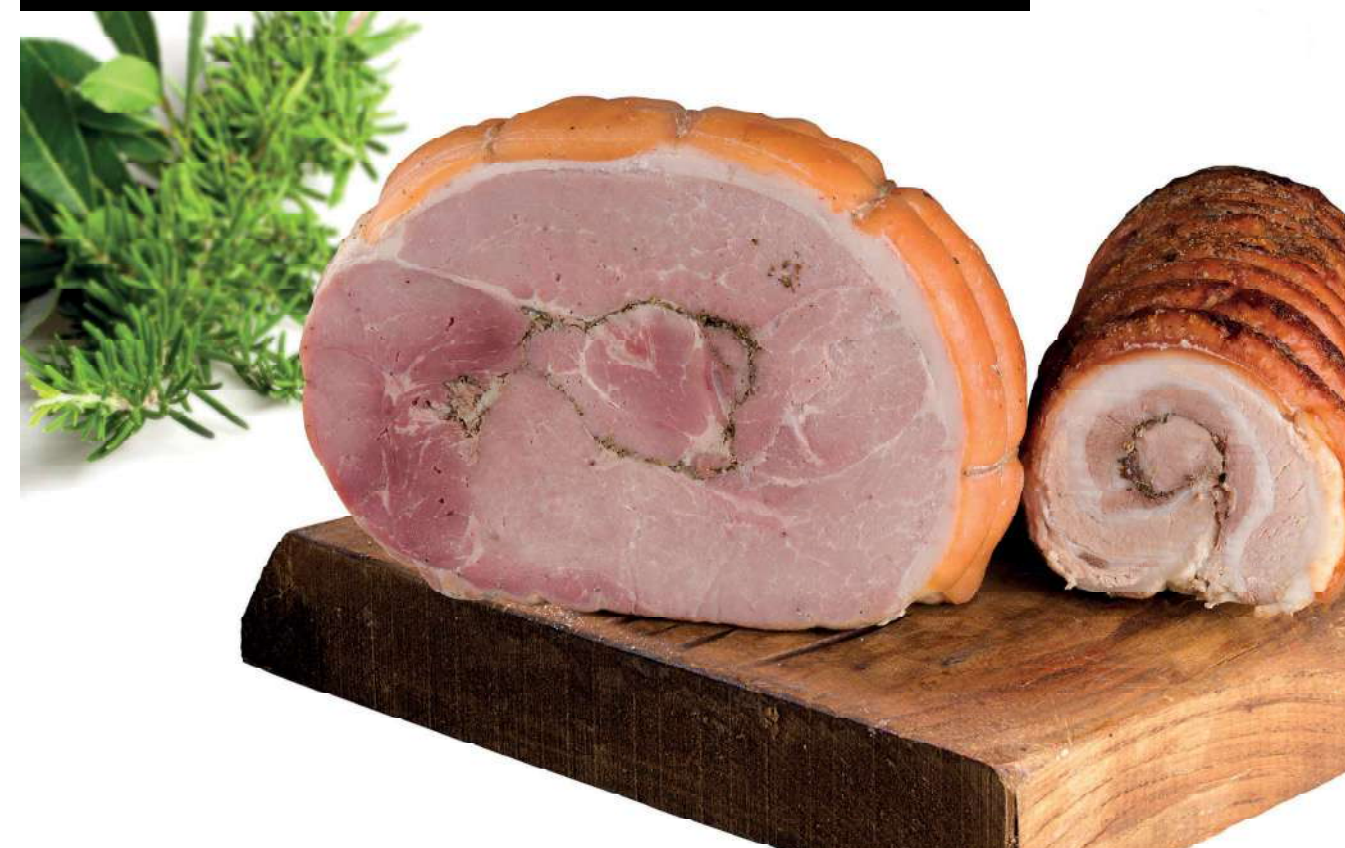
P

cod. 260
Metà Sottovuoto

Peso
230g e

Confezione
12 Pz per
cartone

Prosciutto arrosto - Pancetta arrosto



P

cod. 156
Metà Sottovuoto

Peso
5kg e

Confezione
1 Pz
per cartone

P

cod. 96
Metà Sottovuoto

Peso
2,500kg e

Confezione
1 Pz
per cartone

Salame con Tartufo



P

cod. 45
Intero Piumato

Peso
220g e

Confezione
12 Pz per cartone



P

cod. 345
Intero Sottovuoto

Peso
220g e

Confezione
12 Pz per cartone

Salamella Dolce



P

cod. 70
Intera Piumata

Peso
210g e

Confezione
15 Pz per cartone



cod. 373
Metà Sottovuoto

Peso
210g e

Confezione
10 Pz per cartone



P

cod. 374
Intera Sottovuoto in Carta Gialla

Peso
210g e CA

Confezione
16 Pz per cassetta

Salamella Piccante



P

cod. 255
Intera Piumata

Peso
280g e

Confezione
12 Pz per cartone

P

cod. 355
Metà Sottovuoto

Peso
280g e

Confezione
10 Pz per cartone

cod. 256
Intera Sottovuoto

Peso
280g e

Confezione
14 Pz per cartone

Salsiccia con Cinghiale



P

cod. 200
Sfusa

Peso
2kg e

Confezione
1 Pz per cartone

P

cod. 201
Pacco In ATM

Peso
1,500kg e

Confezione
1 Pz per cartone

P

cod. 265
Sottovuoto

Peso
210g e

Confezione
12 Pz per cartone

Pancetta Arrotolata



P

P

P

cod. 240
Intera Piumata

Peso
3,500kg e

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 215
Trancio Sottovuoto

Peso
500g e

Confezione
6 Pz per cartone

cod. 216
Metà Sottovuoto

Peso
1,750kg e

Confezione
2 Pz per cartone

Pancetta Tesa



P

P

P

cod. 115
Intera Sfusa con Pepe

Peso
2,500kg e

Confezione
2 Pz per cartone

cod. 290
Trancio Sottovuoto

Peso
350g e

Confezione
10 Pz per cartone

cod. 291
Metà Sottovuoto

Peso
1,300kg e

Confezione
2 Pz per cartone

Guanciola



P

cod. 75
Intera Sfusa con Pepe

Peso
1kg e

Confezione
2 Pz per cartone

P

cod. 76
Intera Sottovuoto

Peso
1kg e

Confezione
2 Pz per cartone

P

cod. 375
Tranco Sottovuoto

Peso
400g e

Confezione
8 Pz per cartone

Capocollo



P

cod. 65
Intero Sfuso

Peso
1,400kg e

Confezione
3 Pz per
cartone

P

cod. 66
Intero Sottovuoto

Peso
1,400kg e

Confezione
3 Pz per
cartone

P

cod. 67
Metà Sottovuoto

Peso
700g e

Confezione
6 Pz per
cartone

P

cod. 80
Tranci Sottovuoto

Peso
400g e

Confezione
8 Pz per
cartone

Lombo



P

P

P

cod. 55
Intero Sfuso

Peso
1,300kg e
Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 145
Trancio Sottovuoto

Peso
350g e
Confezione
10 Pz per
cartone

cod. 147
Metà Sottovuoto in Carta Gialla

Peso
1,200kg e
Confezione
3 Pz per
cartone

Lardo



P

P

P

cod. 105
Pani Sfuso

Peso
2kg e
Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 106
Pani Sottovuoto

Peso
1,100kg e
Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 135
Tranci Sottovuoto

Peso
300g e
Confezione
10 Pz per
cartone

Salsiccia Stagionata da Serbo



P

cod. 125
Pacco in ATM

Peso
1,500kg e

Confezione
1 Pz per cartone



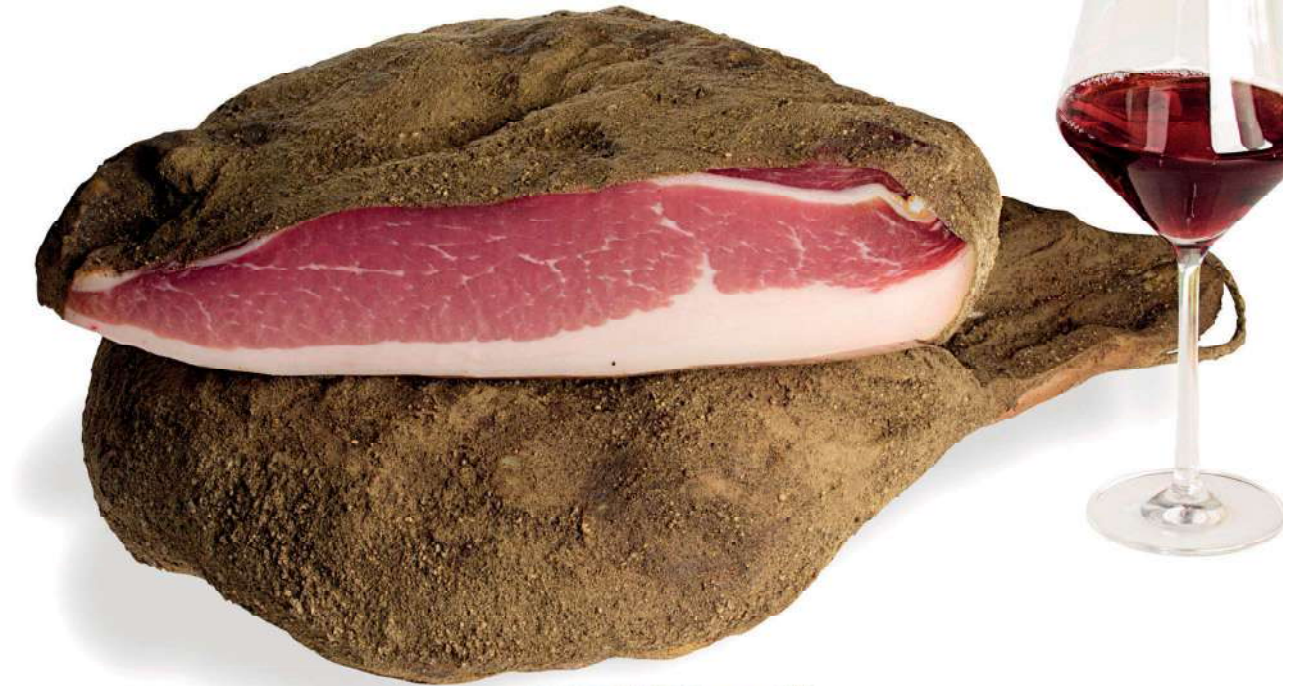
P

cod. 325
Sottovuoto

Peso
280g e

Confezione
6 Pz per cartone

Coscia Disossata di Suino Nazionale



P

cod. 143
Intero Sfuso

Peso
7,500kg e

Confezione
1 Pz per
cartone



P

cod. 150
Intero Sfuso

Peso
7,500kg e

Confezione
1 Pz per
cartone



P

cod. 151
Trancio Sottovuoto

Peso
1kg e

Confezione
3 Pz per
cartone



P

cod. 250
Spuntato Sottovuoto

Peso
6kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

Porchetta e Trancio di Porchetta



*Prodotto
non disponibile
solo su
prenotazione*



P

cod. 185
Intera Sottovuoto

Peso
10kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

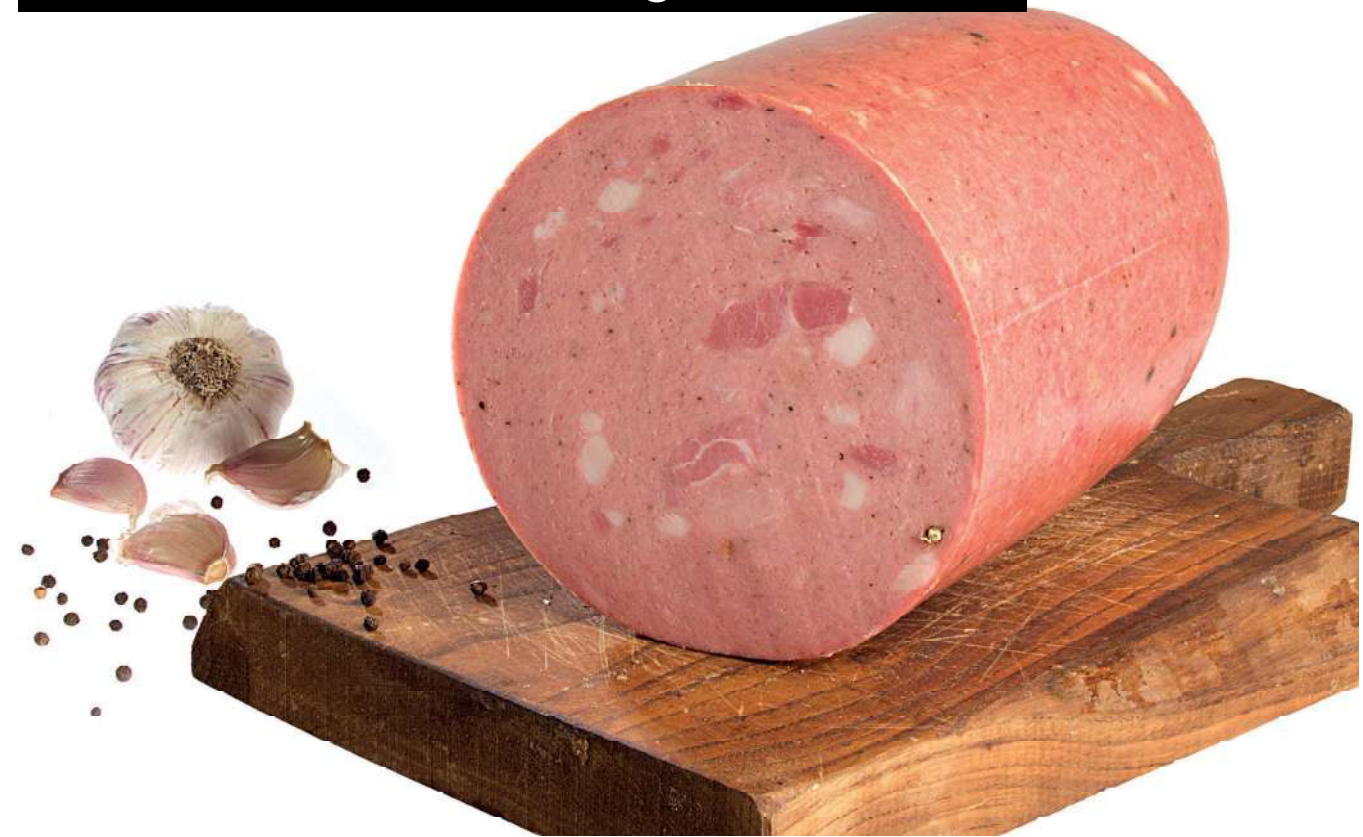


cod. 186
Metà Sottovuoto

Peso
5kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

Mortadella di Suino e Cinghiale



P

cod. 360
Metà Sottovuoto

Peso
3kg e

Confezione
1 Pz per
cartone



P

cod. 361
Trancio Sottovuoto

Peso
300g e

Confezione
12 Pz per
cartone

Salame Piccante



P

cod. 95
Intero Sfuso

Peso
2kg e

Confezione
2 Pz per
cartone



P

cod. 197
Metà Sottovuoto

Peso
1kg e

Confezione
4 Pz per
cartone

dal 1883^{ra}
BOTTEGA
di
ADÒ

Stagionati in conca di marmo



Lardo

| | | |
|-------------------|----------------|-------------|
| confezionamento | sottovuoto | sottovuoto |
| peso | da 0,300 a 1Kg | da 1 a 5Kg |
| scadenza | 180gg | 180 gg |
| temp. di conserv. | tra 0 e 10° | tra 0 e 10° |
| allergeni | no | no |

Lardo scotennato

| | |
|-------------------|--------------|
| confezionamento | sottovuoto |
| peso | da 2 a 2,5Kg |
| scadenza | 180gg |
| temp. di conserv. | tra 0 e 10° |
| allergeni | no |

Lardo di Colonnata IGP

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| confezionamento | sottovuoto |
| peso | da 300 a 700gr (da 700gr a 4Kg) |
| scadenza | 180gg |
| temp. di conserv. | tra 0 e 10° |
| allergeni | no |



Coppa stagionata

| | | |
|-------------------|-------------------------|---------------|
| confezionamento | sfuso | sottovuoto |
| peso | da 1,5 a 1,8Kg | da 700 a 900g |
| scadenza | - | 180gg |
| temp. di conserv. | luogo fresco e asciutto | tra 0 e 4° |
| allergeni | no | no |



Crema di lardo | Crema di lardo la tartufo | Crema di pancetta

| | | |
|-------------------|-------------------------|-------------------------|
| confezionamento | vasetto | vasetto |
| peso | 180gr | 510gr |
| scadenza | 180gg | 180gg |
| temp. di conserv. | luogo fresco e asciutto | luogo fresco e asciutto |
| allergeni | no | no |



Pancetta stagionata

| | | |
|-------------------|----------------|-------------|
| confezionamento | sottovuoto | sottovuoto |
| peso | da 0,300 a 1Kg | da 1 a 2Kg |
| scadenza | 180gg | 180gg |
| temp. di conserv. | tra 0 e 10° | tra 0 e 10° |
| allergeni | no | no |



Guanciale

| | |
|-------------------|------------------|
| confezionamento | sottovuoto |
| peso | da 0,300 a 1,2Kg |
| scadenza | 180 gg |
| temp. di conserv. | tra 0 e 4° |
| allergeni | no |



Pancetta arrotolata

| | | |
|-------------------|-------------------------|--------------|
| confezionamento | sfuso | sottovuoto |
| peso | 3Kg ca | da 0,5 a 3Kg |
| scadenza | - | 90gg |
| temp. di conserv. | luogo fresco e asciutto | tra 0 e 4° |
| allergeni | no | no |



| cod. | descrizione | PESO | U.M - Pz./ct |
|---------|-------------------------------|---------------|--------------|
| ADO0201 | LARDO STAG CONCA MARMO | 2 Kg | 1 |
| ADO0203 | LARDO STAG CONCA MARMO TRANCI | 450g x (10pz) | 1 |
| ADO0228 | LARDO DI COLONNATA IGP TRANCI | 500g x (10pz) | 1 |
| ADO0227 | LARDO DI COLONNATA IGP | 2 Kg/5kg | 1 |

| cod. | descrizione | PESO | U.M - Pz./ct |
|------------|-----------------------------|----------|--------------|
| ADO0201ACC | LARDO SCOTENNATO ACCOPPIATO | 4 Kg/5kg | 1 |
| ADO0401 | CREMA DI LARDO | 180g | 12 |
| ADO0402 | CREMA DI LARDO | 510g | 6 |
| ADO0401T | CREMA DI LARDO AL TARTUFO | 180g | 12 |

| cod. | descrizione | PESO | U.M - Pz./ct |
|-------------|---|-----------|--------------|
| ADO0205 | PANC. TESA STAG. CONCA DI MARMO TRANCI | 2 kg/5kg | 10 |
| ADO0204 | PANC. TESA STAG. CONCA DI MARMO | 2kg | 1 |
| ADO0216 | GUANCIALE STAGIONATO CONCA DI MARMO | 1,5kg/2kg | 1 |
| ADO0216P | GUANCIALE STAGIONATO CONCA MARMO TRANCI | 1200g | 12 |
| ADO0224META | PANC. ARROT. STAG. CONCA MARMO META' | 1,3kg | 1 |
| ADO0224INT | PANC. ARROT. STAG. CONCA MARMO INT. | 2,5 kg | 1 |

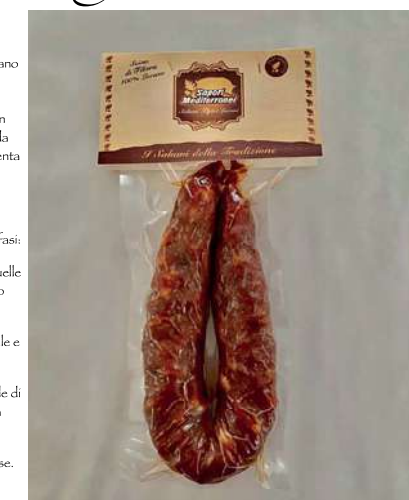


| CODICE | DESCRIZIONE |
|--------|--|
| PE04 | SALS. PEZZENTE MONTAGNA MATER. S/V DOLCE |
| PEP05 | SALS. PEZZENTE MONTAGNA MATER. S/V PICC. |
| PEM08 | PEZZENTE MONTAGNA FRESCA S/V 500GR 5,00 |

Pezzente della Montagna Materana Dolce / Piccante

• L'esaltazione della semplicità. Per la sua produzione si utilizzano i tagli meno nobili del suino, tagliati a grana grossa secondo i dettami della tradizione, mescolati a sale, peperone dolce macinato, semi di finocchietto selvatico di montagna e aglio, in quantità sapientemente dosate. Il profumo è caratterizzato da un sentore di spezie, tutte ben distinguibili. Al palato si presenta morbido, dal gusto armonico e ben equilibrato.

- il processo di lavorazione del Pezzente si effettua in quattro fasi;
- - inizialmente vengono tritate e unite sia le parti magre che quelle grasse, utilizzando una macinatura piuttosto grossa nel pieno rispetto della tradizione;
- - segue poi l'impastatura, durante la quale sono aggiunti il sale e le spezie;
- - l'impasto ottenuto viene poi insaccato in un budello naturale di suino, legato e messo ad asciugare in appositi locali per circa quattro giorni;
- - segue infine il periodo di stagionatura che dura circa un mese.

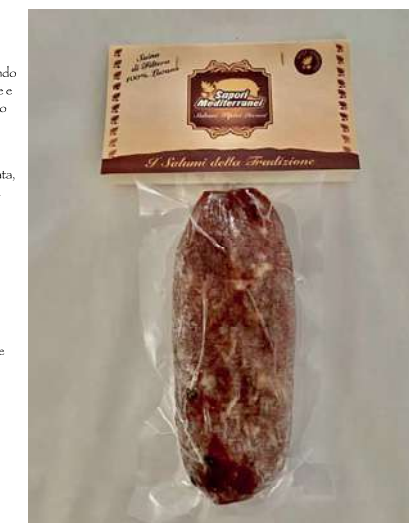


SOPPRESSATA

• Schietta e genuina come vuole la tradizione, si produce selezionando coscia e lonza del suino, tagliate a grana grossa e condite con sale e pepe nero in grani. Nella parte magra, di colore rosa brillante, sono distinguibili e ben distribuiti i lardelli di grasso di un colore bianco rosato, tipici di questo salame.

• Il profumo è caratterizzato da un delicato aroma di carne stagionata, al gusto è morbido, ma compatto, dolce e saporito al tempo stesso.

- il processo di lavorazione della salsiccia si effettua in cinque fasi:
- - inizialmente vengono tritate e unite sia le parti magre che quelle grasse, utilizzando una macinatura piuttosto grossa nel pieno rispetto della tradizione;
- - segue poi l'impastatura, durante la quale sono aggiunti il sale e le spezie;
- - l'impasto ottenuto viene poi insaccato in un budello naturale di suino e legato;
- - l'asciugatura in appositi locali dura circa quattro giorni;
- - segue infine il periodo di stagionatura che dura quaranta giorni.



| CODICE | DESCRIZIONE |
|--------|--------------------|
| SO03 | SOPPRESSATA LUCANA |

SALSICCIA Stagionata Dolce / Piccante

• La regina della tavola, si prepara con carni scelte magre e selezionate di puro suino, tagliate a grana grossa nel rispetto della tradizione, mescolate a sale, peperoncino macinato e semi di finocchietto selvatico di montagna, in quantità sapientemente dosate. Il profumo è caratterizzato da un sentore di spezie. Al palato risulta morbida e ben equilibrata.

- il processo di lavorazione della salsiccia si effettua in cinque fasi:
- - inizialmente vengono tritate e unite sia le parti magre che quelle grasse, utilizzando una macinatura piuttosto grossa;
- - segue poi l'impastatura, durante la quale sono aggiunti il sale e le spezie;
- - l'impasto ottenuto viene poi insaccato in un budello naturale di suino, legato e messo ad asciugare in appositi locali per circa quattro giorni;
- - segue infine il periodo di stagionatura che dura circa un mese.



| CODICE | DESCRIZIONE |
|--------|-----------------------------------|
| SD01 | SALSICCIA STAGIONATA DOLCE S/V |
| SP02 | SALSICCIA STAGIONATA PICCANTE S/V |



Il salumificio artigianale **Bontà di Fiore** nasce a Fresagrandinaria, un piccolo centro al confine tra Abruzzo e Molise, quando nel 2007 Stefano Di Fiore raccoglie la tradizione della sua famiglia che da generazioni tramanda i segreti per la produzione di **insaccati tipici** della tradizione locale.

Da questa eredità culturale e gastronomica nasce Bontà di Fiore con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere nel mondo le specialità della gastronomia abruzzese.



| PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO | PZ./CT | |
|----------|-----------------------------|------|--------|----------|
| FIORE008 | Salsiccia bianca stagionata | 200g | 10 pz. | P |



SALSICCIA bianca stagionata

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:
Cod. 008
Salsiccia Bianca Stagionata s.v.
circa 200 g

| PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO | PZ./CT | |
|----------|----------------------------------|------|--------|----------|
| FIORE010 | Salsiccia rossa stagionata dolce | 270g | 10 pz. | P |
| FIORE009 | Salsiccia piccante stagionata | 270g | 10 pz. | P |



SALSICCIA rossa stagionata dolce o piccante

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:
Cod. 009
Salsiccia Rossa Stagionata Piccante s.v.
circa 200 g

Cod. 010
Salsiccia Rossa Stagionata Dolce s.v.
circa 200 g

| PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO | PZ./CT | |
|----------|--------------------------------|------|--------|----------|
| FIORE021 | Salsiccia di fegato stagionata | 200g | 10 pz. | P |



SALSICCIA di fegato stagionata

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:
Cod. 021
Salsiccia di Fegato Stagionata
circa 200 g



| PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO | PZ./CT | |
|----------|-----------------|------|--------|----------|
| FIORE006 | Salamino bianco | 200g | 10 pz. | P |



SALAMINO bianco

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:
Cod. 006
Salamino Bianco s.v.
circa 200 g

| PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO | PZ./CT | |
|----------|----------------------|------|--------|----------|
| FIORE007 | Salamino rosso dolce | 200g | 10 pz. | P |



SALAMINO rosso dolce

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:
Cod. 007
Salamino Rosso s.v.
circa 200 g

| PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO | PZ./CT | |
|----------|------------------|------|--------|----------|
| FIORE039 | Salamino Forte | 250g | 10 pz. | P |
| FIORE040 | Salamino gentile | 250g | 10 pz. | P |



FORTE & GENTILE

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:
Cod. 039
Forte d'Abruzzo s.v.
circa 200 g

Cod. 040
Gentile d'Abruzzo s.v.
circa 200 g



| PRODOTTO | DESCRIZIONE | ESOP | Z./CT | |
|----------|--------------------|------|-------|----------|
| FIORE004 | Lonza intera S.v. | 3Kg | pz. 2 | P |
| FIORE005 | Lonza trancio S.v. | 400g | pz. 6 | P |



LONZA

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine

Formati disponibili:

Cod. 004 Lonza Intera s.v. - ca. 3 Kg

Cod. 005 Lonza Trancio s.v. - ca. 400 g



Ventricina del Vastese

- Lavorazione artigianale
- Tagliata a punta di coltello
- Minimo 4 mesi di stagionatura
- Solo da tagli pregiati (80% prosciutto 20% pancetta)
- Senza conservanti
- Senza lattosio
- Senza glutine

Formati disponibili:

Cod. FIORE035

Ventricina lunga da Taglio c.a. 1/2 sv



Spianata Abruzzese Dolce/Piccante

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine

Formati disponibili:

Cod. FIORE90

Spianata dolce 1/2 sv - 2pz.ct

Cod. FIORE91

Spianata Piccante 1/2 sv - 2pz.ct



La nostra Ventricina artigianale si ottiene da un impasto dei migliori tagli di maiale condito con sale, peperone in polvere dolce e piccante, semi di finocchio e pepe nero. Dopo 24 ore, quando la carne ha assorbito tutte le spezie, si passa all'insaccatura e poi ad un'accurata stagionatura.



Presidio Slow Food

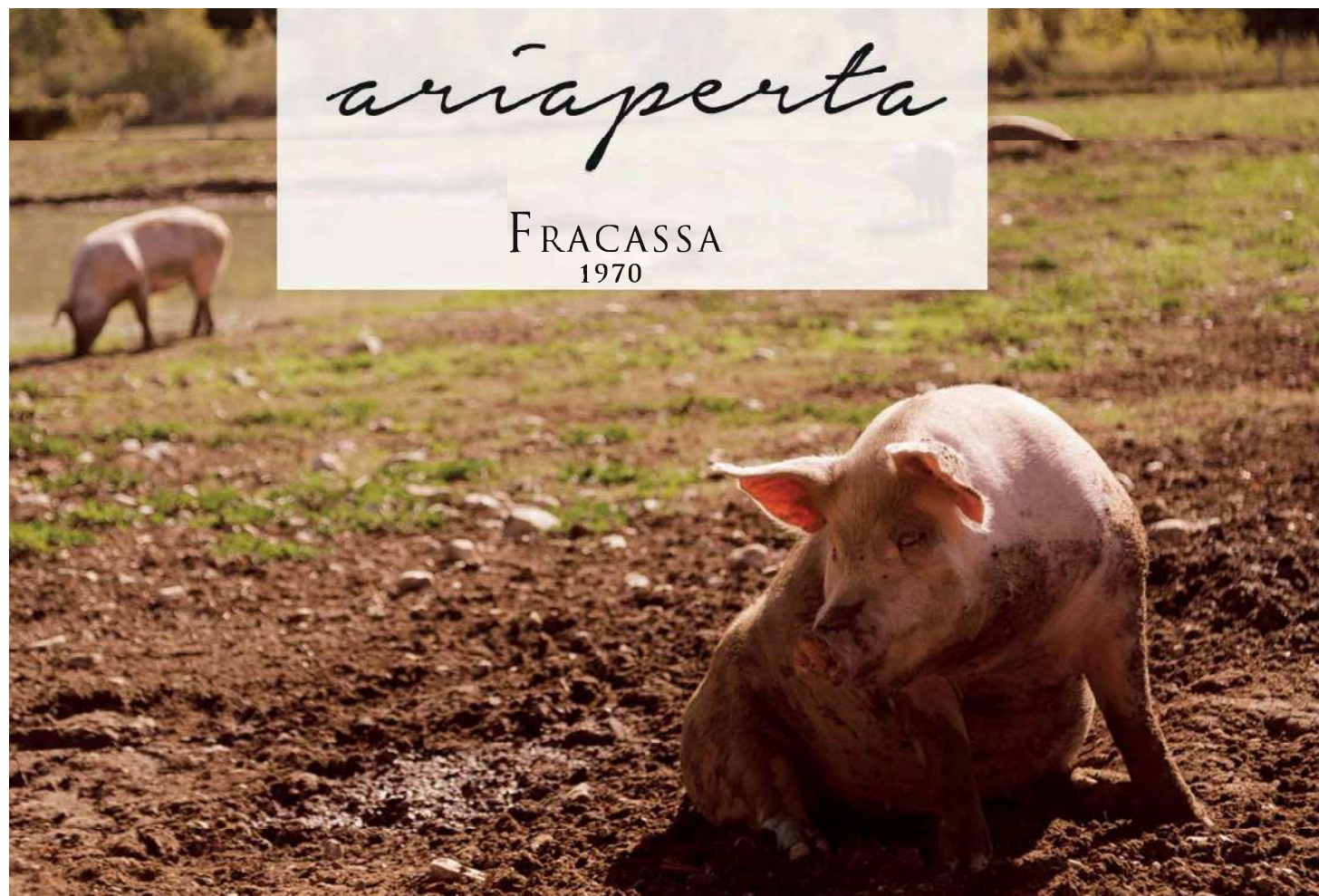
Formati Disponibili:

Cod. 001 - Quartino Ventricina s.v. - ca. 240 gr

Cod. 002 - Mezza Ventricina s.v. - ca. 480 gr

Cod. 003 - Ventricina Intera s.v. - ca. 960 gr

| PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO | PZ./CT | |
|----------|--------------------------|------|--------|----------|
| FIORE001 | Quartino Ventricina S.v. | 240g | pz. 8 | P |
| FIORE002 | Mezza Ventricina S.v. | 480g | pz. 4 | P |
| FIORE003 | Ventricina Intera S.v. | 960g | pz. 2 | |



Il progetto aria aperta nasce da un'idea, quella di garantire ai nostri suini la libertà di movimento, il contatto con la terra, il soffio dell'aria, il calore del sole e il profumo della pioggia. "Ariaperta" è il nostro punto di partenza e prende forma nella nostra tenuta di 30.000mq, nel territorio di Sant'Egidio alla Vibrata dove i maiali, in un habitat naturale, sono liberi di mangiare cereali, brucare erbe e radici e bere acqua pulita ogni qualvolta ne sentano il bisogno, tutto nel segno della qualità della vita e del benessere animale.



Ventricina Vasetto P
 cod. FRACA03.4 vasetto 200gr 12pz. / ct.



Ventricina in vescica P
 cod. FRACA03.8 3Kg intera 1pz. / ct.



Capocollo stagionato
 cod. FRACA09.2 intero 2,5Kg 2pz. / ct.



Capocollo al montepulciano
 cod. FRACA07.1 intero 2,5 Kg 2pz. / ct.



Lonzino lardellato P
 cod. FRACA12.9 intero 5Kg 1pz. / ct.



Guanciale stagionato P
 cod. FRACA12.5 intero 2,5Kg 2pz. / ct.



Salame al tartufo

| | | |
|----------------|---------------|------------|
| cod. FRACAO1.2 | trancio 300gr | 8pz. / ct. |
| cod. FRACA01.1 | intero 600gr | 8pz. / ct. |



Salame al montepulciano

| | | |
|------------------|---------------|------------|
| cod. FRACAO I .4 | trancio 300gr | 8pz. / ct. |
| cod. FRACAO I .3 | intero 600gr | 8pz. / ct. |



Salsiccia di fegato stagionata

| | | |
|----------------|--------------|------------|
| cod. FRACAO1.8 | intera 300gr | 8pz. / ct. |
|----------------|--------------|------------|



Salsiccia classica stagionata "Aria Aperta"

| | | |
|----------------|--------------|------------|
| cod. FRACA12.7 | intera 300gr | 8pz. / ct. |
|----------------|--------------|------------|



Coppiette

| | | |
|----------------|-----------------|-------------|
| cod. FRACA04.1 | Coppiette 150gr | 15pz. / ct. |
|----------------|-----------------|-------------|



Carpaccio di Filetto marinato 

| | | |
|----------------|--------|------------|
| cod. FRACA06.1 | 1,5 Kg | 1pz. / ct. |
|----------------|--------|------------|

Agostino Lovison nel 1903 aprì i battenti di un piccolo laboratorio di salumeria, nel borgo medievale di **Spilimbergo**. Iniziò così l'avventura di una famiglia unita dalla passione per il mestiere di norcino: una tradizione che in Friuli è una vera e propria arte, che si tramanda e si impara attraverso decenni di lavoro quotidiano, fino a padroneggiarne tutti i segreti. Nella bottega di Agostino si macellavano e si lavoravano due maiali alla settimana. Poi, con Licurgo, l'attività crebbe poco a poco, mantenendo sempre il suo carattere artigianale. Col passare degli anni, il mondo si trasformò, ma la famiglia Lovison rimase fedele alla più autentica "cultura del maiale", con una

produzione in quantità limitata ma di alta qualità: ieri come oggi. Anche l'immagine dell'azienda, creata dall'artista friulano Fred Pittino, ha tuttora il sapore inimitabile di quel periodo storico. Negli anni '70 il titolare Pietro, affiancato dal figlio Stefano, ampliò la sede e la adeguò alle moderne esigenze, senza rinunciare all'artigianalità del processo. Oggi Lovison lavora non più di 200 maiali a settimana, creando una gamma di specialità dedicate a chi sa apprezzare il gusto autentico della natura e della tradizione: dai protagonisti dell'alta cucina, alle salumerie e macellerie di qualità, ai semplici appassionati di salumi fatti come una volta, da riscoprire e gustare ogni giorno.



SALAME
Tradizione Friulana

Vengono preferite le parti dell'ossocollo, della spalla, della pancetta, del lombo e della coscia con una miscela di spezie selezionate. Vengono lavorate a "caldo", macinate, impastate, insaccate e legate a mano. Il salame passa poi 3 giorni nelle cantine di asciugatura e 2 mesi in quelle di stagionatura. Ne risulta un prodotto di grana media, di colore vivo, dal sapore marcato con toni speziati e con un piacevole retrogusto di vino e pepe.



SALAME
Salame esclusivo del salumificio Lovison

Viene usata solo ed esclusivamente la carne della costa lavorata a "caldo" poi condita con una miscela di spezie selezionate. La differenza sostanziale che contraddistingue questo prodotto è che le carni vengono tagliate a piccoli pezzi a mano. Il salame passa poi 3 giorni nelle cantine di asciugatura e 3 mesi in quelle di stagionatura. Ne deriva un prodotto di grana grossa, di colore molto vivo, e dal sapore intenso.



SOPRESSA

Fiore all'occhiello del salumificio Lovison

Vengono preferite le carni della coscia e della pancetta lavorate a "caldo" con l'aggiunta di spezie e leggero profumo di aglio. Viene stagionata nelle nostre cantine per almeno 6 mesi. Ne risulta un prodotto di grana media dal gusto bilanciato tra coscia e pancetta secondo tradizione. Il sapore è dolce e delicato, leggermente speziato con intensi profumi che avvolgono il palato.



OSSOCOLLO

Riscoperta centenaria del salumificio Lovison

Viene sapientemente scelto dai maestri norcini il taglio del collo, solo tra gli animali più pesanti. Il metodo di lavorazione è ancora quello annotato nei taccuini di Agostino. Le due salature vengono fatte rigorosamente a mano, la prima subito e la seconda dopo 7 giorni, massaggiando il prodotto ogni 2 giorni per far penetrare le spezie. Solo l'ultima notte viene dato il tocco aromatico. Già dal primo assaggio un'esplosione di sapori rimanda a gusti ormai dimenticati.

LARDO

Punta di diamante di Lovison

Coperto da uno spesso velo di spezie, emana un ricchissimo bouquet ampio, complesso e assai elegante che richiama note dolci speziate, la frutta secca, un leggero e piacevole sentore animale e di erba bagnata; in bocca è intenso ma dolce, equilibrato e gentile con ritorni di spezie fredde, soprattutto pepe; struttura morbida e solubilissima, grasso straordinariamente fresco e preciso.



PANCETTA

Tradizione Friulana

Viene selezionato il taglio della pancia solo tra gli animali più pesanti. Le due mezze salature di 18 giorni, seguite da una stagionatura di 8 mesi, ne conferiscono un sapore delicato, con toni speziati e un piacevole sentore di pepe. Si distingue per l'alternarsi di parti grasse, più chiare e dolci, e di carne, più rossee e saporite.

SALSICCIA

Lavorata a "caldo"



Vengono utilizzate le carni dell'ossocollo, della spalla e della pancetta, lavorate a "caldo" subito dopo la macellazione e insaporite con spezie. Il prodotto viene legato a mano e poi viene asciugato nelle cantine per 12 ore. Ne risulta un prodotto di grana media con colore uniforme; il sapore è dolce e delicato con un leggero profumo di vino.



PROSCIUTTO COTTO
RISERVA LOVISON

PROSCIUTTO COTTO

RISERVA LOVISON

Ottenuto dalle cosce dei nostri maiali più pesanti, allevati esclusivamente in Friuli Venezia Giulia. Vengono salate con una salatura per galleggiamento e affumicate a caldo prima della cottura. Questo conferisce straordinaria morbidezza e complessità di sapori.



| codice articolo | descrizione | pz/ct | iva |
|-----------------|--|-------|-----|
| LOVISON03 | LOVISON: SALSICCIA NORMALE | 10,00 | 10 |
| LOVISON04 | LOVISON: SALAME FRIULANO 0,75KG*4PZ | 3,00 | 10 |
| LOVISON05 | LOVISON:SOPPRESSA PUNTA DI COLT.1,5KG*1P | 1,50 | 10 |
| LOVISON06 | LOVISON: SALAME MAGNUM INTERO 1.60KG*1PZ | 1,60 | 10 |
| LOVISON108 | LOVISON: PROSCIUTTO COTTO BIANCO 1PZ*8KG | 8,00 | 10 |
| LOVISON108BIS | LOVISON: PROSCIUTTO COTTO FUMATO 1PZ*8KG | 8,00 | 10 |
| LOVISON109 | LOVISON: SALSICCIA AL ROSMARINO | 10,00 | 10 |
| LOVISON131 | LOVISON: SALSICCIA AL TARTUFO | 10,00 | 10 |
| LOVISON132 | LOVISON: SALSICCIA AL PEPERONCINO | 10,00 | 10 |
| LOVISON133 | LOVISON: SALSICCIA ALLA SALVIA | 10,00 | 10 |
| LOVISON134 | LOVISON: SALSICCIA AL FINOCCHIO | 10,00 | 10 |
| LOVISON140 | LOVISON: ARISTA CON COTENNA 3KG*1PZ | 3,00 | 10 |
| LOVISON145 | LOVISON: CULATELLO INTERO 4KG*1PZ | 4,00 | 10 |
| LOVISON26 | LOVISON:SALAME PUNTA DI COLT.0,75KG*6PZ | 4,50 | 10 |
| LOVISON28 | LOVISON: SALSICCIA GRANA SOTTILE | 10,00 | 10 |
| LOVISON33 | LOVISON: LARDO STAGIONATO 2.5KG*1PZ | 2,50 | 10 |
| LOVISON49 | LOVISON:SALAME COLLATO CORTO 0,5KG*6PZ | 3,00 | 10 |
| LOVISON92 | LOVISON:SOPPRESSA CON FILETTO 1.75KG*1PZ | 1,75 | 10 |
| LOVISON93 | LOVISON: OSSOCOLLO DA 1,8KG*2PZ | 3,60 | 10 |
| LOVISON96 | LOVISON:PANCETTA STAGIONATA 4KG*1PZ | 4,00 | 10 |
| LOVISON98 | LOVISON:SALAME BUDELLO NATUR. 0,5KG*6PZ | 3,00 | 10 |



LINEA ORO

Dall'anima della tradizione enogastronomica dei nostri territori, nasce la LINEA ORO come espressione più alta dell'intero nostro assortimento di prodotti stagionati e cotti.

Nel nostro catalogo troverete tutte le varietà dei nostri prodotti: i salami, le salsicce, le mortadelle, i cotti e tutte le altre specialità pensate e confezionate per i professionisti della ristorazione e dell'alta salumeria.

Questa linea offre un'esperienza di gusto straordinaria, portando con sé la saggezza del passato e lo sguardo attento alla ricerca e all'innovazione.



GLI STAGIONATI



I COTTI



LE MORTADELLE

GLI STAGIONATI

SALAME AL PISTACCHIO

Salame artigianale, ricavato solo da carni fresche di suino e reso prezioso da croccanti pepite di pistacchio.

La tenera consistenza del salame si scioglie lentamente in bocca, mentre la croccantezza del pistacchio regala sensazioni uniche al palato.

Il sapiente accostamento di sapore tra la sapidità della carne e la nota dolce del pistacchio danno origine ad un prodotto goloso e sfizioso che racchiude in sé tutto lo spirito siciliano.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 001 | Salame al pistacchio | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 601 | Salame al pistacchio | metà sv | 220 g | 120/180 gg |

SALAME D'ASINO

Salame artigianale realizzato con carne di asino a impasto fine ottenuto selezionando attentamente le parti più magre dell'animale aggiungendo solo una minima quantità di carne suina per dare morbidezza. Arricchito da leggere note di pepe bianco e aglio, al momento del taglio si presenta compatto, tenero e dal colore scuro, tipico delle carni equine, con un gusto unico dal carattere esclusivo.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|-----------------|------------------|-------|------------|
| PLU 003 | Salame di asino | intero sv o nudo | 420 g | 120/180 gg |
| PLU 603 | Salame di asino | metà sv | 210 g | 120/180 gg |

SALAME AL VINO "NERO D'AVOLA SICILIA DOC"

Salame artigianale impasto magro e macinatura media. Il connubio tra freschissime carni suine e vino rosso Nero D'Avola Sicilia DOC non ha uguali; le note inconfondibili del vino siciliano esaltano il gusto delle carni suine conferendo un delicato aroma avvolgente di vino e rendendo questo prodotto una prelibatezza da assaporare fetta dopo fetta.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|------------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 006 | Salame al Nero d'Avola | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 606 | Salame al Nero d'Avola | metà sv | 220 g | 120/180 gg |

SALAME ALLE NOCI CON NOTE DOLCI DI MIELE

Una delizia artigianale: il nostro salame di suino alle noci con note dolci di miele è un'autentica prelibatezza. Realizzato con il 100% di carne di maiale, questo salame è un'esplosione di sapori: la dolcezza del miele e la croccantezza delle noci si fondono armoniosamente con il sapore intenso della carne, creando un'esperienza gustativa unica.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|---------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 012 | Salame noci e miele | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 612 | Salame noci e miele | metà sv | 220 g | 120/180 gg |

SALAME ALLE CASTAGNE

Esclusivo e saporito: il nostro salame di suino alle castagne è preparato con 100% di carne di maiale e castagne bio secche garessine è una gustosa novità e una squisitezza per i palati più esigenti, una combinazione di ingredienti selezionati con cura e preparati con maestria.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 011 | Salame alle castagne | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 611 | Salame alle castagne | metà sv | 220 g | 120/180 gg |



SALSICCIA PASQUALORA

La Salsiccia Pasqualora si caratterizza per la tradizionale forma a ferro di cavallo e la presenza del finocchietto selvatico che ne esalta il sapore. In alternativa, è realizzata anche nella variante con peperoncino rosso piccante. Al taglio si presenta di color rosso intenso, inframezzato da lardello di suino. Esternamente polverulenta, caratteristica che sottolinea l'artigianalità di questo prodotto. Il salume per eccellenza della tradizione norcina ragusana.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 002 | Sals. Pasqualora al finocchietto | intero sv o nudo | 350 g | 120/180 gg |
| PLU 008 | Sals. Pasqualora piccante | intero sv o nudo | 350 g | 120/180 gg |

SALAME CON MANDORLE E ARANCE

Un viaggio culinario dal sapore tutto siciliano. Il nostro salame di suino con mandorle e arance è una leccornia artigianale: realizzato con il 100% di carne di maiale di altissima qualità è una combinazione esplosiva di sapori. Infatti la dolcezza delle mandorle e delle arance si lega alla sapidità delle carni creando un contrasto sorprendente al palato.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|---------------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 013 | Salame mandorle e arancia | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 613 | Salame mandorle e arancia | metà sv | 220 g | 120/180 gg |

SPECK DIS UINO

Da cosce di suino aperte, salate e speziate, viene affumicato e lasciato stagionare per almeno 90 giorni. Il contrasto tra la carne saporita e la dolcezza del grasso viene esaltato dalle note di fumo e spezie che rendono immediatamente riconoscibile questo versatile e goloso salume.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------|---------|--------|------------|
| PLU 262 | Speck di suino | metà sv | 1,5 kg | 120/180 gg |

SALAME AP UNTA DI COLTELLO

Prende il nome dalla tradizione contadina ilavorare e carni al coltello. L'impasto è ottenuto con carne di maiale, accuratamente selezionata e rifilata.

La mano dell'esperienza crea un preciso bilanciamento tra la parte grassa e la parte magra, ottenendo una fetta rosata e bianco avorio, morbida e compatta a grana grossa.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 007 | Punta di coltello dolce | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 607 | Punta di coltello dolce | metà sv | 220 g | 120/180 gg |
| PLU 004 | Punta di coltello piccante | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 604 | Punta di coltello piccante | metà sv | 220 g | 120/180 gg |

SPECK DIS UINO NERO

Coscia di suino nero, leggermente affumicata e delicatamente speziata. Viene sottoposta a salagione per un mese e successivamente a stagionatura lenta per almeno 90 giorni. Le venature del dolce grasso di suino eroga giungono dolcezza a questo pregiato e particolare salume incredibilmente versatile, sicuro protagonista in ogni preparazione o accostamento.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|---------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 069 | Speck di suino nero | intero sv o nudo | 3 kg | 120/180 gg |

SALAME DI SUINO NERO SICILIANO

Salame artigianale prodotto con carni scelte di Suino Nero Siciliano, allevato allo stato emib rado e alimentato con cereali, fave, ghiande e carrube per conferire alle carni un sapore dolce e allo stesso tempo deciso. La fetta si presenta morbida e compatta, il sapore distintivo ma con una nota dolce conferita dal lardello di suino nero. Al palato lascia sentori di pepe nero e vino dolce liquoroso.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|-----------------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 005 | Salame suino nero siciliano | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 gg |
| PLU 605 | Salame suino nero siciliano | metà sv | 220 g | 120/180 gg |

CAPOCOLLO DI SUINO

Questo salume viene preparato con tecniche tradizionali utilizzando carne di maiale e più precisamente il collo del suino.

Insaccato in budello naturale e posto a lenta stagionatura; fase durante la quale viene affinato il suo caratteristico profumo e il suo intenso sapore.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|--------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 021 | Capocollo di suino | intero sv o nudo | 3 kg | 120/180 gg |

CAPOCOLLO DI SUINO NERO

Il capocollo di suino nero è un'autentica prelibatezza. Ottenuto dalla coppa del suino nero, presenta una forma cilindrica allungata e un aspetto esterno polverulento, testimonianza del suo processo di stagionatura che va da 90 a 120 giorni. Al taglio, rivela una fetta compatta dal colore rosso intenso, arricchita da venature variabili di grasso, che gli conferiscono una morbidezza ineguagliabile.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|-------------------------|------------------|--------|------------|
| PLU 022 | Capocollo di suino nero | intero sv o nudo | 1,5 kg | 120/180 gg |

PANCETTA ARROTOLATA DI SUINO NERO SICILIANO

La pancetta arrotolata di suino nero siciliano, lungamente stagionata, rivela un sapore deciso e avvolgente, tipico della rinomata razza Nero dei Nebrodi. Ogni pancetta è amorevolmente legata a mano: un tocco artigianale in ogni dettaglio. Profumata, dolce ma allo stesso tempo ricca di sapore.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|------------------------|------------------|-------|------------|
| PLU 121 | Pancetta di suino nero | intero sv o nudo | 2 kg | 120/180 gg |

LARDO STAGIONATO DI SUINO NERO SICILIANO

Dal sapore ricco e aromatico, in armonia con la dolcezza tipica delle carni di suino nero, questo lardo salato può essere fornito nella variante semplice o essere arricchito esternamente con del pepe nero o pepe rosso frantumato a scelta del cliente. Tagliato a fette sottili ben si presta all'utilizzo in taglieri di salumi.

Se cotto, si scioglie quasi come burro su qualsiasi crostaceo o altre prelibatezze che la fantasia riesce a creare in cucina.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|------------------|---------------|-------|------------|
| PLU 193 | Lardo suino nero | porzionato sv | 500 g | 120/180 gg |

GUANCIALE DI SUINO

Ottenuto dalla guancia del maiale, salata, speziata e lasciata lentamente stagionare da 60 a 90 giorni. È utilizzato in cucina in svariate ricette e preparazioni: il suo sapore deciso e corposo dona carattere ad ogni piatto.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|-----------------|------------------|------------|------------|
| PLU 166 | Guanciale suino | intero sv o nudo | 1,5 - 2 kg | 120/180 gg |

LONZINOS TAGIONATO

Un salume pregiato, ottenuto dal lombo disossato di suino, noto per il suo gusto delicato, si presenta con un colore chiaro e una morbidezza inconfondibile.

Grazie alla sua magrezza, il lonzino stagionato rappresenta un'opzione leggera e raffinata. Un'esperienza culinaria di alta classe che soddisferà anche i palati più esigenti.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|--------------------|---------|--------|------------|
| PLU 024 | Lonzino stagionato | metà sv | 1,5 kg | 120/180 gg |

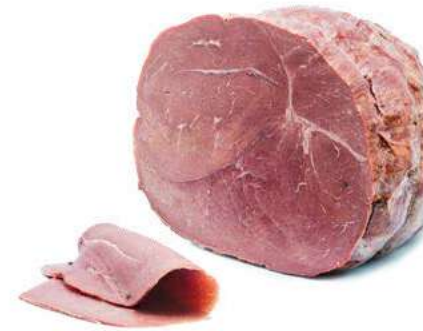
| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------------------------|------------------|------------|----------------|
| PLU 001 | Salame al pistacchio | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 601 | Salame al pistacchio | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 003 | Salame d'asino | intero sv o nudo | 420 g | 120/180 giorni |
| PLU 603 | Salame d'asino | metà sv | 210 g | 120/180 giorni |
| PLU 006 | Salame al Nero d'Avola | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 606 | Salame al Nero d'Avola | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 012 | Salame noci e miele | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 612 | Salame noci e miele | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 011 | Salame alle castagne | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 611 | Salame alle castagne | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 013 | Salame mandorle e arancia | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 613 | Salame mandorle e arancia | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 005 | Salame suino nero siciliano | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 605 | Salame suino nero siciliano | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 007 | Punta di coltello dolce | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 607 | Punta di coltello dolce | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 004 | Punta di coltello piccante | intero sv o nudo | 440 g | 120/180 giorni |
| PLU 604 | Punta di coltello piccante | metà sv | 220 g | 120/180 giorni |
| PLU 002 | Sals. Pasqualora al finocchietto | intero sv o nudo | 350 g | 120/180 giorni |
| PLU 008 | Sals. Pasqualora piccante | intero sv o nudo | 350 g | 120/180 giorni |
| PLU 262 | Speck di suino | metà sv | 1,5 kg | 120/180 giorni |
| PLU 069 | Speck di suino nero | intero sv o nudo | 3 kg | 120/180 giorni |
| PLU 021 | Capocollo di suino | intero sv o nudo | 3 kg | 120/180 giorni |
| PLU 022 | Capocollo di suino nero | intero sv o nudo | 1,5 kg | 120/180 giorni |
| PLU 121 | Pancetta di suino nero | intero sv o nudo | 2 kg | 120/180 giorni |
| PLU 166 | Guanciale suino | intero sv o nudo | 1,5 - 2 kg | 120/180 giorni |
| PLU 193 | Lardo suino nero | porzionato sv | 500 g | 120/180 giorni |
| PLU 024 | Lonzino stagionato | metà sv | 1,5 kg | 120/180 giorni |

N.B. tutti i prodotti interi possono essere forniti nudi o sottovuoto



I COTTI

COTTO DI BUFALO



Preparato con pregiata noce di bufalo italiano e legato artigianalmente per mantenere la forma anatomica distintiva. Il colore naturale rimane intatto. Dopo una cottura delicata a vapore, il prodotto viene laccato al miele e quindi rosolato in forno. Il risultato da un sapore delicato che diventa un'esperienza unica grazie alla dolce spennellatura finale. Una novità perfetta per taglieri invitanti e anche per secondi piatti sfiziosi e dal gusto vellutato.

| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|-----------------|-----------|-------|------------|
| PLU 313 | Cotto di bufalo | intero sv | 4 kg | 90/120 gg |

BACON DI SUINO



Gustoso e saporito salume ricavato da pancetta suina, aromatizzata e affumicata, cotta a vapore e leggermente rosolata. Ogni fetta è caratterizzata da una consistenza compatta, con strati di grasso tipici del taglio del maiale. Durante la rosolatura in piastra, acquisisce un irresistibile e golosa croccantezza che lo rende ideale e versatile per numerose ricette in cui diventa protagonista grazie al suo bouquet aromatico.

| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------|-----------|-------|------------|
| PLU 098 | Bacon di suino | intero sv | 2 kg | 90/120 gg |

| | | | | |
|---------|-----------------|-----------|------|---------------|
| PLU 313 | Cotto di bufalo | intero sv | 4 kg | 90/120 giorni |
| PLU 098 | Bacon di suino | intero sv | 2 kg | 90/120 giorni |

LE MORTADELLE

MORTADELLA DIA SINO "L'ORIGINALE"

Mortadella di antica tradizione contadina, prodotta con carne d'asino e suino e arricchita con lardello e pistacchi. Una mortadella con una grana leggermente grossolana che ne denota l'artigianalità e cubettature bianche ben definite. Il sapore è un bilanciato connubio tra la carne magra e i lardelli di suino nero. Il packaging in tessuto la rende elegante e pratica da conservare in frigo.

Perfetta per antipasti, aperitivi, panini, pizze, e si sposa magnificamente con un bicchiere di vino frizzante.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|----------------------|-----------|-------|------------|
| PLU 105 | Mortadella d'asino | metà sv | 5 kg | 90/120 gg |
| PLU 705 | Mortadellina d'asino | intero sv | 2 kg | 90/120 gg |

MORTADELLA "DEL NERO"

Realizzata con carne di suino nero siciliano, rinomata per il suo ricco sapore. Ogni fetta punteggiata da chiare quadrettature bianche si presenta compatta e rosa vivace. Gli ingredienti, vengono sapientemente dosati per dar vita a un prodotto profumato e gustoso.

Insaccata in elegante tessuto nero, risulta attraente e pratica da conservare nel frigorifero.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|--------------------------------------|-----------|-------|------------|
| PLU 102 | Mortadella di suino nero siciliano | metà sv | 5 kg | 180 gg |
| PLU 702 | Mortadellina di suino nero siciliano | intero sv | 2 kg | 180 gg |

MORTADELLA "LA BUFALINA"

La delicatezza dei tagli magri del bufalo incontra la ricchezza della carne e del lardello di maiale creando un sapore distintivo e unico. Caratterizzata da un contenuto di grassi inferiore, questa mortadella è un'opzione più leggera rispetto alle varietà suine tradizionali. La delicata speziatura si abbina a vini corposi o frizzanti. Intrigante versione di un classico della salumeria italiana.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|------------------------|-----------|-------|------------|
| PLU 100 | Mortadella di bufalo | metà sv | 5 kg | 90/120 gg |
| PLU 700 | Mortadellina di bufalo | intero sv | 2 kg | 90/120 gg |

MORTADELLA "RAGUSANELLA"

Preparata al 100% con carne di suino dal sapore delicato e leggermente speziato, arricchita con deliziosi pistacchi. È disponibile in due formati: da 5 kg e da 2 kg.

Nel formato da 2 kg, è prodotta in una variante speciale con il tartufo nero estivo che aggiunge una sfiziosa nota di profumo. Un connubio di sapori che rende ogni morso un'esperienza di gusto.



| COD | DESCRIZIONE | CONF. | PEZZ. | SHELF LIFE |
|---------|-------------------------------------|-----------|-------|------------|
| PLU 135 | Mortadella Ragusanella | metà sv | 5 kg | 90/120 gg |
| PLU 738 | Mortadellina Ragusanella al tartufo | intero sv | 2 kg | 90/120 gg |



| CODD | ESCRIZIONE | CONF.P | EZZATURA | SHELF LIFE |
|---------|--------------------------------------|-----------|----------|---------------|
| PLU 105 | Mortadella d'asino | metà sv | 5 kg | 90/120 giorni |
| PLU 705 | Mortadellina d'asino | intero sv | 2 kg | 90/120 giorni |
| PLU 102 | Mortadella di suino nero siciliano | metà sv | 5 kg | 180 giorni |
| PLU 702 | Mortadellina di suino nero siciliano | intero sv | 2 kg | 180 giorni |
| PLU 100 | Mortadella di bufalo | metà sv | 5 kg | 90/120 giorni |
| PLU 700 | Mortadellina di bufalo | intero sv | 2 kg | 90/120 giorni |
| PLU 135 | Mortadella Ragusanella | metà sv | 5 kg | 90/120 giorni |
| PLU 738 | Mortadellina Ragusanella al tartufo | intero sv | 2 kg | 90/120 giorni |

Il nostro territorio, la nostra storia,
la nostra passione per un prodotto unico.



Carne salada

Carne salada trentina

È un prodotto tipico Trentino di antichissime origini. La fesa di bovino viene reifata, salata e posta in apposite vasche in una salamoia di sale e spezie. La carne salada può essere consumata tagliata a fette grosse da cuocere oppure cruda tipo carpaccio.

PM 2,5 kg



Insaccati stagionati

Speck Crucolo Scudo

Presenta la classica forma a scudo la qualità della materia prima utilizzata è unita ad una particolare attenzione nelle fasi di salamoia con la scelta delle migliori spezie. Una leggera affumicatura con legno di faggio e una sapiente stagionatura rigidamente controllata, consentono di ottenere uno Speck eccellente, dal sapore unico ed inconfondibile.

PM 5 kg



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO medio | pz./ct | |
|----------|---|------------|--------|----------|
| 1020001 | CARNE SALADA TRENTINA | 2,5 kg | 2 | |
| 20020024 | SPECK CRUCOLO NAZIONALE SCUDO | 6 kg | 1 | P |
| 20020031 | SPECK CRUCOLO NAZIONALE A SCUDO- A METÀ SV | 3 kg | 2 | P |
| 20020027 | SPECK CRUCOLO NAZIONALE A SCUDO- TRANCIO SV | 500 g | 10 | P |



Cotti



Mezzena di speck



Mezzena di suino accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli Nazionali. sezionamento, salatura, affumicatura tradizionale con legna di faggio, stagionatura 150 giorni e confezionamento.



Guanciales affumicato

Salame ottenuto dalla guancia del maiale: salato, viene cotto e leggermente affumicato, successivamente confezionato. Con il suo gusto dolce e delicato, affettato sottile e accompagnato a crostini caldi è un ottimo antipasto, mentre, tagliato a cubetti, serve per preparare gustosi sughi.

PM 2,4 kg



Pancetta doppia stufata

Ottenuta da pancetta di suino sezionata. Salata, cotta e affumicata con legna di faggio. La pancetta affumicata è un ottimo ingrediente per l'utilizzo in cucina.

PM 4 kg



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO medio | pz./ct | P |
|----------|------------------------------|------------|--------|---|
| 7010000 | GUANCIALE STUFATO AFFUMICATO | 2,4 kg | 2 | P |
| 14020000 | PANCETTA DOPPIA STUFATA | 4 kg | 2 | P |
| 20010003 | CRUCOLO - MEZZENA DI SPECK | 30 kg | 1 | P |

Wurstel

Wurstel classico



Viene prodotto esclusivamente con carne di suino a cui si aggiungono sale, spezie e aromi. Successivamente si macina il tutto ottenendo una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura.

PM 180 g

Wurstel Servelad



Viene prodotto esclusivamente con carne di suino a cui si aggiungono sale e spezie. Successivamente si macina il tutto ottenendo una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura. Si presenta con la forma di una salsiccia arcuata e grossa.

PM 180 g

Wurstel Meraner



Viene prodotto esclusivamente con carne di suino a cui si aggiungono sale, spezie e aromi. Successivamente si macina il tutto si ottiene una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura. Si presenta con la forma di una salsiccia arcuata e sottile.

PM 180 g

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO medio | pz./ct | P |
|----------|-------------------|------------|--------|---|
| 22010007 | WURSTEL CLASSICO | 280 g | 10 | P |
| 22010008 | WURSTEL SERVELADE | 280 g | 10 | P |
| 22010003 | WURSTEL MERANER | 280 g | 10 | P |



Insaccati stagionati



Salame Crucolo Lungo 1,5 mt

E' un prodotto esclusivo e inimitabile. 1,5 metri, ottenuto con carni di suino e lavorato secondo le antiche tradizioni del "Rifugio Crucolo". Ideale per feste e banchetti e in tutte le occasioni.

PM 4,5 kg



Salame lungo oltre 40 metri

Nato per gioco nella cantina del Rifugio Crucolo, con le caratteristiche di un salame classico, è entrato nel Guinness dei primati 2 volte (1992-1994). Adesso viene proposto su prenotazione in bobine da 20 metri per eventi particolari.



Speck Trentino Squadrato

Ottenuta da cosce di suino selezionate presenta la forma squadrata unita ad una particolare attenzione nelle fasi di salamoia con la scelta delle migliori spezie. Una leggera affumicatura con legna di faggio e una sapiente stagionatura rigidamente controllata, consentono di ottenere uno Speck eccellente, dal sapore unico ed inconfondibile.

PM 4,5 kg



Bauernspeck

Ottenuta da pancetta di suino nazionale selezionata; disossata e lavorata con sale, pepe e spezie; viene affumicata con legna di faggio e stagionata.

PM 1,8 kg



| CODICE | DESCRIZIONE | PESO medio | pz./ct | P |
|-----------|--|------------|--------|---|
| 17010001 | SALAME CRUCOLO LUNGO 1,5 MT- DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE | 4,5 kg | 1 | P |
| 17010002 | SALAME LUNGO 40 METRI-DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE | 65 kg | 1 | P |
| 020200024 | TAVOLO CON TAGLIERE PER IL SALAME PIÙ LUNGO | | 1 | P |
| 20020007 | SPECK TRENINO SQUADRATO | 4,5 kg | 2 | |
| 20020008 | SPECK TRENINO SQUADRATO- METÀ SPECK | 2,5 kg | 4 | |
| 20020001 | SPECK TRENINO SQUADRATO- TRANCIO SPECK | 1 kg | 8 | P |
| 20020011 | SPECK TRENINO SQUADRATO- TRANCIO CUORE | 500 g | 10 | P |
| 14020002 | BAUERNSPECK- A METÀ S.V | 1,8 kg | 2 | P |
| 14020007 | BAUERNSPECK- TRANCIO S.V | 0,35 kg | 10 | P |



Insaccati stagionati

Listarelle di Guanciaie

È un prodotto di salumeria stagionato tipico dell'Italia centrale ottenuto dalla "guancia" del maiale tra testa e spalla. Il taglio di carne viene salato con la miscela di salagione e stagionato per circa 50 giorni. Al termine della stagionatura, il prodotto viene porzionato e confezionato in atmosfera protettiva.

Gustoso e delicato
Pronto da cuocere
Ideale aiuto in cucina

Ideale saltato in padella o utilizzato in preparazioni culinarie per preparare ripieni, sughi e ingrediente base per preparare la una gustosa pasta alla carbonara.

NESSUN ALLERGENE senza glutine e lattosio

GUSTO TARENTINO profumo aromatico e salato per un guanciaie dal sapore unico

TEMPO DI STAGIONATURA 60 GIORNI da una equilibrata gestione di sale e tempo a condizioni microclimatiche ideali

Listarelle di Speck

Ottenuto da cosce di suino, disossata e sgrassata, lavorate secondo metodi rigorosamente tradizionali. Il metodo di lavorazione che consiste in sapienti "massaggi", una leggera affumicatura con legno di faggio ed una stagionatura di circa 3 mesi, garantiscono uno speck dal sapore unico e inconfondibile. Porzionato a Listarelle e confezionato in atmosfera protetta.

Gustoso e delicato
Pronto da cuocere
Ideale aiuto in cucina

Ideale saltato in padella o utilizzato in preparazioni culinarie per preparare ripieni, sughi e insalate.

NESSUN ALLERGENE senza glutine e lattosio

GUSTO TARENTINO profumo aromatico e speziato per uno Speck dal sapore unico

TEMPO DI STAGIONATURA 3 MESI da una equilibrata gestione di sale e tempo a condizioni microclimatiche ideali

Listarelle di Pancetta affumicata

È uno dei tagli adiposi del suino e si ricava dal ventre e dal costato del maiale. Le listarelle sono prodotte da pancetta sgrassata delicatamente speziata asciugata e affumicata con legno di faggio. Al termine della affumicatura, il prodotto viene porzionato e confezionato in atmosfera protettiva.

Gustoso e delicato
Pronto da cuocere
Ideale aiuto in cucina

Ideale saltato in padella o utilizzato in preparazioni culinarie per preparare ripieni, sughi e carni magre pesce e verdure.

NESSUN ALLERGENE senza glutine e lattosio

GUSTO TARENTINO profumo aromatico e affumicato per una pancetta dal sapore unico

PROCESSO PRODUTTIVO La pancetta tesa rifilata e sgrassata, viene massaggiata a secco con la miscela di salagione e riposta in vasche. Segue l'affumicatura con legno di faggio

| CODICE | DESCRIZIONE | PESO medio | pz./ct | |
|----------|-----------------------------------|------------|--------|----------|
| 24010001 | LISTARELLE DI SPECK | 100g | 10 | P |
| 24010003 | LISTARELLE DI PANCETTA AFFUMICATA | 100g | 10 | P |
| 24010002 | LISTARELLE DI GUANCIAIE | 100g | 10 | P |

JOSELITO[®]
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

Más que una marca una leyenda

JOSELITO
150
AÑOS YEARS

DE SD E1 86 8

150 años. Joselito una marca legendaria

Atesoramos los secretos de una tradición heredada a lo largo de 6 generaciones que han compartido una única obsesión: *elaborar el Mejor Jamón del Mundo.*

P R O D U C T O S

JOSELITO®

Jamón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Extremidad posterior, a nivel de la sínfisis isquiopubiana, procedente de cerdos adultos, elaborado con el correspondiente proceso de salazón y curado-maduración natural.

CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteadas y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina

CURACIÓN

Más de 36 meses

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|
| Valore energético (KJ/Kcal) | | Proteína (g) | |
| 1.476 KJ | 355 Kcal | 29,6 g | |
| Sal (g)H | hidratos e carbono(g) | Fibra alimentaria (g) | |
| 3,7 g | <0,8 g | Azúcares 0 g | 0 g |
| Grasa (g) | SaturadasM | monoinsaturadasP | poliinsaturadas |
| 26,3 g | 8,1 g | 15,5 g | 2,7 g |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

| | | |
|---------------|--------------------|-------------------|
| Código EAN | EMBALAJE 1 | EMBALAJE 2 |
| 8437000183013 | 2 PIEZAS CARTÓN | 1 PIEZA CARTÓN |



Jamón Deshuesado JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Extremidad posterior, a nivel de la sínfisis isquiopubiana, procedente de cerdos adultos, elaborado con el correspondiente proceso de salazón y curado-maduración natural.

CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteadas y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina

CURACIÓN

Más de 36 meses



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | | | | | |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----|------------|------------------|-----------------------|--|
| Valore energético (KJ/Kcal)P | | Proteína (g) | | Grasa (g) | | Fibra alimentaria (g) | |
| 1.476 KJ | 355 Kcal | 29,6 g | | 26,3 g | | 0 g | |
| Sal (g)H | hidratos e carbono(g) | Fibra alimentaria (g) | | SaturadasM | monoinsaturadasP | poliinsaturadas | |
| 3,7 g | <0,8 g | Azúcares 0 g | 0 g | 8,1 g | 15,5 g | 2,7 g | |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

| | | |
|---------------|-----------------------------|------------------------|
| Código EAN | EMBALAJE 1 | EMBALAJE 2 |
| 8437000183020 | 2 PIEZAS CAJA ISOTÉRMICA | 1 PIEZA CAJA MADERA |

Paleta Deshuesada JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Extremidad anterior procedente de cerdos adultos, e laborado con el correspondiente proceso de salazón y curado-maduración natural.

CARACTERÍSTICAS

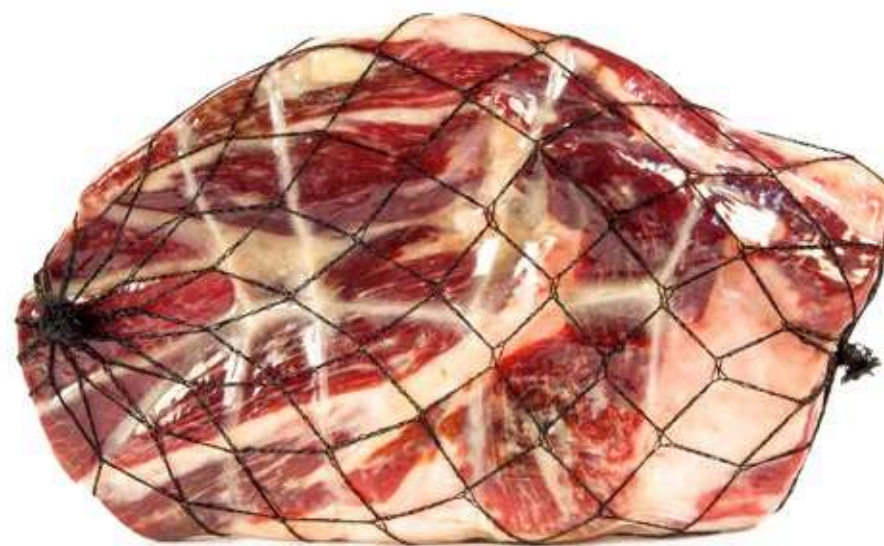
Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades que van desde el dorado a rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada brillante. La tonalidad de la carne incluye desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido.

INGREDIENTES

Paleta y sal marina

CURACIÓN

Más de 24 meses



VALORES NUTRICIONALES*E

| | | | |
|---------------------------|------------------------|------------|----------------------|
| Valorenergético (KJ/Kcal) | Proteína (g/G) | rasa (g)C | Fibraalimentaria (g) |
| 1.532 KJ 369 Kcal | 29,2 g | 28 g | 0 g |
| Sal (g)H | hidratosedecarbono (g) | SaturadasM | noinsaturadasP |
| 4,2 g | <0,8 g | 8,5 g | 16,4 g |
| | Azúcares 0 g | | oliinsaturadas 3,1 g |

MBALAJE

Código EAN
8437000183129

EMBALAJE 1
1 EN CAJA
MADERA

EMBALAJE 2
6 EN CAJA
ISOTÉRMICA

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Coppa JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Se entiende por coppa a la pieza de morfología triangular que se localiza a continuación del lomo en situación craneal, comparte con el lomo los mismos músculos, aunque únicamente las porciones correspondientes a su inserción. También integran esta pieza los músculos localizados en la región dorsal del cuello así como el romboides cervical y la parte de los trapecios torácico y cervical que no quedan incluidos en la paleta.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por ser una pieza veteada de grasa intramuscular y sobre todo intermuscular con aspecto marmóreo, propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Cabecero de cerdo, sal marina, pimienta y ajo.

CURACIÓN

Más de 6 meses



VALORES NUTRICIONALES*E

| | | | |
|----------------------------|------------------------|------------|------------------------|
| Valorenergético (KJ/Kcal)P | roteína (g) | Grasa (g) | Fibraalimentaria (g) |
| 1.850 KJ 446 Kcal | 30,9 g | 35,8 g | 0 g |
| Sal (g)H | hidratosedecarbono (g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 4,1 g | <0,8 g | 11,4 g | 20,3 g |
| | Azúcares 0 g | | Poliiinsaturadas 4,1 g |

MBALAJE

Código EAN
8437000183716

EMBALAJE
+/- 12KG
CAJA CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Caña de Lomo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, alado, adobado y embuchado en tripa, el cual ha pasado un adecuado proceso de curado-maduración. Ahumado en campanas naturales de leña.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido con numerosa infiltración de la grasa del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal marina, pimentón, ajo y azúcar.

CURACIÓN

Más de 6 meses



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Valor energético (KJ/Kcal)P | Proteína (g) | Grasa (g) | Fibra alimentaria (g) |
| 1.326 KJ 317 Kcal | 38,8 g | 18 g | 0 g |
| Sal (g) | Hidratos de carbono (g) | Saturadas | Monosaturadas |
| 3,5 g | <1,2 g | 5,8 g | 10,4 g |
| | Azúcares | Polisaturadas | |
| | 1,2 g | 1,8 g | |

EMBALAJE

Código EAN
8437000183228

EMBALAJE
10 UNIDADES
CAJA CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Tubo 1/2 Lomo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, salado, adobado y embuchado en tripa, el cual ha pasado un adecuado proceso de curado-maduración. Ahumado en campanas naturales de leña.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido con numerosa infiltración de la grasa del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal marina, pimentón, ajo y azúcar.

CURACIÓN

Más de 6 meses



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|----------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Valor energético (KJ/Kcal) | Proteína (g) | Grasa (g) | Fibra alimentaria (g) |
| 1.326 KJ 317 Kcal | 38,8 g | 18 g | 0 g |
| Sal (g) | Hidratos de carbono (g) | Saturadas | Monosaturadas |
| 3,5 g | <1,2 g | 5,8 g | 10,4 g |
| | Azúcares | Polisaturadas | |
| | 1,2 g | 1,8 g | |

EMBALAJE

Código EAN
8437000183235

EMBALAJE
20 UNIDADES
CAJA CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Chorizo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Se entiende por chorizo, la mezcla de carnes picadas, procedentes de las piezas nobles exclusivamente de cerdo, aderezado con sal marina, pimentón, ajo y azúcar, amasada y embutida en tripa, que ha tenido un proceso de maduración-deseccación, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado grueso y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimentón, ajo, azúcar y tripa natural de cerdo.

CURACIÓN

Más de 6 meses



Salchichón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Se entiende por salchichón a la mezcla de carnes picadas, procedentes exclusivamente de cerdo, preparado con sal marina, pimienta y ajo, amasada y embutida en tripas, que ha pasado un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado extra fino y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimienta, ajo y tripa natural de cerdo.

CURACIÓN

Más de 6 meses



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|
| Valore energético (KJ/Kcal)P | roteína (g) | Grasa (g) | Fibra alimentaria (g) |
| 1.722 KJ 415 Kcal | 26 g | 34,6 g | 0 g |
| Sal (g)H | hidratos e carbono (g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 3,8 g | 1,2 g Azúcares 1,2 g | 9,9 g | 20,5 g |
| | | Polinsaturadas | |
| | | 4,2 g | |

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183327

EMBALAJE
10 UNIDADES
CAJA CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|------------------------------|------------------------|----------------|-----------------------|
| Valore energético (KJ/Kcal)P | roteína (g) | Grasa (g) | Fibra alimentaria (g) |
| 1.843 KJ 445 Kcal | 26,6 g | 37,6 g | 0 g |
| Sal (g)H | hidratos e carbono (g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 3,5 g | <0,8 g Azúcares 0 g | 10,9 g | 22,3 g |
| | | Polinsaturadas | |
| | | 4,4 g | |

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183426

EMBALAJE
10 UNIDADES
CAJA CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Chorizo Vela JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Se entiende por Chorizo Vela, la mezcla de carnes picadas, procedentes de las piezas nobles exclusivamente de cerdo, aderezado con sal marina, pimentón, ajo y azúcar, amasada y embutida en tripa, que ha tenido un proceso de maduración-deseccación, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado grueso y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimentón, ajo, y azúcar.

CURACIÓN

Más de 3 meses



Salchichón Vela JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Se denomina Salchichón Vela a la mezcla de carnes picadas, procedentes exclusivamente de cerdo, preparado con sal marina, pimienta y ajo, amasada y embutida en tripas, que ha pasado un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado extra fino y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimienta, y ajo.

CURACIÓN

Más de 3 meses



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Valor energético (KJ/Kcal)P | roteína (g) | Grasa (g) | Fibra alimentaria (g) |
| 1.752 KJ 423 Kcal | 26 g | 35,4 g | 0 g |
| Sal (g)H | Hidratos de carbono (g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 3,3 g | 1,2 g | 10,1 g | 21 g |
| | Azúcares | Polisaturadas | |
| | 1,2 g | 4,3 g | |

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183310

EMBALAJE
48 UNIDADES
CAJA CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|
| Valor energético (KJ/Kcal)P | roteína (g)G | grasa (g) | Fibra alimentaria (g) |
| 1.855 KJ 448 Kcal | 26,6 g | 37,9 g | 0 g |
| Sal (g) | Hidratos de carbono (g) | SaturadasM | noinsaturadasP |
| 3,5 g | <0,8 g | 11 g | 22,5 g |
| | Azúcares | Polisaturadas | |
| | 0 g | 4,4 g | |

EMBALAJE

Código EAN
 8437000183419

EMBALAJE
48 UNIDADES
CAJA CARTÓN

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

Panceta JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Pieza constituida por el tejido subcutáneo con piel obtenido de las regiones torácicas y abdominales integrada por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular; procedente exclusivamente de cerdos, sometido al correspondiente proceso de salazón/ adobado, curado-maduración, que asegura una buena estabilidad así como olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Sus tonalidades varían entre el blanco, blanco rosáceo y amarillento con entreverados de carne y un sabor y aroma característicos de esta pieza.

INGREDIENTES

Panceta de cerdo, sal marina, pimienta, ajo, romero y tomillo.

CURACIÓN

12 meses



Papada JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



Pieza constituida por el tejido subcutáneo con piel obtenido de las regiones del cuello y músculos inferiores del mismo integrada por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular; procedente exclusivamente de cerdos, sometido al correspondiente proceso de salazón/ adobado, curado-maduración, que asegura una buena estabilidad así como olor y sabor característico.

CARACTERÍSTICAS

Sus tonalidades varían entre el blanco, blanco rosáceo y amarillento con entreverados de carne y un sabor y aroma característicos de esta pieza.

INGREDIENTES

Papada de cerdo, sal marina, pimienta, ajo, romero y tomillo.

CURACIÓN

12 meses



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------------|-------------------------|--------|----------------|--------|-----------------------|--------|
| Valor energético (KJ/Kcal)P | 3.103 KJ / 754 Kcal | proteína (g)G | 7,3 g | rasa (g)C | 80,5 g | Fibra alimentaria (g) | 0 g |
| Sal (g)H | 2,2 g | hidratos de carbono (g) | <0,8 g | SaturadasM | 22,1 g | noinsaturadasP | 50,0 g |
| | | Azúcares | 0 g | oliinsaturadas | 8,4 g | | |

EMBALAJE

ódiigo EAN
8437000183495

EMBALAJE
CAJA CARTÓN
+/- 12 KG

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor in filtración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------------|-------------------------|--------|-----------------|--------|-----------------------|--------|
| Valor energético (KJ/Kcal)P | 3.238 KJ / 787 Kcal | proteína (g)G | 7 g | rasa (g)C | 84,3 g | Fibra alimentaria (g) | 0 g |
| Sal (g)H | 2,0 g | hidratos de carbono (g) | <0,8 g | SaturadasM | 23,7 g | noinsaturadas | 52,2 g |
| | | Azúcares | 0 g | Poliinsaturadas | 8,4 g | | |

EMBALAJE

ódiigo EAN
8437000183501

EMBALAJE
CAJA CARTÓN
+/- 12 KG

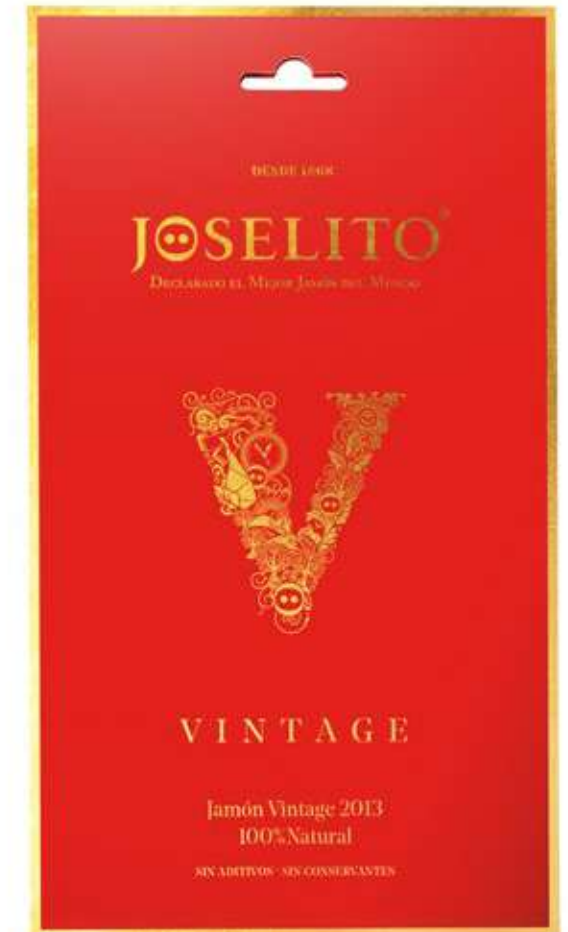
* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor in filtración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

L O N C H E A D O S

JOSELITO®

Blíster Jamón Vintage JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteadas y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina.

CURACIÓN

Añada 2013
Más de 84 meses de curación.

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|
| Valore energético (KJ/Kcal)P | proteína (g) | Grasa (g) | Fibra alimentaria (g) |
| 1.476 KJ 355 Kcal | 29,6 g | 26,3 g | 0 g |
| Sal (g)H | hidratos de carbono (g) | SaturadasM | monoinsaturadas |
| 3,7 g | <0,8 g Azúcares 0 g | 8,1 g | 15,5 g |
| | | Polinsaturadas | |
| | | 2,7 g | |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

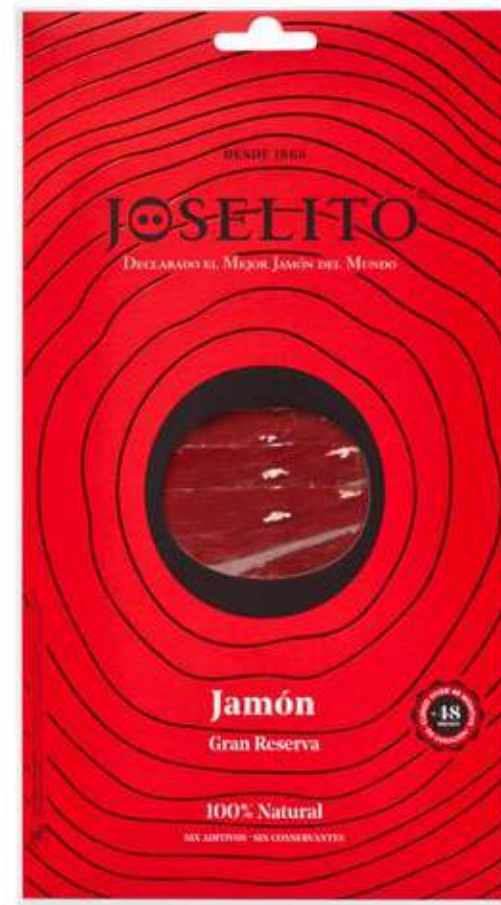
EMBALAJE

Código EAN
 8437018906079

EMBALAJE
30 BLÍSTER
70G / BLÍSTER
CAJA ISOTÉRMICA

Blíster Jamón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada y brillante.

INGREDIENTES

Jamón y sal marina.

CURACIÓN

Más de 48 meses

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|-----------------|----------------------|
| Valorenergético (KJ/Kcal) | Proteína (g)G | rasa (g)C | Fibra alimentaria(g) |
| 1.476 KJ 355 Kcal | 29,6 g | 26,3 g | 0 g |
| Sal (g)H | hidratos e carbono(g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 3,7 g | <0,8 g | 8,1 g | 15,5 g |
| | Azúcares 0 g | Poliinsaturadas | |
| | | 2,7 g | |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

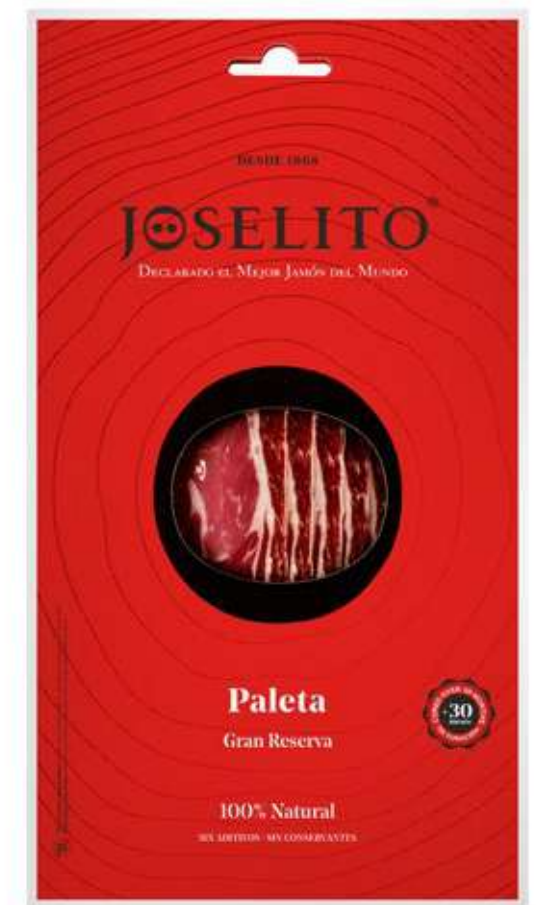
EMBALAJE

ódigoEAN
 8437000183747

EMBALAJE
30 BLÍSTER
70G / BLÍSTER
CAJA ISOTÉRMICA

Blíster Paleta JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

Pata fina, grasa de consistencia blanda y untuosa, con tonalidades que van desde el dorado a rosáceas. La carne tiene numerosas infiltraciones de grasa veteada brillante.

INGREDIENTES

Paleta y sal marina.

CURACIÓN

Más de 30 meses

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|-----------------|----------------------|
| Valorenergético (KJ/Kcal) | Proteína (g)G | rasa (g)C | Fibra alimentaria(g) |
| 1.532 KJ 369 Kcal | 29,2 g | 28,0 g | 0 g |
| Sal (g)H | hidratos e carbono(g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 4,2 g | <0,8 g | 8,5 g | 16,4 g |
| | Azúcares 0 g | Poliinsaturadas | |
| | | 3,1 g | |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

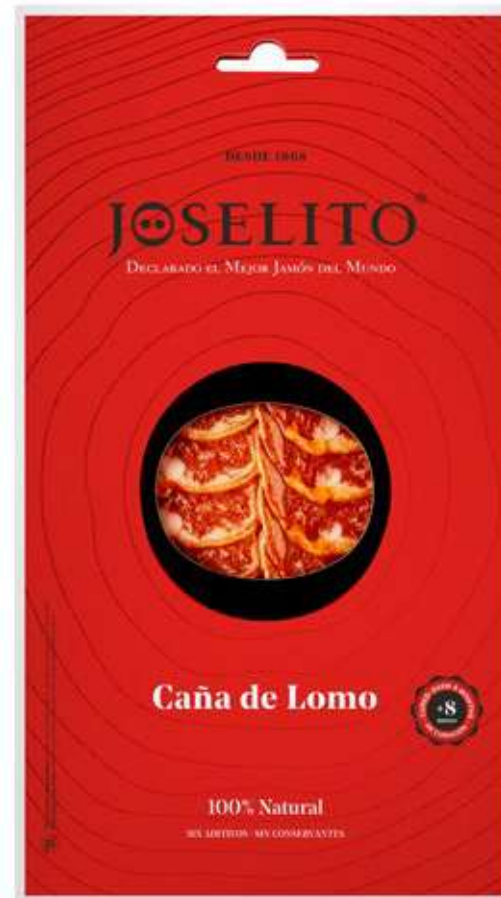
EMBALAJE

ódigoEAN
 8437013030397

EMBALAJE
30 BLÍSTER
70G / BLÍSTER
CAJA ISOTÉRMICA

Blíster Lomo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido con numerosa infiltración de la grasa del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

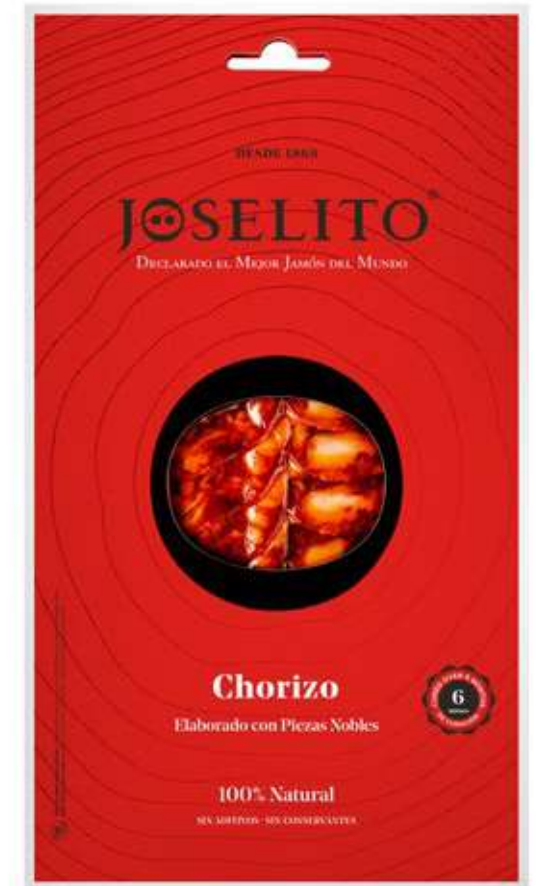
Lomo de cerdo, sal marina, pimentón, ajo, y azúcar.

CURACIÓN

Más de 6 meses

Blíster Chorizo JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

Al corte se caracteriza por un picado grueso y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criados en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimentón, ajo, y azúcar.

CURACIÓN

Más de 6 meses

VALORES NUTRICIONALES*E

| | | | |
|---------------------------|------------------------|-------------|----------------------|
| Valorenergético (KJ/Kcal) | Proteína (g/G) | grasa (g/C) | Fibraalimentaria (g) |
| 1.326 KJ 317 Kcal | 38,8 g | 18 g | 0 g |
| Sal (g/H) | hidratosedecarbono (g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 3,5 g | 1,2 g | 5,8 g | 10,4 g |
| | Azúcares | | Poliinsaturadas |
| | 1,2 g | | 1,8 g |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

ódigo EAN
 8437013030403

EMBALAJE
30 BLÍSTER
70G / BLÍSTER
CAJA ISOTÉRMICA

VALORES NUTRICIONALES*

| | | | |
|---------------------------|------------------------|-------------|----------------------|
| Valorenergético (KJ/Kcal) | Proteína (g/G) | grasa (g/C) | Fibraalimentaria (g) |
| 1.722 KJ 415 Kcal | 26,0 g | 34,6 g | 0 g |
| Sal (g/H) | hidratosedecarbono (g) | SaturadasM | noinsaturadas |
| 3,8 g | 1,2 g | 9,9 g | 20,5 g |
| | Azúcares | | Poliinsaturadas |
| | 1,2 g | | 4,2 g |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

ódigo EAN
 8437013030410

EMBALAJE
30 BLÍSTER
70G / BLÍSTER
CAJA ISOTÉRMICA

Blíster Salchichón JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CARACTERÍSTICAS

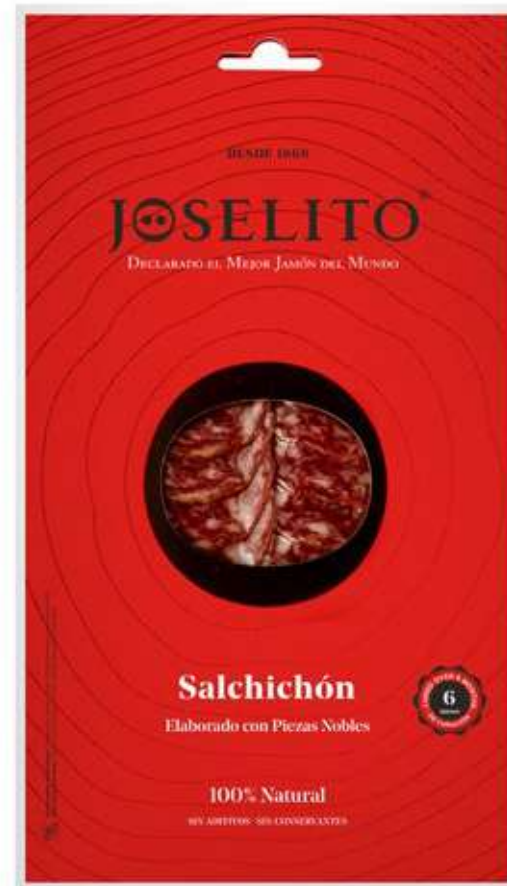
Al corte se caracteriza por variaciones de tonalidades desde el rojo púrpura intenso al rosa pálido con numerosa infiltración de la grasa del cerdo criado en extensivo.

INGREDIENTES

Magro de cerdo, sal marina, pimienta y ajo.

CURACIÓN

Más de 6 meses



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------------|------------------------|--------|-----------|--------|-----------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Valor energético (KJ/Kcal)P | 1.843 KJ / 445 Kcal | proteína (g) | 26,6 g | Grasa (g) | 37,6 g | Fibra alimentaria (g) | 0 g | | | | |
| Sal (g)H | 3,5 g | hidratos e carbono (g) | <0,8 g | Azúcares | 0 g | SaturadasM | 10,9 g | monoinsaturadas | 22,3 g | Poliinsaturadas | 4,4 g |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

Código EAN
8437013030427

EMBALAJE
30 BLÍSTER
70G / BLÍSTER
CAJA ISOTÉRMICA

Cata Loncheados JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CONTENIDO

- 1x Blíster de Jamón Joselito Gran Reserva loncheado de 70g
- 1x Blíster de Lomo Joselito loncheado de 70g
- 1x Blíster de Chorizo Joselito loncheado de 70g
- 1x Blíster de Salchichón Joselito loncheado de 70g



VALORES NUTRICIONALES

Valores correspondientes a cada producto.

EMBALAJE

Código EAN
8437018906055

EMBALAJE
10 UNIDADES
CAJA CARTÓN

Estuche Vintage JOSELITO®

100% Natural · Sin conservantes ni aditivos



CONTENIDO

4x Blísters de Jamón Joselito Vintage de 70g cada uno



VALORES NUTRICIONALES*

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------------|-----------------------|--------|-----------|--------|-----------------------|--------|
| Valor energético (KJ/Kcal)P | 1.476 KJ / 355 Kcal | Proteína (g) | 29,6 g | Grasa (g) | 26,3 g | Fibra alimentaria (g) | 0 g |
| Sal (g)H | 3,7 g | Idratos e carbono (g) | <0,8 g | Azúcares | 0 g | SaturadasM | 8,1 g |
| | | | | | | monoinsaturadas | 15,5 g |
| | | | | | | Poliinsaturadas | 2,7 g |

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

EMBALAJE

Código EAN
8437018906062

EMBALAJE
10 UNIDADES
CAJA CARTÓN

| Artículo/Fase | Descripción | Ump |
|---------------|---|-----|
| JO000131 | PINZA JOSELITO | KG |
| JO000832 | JAMON JOSELITO GRAN RESERVA CON OSSO | KG |
| JO000833 | JAMON JOSELITO GRAN RESERVA DISOS. LEGNO | KG |
| JO000834 | PALETA JOSELITO GRAN RESERVA DISOS. LEGNO | KG |
| JO000835 | JOMO DI JOSELITO | KG |
| JO000837 | CHORIZO JOSELITO | KG |
| JO000838 | SALCHICHON DI JOSELITO | KG |
| JO000841 | PANCETTA DI JOSELITO | KG |
| JO000842 | PAPADA DI JOSELITO | KG |
| JO000845 | COFANETTO DI JOSELITO PREAFF. 4X70GR | PZ |
| JO000846 | JAMON JOS. GRAN RES. BUSTA PREAF. 70GR | PZ |
| JO000847 | PALETA JOSELITO GRAN RES. PREAFF. 70GR | PZ |
| JO000848 | LOMO DI JOSELITO BUSTA PREAFFETTATO 70GR | PZ |
| JO000849 | CHORIZO DI JOSELITO BUSTA PREAFFET. 70GR | PZ |
| JO000850 | SALCHICHON DI JOSELITO BUSTA PREAF. 70GR | PZ |
| JO000870 | MORSA JAMOTEC ACCIAIO BASE LEGNO | PZ |
| JO000871 | GREMBIULE ROSSO DI JOSELITO | PZ |
| JO000872 | COLTELLO PROSCIUTTO - PORCHE | PZ |
| JO000883 | COPPA DI JOSELITO | KG |
| JO000884 | COLTELLO PROSCIUTTO - KNIVE | PZ |
| JO000885 | PALETA JOSELITO GRAN. RES. DISOS. ISOTERM | KG |
| JO000886 | SALSICHON VELA VELA DI JOSELITO 2,5KG | PZ |
| JO000900 | JAMON VINTAGE 2015 BUSTA PREAFFETT. 70GR | PZ |
| JO000944 | CONFEZIONE REGALO "JAMON" 8KG | KG |
| JO000945 | CONFEZIONE REGALO LOMO DI JOSELITO 600GR | PZ |
| JO000949 | JAMON JOSELITO VINTAGE +7 ANNI 9KG | PZ |
| JO000962 | MORSA ACCIAIO | PZ |



VECCHIO
VARZI

LINEA TRADIZIONE E SAPORE TRADITION AND FLAVOUR LINE



Tradizione e sapore

Dal 1974, eredi di una tradizione millenaria, i salumi Vecchio Varzi® sono conosciuti per lo stile produttivo artigianale, la selezione dei migliori suini lombardi, piemontesi ed emiliani e la stagionatura che beneficia delle condizioni uniche dell'aria delle colline di Varzi.

Il salumificio Vecchio Varzi® produce circa un terzo di tutta l'area del Salame di Varzi D.O.P., rappresentandone dunque il più grande produttore.

Un'estrema cura e attenzione sono prestate durante ogni fase del processo produttivo e di stagionatura per restituire in ogni singolo salame il sapore della tradizione.

Tradition and flavour

Since 1974, heir of a thousand-year-old tradition, the Vecchio Varzi® products are known for the artisanal productive style, the selection of the best pigs coming from the regions of Lombardy, Piedmont and Emilia Romagna, and the seasoning in the Varzi valley that is well-suited for its unique air conditions.

Vecchio Varzi® produces almost one-third of the Varzi P.D.O. salami production and is the biggest producer.

Each productive and seasoning process is done with extreme care and attention in order to give to every salami the taste of tradition.

www.vecchiovarzi.it



SALAME DI VARZI D.O.P. - VARZELLO



SALAME DI VARZI D.O.P. - VARZINO

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME DI VARZI D.O.P. - VARZELLO SALAMI DI VARZI P.D.O. - VARZELLO | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm. | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 12 mm. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 350 grammi | 350 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 30 giorni | 30 days | |
| SHELF LIFE | 120 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni | 120 days - 75 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (tra +7°C e +13°C) | Keep in a cool and refrigerated place (between +7° and +13°C) | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: L 25 cm, Ø 6 cm | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: L 25 cm, diameter Ø 6 | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME DI VARZI D.O.P. - VARZINO SALAMI DI VARZI P.D.O. - VARZINO | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm. | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 12 mm. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 450 grammi | 450 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 30 giorni | 30 days | |
| SHELF LIFE | 120 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni | 120 days - 75 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (tra +7°C e +13°C) | Keep in a cool and refrigerated place (between +7° and +13°C) | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: cm L25 cm, Ø 6 | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L25 cm, Ø 6 | |



SALAME DI VARZI D.O.P. - CRESPONETTO

SALAME DI VARZI D.O.P. - SOTTOCRESPONE

| | | | |
|---|--|---|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME DI VARZI D.O.P. - CRESPONETTO SALAMI DI VARZI P.D.O. - CRESPONETTO | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 12 mm. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intero: 650 grammi Trancio sottovuoto: 330 grammi | | Whole: 650 grams Vacuum pieces: 330 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 45 giorni | | 45 days |
| SHELF LIFE SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 120 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | | 120 days - 75 days guaranteed from delivery 120 days - 105 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (+7°C/+13°C) Trancio sottovuoto: conservare tra +0° e +4°C | | Keep in a cool and refrigerated place (+7°C/+13°C) Vacuum pieces: store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE PALLETIZATION | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18x P25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: L 35 cm, Ø 7 Trancio sottovuoto: Cartone da 5 Kg (16 pz) Cartone per strato 9 - Strati per pallet 7 Dimensione salame: cm L18, Ø 7 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L35, Ø 7 Vacuum pieces: Cardboard box of Kg 5 (16 pcs) Cardboard box per layer 9 - Layers per pallet 7 Dimensione salame: cm L18, Ø 7 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME DI VARZI D.O.P. - SOTTOCRESPONE SALAMI DI VARZI P.D.O. - SOTTOCRESPONE | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 12 mm. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intero: 1000 grammi Trancio sottovuoto: 450 grammi | | Whole: 1000 grams Vacuum pieces: 450 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 60 giorni | | 60 days |
| SHELF LIFE SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 120 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | | 120 days - 75 days guaranteed from delivery 120 days - 105 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (+7°C/+13°C) Trancio sottovuoto: conservare tra +0° e +4°C | | Keep in a cool and refrigerated place (+7°C/+13°C) Vacuum pieces: store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP 25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: cm L35, Ø 7 Trancio sottovuoto: Cartone da 5 Kg (12 pz) Cartone per strato 9 - Strati per pallet 7 Dimensione salame: cm L18, Ø 7 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L35, Ø 7 Vacuum pieces: Cardboard box of Kg 5 (12 pcs) Cardboard box per layer 9 - Layers per pallet 7 Dimensione salame: cm L18, Ø 7 |



SALAMETTO



CUCITO

| | | | |
|---|---|---|--|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAMETTO SALAMETTO | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 12 mm. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 680 grammi - fila da 4 pz x 170 g cad | | 680 grams - string of 4 x 170 grams individually labelled |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 8 giorni | | 8 days |
| SHELF LIFE | 90 giorni - Garantita alla consegna 60 giorni | | 90 days - 60 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (tra +7°C e +13°C) | | Keep in a cool and refrigerated place (between +7° and +13°C) |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49x H18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 |

| | | | |
|---|---|---|--|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | CUCITO CUCITO | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 14 mm. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 14 mm. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 900 grammi | | 900 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 60 giorni | | 60 days |
| SHELF LIFE | 250 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni | | 250 days - 75 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (tra +7°C e +13°C) | | Keep in a cool and refrigerated place (between +7° and +13°C) |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: cm L45-50, Ø 7,5 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L45-50, Ø 7,5 |



SALAME VECCHIO VARZI® 1974 - CUCITO



SALAME VECCHIO VARZI® 1974 - FILZETTA

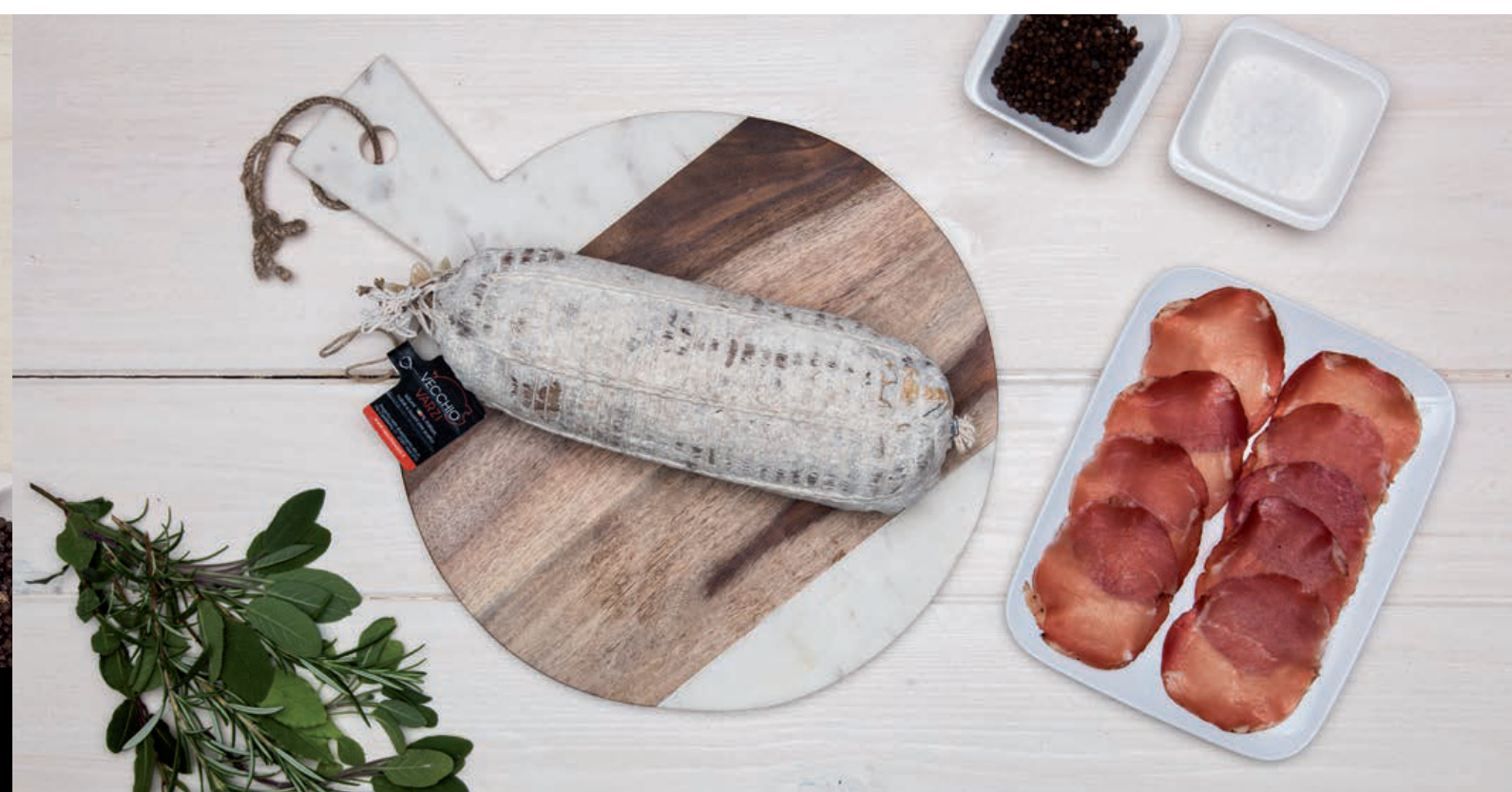
| | | | |
|---|---|---|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME VECCHIO VARZI® 1974 - CUCITO SALAMI VECCHIO VARZI® 1974 - CUCITO | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a mano. Macinatura: 14 mm. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by hand. Mince diameter: 14 mm. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, spices and natural aromas Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 900 grammi | | 900 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 60 giorni | | 60 days |
| SHELF LIFE | 250 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni | | 250 days - 75 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (tra +7°C e +13°C) | | Keep in a cool and refrigerated place (between +7° and +13°C) |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: cm L45-50, Ø 7,5 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L45-50, Ø 7,5 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME VECCHIO VARZI® 1974 - FILZETTA SALAMI VECCHIO VARZI® 1974 - FILZETTA | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a mano. Macinatura: 12 mm. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by hand. Mince diameter: 12 mm. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, spices and natural aromas Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 650 grammi | | 650 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 40/45 giorni | | 40/45 days |
| SHELF LIFE | 150 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni | | 150 days - 75 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (tra +7°C e +13°C) | | Keep in a cool and refrigerated place (between +7° and +13°C) |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: cm L35, Ø 7 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L35, Ø 7 |



SALAME ALLA BARBERA

| | | | |
|---|---|---|--|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME ALLA BARBERA DELL'OLTREPO' PAVESE D.O.P. SALAMI WITH BARBERA OLTREPO' PAVESE P.D.O. | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 12 mm. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, spezie, marinatura Barbera dell'Oltrepo' Pavese D.O.P. (0,5%) Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, spices, marinating in Barbera Oltrepo' Pavese P.D.O. (0,5%) Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intero: 650 grammi Trancio sottovuoto: 330 grammi | | Whole: 650 grams Vacuum pieces: 330 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 45 giorni | | 45 days |
| SHELF LIFE SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 120 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | | 120 days - 75 days guaranteed from delivery 120 days - 105 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare in luogo fresco o refrigerato (+7°C/+13°C) Trancio sottovuoto: conservare tra +0° e +4°C | | Keep in a cool and refrigerated place (+7°C/+13°C) Vacuum pieces: store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: cm L40, Ø 7 Trancio sottovuoto: Cartone da 5 Kg (12 pz) Cartone per strato 9 - Strati per pallet 7 Dimensione salame: L 18 cm, Ø 7 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L40, Ø 7 Vacuum pieces: Cardboard box of Kg 5 (12 pcs) Cardboard box per layer 9 - Layers per pallet 7 Dimensione salame: L 18 cm, Ø 7 |



LOMBATA AL PINOT

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | LOMBATA AL PINOT LOMBATA WITH PINOT (CUIRED LOIN WHIT PINOT) | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosato intenso Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: intense pink color Fat: white pink color Perfume: slightly aromatic Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, spezie, vino "Pinot" (0,2%) Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, spices, Pinot wine (0,2%) Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intera (sottovuoto): 1500 grammi Trancio sottovuoto: da 300 grammi a 750 grammi | | Whole (vacuum): 1500 grams Vacuum pieces: from 300 grams to 750 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 45 giorni | | 45 days |
| SHELF LIFE SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 90 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | | 90 days - 75 days guaranteed from delivery 120 days - 105 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | | Store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1045 KJ 249 Kcal 9,12 g 3,55 g 0,56 g 0,64 g 0 g 0 g 41 g 3,9 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 5 Kg Cartone per strato 9 - Strati per pallet 9 | | Cardboard box of Kg 5 Cardboard box per layer 9 - Layers per pallet 9 |



COPPA STAGIONATA



GUANCIALE PEPATO

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | COPPA STAGIONATA AGED COPPA | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina: pezzo anatomico coppa. Insacco in budello naturale. | Pork meat (anatomic cut: coppa). Encased in natural gut. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosato intenso Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico, profumo tipico di cantina Sapore: dolce e delicato | Lean meat: intense pink color Fat: white pink color Perfume: lightly aromatic, typical cellar perfume Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, vino rosso, destrosio e saccarosio. Conservanti: pe tassio nitrito, sodio nitrito. Antiossidante E300. Senza glutine. | Pork meat, salt, pepper, natural aromas, red wine, dextrose, saccharose. Preservatives: potassium nitrate, sodium nitrite. Antioxidant: E300. Gluten-free. | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intera: da 1500 grammi a 2000 grammi Trancio sottovuoto: 800 grammi | Whole: from 1500 grams to 2000 grams Vacuum pieces: 300 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 120 giorni | 120 days | |
| SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 240 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | 240 days - 75 days guaranteed from delivery 120 days - 105 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +13°C Coppa al vino: conservare in luogo fresco | Store between +0° and +13°C Coppa aromatized with red wine: keep in a cool place | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale | 1442 KJ 347 Kcal 25,1 g 9,34 g < 0,10 g < 0,10 g 30,21 g 3,75 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids Carbohydrates sugars Proteins Salt |
| PALLETTIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | GUANCIALE PEPATO GUANCIALE PEPATO (PORK JOWL) | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente speziato Sapore: dolce e delicato con sentore di pepe | Lean meat: bright red color Fat: white rose pink color Perfume: slightly spiced Flavor: sweet and delicate with a taste of pepper | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, pepe (4%), aromi naturali Conservanti: potassio nitrito e sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte, senza zuccheri aggiunti | Pork meat, salt, pepper (4%), natural aromas Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intero (sottovuoto): da 1500 grammi a 2500 grammi Trancio sottovuoto: da 400 grammi | Whole (vacuum piece): from 1500 to 2500 grams Vacuum pieces: from 400 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 30 giorni | 30 days | |
| SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | 120 days - 105 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | Store between +0° and +4°C | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 3174 KJ 771 Kcal 81,1 g 33,6 g 7,2 g 0,1 g 0 g 0 g 10,5 g 1,93 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETTIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 8/10 Kg (6 pz) Cartone per strato 6 - Strati per pallet 7 Trancio sottovuoto: Cartone da 5 Kg Cartone per strato 9 - Strati per pallet 9 | Cardboard box of Kg 8/10 (6 pcs) Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 7 Vacuum pieces: Cardboard box of Kg 5 Cardboard box per layer 9 - Layers per pallet 9 | |



PANCETTA TESA AL GINEPRO

| | | | |
|---|--|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | PANCETTA TESA AL GINEPRO PANCETTA TESA AL GINEPRO (WHOLE BACON WITH JUNIPER) | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati allevati e macellati in Italia. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: slightly aromatic Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, pepe, aromi naturali, ginepro (0,5%) Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, pepper, natural aromas, juniper (0,5%) Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intera (sottovuoto): da 2500 grammi a 3000 grammi Trancio sottovuoto: da 300 grammi a 500 grammi | Whole (vacuum): from 2500 grams to 3000 grams Vacuum pieces: from 300 grams to 500 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 15 giorni | | 15 days |
| SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 120 giorni - Garantita alla consegna 75 giorni | | 120 days - 105 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | | Store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1713 KJ 414 Kcal 37,1 g 14,06 g 5,22 g 0,61 g 0 g 0 g 19,4 g 2,95 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 (4 pz) Cartone per strato 6 - Strati per pallet 7 Trancio sottovuoto: Cartoni da 10 Kg Cartone per strato 6 - Strati per pallet 7 Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xW25 (4 pcs) Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 7 Vacuum pieces: Cardboard box of Kg 10 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 7 | | |



LARDO DI SPALLONE

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | LARDO DI SPALLONE LARDO DI SPALLONE (UPPERMOST PART OF THE SHOULDER) | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati allevati e macellati in Italia. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white rose pink color Perfume: slightly aromatic Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, spezie, aromi naturali Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte | | Pork meat, salt, spices, natural aromas Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Intero (sottovuoto): da 2000 a 3000 grammi Trancio sottovuoto: da 300 a 1000 grammi | Whole (vacuum): from 2000 grams to 3000 grams Vacuum pieces: from 300 to 1000 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 40 giorni | | 40 days |
| SHELF LIFE SOTTOVUOTO SHELF LIFE VACUUM | 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | | 120 days - 105 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | | Store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 3415 KJ 830 Kcal 91,4 g 41,3 g 7,77 g 0,36 g 0 g 0 g 1,59 g 1,95 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 6 Kg Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Trancio sottovuoto: Cartoni da 5 Kg Cartone per strato 9 - Strati per pallet 9 Cardboard box of Kg 6 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Vacuum pieces: Cardboard box of Kg 5 Cardboard box per layer 9 - Layers per pallet 9 | | |



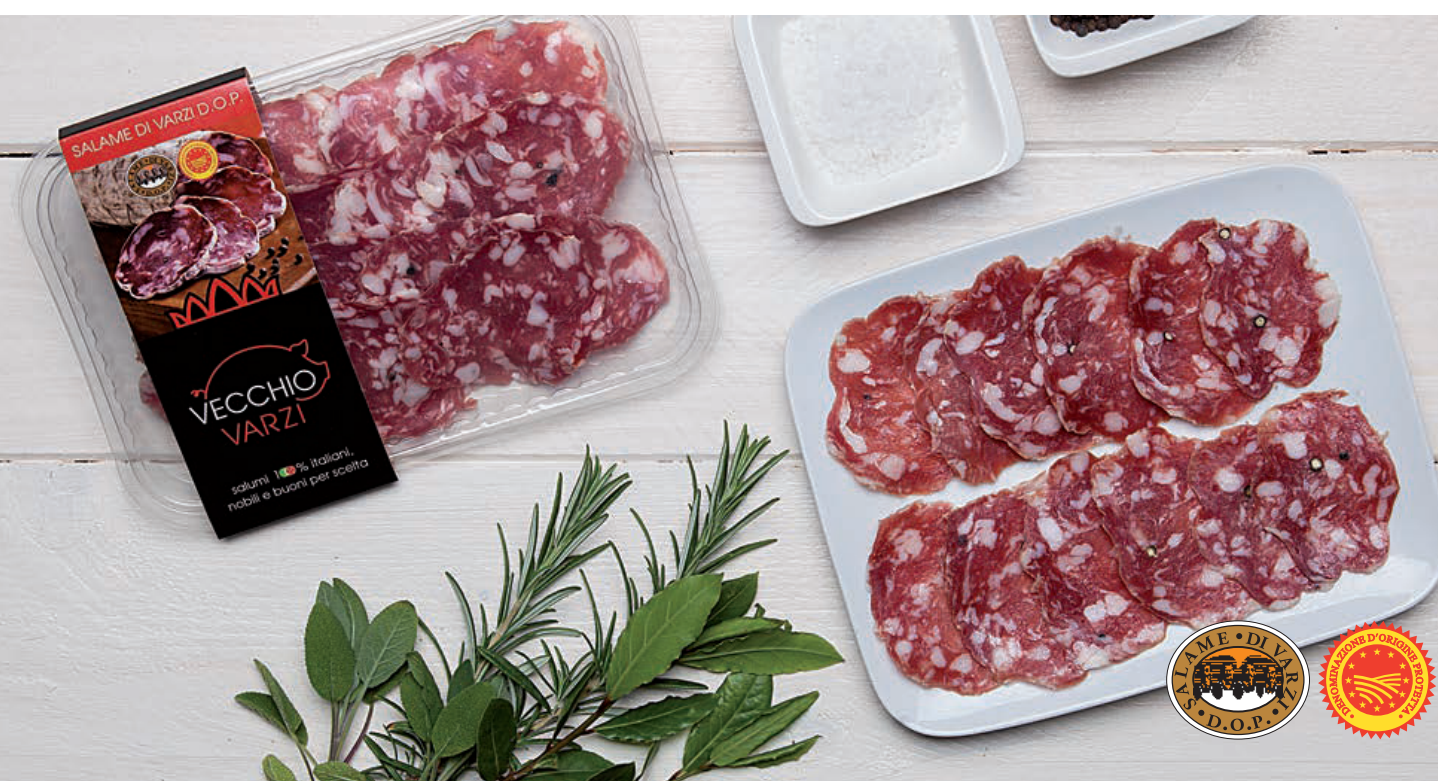
COTECHINO

| | | | |
|---|---|---|--|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | COTECHINO COTECHINO | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 8 mm | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 8 mm |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e aromatico Sapore: tipicamente aromatico | | Lean meat: live red color Fat: white rose with dark red streaking Perfume: intense and aromatic Flavor: typically aromatic |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, cotenna, sale, spezie, aromi naturali Conservanti: potassio nitrito e sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte, senza zuccheri aggiunti | | Pork meat and rind, salt, spices and natural aromas Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 500 grammi (sottovuoto) | 500 grams (vacuum) | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 5 giorni | 5 days | |
| SHELF LIFE | 120 giorni - Garantita alla consegna 105 giorni | 120 days - 105 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | | Store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1805 KJ 437 Kcal 41,4 g 15,68 g 4,58 g 0,67 g 0 g 0 g 15,4 g 3 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE PALLETIZATION | Cartoni da 10 Kg - cm L49xH18xP25 Cartone per strato 6 - Strati per pallet 6 Dimensione salame: cm L25, Ø 7 | | Cardboard box of Kg 10 - cm L49xH18xP25 Cardboard box per layer 6 - Layers per pallet 6 Salami dimension: cm L25, Ø 7 |



PASTA DI SALAME

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | PASTA DI SALAME PASTA DI SALAME | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Macinatura: 12 mm | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Mince diameter: 12 mm |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito e sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte, senza zuccheri aggiunti | | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Da 400 grammi a 1000 grammi | | From 400 to 1000 grams |
| SHELF LIFE | 30 giorni dalla data di confezionamento sottovuoto | | 30 days from the moment of vacuuming |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | | Store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Cartoni da 5 Kg (10 pz) Cartone per strato 9 - Strati per pallet 7 | | Cardboard box of Kg 5 (10 pcs) Cardboard box per layer 9 - Layers per pallet 7 |



SALAME DI VARZI D.O.P. IN VASCHETTA

LOMBATA AL PINOT IN VASCHETTA

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | SALAME DI VARZI D.O.P. - AFFETTATO CONFEZIONATO IN ATP SALAMI DI VARZI P.D.O. - PRE-SLICED PACKAGED IN ATP | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm. | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut, tied by machine. Mince diameter: 12 mm. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: intenso e corposo Sapore: dolce e delicato | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: intense and full bodied Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte | Pork meat, salt, pepper, garlic, red wine Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | Vaschette da 100 grammi | 100 grams for pack | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 45 giorni | 45 days | |
| SHELF LIFE in ATP SHELF LIFE in MAP | 80 giorni - Garantita alla consegna 65 giorni | 80 days - 65 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | Store between +0° and +4°C | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1634 KJ 393 Kcal 29 g 11,05 g 3,3 g 0,35 g 0 g 0 g 32 g 3,83 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETTIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Dimensioni vaschetta: cm L23xH1xP15,5 Cartoni da 1 Kg - cm L33xH12xP25,5 (10 pz) Cartone per strato 11 - Strati per pallet 11 | | Tray size: cm L23xH1xW15,5 Cardboard box of Kg 1 - cm L33xH12xW25,5 (10 pcs) Cardboard box per layer 11 - Layers per pallet 11 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | LOMBATA AL PINOT - AFFETTATO CONFEZIONATO IN ATP LOMBATA WITH PINOT - PRE-SLICED PACKAGED IN ATP | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale. | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. Encased in natural gut. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosato intenso Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico Sapore: dolce e delicato | Lean meat: intense pink color Fat: white pink color Perfume: slightly aromatic Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, spezie, vino "Pinot" (0,2%) Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte | Pork meat, salt, spices, Pinot wine (0,2%) Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 100 grammi | 100 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 45 giorni | 45 days | |
| SHELF LIFE in ATP SHELF LIFE in MAP | 80 giorni - Garantita alla consegna 65 giorni | 80 days - 65 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | Store between +0° and +4°C | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1045 KJ 249 Kcal 9,12 g 3,55 g 0,56 g 0,64 g 0 g 0 g 41 g 3,9 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETTIZZAZIONE PALLETIZATION | Dimensioni vaschetta: cm L23xH1xP15,5 Cartoni da 1 Kg - cm L33xH12xP25,5 (10 pz) Cartone per strato 11 - Strati per pallet 11 | | Tray size: cm L23xH1xW15,5 Cardboard box of Kg 1- cm L33xH12xW25,5 (10 pcs) Cardboard box per layer 11 Layers per pallet 11 |



COPPA IN VASCHETTA



GUANCIALE PEPATO IN VASCHETTA

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | COPPA - AFFETTATO CONFEZIONATO IN ATP AGED COPPA - PRE-SLICED PACKAGED IN ATP | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina: pezzo anatomico coppa Insacco in budello naturale | Pork meat (anatomic cut: coppa) Encased in natural gut | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosato intenso Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico, profumo tipico di cantina Sapore: dolce e delicato | Lean meat: intense pink color Fat: white pink color Perfume: slightly aromatic, typical cellar perfume Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, vino rosso, destrosio e saccarosio. Conservanti: pe tassiio nitrato, sodio nitrito. Antiossidante: E300. Senza glutine. | Pork meat, salt, pepper, natural aromas, red wine, dextrose, saccharose. Preservatives: potassium nitrate, sodium nitrite. Antioxidant: E300. Gluten-free. | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 100 grammi | 100 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 120 giorni | 120 days | |
| SHELF LIFE in ATP SHELF LIFE in MAP | 80 giorni - Garantiti alla consegna 65 giorni | 80 days - 65 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | Store between +0° and +4°C | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale | 1442 KJ 347 Kcal 25,1 g 9,34 g < 0,10 g < 0,10 g 30,21 g 3,75 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids Carbohydrates sugars Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Dimensioni vaschetta: cm L23xH1xP15,5 Cartoni da 1 Kg - cm L33xH12xP25,5 (10 pz) Cartone per strato 11 - Strati per pallet 11 | Tray size: cm L23xH1xW15,5 Cardboard box of Kg 1- cm L33xH12xW25,5 (10 pcs) Cardboard box per layer 11 Layers per pallet 11 | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | GUANCIALE PEPATO - AFFETTATO CONFEZIONATO IN ATP GUANCIALE PEPATO (PORK JOWL) - PRE-SLICED PACKAGED IN ATP | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati allevati e macellati in Italia. | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente speziato Sapore: dolce e delicato con sentore di pepe | Lean meat: bright red color Fat: white rose pink color Perfume: slightly spiced Flavor: sweet and delicate with a taste of pepper | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, pepe (4%), aromi naturali Conservanti: potassio nitrato e sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte, senza zuccheri aggiunti | Pork meat, salt, pepper (4%), natural aromas Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without added sugars and milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 100 grammi | 100 grams | |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 30 giorni | 30 days | |
| SHELF LIFE in ATP SHELF LIFE in MAP | 80 giorni - Garantiti alla consegna 65 giorni | 80 days - 65 days guaranteed from delivery | |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | Store between +0° and +4°C | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 3174 KJ 771 Kcal 81,1 g 33,6 g 7,2 g 0,1 g 0 g 0 g 10,5 g 1,93 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Dimensioni vaschetta: cm L23xH1xP15,5 Cartoni da 1 Kg - cm L33xH12xP25,5 (10 pz) Cartone per strato 11 - Strati per pallet 11 | Tray size: cm L23xH1xW15,5 Cardboard box of Kg 1- cm L33xH12xW25,5 (10 pcs) Cardboard box per layer 11 Layers per pallet 11 | |



PANCETTA TESA AL GINEPRO IN VASCETTA



LARDO IN VASCETTA

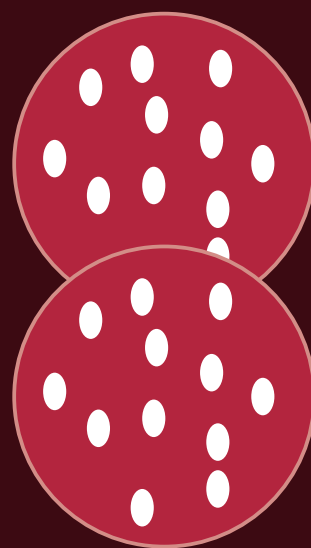
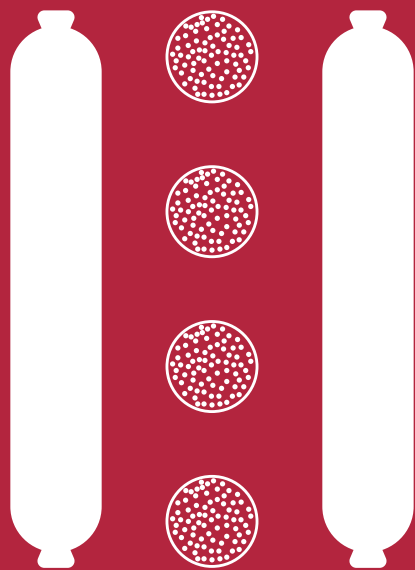
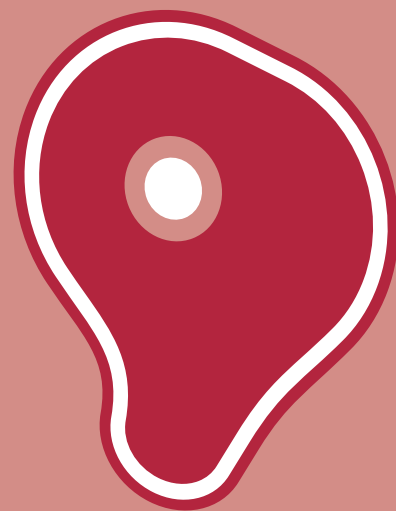
| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | PANCETTA TESA AL GINEPRO - AFFETTATO CONFEZIONATO IN ATP PANCETTA TESA AL GINEPRO (WHOLE BACON WITH JUNIPER) | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati allevati e macellati in Italia. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico Sapore: dolce e delicato | Lean meat: bright red color Fat: white pink color Perfume: slightly aromatic Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, pepe, aromi naturali, ginepro (0,5%) Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte | Pork meat, salt, pepper, natural aromas, juniper (0,5%) Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 100 grammi | | 100 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 15 giorni | | 15 days |
| SHELF LIFE in ATP SHELF LIFE in MAP | 80 giorni - Garantiti alla consegna 65 giorni | | 80 days - 65 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | | Store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 1713 KJ 414 Kcal 37,1 g 14,06 g 5,22 g 0,61 g 0 g 0 g 19,4 g 2,95 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Dimensioni vaschetta: cm L23xH1xP15,5 Cartoni da 1 Kg - cm L33xH12xP25,5 (10 pz) Cartone per strato 11 - Strati per pallet 11 | | Tray size: cm L23xH1xW15,5 Cardboard box of Kg 1- cm L33xH12xW25,5 (10 pcs) Cardboard box per layer 11 Layers per pallet 11 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| NOME PRODOTTO PRODUCT NAME | LARDO DI SPALLONE - AFFETTATO CONFEZIONATO IN ATP LARDO DI SPALLONE (UPPERMOST PART OF THE SHOULDER) PRE-SLICED PACKAGED IN ATP | | |
| CARATTERISTICHE PRINCIPALI: DESCRIZIONE MAIN FEATURES: DESCRIPTION | Carne suina proveniente dalle sole regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati allevati e macellati in Italia. | | Pork meat coming from the regions of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna. Pigs born, bred and slaughtered in Italy. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY FEATURES | Carne magra: colore rosso vivo Grasso: bianco rosato Profumo: delicatamente aromatico Sapore: dolce e delicato | Lean meat: bright red color Fat: white rose pink color Perfume: slightly aromatic Flavor: sweet and delicate | |
| INGREDIENTI INGREDIENTS | Carne suina, sale, spezie, aromi naturali Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito Senza glutine, senza proteine del latte | Pork meat, salt, spices, natural aromas Preservatives: potassium nitrate and sodium nitrite Gluten-free and without milk derivatives | |
| PESO MEDIO NET WEIGHT | 100 grammi | | 100 grams |
| STAGIONATURA MINIMA MINIMUM AGEING | 40 giorni | | 40 days |
| SHELF LIFE in ATP SHELF LIFE in MAP | 80 giorni - Garantiti alla consegna 65 giorni | | 80 days - 65 days guaranteed from delivery |
| CONSERVAZIONE STORAGE | Conservare tra +0° e +4°C | | Store between +0° and +4°C |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL DECLARATION | PARAMETRI | VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES FOR 100g | PARAMETERS |
| | Valore energetico KJ Valore energetico Kcal Grassi totali di cui acidi grassi saturi acidi grassi polinsaturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre alimentari Proteine Sale | 3415 KJ 830 Kcal 91,4 g 41,3 g 7,77 g 0,36 g 0 g 0 g 1,59 g 1,95 g | Energy value KJ Energy value Kcal Total fat saturated fatty acids polyunsaturated fatty acids Carbohydrates sugars Food fibres Proteins Salt |
| PALLETIZZAZIONE EPAL PALLETIZATION EPAL | Dimensioni vaschetta: cm L23xH1xP15,5 Cartoni da 1 Kg - cm L33xH12xP25,5 (10 pz) Cartone per strato 11 - Strati per pallet 11 | | Tray size: cm L23xH1xW15,5 Cardboard box of Kg 1- cm L33xH12xW25,5 (10 pcs) Cardboard box per layer 11 Layers per pallet 11 |



So Food è un marchio di proprietà di So Food srl. È vietata la copia e la riproduzione in qualsiasi forma dei contenuti esposti in questo catalogo. È vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti, delle idee creative, della grafica e delle immagini non autorizzati espressamente dagli autori. Tutte le immagini pubblicate nel presente catalogo sono state gentilmente concesse in licenza di utilizzo a So Food srl e restano di proprietà dei legittimi autori.

Supervisore generale
Dante Martellotta



SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari
T. +39 080 534 3633

info@sofood.org
sofood.org

