



SALUMI
& CONSUMI

ANTEPRIMA
AUTUNNO/INVERNO
GUIDA BUYER

Segui
Terre Ducali



SCALDA E GUSTA!

*Pronto in
pochi secondi*



SCALDA E
GUSTA!



60
SEC.
NEL
MICROONDE

PULLED PORK

Teneri straccetti di carne
cotti lentamente a basse temperature

100%
ITALIANO



TERREDUCALI.IT

Più alta la vaschetta,
più alta la qualità.



ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO GUIDA BUYER



Dai salumi della tradizione alle ultime novità. Tra filiera controllata, sostenibilità, benessere animale, selezione delle materie prime e alto contenuto di servizio. In questa ricca anteprima vengono presentati prodotti già premiati dal mercato, con ancora grandi potenzialità di crescita in Italia e all'estero. Ma anche le tante referenze innovative a livello di ricettazione, packaging e formato.

Un'occasione per offrire un panorama dell'articolato mondo della salumeria italiana e dei suoi numerosi protagonisti. Una vetrina con tutte le novità presentate dalle aziende.

Prosciuttificio Prolongo

www.prolongo.it



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Il Prosciutto Prolongo nasce da una storia di famiglia che dura da ben tre generazioni. L'azienda, creata nel 1957 del fondatore Giovanni Prolongo, è oggi in mano ai nipoti Alessio e Arianna che, guidati dall'esperienza del papà Lucio, continuano a produrre solo pochi prosciutti all'anno, tutti lavorati artigianalmente e invecchiati alle brezze di mare e di monte che caratterizzano il territorio.

Ingredienti

Carne di suino 100% italiano, sale marino.

Peso medio/pezzature

Intero con osso kg. 11 - 12, intero disossato kg. 7 - 8, mezzo kg. 3 - 3,5, trancio kg. 2 - 2,5.

Caratteristiche

Il Prosciutto Prolongo è un prodotto con un aroma particolare ed intenso. Si presenta dolce e fragrante al primo assaggio.

Confezionamento

Il prosciutto intero con osso non richiede un confezionamento particolare, viene eventualmente avvolto con carta alimentare se deve essere trasportato. I prosciutti disossati e i tranci vengono confezionati in sacchetti sottovuoto. Sono disponibili anche eleganti confezioni regalo.

Tempi di scadenza

Nel caso dei prosciutti con osso non è prevista una scadenza fintanto che non vengono tagliati, tuttavia il prosciutto nei mesi successivi continua la sua maturazione e diventa col tempo un po' più asciutto e saporito. Nel caso di prosciutti disossati la scadenza è di sei mesi dalla data di confezionamento.

Lenti

www.lenti.it



LENTI&LODE GRAN CUORE PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ITALIANO

Lenti&Lode Gran Cuore è un prosciutto cotto alta qualità da cosce 100% italiane. Solo le migliori cosce fresche di suino italiane, disossate manualmente e aromatizzate con un decotto di spezie pregiate ed erbe aromatiche estratto direttamente in azienda, successivamente cotte lentamente a vapore diretto per un giorno intero. È senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato, senza polifosfati e senza ingredienti Ogm.

Peso medio/pezzature

8,5 - 9,5 Kg ca.

Confezionamento

Sacco in alluminio pastorizzato.

Tempi di scadenza

Shelf life di 180 gg.

Salumi Spina

www.spinasalumi.it



SALSICCIA SOTTO SUGNA DOLCE O PICCANTE

Si perde nel tempo la ricetta della salsiccia sotto sugna, usata come metodo di conservazione per mantenere inalterato, in maniera naturale, il sapore e la fragranza dell'insaccato per periodi molto lunghi.

Ingredienti

Carne e grasso di suino, sale e aromi naturali

Peso medio/pezzature

Peso lordo 300 g. - Peso netto 140 g.

Caratteristiche

Prodotto tipico molisano costituito dall'impasto di carne selezionata di spalla, prosciutto e pancetta. Insaccato dalla forma cilindrica allungata a manto superficiale liscio, secco e compatto. Esternamente si presenta di colore rosso matton con sfumature biancastre di micelio vegetativo tipico. Internamente, al taglio, la superficie è di colore rosato tendente al rosso.

Confezionamento

Vaschetta esterna rigida: pellicola semirigida tipologia pack: vacuum packer film biaccoppiato alimentare tipo bi estruso.

Tempi di scadenza

10 mesi dalla data di confezionamento

Salumificio San Michele

www.san-michele.it



LINEA GOURMET - PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO AL TARTUFO

La linea Gourmet, di cui il prodotto al tartufo fa parte, rappresenta una forte innovazione della nostra gamma di prosciutto crudo affettato. Il nostro prosciutto crudo della linea Gourmet è prodotto in Italia con una stagionatura minima di 10 mesi, e viene poi aromatizzato con le essenze più ricercate e delicate.

Ingredienti

Prosciutto Crudo stagionato 10 mesi, con tartufo.

Peso medio/pezzature

90 g

Caratteristiche

La linea di prosciutto crudo Gourmet è stata creata allo scopo di unire le aromatizzazioni più gustose ed innovative al prodotto chiave della nostra tradizione culinaria.

La linea è composta da diverse aromatizzazioni differenti (pepe e limone, tartufo, asparago, basilico, pepe nero, rosmarino), che arricchiscono il nostro prosciutto crudo attraverso diverse e nuove esperienze di gusto.

Confezionamento

Vaschette di affettato 90 g per il libero servizio

Tempi di scadenza

90 gg alla produzione della vaschetta.



LINEA GOURMET - PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO AROMATIZZATO CON PEPE E LIMONE

La linea Gourmet, di cui il prodotto aromatizzato pepe e limone fa parte, rappresenta una forte innovazione della gamma di prosciutto crudo affettato. Il prosciutto crudo della linea Gourmet è prodotto in Italia con una stagionatura minima di 10 mesi, e viene poi aromatizzato con le essenze più ricercate e delicate.

Ingredienti

Prosciutto Crudo stagionato 10 mesi con aromatizzazione pepe e limone.

Peso medio/pezzature

90 g

Caratteristiche

La linea è stata creata allo scopo di unire le aromatizzazioni più gustose ed innovative al prodotto chiave della nostra tradizione culinaria. La linea è composta da diverse aromatizzazioni differenti (pepe e limone, tartufo, asparago, basilico, pepe nero, rosmarino), che arricchiscono il nostro prosciutto crudo attraverso diverse e nuove esperienze di gusto.

Confezionamento

Vaschette di affettato 90 g per il libero servizio

Tempi di scadenza

90 gg alla produzione della vaschetta.

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l. by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 13 - numero 9 - Settembre 2020
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 1,55 euro -
arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 30,00 euro via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS Dolci/Salati & Consumi, Vini & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.hitechweb.info, www.technospia.it.

Questo numero è stato chiuso in redazione il 20 agosto 2020

SENZA AGGIUNTA DI NITRITI
Prodotto in Italia
SOLO INGREDIENTI NATURALI



SOLO COSÌ

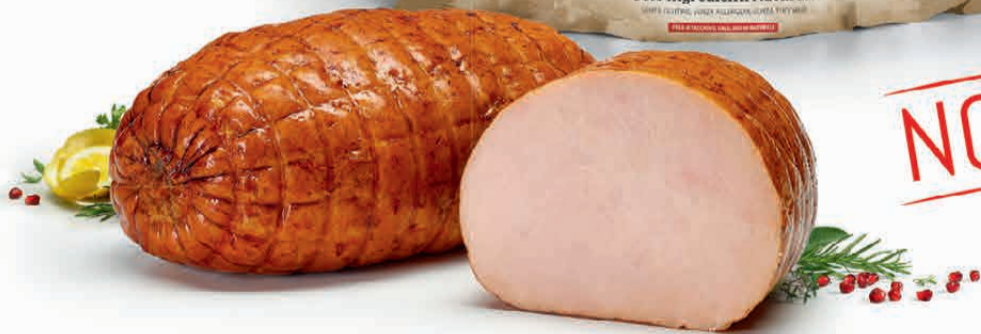
Motta Ottavio

Senza aggiunta di Nitriti

SOLO INGREDIENTI NATURALI PER UNA RICETTA SEMPLICE E GENUINA

SENZA ZUCCHERI
Solo 3
ingredienti
COSCIA di SUINO, SALE,
AROMI NATURALI

Senza glutine,
Senza allergeni



NOVITÀ

TACCHINO ITALIANO
Il nuovo prodotto della linea

SOLO COSÌ: con passione, ricerca e conoscenza continuiamo a creare prodotti perfetti per chi è attento al benessere e al gusto.

www.solocosi.com >

Salumificio Val Rendena

www.salumificiovalrendena.it



CARNE SALADA QUALITÀ TRENINO

Prodotta nel Trentino occidentale, ai piedi del ghiacciaio Carè Alto – Adamello - Presanella e delle Dolomiti di Brenta. L'antico metodo trentino di conservare le carni di nel sale durante la stagione fredda sta all'origine del nome 'carne salada'. Per il primo periodo le fese fresche di bovino italiano si salano a secco con una miscela di sale, spezie ed erbe. In seguito riposano in salamoia per quindici giorni.

Ingredienti

Carne di bovino italiano (fesa), sale, destrosio, erbe aromatiche, spezie. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E251, E252. Naturale, non siringata. Non contiene allergeni.

Peso medio/pezzature

Carne salada Qualità Trentino fesa metà s.v. pezzatura grossa circa 2,6 kg.

Carpaccio di carne salada Qualità Trentino 100 grammi peso fisso.

Caratteristiche

Aspetto esterno: caratteristico colore rosso rubino.

Aspetto interno: la fetta si presenta di colore rosso rubino uniforme. Profumo: delicato, leggermente aromatico e speziato. Gusto: moderatamente sapido, gradevole.

Confezionamento

Metà sottovuoto

Buste Atp da 100 g.

Tempi di scadenza

60 giorni per la fesa metà; 40 giorni per la busta Atp.

Handl Tyrol GmbH / Christanell

www.handltyrol.at/it



HANDL TYROL SPECK LIGHT 80 G AFFETTATO -50% DI GRASSI

Lo Speck Light con il 50% di grassi in meno rappresenta un'alternativa proteica per un piacere consapevole, ma ricco di gusto.

Ingredienti

carne di suino, sale marino, destrosio, spezie, zucchero, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Prodotto affumicato con legno di faggio.

Peso medio/pezzature

80 g per vaschetta

Caratteristiche

- Con meno grassi ma con il 100 % del sapore

- Materia prima di qualità pregiata e spezie naturali selezionate

- Ricco di ferro, vitamine e minerali

- L'autentico piacere dello speck

Confezionamento

Confezione Atm

Tempi di scadenza

40 giorni alla consegna

Magri

www.magrifood.it



FILETTO DI POLLO ANTIBIOTIC FREE

Prodotto a base di petto di pollo nazionale fresco Antibiotic Free, cotto ed affumicato

Ingredienti

Pollo (carne avicola Antibiotic free), sale marino, fruttosio, stabilizzante: E451, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservante: E250.

Peso medio/pezzature

2 Kg ca. peso variabile

Caratteristiche

Non contiene allergeni. Reg. Ue 1169/2011. Senza glutine.

Confezionamento

Confezione sottovuoto in materiale idoneo al contatto con alimenti, conforme al Reg. CE 1935/2004 Reg. CE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Tempi di scadenza

150 gg.

Gualerzi

www.arcagualerzi.it



STROLGHINO BIOLOGICO

Lo Strolghino è un salame ottenuto con le rifilature magre del culatello di maiali provenienti da allevamenti biologici. La carne viene macinata e insaccata in un budello sottile. Il suo nome deriva da 'strolghe', termine che nella bassa parmense indicava le indovine: secondo la tradizione, lo strolghino serviva a prevedere i tempi di stagionatura degli altri salumi che erano appesi nello stesso luogo. Le sue piccole dimensioni lo rendono un prodotto di facile e veloce consumo, morbido e dal profumo intenso.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, aromi e spezie. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.

Peso medio/pezzature

200 g.

Caratteristiche

Carne biologica.

Confezionamento

Pelato sottovuoto.

Tempi di scadenza

70 gg.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP LINEA ECOPACK

Il Prosciutto di Parma Dop Gualerzi è ottenuto dalla lavorazione della coscia intera del maiale. Non contiene additivi né conservanti. L'alta qualità del prodotto e la delicatezza del suo gusto dipendono sia dalla scelta delle migliori materie prime provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia, sia dalla lavorazione rispettosa della tradizione e del disciplinare produttivo del Consorzio del Prosciutto di Parma. Il prodotto viene affettato in fetta grande in rispetto del taglio tradizionale, e disposto in vassoio di carta certificata Fsc, riciclabile nella carta.

Ingredienti

Coscia di suino, sale.

Peso medio/pezzature

80 g.

Confezionamento

Vassoio in carta riciclabile, film superiore in plastica.

Tempi di scadenza

60 gg.



CULATTA - LINEA CUSTODE DEL GUSTO

La Culatta prodotta in terra parmense è ottenuta dalla lavorazione della parte più pregiata della coscia suina italiana. Questo cuore di prosciutto, rivestito in parte dalla sua cotenna, viene salato a mano, e la parte magra esterna viene ricoperta di sugna per mantenerla morbida nel tempo. Dopo una lunga stagionatura, il suo profumo delicato e il suo gusto dolce lo rendono un salume molto apprezzato. Per questa confezione, il prodotto viene affettato a temperatura positiva e disposto manualmente nella vaschetta preformata.

Ingredienti

Coscia di suino, sale.

Peso medio/pezzature

60 g.

Confezionamento

Vaschetta preformata alta.

Tempi di scadenza

60 gg.



Pini

Export contact

Roberto Pini: roberto.pini@piniitalia.it

Marcello Pini: pini.marcello@literameat.eu

Francesco Pini: pini.francesco@literameat.eu



**IL PIÙ GRANDE E MODERNO
MACELLO D'EUROPA.
È IN SPAGNA.**

ES
10.027284/HU
CE



32.000 maiali macellati giornalmente

Fumagalli salumi

www.fumagallisalumi.it



PROSCIUTTO COTTO

Prodotto ottenuto utilizzando cosce selezionate di suini pesanti, le quali vengono sapientemente dissosate e rifilate e successivamente aromatizzate secondo una nostra ricetta di antica tradizione. Il prodotto viene formato in speciali stampi a castagna di alluminio e cotto in forni a vapore, rapidamente raffreddato, tolto dagli stampi viene confezionato all'interno di ambienti igienicamente controllati, segue la fase di pastorizzazione. Al taglio il prodotto si presenta di un colore rosa-nocciola uniforme con aroma delicato e sapore tipico.

Ingredienti

Coscia di suino, sale, destrosio, saccarosio, antiossidante: ascorbato di sodio, correttore di acidità: citrato di sodio, aromi, conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

100 g.

Caratteristiche

Coscia proveniente da suini pesanti di origine europea.

Confezionamento

Vaschetta

Tempi di scadenza

Tmc residuo alla consegna: 21 gg.



PANCETTA STAGIONATA

Prodotto realizzato da tagli anatomici derivanti dalla regione ventrale del suino. Salato e aromatizzato a secco, come da ricetta di antica tradizione, viene massaggiato e messo a riposo per diversi giorni. Successivamente lavato, appeso ed infine fatto stagionare in stanze arieggiate con cura. A fine stagionatura il prodotto presenta una consistenza morbida ed un tipico sapore, gradevolmente dolce. Il prodotto è confezionato in un packaging ecologico realizzato per più del 75% in carta sostenibile FSC. La riciclabilità del vassoio nella carta è certificata da Aticelca MC 501:2017.

Ingredienti

Pancetta di suino, sale, destrosio, antiossidanti: ascorbato di sodio, aroma, conservanti: nitrito di potassio e nitrito di sodio. Carne suina proveniente da filiera italiana Animal welfare Fumagalli (certificata da Kiwa Pai secondo il capitolato dell' International Pig Scheme).

Peso medio/pezzature

80 g.

Confezionamento

Vaschetta ecopack

Tempi di scadenza

Tmc: 100 gg.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP BIO

Prodotto ottenuto da cosce selezionate di suini provenienti da agricoltura biologica, che vengono salate e massaggiate secondo procedure frutto di una antica tradizione. Le cosce ricoperte di sale vengono conservate in ambienti con particolari condizioni climatiche. Dopo la fase di asciugatura segue una fase di stagionatura per almeno 12 mesi, in accordo alle specifiche tecniche definite dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma, nel rispetto della normativa europea. A fine stagionatura, i prosciutti sono marchiati sotto la sorveglianza di un ispettore del Consorzio del Prosciutto di Parma. Successivamente i prosciutti vengono privati dell'osso, affettati e confezionati in atmosfera protettiva all'interno di ambienti igienicamente controllati.

Ingredienti

Carne di suino (da allevamento biologico), sale.

Peso medio/pezzature

70 g.

Confezionamento

Preaffettato in vaschetta

Tempi di scadenza

Shelf life: 60 gg.

Prosciuttificio Wolf Sauris

www.wolfsauris.it



PROSCIUTTO DI SAURIS IGP

Il Prosciutto di Sauris Igp nasce dalla tradizione più vera di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai giorni nostri il sapore di una lavorazione semplice, ma estremamente gustosa. Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura ottenuta con solo legno di faggio, è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e delicato.

Ingredienti

Coscia di suino, sale, pepe, aglio

Peso medio/pezzature

Kg 9,5-10,5

Caratteristiche

Prodotto stagionato a Sauris (mt 1212 s.l.m.), leggermente affumicato con legno di faggio in modo tradizionale.

Confezionamento

Intero con osso, intero dissossato s.v., mezzo s.v., trancio s.v.

Tempi di scadenza

90 gg.



STINCO ALLA BRACE

Una delle parti più rinomate del maiale. Pronto da cuocere con ricette elaborate, ma anche semplicemente al forno.

Ingredienti

Stinco di suino, sale, destrosio, spezie.

Peso medio/pezzature

700 g.

Caratteristiche

Prodotto con stinchi attentamente selezionati, marinati con una ricetta tradizionale e grigliati su braci di faggio. Pronti per essere serviti con tutta la loro fragranza e profumo.

Confezionamento

Intero sottovuoto in confezione, intero sottovuoto catering, mezzo sottovuoto catering

Tempi di scadenza

150 gg.

Fontana Ermes

www.ermesfontana.it



NUOVA LINEA AFFETTATI "LE NOSTRE SELEZIONI GOURMET"

Oltre sessant'anni di esperienza e una spiccata vocazione all'innovazione. Queste le caratteristiche principali della Fontana Ermes, che lancia sul mercato la nuova linea "Gourmet" in vaschetta preformata. "Abbiamo provato a immaginare il meglio e ci siamo riusciti" ha commentato il direttore commerciale Gianluca Zanetta. "Si tratta di un ricco percorso tra le eccellenze della salumeria italiana. Le referenze sono più di venti e si collocano decisamente nel segmento più alto a livello qualitativo".

Peso medio/pezzature

100/150 g

Confezionamento

Vaschetta preformata in Atm

Tempi di scadenza

40-60 giorni

SALUMI COATI



Lenta cottura A BASSA TEMPERATURA PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ

+ RIGOROSO CODICE
ETICO DI FILIERA

+ LENTA COTTURA:
PIÙ DI 25 ORE

+ BASSA TEMPERATURA
DI COTTURA

+ RIDOTTO CONTENUTO
DI SALE

+ IMPIEGO DI SALE
IODATO PROTETTO:



+ CARNE PIÙ MORBIDA
E SAPORITA

+ PROTEINE NOBILI
PRESERVATE

+ PROPRIETÀ NUTRIZIONALI
ESALTATE

Recla

www.recla.it



RECLA SPECK ALTO ADIGE IGP – STICK

Recla rilancia gli stick con un restyling dal design accattivante. Il logo Recla, la firma della famiglia, da ben tre generazioni è garanzia di eccellenza e di alta qualità. Gli stick si presentano nella pratica confezione in vaschetta da 70g con due compartimenti. Il prodotto è perfetto come spuntino o per l'aperitivo. Lo Speck Alto Adige Igp di Recla è autentico e garantito dal marchio 'Indicazione di origine protetta'. Per la sua realizzazione, i macellai di Recla scelgono le migliori cosce di suino di prima qualità, lavorate rispettando i processi tradizionali: la salatura avviene pezzo per pezzo, la speziatura viene eseguita con la ricetta segreta di famiglia, l'affumicatura con il legno di faggio è leggera e delicata, e la tipica stagionatura di minimo 22 settimane avviene all'aperto.

Ingredienti

Carne di suino, sale, spezie

Peso medio/pezzature

70 g (2 x 35g)

Caratteristiche

- Indicazione di origine protetta
- Leggera affumicatura
- Stagionato per 22 settimane
- Speck tagliato in comodi stick / fiammiferi
- Ideale in cucina, per l'aperitivo o come spuntino

Confezionamento

Vaschetta con due compartimenti

Tempi di scadenza

60 gg

Limonta Prosciutti

www.dolcevalleprosciutti.com



PROSCIUTTO DI PARMA DOLCEVALLE 'SELEZIONE 18 MESI' DOP S/O PIATTO

Il segreto del prosciutto 'Dolcevalle' è nella combinazione di due ingredienti: perizia nella selezione delle carni e metodi di lavorazione artigianali che rispettano la tradizione del prosciutto di Parma. La salagione delicata e la stagionatura in cantine tradizionali ad umidità e temperature controllate, conferiscono al prodotto la dolcezza e l'aroma che lo contraddistinguono.

Ingredienti

Solo carne di suino e sale marino

Peso medio/pezzature

Disossato Kg 9

Caratteristiche

- Selezione accurata delle cosce di suino italiano
- Stagionatura garantita minima di 18 mesi
- Produzione artigianale secondo le fasi di lavorazione dei prosciutti Dop
- Totale assenza di conservanti (nitriti e nitrati) e di glutine
- Lavorazione morbida e dolce
- Particolare attenzione alla disossatura

Confezionamento

2 pezzi per cartone sottovuoto

Tempi di scadenza

Disossato sottovuoto 180 giorni



PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DOLCE NOSTRANO S/O PIATTO SV

La crescente attenzione verso un'alimentazione sempre più sana, leggera e naturale, ci ha spinto alla produzione di una nuova linea di prosciutto che risponda all'attuale richiesta di mercato.

Ingredienti

Solo carne di suino e sale marino

Peso medio/pezzature

Disossato Kg 7

Caratteristiche

- Selezione accurata delle cosce di suino pesante
- Stagionatura lenta e garantita minimo 10 mesi
- Produzione artigianale secondo le fasi di lavorazione dei prosciutti Dop
- Totale assenza di conservanti (nitriti e nitrati) e di glutine
- Lavorazione morbida e dolce
- Particolare attenzione alla disossatura: stampo a cassa alta e pulizia perfetta

Confezionamento

Due pezzi per cartone sottovuoto

Tempi di scadenza

Disossato sottovuoto 180 giorni

Salumificio Albino Chiesa

www.albinochiesa.it



SALAME DOLCE AGLIO A FETTE SPESSE

Salame con aglio di Vessalico presidio Slow Food in versione box 'aperimerenda' da 100 g, tagliato a fette spesse.

Ingredienti

Carne suina, sale, destrosio, vino Riviera Ligure di Ponente Rossese Dop, aglio di Vessalico 0,3% sul totale, aromi, spezie. Antiossidante E301; conservanti E250, E252.

Peso medio/pezzature

100 g. 18 pezzi per box.

Caratteristiche

Il sapore delicato del salame non tradisce la dolcezza dell'originale aglio di Vessalico, trattato con cura e montato affinché possa essere digeribile e non invadente alla degustazione.

Confezionamento

Atp.

Tempi di scadenza

45 gg.



LARDO CON BASILICO GENOVESE DOP

Lardo sovrapposto preparato con pancettoni alti salati e poi arricchiti con basilico essiccato subito dopo essere stato raccolto.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, basilico genovese Dop 0,5%, aromi, spezie.

Peso medio/pezzature

3 Kg.

Caratteristiche

Il delicato profumo del basilico genovese Dop mantiene le fragranze delle foglie appena raccolte, che si sposano con la dolcezza del lardo.

Confezionamento

Sottovuoto.

Tempi di scadenza

120 gg.



TARTARE PONENTINA

Battuto di lardo stagionato con basilico genovese Dop e pancetta stagionata con erbe aromatiche liguri, insaporito con basilico genovese Dop.

Ingredienti

Pancetta di suino, sale, destrosio, erbe aromatiche liguri 0,5% (timo, rosmarino), basilico genovese Dop (0,5%), aromi, spezie. Antiossidanti E301; conservanti E250, E252.

Peso medio/pezzature

200 g in box da 10 unità.

Caratteristiche

Ingrediente ideale per focacce, fondi di cottura, minestre, arrostiti, farciture di rollate, accompagnamento per polenta, ottimo per aperitivi e stuzzichini.

Confezionamento

Atp.

Tempi di scadenza

70 gg.

ISPIRATO ALLA NATURA



immagine

ECO FRIENDLY PACKAGING

Fumagalli, da sempre impegnata in un progetto di packaging sostenibile, ha realizzato la nuova linea EcoFriendly, con il **75% di carta** e un fondo **completamente riciclabile***. I prodotti sono preparati con carni di suini nati e cresciuti presso allevamenti di proprietà, nel rispetto del **Benessere Animale**.

*riciclabilità certificata in Italia: ATICELCA 501:2017
**il legno utilizzato per fabbricare il prodotto proviene da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali



- CON PIÙ DEL **75% DI CARTA**
- VASSOIO **COMPLETAMENTE RICICLABILE**
- CARTA **SOSTENIBILE FSC****
- BENESSERE ANIMALE**



fumagalli
www.fumagallisalumi.it

Robustellini

www.robustellini.com



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La più classica delle nostre Bresaole, ottenuta rispettando la ricetta tradizionale Robustellini e secondo le direttive del disciplinare di produzione Igp: ricca di proteine nobili e di principi nutritivi preziosi per una dieta bilanciata, è adatta anche agli sportivi e a coloro che desiderano seguire un regime ipocalorico.

Ingredienti

Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252.

Peso medio/pezzature

Kg 3,3 ± 20%

Caratteristiche

La nostra Bresaola non contiene allergeni, è priva di proteine del latte e fonti di glutine.

Confezionamento

Intero in rete
Intero sottovuoto
A metà sottovuoto
Affettata

Tempi di scadenza

Intera sottovuoto 120 giorni
A metà sottovuoto 120 giorni
Affettata 60 giorni



PROSCIUTTO FIOCCO DI VALTELLINA

Solo il cuore delle cosce suine più magre attentamente selezionate è destinato alla produzione del nostro prosciutto crudo.

La salagione viene ancora oggi realizzata a mano cospargendo una miscela di spezie e sale. La stagionatura, della durata minima di 2 mesi, avviene in moderni locali che sfruttano il clima e la ventilazione naturale tipici della valle.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E 250, E 252.

Peso medio/pezzature

Kg 3,6 ± 20%

Caratteristiche

Il nostro prosciutto Fiocco non contiene allergeni, è priva di proteine del latte e fonti di glutine.

Confezionamento

Intero in rete
Intero sottovuoto
A metà sottovuoto
Affettata

Tempi di scadenza

A metà sottovuoto 150 giorni
Affettata 60 giorni

Felsineo

www.felsineo.com



MORTADELLA LA SCICCOSA FDAI

La Sciccosa diventa la mortadella di filiera 100% italiana firmata Fdai. Il marchio Firmato dagli agricoltori italiani promuove i progetti delle filiere agroalimentari italiane, finalizzati a garantire una completa tracciabilità del prodotto a sostegno di agricoltori e allevatori.

Ingredienti

Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio (E301). Conservante: nitrito di sodio (E250).

Peso medio/pezzature

Vaschetta in carta Fsc 100 g. Diversi formati per il libero servizio e il banco taglio.

Caratteristiche

La certificazione ISO22005 rilasciata dal Csqa garantisce la totale tracciabilità della carne, la qualità dei processi e quindi il controllo totale di filiera. La caratteristica distintiva della filiera è di includere solo suini di nazionalità italiana, nati, allevati in Italia, macellati e sezionati presso lo stabilimento Opas (Organizzazione Prodotto Allevatori Suini).

Confezionamento

Gamma per il banco taglio: 7 Kg, 12 Kg, 14 Kg e Cavazzina 800 g.; gamma per il libero servizio: 375 g, 750 g, vaschetta da 100 g.

Tempi di scadenza

60 gg alla consegna per i formati interi e 20 gg per la vaschetta.

Salumificio Nerino Mezzaluna

www.salumificiomezzaluna.it



DOPPIO GUSTO LONZINO CON LARDO

Lombo di suino fresco stagionato con la sua cotenna, accuratamente selezionato e rifilato, sfruttando tutte le pregiate caratteristiche del lardo di schiena del suino pesante italiano, tali da conferire al prodotto dolcezza e morbidezza interamente lavoratosenza utilizzo di conservanti

Caratteristiche

Prodotto con lavorazione naturale senza conservanti, vincitore primo premio nazionale del salume d'eccellenza 'Lombo Tradizionale' al Pepe e Sale, che si tiene ogni anno in Toscana, promosso dall'associazione cuochi alta Etruria.

Ingredienti

Carne di suino, sale spezie, aromi

Peso medio/pezzature

Tranci Kg 2-2,5

Confezionamento

Trancio s/v

Tempi di scadenza

120 gg data di confezionamento

Tanara Giancarlo

www.tanaragiancarlo.it



PROSCIUTTO DI PARMA - LINEA SALUTE CURA E NATURA CON OMEGA 3

Prosciutto di Parma ottenuto da suini alimentati con particolari semi vegetali ricchi di Omega 3 - Il contenuto di acidi grassi polinsaturi è ricco in Omega 3 e Omega 6, incontrando le raccomandazioni del Who per il controllo e la lotta dei radicali liberi.

Ingredienti

Carne di suino italiano, sale marino.

Peso medio/pezzature

Prosciutto con osso kg. 10 circa - disossato kg. 8 circa
Vaschetta preformata trasparente da 110 g.

Caratteristiche

Tracciabilità completa dalla nascita del suino al prodotto finito, prodotto completamente naturale, rispetto del benessere animale in allevamento, rispetto della lavorazione più tradizionale nella stagionatura del prosciutto di Parma.

Confezionamento

Con osso tal quale, disossato sottovuoto
Affettato e confezionato in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

180 giorni

Salumificio Toscano Piacenti

www.piacenti.com



BUONE COSÌ - LE BUONE SALSICCE PRONTE IN 2 MINUTI

Salsicce artigianali di alta qualità: solo ingredienti freschissimi e naturali (budello incluso), senza acqua aggiunta, senza conservanti chimici, senza coloranti, senza glutine, senza aglio. Pronte in due minuti, per qualunque modalità di cottura. Disponibili nelle versioni: Naturale, Piccante, alla Provola, al Finocchio.

Ingredienti

Carne di suino, pancetta di suino, sale, spezie, aromi naturali (contenenti antiossidanti e conservanti di origine naturale). Senza polifosfati, senza glutammato, senza glutine, senza latte o lattosio (ad eccezione della versione alla Provola).

Peso medio/pezzature

300 g.

Tempi di scadenza

90 gg.

Tante storie, una sola Favola.

Favola[®]

L'ORIGINALE

100%
CARNE
ITALIANA



Delicata. Digeribile. Naturale.

Da più di 20 anni i salumieri e gli chef che vogliono conquistare i loro clienti con un prodotto di assoluta eccellenza sanno di poter contare sulla nostra "Favola": la buona mortadella artigianale che tutti riconoscono prima dalla cotenna naturale legata a mano e poi dal gusto incredibilmente delicato. Ogni Favola è unica col suo timbro a fuoco: inimitabile fuori e inconfondibile dentro.

PALMIERI[®]
Salumi da Favola

www.mortadellafavola.it



Vecchio Varzi

www.vecchiovarzi.it



SALAME ALLA BONARDA

Il Salame alla Bonarda Vecchio Varzi nasce riportando alla luce un'antica tradizione contadina, ultimata la stagionatura il salame viene immerso per circa tre giorni nel Vino Bonarda e in questo modo arricchisce il suo bouquet aromatico con note vinose e fruttate e acquisisce un vivace colore viola scuro.

Ingredienti

Carne suina, sale, spezie, marinatura vino Bonarda (0,5%)

Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito
Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte

Peso medio/pezzature

700 g – trancio sottovuoto da 350 g – salame sotto vuoto con scatola da 180 g

Caratteristiche

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.

Carne magra: colore rosso vivo

Grasso: bianco rosato

Profumo: intenso e corposo

Sapore: dolce e delicato

Confezionamento

Salame intero non confezionato, tranci e salame sotto vuoto confezionati sottovuoto

Tempi di scadenza

Salame intero: 150 gg - Garantita alla consegna 60 gg

Trancio sottovuoto: 90 giorni dalla data di confezionamento sottovuoto

Salame sotto vuoto: 90 gg dalla messa in sottovuoto - Garantita alla consegna 45 gg



SALAME DI VARZI DOP

I salami di Varzi DOP sono ottenuti secondo il preciso disciplinare di produzione previsto dal Consorzio di Tutela. Un'estrema cura e attenzione sono prestate durante ogni fase del processo produttivo e di stagionatura.

Questi salami sono un vero e proprio voto alla qualità, sin dalla scelta di puntare su un impasto basato anche su tagli nobili come la coscia del maiale, una delle parti più pregiate, con la quale solitamente si fa il prosciutto. I Salami di Varzi DOP si differenziano per il peso da 350 g a 1 kg con stagionature che variano in base al peso, da 30 a 60 giorni per le pezzature più grandi.

Ingredienti

Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso

Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito

Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte

Peso medio/pezzature

350 g – 500 g – 700 g – trancio sottovuoto da 350 g – 1 kg

Caratteristiche

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.

Carne magra: colore rosso vivo

Grasso: bianco rosato

Profumo: intenso e corposo

Sapore: dolce e delicato

Confezionamento

Salame intero non confezionato e tranci confezionati sottovuoto

Tempi di scadenza

150 gg - Garantita alla consegna 60 gg

90 gg dalla data di confezionamento sottovuoto



SALAME ALL'AGLIO NERO

Nel salame all'Aglio Nero, prodotto esclusivamente con Aglio di Voghiera DOP, l'aroma intenso dell'aglio diventa più morbido e delicato grazie alla lunga fermentazione interamente naturale. Le note balsamiche dell'aglio nero e il suo retrogusto di liquirizia donano una profondità inaspettata e un gusto pieno al Salame di Varzi, rendendolo ancora più elegante.

Ingredienti

Carne di suino, sale, aglio nero (prodotto con Aglio di Voghiera DOP) vino rosso

Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito
Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte

Peso medio/pezzature

Salame sotto vuoto con scatola da 180 g

Caratteristiche

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.

Carne magra: colore rosso vivo

Grasso: bianco rosato

Profumo: intenso e corposo

Sapore: dolce e delicato

Confezionamento

Salame confezionato sottovuoto con scatola

Tempi di scadenza

90 gg dalla messa in sottovuoto

Garantita alla consegna 45 gg



CON CARNE
100% ITALIANA

ANTICA
BRESAOLA
TRADIZIONE

Francesco Rigamonti

La nostra bresaola **con carne 100% italiana** è prodotta secondo la tradizione, utilizzando solamente le migliori carni di bovini nati e cresciuti in Italia. La rintracciabilità di questo prodotto è certificata lungo tutte le fasi di allevamento e produzione per garantirne la qualità.



IN COLLABORAZIONE CON



Qualità dal 1913

RIGAMONTI

www.rigamontisalumificio.it

Mendelspeck

www.mendelspeck.com



FILETTO TARTUFINO

La carne molto magra del filetto suino è lavorata con sale, pepe e spezie naturali. Il sapore del tartufo è intenso ma al tempo stesso delicato. Come altri tipi di prodotti il filetto può essere assaporato da solo, con pane o in aggiunta agli antipasti.

Ingredienti

Filetto di suino 96%, sale marino, tartufo (inferiore a 1%), zucchero. Piante aromatiche, spezie, destrosio, conservante: E250; antiossidante: E301. Prodotto affumicato naturalmente.

Peso medio/pezzature

Filetto tagliato a metà di ca. 300 g.

Caratteristiche

Viene prodotto con materie prime accuratamente selezionate unite ad una miscela di salagione a sale secco e stagionato nel rispetto della natura e della tradizione.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

150 gg.



PANCETTA FAMIGLIA LARCHER

Un nuovo prodotto della nostra linea gourmet Famiglia Larcher. Questa speciale pancetta è fatta esclusivamente con carne suina di provenienza italiana ed è stagionata per almeno tre mesi.

E' particolarmente alta, il che la rende perfetta per essere affettata e consumata cruda come salume. Ma il suo gusto speziato e delicato la rende anche l'ingrediente ideale per i piatti tipici italiani.

Ingredienti

Carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante: E250 (nitrito di sodio); antiossidante: E301 (ascorbato di sodio). Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi.

Peso medio/pezzature

Pancetta intera ca. 4,30 kg; pancetta a metà ca. 2,15 kg; pancetta a quarto ca. 1,00 kg

Caratteristiche

Pancetta di suino disossata, senza cotenna e senza cartilagine, speziata, salmistrata e leggermente affumicata.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

150 gg.

Salumi Vida

www.salumivida.it



'BRACE' PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Ottenuto da cosce fresche di suino pesante accuratamente selezionate a cui viene asportato completamente il geretto, aventi un giusto rapporto fra parti magre e grasse, rifilate per ottenere un'alta resa al taglio. Le cosce vengono ammorbidite e insaporite grazie alla salamoia naturale fatta solo di spezie e piante aromatiche. Il prosciutto viene modellato fuori stampo manualmente e sottoposto a due fasi di cottura: la prima a vapore e la seconda arrosto, per conferirgli il caratteristico sapore e la doratura esterna.

Ingredienti

Coscia di suino, sale marino, zucchero: saccarosio, spezie e piante aromatiche, ascorbato di sodio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

Kg 8,5/9,2 circa

Caratteristiche

Senza glutine, polifosfati aggiunti, derivati del latte e caseinati, glutammato monosodico, amidi o fecole, Ogm. Non contiene nessun ingrediente che provoca allergie o intolleranze.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

150 gg.

San Vincenzo

www.sanvincenzosalumi.it



'NDUJA DI SPILINGA

Prodotto dal gusto forte ottenuto da rifili di pancetta miscelati con sale e peperoncino piccante. L'impasto, dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello naturale, sottoposto ad affumicatura naturale e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo. Il prodotto viene stagionato per circa 40/50 giorni.

Ingredienti

Grasso di suino, carne di suino, peperoncino (tra cui peperoncino piccante calabrese 6,4%), sale. Prodotto affumicato naturalmente.

Peso medio/pezzature

400 g circa; mini 250 g.

Confezionamento

Buste di vario formato, sia sottovuoto che in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

Atmosfera protettiva: 100 gg dalla data di confezionamento.

Sottovuoto: 150 gg dalla data di confezionamento.



SALSICCIA STAGIONATA CURVA PICCANTE

Prodotto dal gusto forte ottenuto dai tagli di spalla, pancetta e magro di prosciutto a macinatura media, miscelati con sale, aromi naturali e spezie, tra cui il peperoncino calabrese. L'impasto, dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello naturale e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo. Il prodotto viene stagionato per circa 18/25 giorni.

Ingredienti

Carne di suino, sale, peperoncino calabrese piccante (1,5%), aromi naturali, spezie, destrosio, saccarosio, aroma di affumicatura. Antiossidante: E300. Conservanti: E252, E250.

Peso medio/pezzature

250 g / 300 g.

Confezionamento

Buste di vario formato sia sottovuoto che in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

Atmosfera protettiva: 100 gg dalla data di confezionamento.

Sottovuoto: 150 gg dalla data di confezionamento.



SPIANATA PICCANTE

Prodotto dal gusto piccante ottenuto da tagli di suino a macinatura grossa e miscelati con sale e altri ingredienti. L'impasto, dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo. Il prodotto viene stagionato per circa 35/40 giorni.

Ingredienti

Carne di suino, concentrato di peperoncino piccante (peperoncino piccante calabrese 98%, sale), sale, aromi, destrosio, saccarosio, spezie (tra cui peperoncino piccante calabrese 0,2%), aroma di affumicatura. Antiossidante: E300. Conservanti: E250, E252.

Peso medio/pezzature

Vari formati.

Confezionamento

Fondo vaschetta: riciclabile con carta. Top vaschetta: raccolta indifferenziata.

Tempi di scadenza

60 gg dalla data di confezionamento.

FETTA MOSSA POSATA A MANO e confezione in atmosfera protettiva per una migliore conservazioni del prodotto, della fragranza e dei profumi. FILM PROTETTIVO EXTRA SPARKLING per una visione amplificata del contenuto. | www.allfoodsalumi.it

LA VOLUTTUOSITÀ DELLA FETTA

*per essere più bravi
abbiamo copiato
dal Migliore.*



PACKS
FOR YOUR
FOOD
BUSINESS

TRAVERSETOLO
PARMA
ITALIA

#lanaturainsegna



Salumificio Sorrentino

www.salumisorrentino.com



GUANCIALE SORRENTINO

Il Guanciale al pepe Sorrentino è un prodotto versatile, dalle molteplici applicazioni, sia in cucina che da antipasto; presenta delle caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere.

La lavorazione

- Le carni utilizzate provengono dalla macellazione interna. La parte anatomica del guanciale viene lavorata da fresco, senza alterazioni di temperatura;
- La rifilatura e pulizia del prodotto fresco, poi, vengono eseguite da maestri macellai. Al termine viene massaggiato ed amalgamato con spezie naturali e rimane a riposo per una settimana, per assorbire i gusti e gli aromi che gli conferiranno quel sapore inconfondibile;
- La fase successiva consiste nel cospargere il prodotto con pepe nero tritato da fresco (o peperoncino a seconda dei casi). L'applicazione è fatta rigorosamente a mano per garantire l'uniformità sulla superficie del prodotto.

La stagionatura è un altro dei punti di forza:

- Alla fine dell'aromatizzazione il guanciale viene portato in asciugatura dove rimane per alcuni giorni. Una volta asciutto, viene poi spostato in stagionatura dove staziona almeno per 45 giorni;
- La lenta stagionatura e il processo sopra evidenziato permettono di avere un risultato di eccellenza ed un prodotto incredibile. Il guanciale al pepe Sorrentino è ottimo sia per la cucina (antipasti) che da gustare come affettato (bruschetta), perché in linea con i sapori di una volta e nella perfetta tradizione norcina della famiglia Sorrentino.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aromi naturali; antiossidante: E 300 acido ascorbico. Conservanti: E 252 nitrato di potassio, E 250 nitrito di sodio. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

1,5 Kg.

Caratteristiche

Oltre ad essere prodotto con cura maniacale, proponiamo quattro differenti versioni del nostro guanciale: al naturale, al pepe, affumicato e piccante.

Confezionamento

Sottovuoto.

Tempi di scadenza

6 mesi.



SALAME AL TARTUFO

Il nostro Salame al Tartufo è totalmente artigianale, poiché insaccato in budello naturale. Un prodotto raffinato, per palati fini. Viene realizzato con una macinatura media di carni magre selezionate ed ha un gusto dolce ed un profumo irresistibile. Con vere scaglie di tartufo estivo nero (*Tuber aestivum*). Ben noto fra i conoscitori di tartufi, il *Tuber aestivum* si contraddistingue per via di alcune caratteristiche fra cui spiccano le seguenti:

- la carne color nocciola,
- il peridio verrucoso e di colore nero,
- il suo periodo di maturazione, che è quello estivo (da cui trae origine il nome), prodotto inizialmente per pochi kg a settimana, il Salame al Tartufo Sorrentino sta diventando con il tempo un prodotto di riferimento nel nostro catalogo, in Italia oltre che all'estero. Il nostro Salame al Tartufo è insaccato in vero budello naturale, con una pezzatura di 200 grammi ed è realizzato partendo dall'impasto di uno dei nostri migliori salami (il Campagnolo): ad una macinatura media di carni magre selezionate, abbiamo aggiunto la raffinatezza del Tartufo. Prodotto "Award Oro" Merano Wine Festival. Amato molto anche da chi non predilige il tartufo soprattutto grazie alla sua delicatezza. Uno dei nostri migliori prodotti.

Ingredienti

Carne di suino, tartufo estivo (*Tuber Aestivum* Vitt.) 3%, sale, proteine del latte, latte scremato in polvere, lattosio, saccarosio, destrosio, aromi naturali; Antiossidanti: E 300 Acido ascorbico, E 301 Ascorbato di sodio. Conservante: E 252 Nitrato di potassio E 250 Nitrito di sodio. Budello non edibile. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

200 g.

Caratteristiche

Salame delicato al palato con note di tartufo nero accompagnate da pepe in grani.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

6 mesi



SPIANATA PICCANTE

La Spianata Piccante è uno dei nostri prodotti top di gamma. Insaccato in budello sintetico, viene realizzato selezionando solamente le migliori carni magre. Il gusto piccante ma allo stesso tempo dolce e la sua tipica forma piatta lo hanno portato in pochissimo tempo ad essere uno dei nostri prodotti più venduti, sia in Italia che all'estero.

Ingredienti

Carne di suino, sale, proteine del latte, latte scremato in polvere, lattosio, destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidanti: E 300 Acido ascorbico, E 301 Ascorbato di sodio. Conservanti: E 252 Nitrato di potassio, E 250 Nitrito di sodio. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

3 Kg

Caratteristiche

Tipico prodotto da taglio di forma piatta, realizzato con carni magre selezionate, dal gusto piccante.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

6 mesi

Salumificio Fratelli Beretta

www.fratelliberetta.com



LINEA BENESSERE

Benessere di Beretta è la linea di affettati pensata per chi vuole prendersi cura di sé a partire dal piacere del buon cibo.

Peso medio/pezzature

50 g: prosciutto crudo, salame Milano, bresaola punta d'anca.

60 g: prosciutto AQ, mortadella con prosciutto, tacchino al forno.

Caratteristiche

Sei referenze che garantiscono meno contenuto di grassi, presenza di sale iodato. Fonte di fibre e di proteine. Senza lattosio, glutine e glutammato aggiunto.

Confezionamento

Vaschetta Atp.

Tempi di scadenza

55 gg: prosciutto crudo, salame Milano, bresaola d'anca.

30 gg: mortadella con prosciutto.

23 gg: prosciutto AQ, tacchino al forno.



DELICATESSEN

I prodotti della linea Delicatessen Wüber sono realizzati utilizzando solo le parti più pregiate e magre di cosce, spalle e altri tagli nobili e saporiti del suino, seguendo le ricette storiche di Wüber. Per produrle vengono impiegate pregiate spezie orientali sapientemente dosate. La cottura avviene in forni a vapore mediante l'utilizzo della lenta e sapiente affumicatura tradizionale con solo legno di faggio.

Peso medio/pezzature

200 g: Frankfurter, Brat, Savelade.

300 g: Jumbo.

Caratteristiche

I nuovi Delicatessen arricchiscono il segmento dei wurstel premium, in costante crescita, con prodotti di alta qualità garantiti da un marchio conosciuto da tutti i consumatori della categoria.

Confezionamento

Busta sottovuoto.

Tempi di scadenza

60 gg.



LE NOSTRE ECCELLENZE

Un viaggio tra i grandi classici, come il San Daniele e il Parma, ma anche tra le nuove rivelazioni, come il Carpegna e il Toscano. Grazie alla loro antica origine e al sapiente metodo di lavorazione rappresentano oggi un invito a scoprire i differenti accenti e le sfumature che pongono questi prodotti tra le eccellenze d'Italia.

Peso medio/pezzature

85 g: prosciutto di Carpegna.

90 g: prosciutto Toscano, prosciutto Parma, prosciutto San Daniele.

Caratteristiche

Quattro Dop contraddistinte da caratteristiche di gusto e profumo che le rendono inconfondibili al palato.

Confezionamento

Vaschetta Atp.

Tempi di scadenza

45 gg.

a Natale regala...



NOVITÀ
ASSOLUTA

Con Bortolotti il salame si trasforma per aggiungere valore alla categoria accompagnandosi a prodotti affini che stuzzicano l'appetito e danno forma a golose e innovative confezioni. Le nuove wood boxes Bortolotti sono belle, buone e convenienti: sono l'idea regalo ideale! Genuinità ed eleganza. Festa, tradizione, collezione. In una parola: Bortolotti.



Salame Nostrano 350g
Tartalli artigianali 200g



Salame è Naturale 350g
Polenta Bergamasca 450g



Salame al Chianti d.o.c.g. 350g
Salame al Tartufo 350g

Salumi Boschi Fratelli

www.boschifratelli.com



SALAME FELINO IGP

Il salame Felino Igp è un'eccezione della provincia di Parma. Dal profumo intenso e dal sapore delicato, è tutelato dalla certificazione europea Igp.

- Solo carni nazionali
- Senza 'Starter'

Grazie all'impiego di materie prime di elevata qualità, il Salame Felino Boschi non necessita dell'utilizzo di starter, ovvero colture di avviamento alla fermentazione, con la funzione di avviare la stagionatura e stabilizzare il prodotto.

- Senza zuccheri aggiunti

Il salame Felino Fratelli Boschi non contiene né saccarosio né destrosio.

- Senza glutine e derivati del latte
- Stagionatura minima 30 gg

Ingredienti

Carne suina, sale, aromi naturali, spezie, conservanti E252, E250

Peso medio/pezzature

0,9 kg.

Confezionamento

Fascia avvolgente

Tempi di scadenza

120 gg.

Salumificio Vecchi

www.salumificiovecchi.it



LINEA STINCHERIA

Gamma di stinchi suini precotti e ricettati.

Ingredienti

Carne, sale, spezie, aromi.

Peso medio/pezzature

600 g.

Caratteristiche

Gamma di caratterizzazioni dello stinco suino precotto (birra, balsamico, curry, erbe, cotenna, bio), gustoso, pratico nella ripresa, monodose, di facile gestione in magazzino. Lista corta degli ingredienti. Equilibrio fra gusto, qualità e servizio.

Confezionamento

Lenta cottura a vapore in sottovuoto in autoclave. Busta alluminata (per le vendite destinate a gastronomie e Horeca); eventuale astuccio (per il retail).

Tempi di scadenza

12 mesi a temperatura ambiente.



PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO – GRAN RISERVA

Prodotto con carne selezionata e stagionato lentamente sulle montagne di Prato piano per un gusto equilibrato e inconfondibile. Senza nitrati e nitriti. Senza glutine e derivati del latte. Pezzatura media elevata

Ingredienti

Carne suina, sale.

Peso medio/pezzature

7,2 kg.

Confezionamento

Confezionato sottovuoto.

Tempi di scadenza

150 gg.

Golferia

www.golferia.it



BRESÌ – LINEA 'TUTTO IL GUSTO DELLA LEGGEREZZA'

Salume prodotto con carni scelte di manzo italiano, dal gusto piacevole e profumato si caratterizza per l'aroma tipico di bresaola. In virtù dell'equilibrato apporto nutrizionale, del basso contenuto di grassi e dell'alto contenuto proteico, della facile digeribilità è un salume indicato per una alimentazione attenta e moderna. 'Tutto il gusto della leggerezza' è la nuova occasione per assaggiare salumi ricchissimi di sapore, dai contenuti nutrizionali in linea con i principi della moderna alimentazione, preparati con materie prime italiane selezionatissime, ideati e creati dall'esperienza e dalla capacità di innovazione di Golferia specialista, da sempre, di prodotti unici, fatti bene e in armonia con il benessere. Disponibili in pratiche vaschette comode anche per un pasto fuori casa, la nuova linea di affettati sempre pronti per piatti gustosi e leggeri, ogni giorno.

Peso medio/pezzature

Vaschetta da 75 g a peso fisso

Caratteristiche

- Solo il 3% di grassi
- Alto contenuto proteico
- Certificato dall'Associazione Italiana Celiachia col marchio Spiga Barrata per l'assenza di glutine
- Preparato con sale marino iodato
- Senza latte e derivati
- Solo carni di manzo italiano

Confezionamento

Preaffettato in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

90 gg dal confezionamento



GLI STAGIONATI DEL TERRITORIO

- Salame Felino Igp
- Strolghino
- Salame piccante
- Coppa di Parma Igp
- Prosciutto crudo stagionato – Gran Riserva di Prato piano
- Culatello di Zibello Dop
- Salame ducale

Caratteristiche

Dai maestri del Salame Felino: un'accurata selezione degli stagionati del territorio in una elegante e pratica vaschetta. Solo carni italiane attentamente selezionate, lavorate artigianalmente e stagionate lentamente al naturale, come vuole la tradizione.

- Salame Felino Igp (90 g) – nazionale
- Prosciutto crudo stagionato – Gran Riserva di Prato piano (100 g)
- Coppa di Parma Igp (90 g) – nazionale
- Strolghino (90 g) – nazionale
- Salame Piccante (90 g) – nazionale
- Salame Ducale (90 g)
- Culatello di Zibello Dop – nazionale (80 g)

Ingredienti

Salame Felino Igp

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, conservanti: E252, E250.

Strolghino

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, conservanti: E250, E252.

Strolghino piccante

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, conservanti: E250, E252.

Coppa di Parma Igp

Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: E 301, conservanti: E 252, E 250.

Salame ducale

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, conservanti: E252, E250

Prosciutto crudo stagionato – Gran Riserva di Prato piano

Coscia di suino, sale

Culatello di Zibello Dop

Coscia di suino, sale

Peso medio/pezzature

90 g/100 g.

Confezionamento

Vaschetta in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

75 gg.





Naturalmente Buona



CON

CARNE DI SUINO
SALE | PEPE
ROSMARINO
AGLIO



www.porchettaigp.eu

SENZA

ANTIBIOTICI DALLA NASCITA
NITRITI | NITRATI
COLORANTI | GLUTINE
LATTOSIO



Garanzia di vita
SENZA ANTIBIOTICI



Rispetto del
BENESSERE ANIMALI

Filiera che garantisce
una **TRACCIABILITÀ TOTALE**.
Chip che monitorano ogni fase
di vita dell'animale.

Parmacotto

www.parmacotto.com



IL COTTO DI PARMA

Parmacotto garantisce un prodotto di alta qualità grazie alla sua esperienza e attenzione alla cottura a vapore, lenta e graduale, senza alterare le proprietà organolettiche.

- 100% carne italiana
- Prosciutto cotto di alta qualità affettato e disposto in vaschetta grazie ad una tecnologia ad elevata manualità.
- Aromi naturali ed estratti vegetali
- -100 mg/kg di nitriti artificiali in meno rispetto ai limiti richiesti dalla legge (direttiva europea 2006/52/ec)

Ingredienti

Coscia suina, sale, zucchero, estratti vegetali (carota, porro, cipolla), conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

100 g.

Confezionamento

Pirofila in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

21 gg.



SALUMI BENESSERE

- Azzurro prosciutto cotto di alta qualità
- Fesa di tacchino
- Petto di Pollo
- Prosciutto crudo stagionato senza nitriti e nitrati aggiunti
- Bresaola a ridotto contenuto di sale

Parmacotto rivoluziona il gusto del benessere e porta in tavola il meglio della salumeria italiana, con prodotti innovativi, gustosi e di alta qualità.

AZZURRO

Prosciutto cotto di alta qualità a ridotto contenuto di sale

- 25% di sale rispetto alla media dei prosciutti cotti del mercato (fonte Inran).

- Solo l'1,4% di sale
- Senza proteine del latte
- senza lattosio
- Senza glutine
- Senza glutammato monosodico aggiunto

FESA DI TACCHINO

Pochi ingredienti, 100% Carne Italiana, da petto intero

- Solo l'1,5% di grassi
- Senza carragenine
- Senza addensanti
- Senza polifosfati
- Senza proteine del latte
- Senza glutine

PETTO DI POLLO

Pochi ingredienti, 100% Carne Italiana, da petto intero

- Solo l'1,5% di grassi
- Senza carragenine
- Senza addensanti
- Senza polifosfati
- Senza proteine del latte
- Senza glutine

BRESAOLA

Bresaola a ridotto contenuto di sale

- 25% di sale rispetto alla media del mercato (fonte Crea).

- 2,7% di sale
- Solo l'1,5% di grassi
- Senza proteine del latte
- Senza glutine

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

- Senza nitriti e nitrati aggiunti
- Senza proteine del latte
- Senza glutine

INGREDIENTI

AZZURRO

Coscia di suino, sale, saccarosio, aromi naturali, cloruro di potassio, estratti vegetali (carota, porro, cipolla), antiossidante: acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio.

FESA DI TACCHINO

Petto di tacchino nazionale (80%), acqua, sale, destrosio, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250.

PETTO DI POLLO

Petto di pollo nazionale (80%), acqua, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250.

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Coscia di suino, sale.

BRESAOLA

Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti: E250, E252

Peso medio/pezzature

70 o 100 g

Confezionamento

Vaschetta in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

AZZURRO 26 gg

FESA DI TACCHINO 21 gg

PETTO DI POLLO 21 gg

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO 50 gg

BRESAOLA 35 gg



Il Gusto
Semplice e genuino.
Prodotti della tradizione che
riscoprono l'intensità dei
sapori di una volta.

Punta di Coltello

La ricetta classica, per
una stuzzicante prelibatezza
da portare in tavola
ogni giorno.

...che bontà

garanzia di
Gran Filiera
carne nazionale certificata
100%
Italiana

info@matto.izzi.com.it



Effesalumi

buoni da gustare

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

SENZA DERIVATI
DEL LATTE

Salamella

Groppino

Groppino
Piccante



Filiera Madeo

www.madeofood.it - www.tasteofmadeo.it



SALSICCIA DI SUINO NERO

La Salsiccia di Suino Nero è uno dei prodotti della salumeria italiana più conosciuti. La scelta della Filiera Madeo è di riproporla con l'antica ricetta originale. È realizzata in budello naturale, stretta e lunga, di calibro sottile, senza conservanti e aromatizzata solo con ingredienti tipici calabresi: semi di finocchietto selvatico e crema di peperoncino calabrese piccante. Sprigiona la sua oleosità e i suoi profumi grazie a una lunga e accurata stagionatura di minimo 30 giorni, all'aria fresca delle colline joniche presilane, tra i due mari di Calabria.

Ingredienti

Carne di suino nero, sale, crema di peperoncino calabrese piccante, semi di finocchietto selvatico.

Peso medio/pezzature

300 g.

Caratteristiche

Carni ricche di acido oleico, fonte di omega 3, lavorate in maniera artigianale e secondo la ricetta della tradizione. Senza glutine, senza derivati del latte e senza conservanti.

Confezionamento

Sottovuoto.

Tempi di scadenza

180 gg.



PETALI DI SUINO NERO

Nuova linea di Salumi di Suino Nero in vaschette take away, disposti a mano come petali. I prodotti che compongono questa gamma di altissima qualità sono: prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, soppresata piccante, capocollo, fior di lardo, pancetta. Tutti sono ottenuti da carni di suini nati, allevati e lavorati in Italia dalla filiera nazionale dei suini neri autoctoni Madeo, cresciuti all'aperto in regime di benessere animale e senza l'uso di antibiotici sin dalla nascita. Con il suo packaging essenziale, si mette in evidenza il prodotto e la sua delicatezza, e si comunica al consumatore l'origine 100% italiana delle materie prime di filiera.

Ingredienti

Carne di suino nero, sale.

Peso medio/pezzature

80/100 g.

Caratteristiche

Carni ricche di acido oleico, fonte di omega 3, lavorate in maniera artigianale e secondo la ricetta della tradizione. Senza glutine, senza derivati del latte e senza conservanti.

Confezionamento

Vaschetta preformata Atm.

Tempi di scadenza

60-90 gg.



PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO TAGLIATO A MANO

Il Prosciutto di Suino Nero tagliato a coltello viene confezionato in un innovativo ed elegante packaging riciclabile al 100%. Si caratterizza per la materia prima di filiera, 100% di suino nero puro, e per le caratteristiche organolettiche: ricco di Omega 3, acido oleico, senza conservanti. Il confezionamento primario in sottovuoto favorisce la lunga conservazione ed esalta l'oleosità naturale del prosciutto. Disponibile in diversi formati e grammature, dal facile utilizzo e senza sprechi, come se fosse appena stato tagliato, una volta aperto, può essere servito direttamente in tavola senza l'utilizzo di ulteriori piatti o taglieri.

Ingredienti

Carne di suino nero, sale.

Peso medio/pezzature

50/80 g.

Caratteristiche

Carni ricche di acido oleico, fonte di omega 3, lavorate in maniera artigianale e secondo la ricetta della tradizione. Senza glutine, senza derivati del latte e senza conservanti.

Confezionamento

Piattino in carta confezionato in sottovuoto.

Tempi di scadenza

180 gg.

Gruppo Martelli

www.martelli.com



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ SENZA ANTIBIOTICI QUI TI VOGLIO

In un mercato povero di carne antibiotic-free, Martelli fa un passo avanti, eliminando completamente l'uso di antibiotici già dalla nascita per tutti i suoi suini italiani della filiera Qui Ti Voglio. I suini impiegati, al 100% italiani, sono allevati in condizioni di benessere e sicurezza talmente elevate da non aver bisogno di antibiotici in nessuna fase della loro vita.

Peso medio/pezzature

100 g.

Confezionamento

Vaschetta Atm.

Tempi di scadenza

30 gg.



PROSCIUTTO CRUDO QUI TI VOGLIO DA SUINI ITALIANI ALLEVATI SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA

In un mercato povero di carne antibiotic-free, Martelli fa un passo avanti, eliminando completamente l'uso di antibiotici già dalla nascita per tutti i suoi suini italiani della filiera Qui Ti Voglio. I suini impiegati, al 100% italiani, sono allevati in condizioni di benessere e sicurezza talmente elevate da non aver bisogno di antibiotici in nessuna fase della loro vita.

Peso medio/pezzature

100 g.

Confezionamento

Vaschetta Atm.

Tempi di scadenza

60 gg.

Salumificio Sant'Orso

www.salumisantorso.it



PANCETTA AFFUMICATA CRUDA

La pancetta affumicata cruda viene prodotta con un taglio di pancette fresco e magro, poi salato e leggermente affumicato, con spezie e aromi naturali. Segue quindi una lenta stagionatura naturale. Il risultato è un prodotto gustoso e leggermente affumicato.

Ingredienti

Pancetta di suino, sale. Zuccheri: destrosio, glucosio, zucchero. Spezie ed estratti di spezie. Aromi e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. Prodotto affumicato.

Peso medio/pezzature

35 g / 70 g / 100 g / 250 g.

Caratteristiche

Prodotto affettato confezionato in accattivanti buste trasparenti. Gustoso, con il sapore e il profumo caratteristico del prodotto affumicato.

Confezionamento

Affettato in pratiche vaschette da 35 g / 70 g / 100 g / 250 g.

Tempi di scadenza

70 gg.



I ♥ PROSCIUTTO®

SPRIGIONA LA TUA ARTE CON ABBINAMENTI INASPETTATI

QUANDO SI UNISCONO TRADIZIONE E CREATIVITÀ, PAZIENZA E PASSIONE, ANTICA SAPIENZA E INNOVAZIONE NASCE UN PRODOTTO BELLO E BUONO, DEGNO DI ESSERE PROTAGONISTA IN OGNI CUCINA STELLATA, PER ESSERE GUSTATO CON TUTTI I SENSI, VISTA COMPRESA.

I NOSTRI PRODOTTI SONO L'ECCELLENZA ARTIGIANALE DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA E RISPONDONO AI PIÙ ELEVATI STANDARD QUALITATIVI: NASCONO DA UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MIGLIORI SUINI DI CUI GARANTIAMO IN OGNI MOMENTO LA TRACCIABILITÀ UNITA AD UN'INSTANCABILE RICERCA DELLA FORMA PERFETTA, CHE LI RENDA UNICI NELLA PRESENTAZIONE. IL PROFUMO AVVOLGENTE CHE SI SPRIGIONA DALLA PRIMA ALL'ULTIMA FETTA SARÀ CAPACE DI VALORIZZARE OGNI ABBINAMENTO, ANCHE QUELLO PIÙ INASPETTATO.



PANCETTA
PEPE ROSA



LONZARDO
DOLCE



FIOR DI FESA NAZIONALE
PEPERONCINO



GUANCIALE
PEPE NERO



CULATTONA
NAZIONALE



PANCETTA
PEPE NERO



SGAMBATO NAZIONALE
PEPERONCINO



LONZARDO
AFFUMICATO



Prosciuttificio Monteverchio

Via della Libertà, 67 - Loc. Savigno Valsamoggia (BO) - IT - Phone +39 051 6708245 - Fax +39 051 6708866 - info@prosciuttificiomonteverchio.it · www.prosciuttificiomonteverchio.it

Bortolotti Salumi

www.salumibortolotti.it



COTECHINO PRECOTTO 500 G + FARINA GIALLA PER POLENTA 450 G

Confezione contenente un cotichino di suino precotto sottovuoto e un sacchetto di farina gialla. Proposti in un apposito display box contenente 64 confezioni.

Ingredienti

Cotechino: carne di suino, cotenna di suino, pancetta di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio (E 301). Conservanti: nitrito di sodio (E 250). Farina di mais.

Peso medio/pezzature

Cotechino: 500 g.

Farina: 450 g.

Caratteristiche

Cotechino di suino precotto accompagnato da farina gialla.

Confezionamento

Cotechino: sottovuoto. Farina gialla: sacchetto.

Tempi di scadenza

550 gg. dalla data di confezionamento.



STINCO PRECOTTO 650 G + BIRRA TICINENSIS 33 CL

Confezione contenente uno stinco di suino precotto sottovuoto, insieme a una bottiglia di birra. Proposti in un apposito display box contenente 64 confezioni.

Ingredienti

Stinco: stinco di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi. Antiossidante: ascorbato di sodio (E 301). Conservanti: nitrito di sodio (E 250). Birra: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo, lievito, zucchero.

Peso medio/pezzature

Stinco: 650 g.

Birra: 33 cl.

Caratteristiche

Stinco di suino precotto con birra.

Confezionamento

Stinco: sottovuoto. Birra: bottiglia in vetro.

Tempi di scadenza

550 gg. dalla data di confezionamento.



ZAMPONE PRECOTTO 1 KG + VINO BARBERA 75 CL

Confezione contenente uno zampone precotto sottovuoto e una bottiglia di vino, proposti in un apposito display box contenente 48 confezioni.

Ingredienti

Zampone: carne di suino, cotenna di suino, pancetta di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio (E 301). Conservanti: nitrito di sodio (E 250). Vino Barbera Docg.

Peso medio/pezzature

Zampone: 1Kg.

Vino: 75 cl.

Caratteristiche

Zampone di suino precotto con vino.

Confezionamento

Zampone: sottovuoto. Vino: bottiglia in vetro.

Tempi di scadenza

550 gg. dalla data di confezionamento.

Salumificio Sosio

www.labresaoladebaita.it



CARPACCIO DI WAGYU STAGIONATO

Prodotto con la punta d'anca della pregiata razza bovina denominata Wagyu. La raffinatezza di queste carni ha una storia antica e risiede nel rispetto dei tradizionali metodi di allevamento dei bovini, che tuttora viene seguito meticolosamente. La caratteristica che contraddistingue le carni di razza Wagyu è la capacità di immagazzinare il grasso tra le fibre muscolari: si tratta di grassi non saturi e fonte di omega 3 e 6 che il nostro corpo non produce autonomamente e può assumere attraverso una corretta alimentazione.

Ingredienti

Carne di bovino di razza Wagyu, sale, destrosio, saccarosio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Senza glutine, senza lattosio, senza Ogm.

Caratteristiche

La marmorizzazione delle carni di Wagyu è indicativa di un gusto delicatamente dolce, della tenerezza delle carni e delle ottime proprietà nutritive. Prodotto gourmet dedicato alla ristorazione, si suggerisce di servirlo al naturale per esaltare appieno le qualità della carne, la dolcezza e la morbidezza al palato e offrire un'esperienza di gusto ricercata e raffinata.

Confezionamento

Prima confezione: sottovuoto.

Seconda confezione: cartone.

Tempi di scadenza

90 gg dalla data di confezionamento.



BRESAOLA DE 'BAITA'

Per la Bresaola De 'Baita' vengono scelte esclusivamente le carni migliori, lavorate con sale, spezie, ma anche molta cura e tutti i vantaggi dell'aria fine di montagna. Una bontà artigianale dal sapore genuino e dal gusto morbido.

Ingredienti

Carne di manzo, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Senza glutine, senza lattosio, senza Ogm.

Confezionamento

Prima confezione: sottovuoto.

Seconda confezione: cartone.

Tempi di scadenza

90 gg dalla data di confezionamento.



LA MIA BRESAOLA

Prodotta esclusivamente con selezionatissime carni fresche e lavorata interamente a mano, secondo la tradizione della macelleria di famiglia, La mia Bresaola viene confezionata in eleganti cofanetti numerati e sigillati.

Peso medio/pezzature

6-7 Kg.

Caratteristiche

L'ideale per chi è alla ricerca di un prodotto gourmet, che racchiuda i valori della tradizione e dell'artigianalità.

Confezionamento

Sottovuoto, ogni cartone contiene due cofanetti. Ogni cofanetto è numerato e sigillato singolarmente.



Il vero lusso è il tempo.

Prosciutti

quintastagionespa.it


**QUINTA
STAGIONE**
Più Tempo, Meno Sale.



Salumificio F.lli Coati

www.salumificiocoati.it



LENTA COTTURA PETTO DI TACCHINO ALTA QUALITÀ

Il Petto di Tacchino a Lenta Cottura è ottenuto esclusivamente da carni italiane. Grazie alle ricette della tradizione e all'avanzata tecnologia Coati, viene cotto per lungo tempo a basse temperature, nel pieno rispetto delle materie prime accuratamente selezionate. È insaporito con Presal, il sale iodato protetto esclusiva di Coati

Ingredienti

Petto di tacchino, aromi naturali, sale iodato Presal.

Peso medio/pezzature

Intero (6,7 Kg ca.); metà (3,2-3,5 Kg ca.).

Caratteristiche

Cotto a lenta cottura, 100% carni nazionali italiane, tasso ridotto di sale (con il 25% in meno rispetto a un prodotto della stessa categoria), salato con Presal, senza allergeni, senza derivati del latte compreso lattosio, senza glutine, senza glutammati, senza polifosfati, con aromi naturali.

Confezionamento

Sacco in alluminio sottovuoto.

Tempi di scadenza

120 gg.



LENTA COTTURA COTTO ALTA QUALITÀ

Realizzato con le cosce migliori provenienti da allevamenti selezionati che tutelano il benessere dei suini, senza glutine, senza derivati del latte e con tasso ridotto di sale Presal.

Ingredienti

Cosce di suino e aromi naturali.

Peso medio/pezzature

Intero (9-9,5 Kg ca.); metà (1,5-1,8 Kg ca.).

Caratteristiche

Cotto a lenta cottura, 100% carni nazionali italiane, tasso ridotto di sale (il 25% in meno rispetto a un prodotto della stessa categoria), salato con Presal, fonte di iodio protetto. Senza allergeni, senza derivati del latte compreso lattosio. Senza glutine, senza glutammati, senza polifosfati, con aromi naturali.

Confezionamento

Sacco in alluminio sottovuoto.

Tempi di scadenza

120 gg.



SALAME MILANO LENTA STAGIONATURA

Salame prodotto con lenta stagionatura, per esaltare i profumi e gli aromi e il gusto naturale della carne.

Ingredienti

Carne italiana, pepe in grani interi, aromi e spezie naturali.

Peso medio/pezzature

Intero e metà.

Caratteristiche

Senza glutine e derivati del latte, prodotto con aromi e spezie naturali.

Confezionamento

Sfuso, sottovuoto termoretraibile.

Tempi di scadenza

90 gg.

F.lli Bruno

www.fratellibruno.it



SOPPRESSATA ABRUZZESE

Salume tipico dell'Abruzzo prodotto con carne scelta di suino nazionale, macinato a grana fine, insaccato in budello sintetico e messo sotto pressa per alcuni giorni, dove acquista la caratteristica forma schiacciata. Stagionatura minima 40 giorni. Senza glutine. Senza lattosio.

Ingredienti

Carne di suino nazionale, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante E301. Conservanti: E252, E 250.

Peso medio/pezzature

Pezzature da circa 360 g.

Caratteristiche

Salametto da libero servizio dalla particolare forma schiacciata. Sapore dolce, profumo aromatico e delicato.

Confezionamento

Sottovuoto.

Tempi di scadenza

180 gg dalla data di confezionamento.

I Salumieri di Castel Castagna

www.isalumieri.it



FILETTO STAGIONATO

Il filetto stagionato è un prodotto creato con la parte più nobile della carne suina, il lombo disossato, lasciato stagionare per almeno tre mesi per esaltarne le caratteristiche organolettiche. La sua peculiarità è che viene lavorato artigianalmente e speziato delicatamente per rendere il suo sapore unico e inconfondibile.

Ingredienti

Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali in proporzione variabile. Zuccheri: destrosio, saccarosio. Conservanti: E 250 (nitrito di sodio), E 251 (nitrito di potassio). Antiossidante: E 301 (sale sodico dell'acido ascorbico).

Peso medio/pezzature

0,5 Kg circa a trancio.

1 Kg circa a metà sottovuoto.

2/3 Kg circa intero.

Caratteristiche

Il filetto, tipico prodotto dell'Italia centrale e meridionale, si presenta come una parte magra, compatta e asciutta da affettare. Ottimo prodotto da degustare come aperitivo o antipasto tipico all'italiana, magari accompagnato con rucola e parmigiano a scaglie, una spolverata di pepe e olio extravergine di oliva abruzzese.

Confezionamento

A vista o in busta sottovuoto.

Tempi di scadenza

270 gg.

Azzocchi Roberto

www.porchettazzocchi.com



TRONCHETTO DI PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Deriva dalla lavorazione del suino che, dopo l'asportazione di spalle e di prosciutti, viene sottoposto alla fase di salatura con sale fino marino e di speziatura con una miscela di pepe nero, rosmarino ed aglio. La fase finale di legatura è un'operazione manuale che garantisce il mantenimento della compattezza del tronchetto.

Cotto ad una temperatura che va dai 160°C ai 280°C, per un tempo compreso dalle tre alle sei ore raggiungerà un peso finale che oscillerà tra i 7 e i 13 kg.

Ingredienti

Carne di suino, sale marino, pepe nero, aglio, rosmarino.

Peso medio/pezzature

Dai 7 kg ai 13 kg

Caratteristiche

Le caratteristiche tipiche sia della Porchetta intera che del tronchetto si evidenziano nella crosta che avrà una consistenza croccante e nel gusto che sarà di carne suina aromatizzata, piacevolmente sapido.

Confezionamento

Scatola-dimensioni: mm 620x200x200 – 1 pezzo per confezione

Tempi di scadenza

Il periodo di conservazione è di 10 giorni ad una temperatura di 2/4 °C, se sottovuoto, in confezione integra, si conserva per almeno 60 giorni.

© 2014 Brugnolo

*L'impasto di carni scelte
fra tutte le parti del maiale,
pressato e stagionato con cura...*

Soppressa Veneta

Il gusto delle cose semplici.

*Un sapore genuino e semplice,
che parla di passato
e di amore per la terra.*



Priva di glutine, latte, derivati e OGM.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

salumificiobrugnolo.it

  *Condividilo!*

Ibis Salumi - Italia Alimentari

www.ibis-salumi.com



CULATTA DI BUSSETO

Un prestigioso salume, realizzato ancora con metodo artigianale: si prende il cuore della coscia suina senza osso, senza gambo e senza fiocco. Si procede poi a una salatura e a un massaggio manuale. La parte che non è ricoperta dalla cotenna viene ricoperta di sugna per mantenere la morbidezza nei 14 mesi di stagionatura. Un prodotto premiato anche nel 2020 tra i migliori salumi d'Italia da La Guida de L'Espresso.

Peso medio/pezzature

Peso medio 5 Kg.

Caratteristiche

La fetta si distingue per un colore rosso uniforme, con presenza di grasso tra i fasci muscolari. Il profumo è molto intenso e 'di cantina'. Il gusto è morbido, dolce e raffinato.

Confezionamento

In rete, con scatola di cartone brandizzata.

Tempi di scadenza

150 gg.



BACON AFFETTATO

Il bacon affettato è un prodotto ottenuto dalla lavorazione di pancette suine di prima qualità, lavorate nella caratteristica forma tesa, quindi affettate in vaschetta. Il processo finale di affumicatura completa questo prodotto. Ideale per una colazione all'inglese ma anche per farcire hamburger gourmet, e per insaporire carni o verdure.

Peso medio/pezzature

Vaschetta da 100 g.

Caratteristiche

Gusto ricco, con una leggera nota di affumicatura. Si prepara con pochissimi minuti di cottura in padella.

Confezionamento

Vaschetta trasparente, 10 vaschette per cartone.

Tempi di scadenza

90 gg.



CARPACCIO DI BLACK ANGUS

Un carpaccio ottenuto dalla selezione dei migliori tagli di questa antica razza bovina, lavorati sapientemente nello stabilimento di Postalesio, in Valtellina. Un accorto dosaggio di spezie e aromi donano al prodotto il gusto morbido e caratteristico.

Peso medio/pezzature

Peso medio 2,2 Kg.

Caratteristiche

Il carpaccio di Black Angus si caratterizza per la fetta larga e una marezzatura equilibrata, che regala alla carne la giusta morbidezza.

Confezionamento

Sacco in cryovac stampato con fetta a vista.

Tempi di scadenza

60 gg.

Salumificio Valtiberino

www.valtiberino.com



GUANCIALE STAGIONATO

Il guanciale stagionato rappresenta un taglio classico della salumeria umbra e della tradizione norcina sia come ingrediente principe per primi piatti gustosi, sia per antipasti o snack sfiziosi.

Il guanciale viene salato a secco e lasciato stagionare per oltre otto settimane, in modo da garantirne il classico profumo e il sapore intenso.

Ingredienti

Carne di suino origine Italia, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301. Conservanti: E250 ed E252.

Peso medio/pezzature

Kg. 1,5 - 1,8 circa, affettato in vaschette da 110 g o in 'francobolli' da 100 g.

Caratteristiche

Di colore rosso nella tipica parte magra, mentre la parte grassa si presenta di colore bianco perlaceo. Il profumo è intenso e il sapore gustoso, tipico del salume maturo ben stagionato.

Confezionamento

Intero sfuso oppure sottovuoto intero. Sottovuoto a metà e a tranci.

Tempi di scadenza

Intero sfuso: 360 gg dalla data di produzione. 6 mesi dal confezionamento per il sottovuoto intero. 4 mesi dal confezionamento per la metà ed il trancio.



CULATTA EMILIA

La Culatta Emilia è il prodotto di salumeria stagionato crudo ricavato dallo stesso taglio pregiato del culatello, ossia il muscolo della coscia suina privata del femore e del fiocco. La Culatta Emilia è completa di cotenna esterna, sezionata aderente al femore per tutta la sua lunghezza, per sposarsi meglio alla maggiore ventilazione collinare dell'Appennino.

Ingredienti

Coscia suina, sale (materia prima Origine Italia).

Peso medio/pezzature

6 Kg ca. (3 Kg la metà), affettata in vaschette da 100 g.

Caratteristiche

Di colore rosa-rosso nella parte magra, mentre le porzioni grasse devono presentarsi bianche o leggermente rosate. Il profumo è caratteristico, delicato, con gradevoli sentori di salume stagionato, pieno, maturo. Il gusto è dolce, delicato.

Confezionamento

Intera tal quale, sottovuoto senza anchetta, sottovuoto a metà, affettata in Atp.

Tempi di scadenza

360 gg per il tal quale. 180 gg dal confezionamento il sottovuoto. 60 gg la versione affettata.



PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Il Prosciutto Toscano Dop è tutelato e valorizzato dal Consorzio del Prosciutto Toscano, ed è certificato dall'Organismo di controllo autorizzato dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata, subisce un'accurata selezione da fresco e, dopo una stagionatura minima di 12 mesi, una seconda selezione da stagionato. A questo punto, i prosciutti riconosciuti idonei vengono marchiati a fuoco con il bollo del Consorzio del Prosciutto Toscano e quindi possono essere immessi in commercio, con osso oppure disossati e sottovuoto.

Ingredienti

Coscia di suino, sale, pepe, aglio.

Peso medio/pezzature

Con osso da 8 a 11 Kg. Disossato sottovuoto da 6,5 a 8,8 Kg.

Caratteristiche

Il colore della polpa è rosso vivo, con scarsa presenza di grasso infra ed extramuscolare. Il grasso sottocutaneo è di colore bianco puro con leggere venature rosate, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla superficie muscolare. Sapido ma non salato.

Confezionamento

Il prosciutto con osso si presenta a vista con collarino. Il prosciutto disossato è sottovuoto.

Tempi di scadenza

Con osso: entro i 12 mesi successivi la data di immisione in commercio. Disossato sottovuoto: sei mesi dal confezionamento.



ALLA QUALITÀ DEL NOSTRO SALUME NON POTEVAMO RISERVARE TRATTAMENTO MIGLIORE

VASCHETTA ALTA PREFORMATA

Un esclusivo vassoio per un salume presentato come nel piatto: una vaschetta alta preformata, pensata per risaltare l'effetto "fetta mossa".

TEMPERATURA POSITIVA

Contrariamente allo standard, il nostro affettamento a temperatura positiva valorizza al massimo la fragranza, il sapore e il colore del prodotto.

RIPOSTE A MANO

Le fette riposte a mano una ad una nella vaschetta si presentano soffici e al momento del consumo si separano con facilità.

FORMA ORIGINARIA

Il semilavorato per l'affettamento non subisce procedimenti di stampaggio. Il salume viene affettato nella sua forma originaria come al banco taglio.



TERREDUCALI.IT

UN CALDO PIACERE 100% ITALIANO

*Nuovissimi straccetti
di carne pronti in
pochi secondi*

Una sfiziosa linea di prodotti, classici affettati della salumeria, che si possono gustare al meglio scaldati al microonde: un modo per re-inventarne il consumo e assaporarli come vere golosità.

VERA NOVITÀ da gustare calda è il Pulled Pork, tenerissimi straccetti di carne di suino italiano, cotti lentamente a bassa temperatura per un risultato ottimale in sapore e tenerezza, ideale nel panino o come secondo piatto.

AFFETTATI CLASSICI la Spalla di San Secondo e l'Arista, entrambi 100% italiani, sono proposti come appetitosi secondi da consumare anche caldi.

AFFETTATO TRADIZIONALE la Porchetta di Ariccia IGP da gustare calda nel classico panino.



100%
ITALIANO



100%
ITALIANO



100%
ITALIANO



PORCHETTA
DI ARICCIA IGP



TERREDUCALI.IT