

LA SALUMERIA

L'Emilia già nel Medioevo era terra di suini.

Gli emiliani, eredi dell'arte norcina toscana e dell'arte salumiera dei celti e dei longobardi divennero i più esperti d'Italia.

Con l'avvio dell'era industriale i piccoli laboratori artigiani crebbero: le più antiche ed importanti aziende erano proprio qui, nella campagna modenese.

Dall'800 la nostra azienda, da sempre in mano alla famiglia, produce ancora oggi i salumi con le antiche ricette e con l'antica passione.





UNA CULATTA TUTTA TONDA

Le culatte prodotte in provincia di Parma da suini nazionali, sono il frutto di un processo unico e brevettato che dà loro una forma arrotondata, regolare, senza punte. Si tratta dell'unica culatta che assicura il massimo servizio senza scarto e dall'affettatura facilitata.

Prodotto nella foto: Culatta in cantina stagionata 24 mesi.

LA CULATTA, LA REGINA DEI CRUDI



CULATTA IN GANTINA

600347 6,3-7 kg c.a. - Tmc: 9 mesi

CULATTA RISERVA E GRAN RISERVA

600301 gran riserva 18 mesi 6-6,3 kg c.a. - Tmc: 9 mesi

600322 riserva 16 mesi 5,8-6,2 kg c.a. - Tmc: 9 mesi

600345 mandorla riserva 16 mesi 4,7-5 kg c.a. 2 metà - Tmc: 9 mesi

600346 mandorla riserva 16 mesi 4,7-5 kg c.a. intero - Tmc: 9 mesi

CULATTA

600328 classica con cotenna 10 mesi 5,3-5,8 Kg c.a. - Tmc: 9 mesi

600333 mandorla 12 mesi 4,2-4,7 kg c.a. intero - Tmc: 9 mesi

600344 mandorla 12 mesi 4,2-4,7 kg c.a. 2 metà. - Tmc: 9 mesi



LE LUNGHISSE STAGIONATURE DA INTENDITORE

A San Daniele del Friuli, nel piccolo prosciuttificio della Nuova Mondial nascono, dopo speciale selezione da parte di esperti norcini, crudi fino a 24 e 30 mesi di stagionatura, dalla qualità rara.

Selezione:
maggiore personalizzazione del crudo con selezione secondo le esigenze del cliente (esempio: coscia destra o sinistra; più grossi o più piccoli; cassa alta o bassa; gambo lungo o corto; con o senza sugna).

Prodotto nella foto: Prosciutto San Daniele DOP con osso stagionato 30 mesi.

SAN DANIELE DOP



SAN DANIELE DOP CON OSSO

Stagionatura minima da disciplinare /16/18/24/30 mesi

- 600400 30 mesi 11-12,5 kg c.a. - Tmc: 12 mesi
- 600405 24 mesi 11-12 kg c.a. - Tmc: 12 mesi
- 600410 18 mesi 10,5-11,3 kg c.a. - Tmc: 12 mesi
- 600142 16 mesi 9,5-10,5 kg c.a. - Tmc: 12 mesi
- 604134 stagionatura minima 9-9,5 Kg c.a. - Tmc: 12 mesi
- 600402 Selezione 30 mesi 11-12,5 kg c.a.
- 600490 Selezione 24 mesi 11-12 kg c.a.
- 600491 Selezione 18 mesi 10,5-11,3 kg c.a.



ADDOBBO

PRESSATO

ADDOBBO

SAN DANIELE DOP SENZ'OSSO

Stagionatura minima da disciplinare /16/18/24/30 mesi

- 600401 30 mesi Addobbo cordato 8,3-9,3 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 600406 24 mesi Addobbo cordato 8,3-9,3 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 600407 24 mesi Pressato 8,3-9,3 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 600412 18 mesi Addobbo cordato 8-9kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 600413 18 mesi Pressato 8-9 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 600143 16 mesi Addobbo 7,3-8,2 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 600144 16 mesi Pressato 7,3-8,2 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 604132 stagionatura minima Addobbo 6,5-7,5 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 604133 stagionatura minima Pressato Pulito 6,5-7,5 kg c.a. - Tmc: 9 mesi
- 604125 stagionatura minima Pressato lavato 6,5-7,5 kg c.a. 2 pz - Tmc: 9 mesi



LE DOP DELLE COLLINE DI PARMA

Nei prosciuttifici di Pastorello di Parma, dopo un attento controllo della morfologia della coscia, del gambo, dell'altezza della cassa e dello spessore del grasso, viene effettuata la salagione con l'obiettivo di ottenere una ridotta percentuale di sale. A completare quest'opera unica vi sono l'aria delle colline, i profumi del ruffino e delle antiche scatee in legno. Selezione: maggiore personalizzazione del crudo con selezione secondo le esigenze del cliente (esempio: coscia destra o sinistra; più grossi o più piccoli; cassa alta o bassa; gambo lungo o corto; con o senza sugna).

Prodotto nella foto: Prosciutto di Parma DOP con osso stagionato 30 mesi.

PROSCIUTTI DI PARMA



ADDOBBO

PRESSATO

PRESSATO

PARMA DOP CON OSSO

Stagionatura minima da disciplinare /16/18/24/30 mesi

- 600096 30 mesi 10,5-12 kg c.a. – Tmc: 12 mesi
- 600090 24 mesi 10,5-11 kg c.a. – Tmc: 12 mesi
- 600098 18 mesi 10-11 kg c.a. – Tmc: 12 mesi
- 600141 16 mesi 9,3-10,2 kg c.a. – Tmc: 12 mesi
- 606190 stagionatura minima 8,3-9,3 kg c.a. – Tmc: 12 mesi
- 600094 Selezione 30 mesi 10,5-12 kg c.a.
- 600190 Selezione 24 mesi 10,5-11 kg c.a.
- 600192 Selezione 18 mesi 10-11 kg c.a.

PARMA DOP SENZ'OSSO

Stagionatura minima da disciplinare /16/18/24/30 mesi

- 600095 30 mesi Addobbo Cordato 8,2-9,2 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600093 24 mesi Pressato 8,2-9,2 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600097 24 mesi Addobbo Cordato 8,2-9,2 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600133 18 mesi Pressato 7,5-8,5 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600099 18 mesi Addobbo Cordato 7,5-8,5 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600102 18 mesi Addobbo Cordato 8,2-9 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600104 18 mesi Pressato 8,2-9 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600001 16 mesi Pressato 7,3-8,2 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 600002 16 mesi Addobbo 7,3-8,2 kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 606193 stagionatura minima Addobbo 6,5-7,5 Kg c.a. – Tmc: 9 mesi
- 606194 stagionatura minima Pressato Pulito 6,2-7,5 Kg c.a. – Tmc: 9 mesi

STAGIONATI A PARMA



ADDOBBO



PRESSATO

BIG

Coscia selezionata grassa senz'osso, stagionata minimo 13 mesi.

600416 Addobbo 6,5-7 kg c.a. 1pz - Tmc: 9 mesi

600408 Addobbo 6,5-7 kg c.a. 2pz - Tmc: 9 mesi

600417 Pressato 6,5-7 kg c.a. 1pz - Tmc: 9 mesi

600409 Pressato 6,5-7 kg c.a. 2pz - Tmc: 9 mesi

NAZIONALE

Stagionato 12 mesi.

601012 Con osso 10,5-11,3 kg c.a. - Tmc: 9 mesi

601013 Senz'osso Pressato pulito 8-8,8 kg c.a.
Tmc: 9 mesi

601014 Senz'osso Addobbo pulito 8-8,8 kg c.a.
Tmc: 9 mesi



CON OSSO



SENZ'OSSO



Prodotto nella foto: Lo Squisito.

STAGIONATI SENZ'OSSO



LO SQUISITO

Stagionato senz'osso.

543014 5-6 kg c.a. sottovuoto
Tmc: 6 mesi

543015 5-6 kg c.a.
Tmc: 12 mesi



VIOLINO

Stagionato minimo 3 mesi senz'osso, a bassissimo scarto.

604010 6-6,5 kg c.a.
Tmc: 12 mesi



NORCINO

Sgambato senz'osso nero al pepe, stagionato 12 mesi.

604013 9,5 kg c.a.
Tmc: 12 mesi



SPEZIOSO CRUDO AL PEPE NERO O ROSA

Stagionato senz'osso minimo 4 mesi

578108 Pepe Nero 8 kg c.a.
Tmc: 12 mesi

578109 Pepe Rosa 8 kg c.a.
Tmc: 12 mesi

RUSTICANO NAZIONALE

Stagionato minimo 12 mesi senz'osso, al naturale.

604011 9-10 kg c.a.
Tmc: 12 mesi



GLI ANTICHI CRUDI DI ALTRI LUOGHI

Una selezione di prosciutti di razze speciali, dai territori di Norcia, Siena, Mondovì, e il celebre Bellota. Produzioni artigianali uniche.

Prodotto nella foto: Prosciutto di Norcia IGP.

I PROSCIUTTI DA RAZZE BRADE



CINTA SENESE DOP

Stagionato minimo 15 mesi.
Da filiera controllata di cinto,
produzione familiare artigiana.

601015 Con osso 7-8 kg c.a.
Tmc: 12 mesi



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

Stagionato minimo 16 mesi.
Produzione artigianale di famiglia.

600135 Con osso 9,5 kg c.a.
Tmc: 10 mesi



PROSCIUTTO DI ROCCAFORTE MONDOVI'

Stagionato minimo 22 mesi.
Dal Piemonte, antica tecnica di
salagione per donare una
speciale dolcezza.

600139 Con osso 10 kg c.a.
Tmc: 10 mesi



JAMON IBERICO DE BELLOTA

Stagionato 48 mesi.
100% Bellota.

020001 Con osso 9+ kg c.a.
Tmc: 12 mesi

BRESAOLE



BRESAOLA LIMOUSINE

Salata al sal bianco da manzi di grossa pezzatura

600317 5,5 kg c.a.
Tmc: 90 giorni

600319 5,5 kg c.a. 2 metà
Tmc: 90 giorni



BRESAOLA DI BLACK ANGUS

Dolce e morbida

600316 3,2 kg c.a.
SV metà
Tmc: 120 giorni

BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP

Dalla Valtellina, tagli di carne bovina pregiata.

600314 3,3 kg c.a.
Tmc: 90 giorni



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Gusto saporito e profumo delicato

600313 3,3 kg c.a. SV
Tmc: 90 giorni

602313 3,3 kg c.a. 2 metà SV
Tmc: 90 giorni



Prodotto nella foto: Bresaola Limousine.

SPECIALITÀ TARENTINE



GRAN SPECK NAZIONALE

Affumicatura molto leggera, ricetta tipica trentina.

601327 4 kg c.a. metà SV
Tmc: 150 giorni



FILETTO DI SPECK

Condito con spezie di alta montagna.

610374 300 g c.a. SV
Tmc: 120 giorni



SPECK

Affumicatura naturale, ricetta originale trentina

601321 4-5 kg c.a. 2 metà SV
Tmc: 120 giorni



SPECK ALTO FESA INTERO

Affumicatura con legno di faggio.

600330 5-6 kg c.a. SV
Tmc: 180 giorni



PROSCIUTTO DI AGNELO

Affumicatura aromatica, ideale per le festività.

601011 1 kg c.a.
Tmc: 90 giorni



DOVE NASCE LA QUALITÀ DI UN COTTO

LA MATERIA PRIMA:

la selezione del macello, la genetica del suino. Il controllo di umidità, colore e grasso di copertura. La divisione per peso: per dare ad ogni cotto la sua coscia.

LA LAVORAZIONE:

senza geretto per migliorare la resa e la morbidezza. Il disosso sfilato per mantenere la naturalità della fetta.

IL CONDIMENTO:

la bollita di erbe naturali e la spillatura come un tempo facevano i vecchi artigiani di Torino. Le salature in vena e, infine, per i più speciali, la tecnica del riposo.

Prodotto nella foto: Contessa.

I COTTI GOURMET



COTTO PRAGA

Suino nazionale, ricetta autentica, con liquore originale "Becherovka". Affumicato e legato a mano, senza stampo.

610336 Con osso 11,9 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

610362 Senz'osso 8,5 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

610363 Senz'osso 8,5 kg c.a. metà - Tmc: 180 giorni



CULATTA AL TARTUFO

Culatta cotta arricchita di tartufo nero.

610333 7,5 kg c.a. 2 metà

Tmc: 180 giorni



RUSTICO ALLE ERBE AQ

Legato a mano, condito con erbe aromatiche, senza coloranti aggiunti. Senza stampo,

610353 7,9 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

610355 7,9 kg c.a. 2 metà - Tmc: 180 giorni



CONTESSA

Doppia pancetta nazionale legata, cotta e leggermente affumicata.

601329 4,5 kg c.a. SV

Tmc: 180 giorni



SPECOTTO

Specialità trentina che unisce lo speck al prosciutto cotto.

601328 4 kg c.a. metà

Tmc: 90 giorni

I COTTI GOURMET



ARISTA ROSTICCIATA

Arista nazionale con il suo lardo, condita a mano e rosticciata. Dalla tradizione delle Marche.

601320 2,5-3 kg c.a. SV
Tmc: 50 giorni



PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Da lunga tradizione familiare del Lazio.

610302 4-5 kg c.a. SV
Tmc: 80 giorni



PORCHETTA ARROSTO TRANCIO

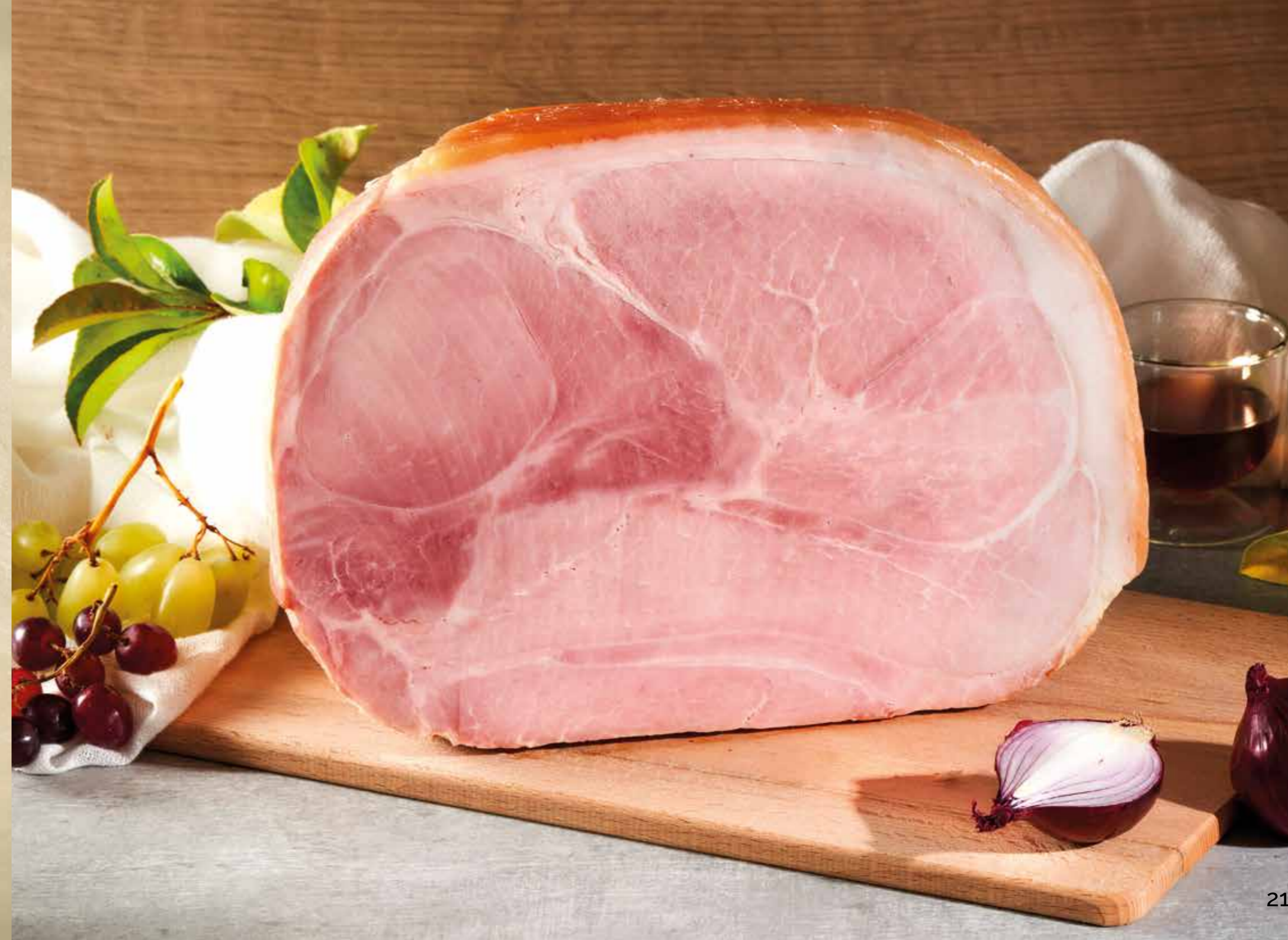
Gustosa e saporita, rossticciata alla griglia.

610316 5 kg c.a. SV
Tmc: 90 giorni

I COTTI, RICETTA STORICA

Sono il frutto di ricette millenarie tramandate di generazione in generazione. Tutt'ora vengono conditi con la tradizionale bollita di erbe aromatiche: un procedimento ormai rarissimo.

Prodotto nella foto: Botero Alta Qualità.



I COTTI ALTA QUALITÀ

RICETTA STORICA CON LA TRADIZIONALE BOLLITA DI ERBE AROMATICHE



MELODIA NAZIONALE ALTA QUALITÀ

Da cosce nazionali pesanti. Stampo castagna grosso.

610118 10,5 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

MELODIA ALTA QUALITÀ

Da cosce olandesi particolarmente grosse.
Stampo bauletto grosso.

610119 9,4 kg c.a. - Tmc: 180 giorni



PACHI ALTA QUALITÀ

Da cosce francesi, gusto delicato. Stampo botticella.

610123 7,7 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

610124 7,7 kg c.a. 2 metà - Tmc: 180 giorni



RICETTA STORICA CON LA TRADIZIONALE BOLLITA DI ERBE AROMATICHE E LA SALINA DOLCE



OPTIMO ALTA QUALITÀ

Da suini allevati e macellati in Italia. Gusto dolce.
Stampo castagna.

610140 8,8 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



BOTERO ALTA QUALITÀ

La grande dolcezza. Da cosce olandesi pesanti selezionate.
Stampo castagna.

608004 8,8 kg c.a.
Tmc: 180 giorni

COTTI SCELTI



DELICATO SCELTO MAGRO

Da cosce francesi, morbido e delicato. Perfetto sulla pizza per la sua speciale salagione. Stampo bauletto piccolo.

610359 8,8 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



GRAN PREMIO DOLCE GRAN PREMIO SAPORITO

Da cosce UE selezionate disponibile in versione dolce o saporito al rosmarino.
Stampo ovale/noce.

610329 saporito 8,5 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

610332 saporito 8,5 kg c.a. 2 metà
Tmc: 180 giorni

610810 dolce 8,5 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

610811 dolce 8,5 kg c.a. 2 metà
Tmc: 180 giorni



I COTTI AD ARTE

Sono cotti di nuova concezione estremamente delicati, con saline prive di esaltatori di sapidità, conditi a mano o siringati in vena.

Prodotto nella foto: Sileo PP.

I COTTI AD ARTE



I tre riposi



SILEO PP

Da coscia PP nazionale. Tecnica unica dei tre riposi: dentro la sua salina, dopo la zangolatura, dopo la cottura in forno a vapore in cook-in. Condito in vena. Molto morbido e dal gusto rotondo. Stampo bauletto.

610800 9,8 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



LA DOLCE VITA PP

Suino nazionale pesante, legato a mano e condito in vena. Senza stampo.

608001 11,5 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



PRIMOVERO PP

Cotto da cosce nazionali, condito in vena con vero brodo naturale, miele e "Sale Marino di Trapani IGP". Senza stampo, legato a mano.

608002 11,5 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



CULATTA COTTA

La parte più pregiata della coscia. Cotta al naturale, con i tre riposi, per una texture scioglievole e morbida.

610361 7,2 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



DOVE NASCE LA QUALITÀ DI UNA MORTADELLA

Dalla qualità delle carni utilizzate, dalla percentuale di grasso, dalla quantità dei lardelli di solo gola nazionale. Da un'antica ricetta che guida la selezione delle spezie, freschissime e naturali. Dalla cottura, una vera arte in sé. Dalla sapienza tramandata nei decenni dai nostri artigiani. Infine, dal budello: la nostra mortadella è insaccata in vescica originale di bue, proprio come nacque la vera Bologna!

LA DOLCE VITA



LA DOLCE VITA PREGIATA

Gustosa e delicata al palato, deve i suoi pregi ad una materia prima d'eccellenza: spalle ed il miglior grasso di gola **nazionali**, una speziatura leggera con ingredienti speciali come aglio di Voghiera DOP e Sale marino di Trapani IGP. Disponibile anche al Pistacchio di Bronte IGP.

- 529001 10-12 kg c.a. SV
Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 529002 10-12 kg c.a. SV con pistacchio
Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 529003 10-12 kg c.a. SV metà
Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 529004 10-12 kg c.a. SV metà con pistacchio
Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 120 giorni

LA BOLOGNA IGP

ALTA PERCENTUALE DI CARNE NAZIONALE, COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA, PROFUMO INVITANTE E GUSTO SAPORITO.



VESCIGA ORIGINALE DI BUE

- 510063** 10-12 kg c.a. gusto classico - Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510066** 10-12 kg c.a. gusto pistacchio - Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510069** 10-12 kg c.a. metà gusto classico - Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510070** 10-12 kg c.a. metà gusto pistacchio - Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510071** 13-15 kg c.a. gusto classico - Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510072** 13-15 kg c.a. gusto pistacchio - Calibro: 22-24 cm c.a. - Tmc: 150 giorni

OVALE

- 510062** 9 kg c.a. metà gusto classico
Calibro: 21 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510067** 13-14 kg c.a. 2 metà gusto classico
Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510068** 13-14 kg c.a. 2 metà gusto pistacchio
Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni



LA BOLOGNA IGP

PRODOTTA SECONDO TRADIZIONE CENTENARIA DI FAMIGLIA



CILINDRICA

- 323388** 23 kg c.a. metà gusto pistacchio
Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510047** 30 kg c.a. metà gusto classico
Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510049** 30 kg c.a. metà gusto pistacchio
Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510043** 40 kg c.a. metà gusto classico
Calibro: 27 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
- 510044** 40 kg c.a. metà gusto pistacchio
Calibro: 27 cm c.a. - Tmc: 120 giorni

GIGANTINA

- 510087** 55-65 kg c.a. metà gusto classico
Calibro: 38 cm c.a. - Tmc: 60 giorni
- 510096** 55-65 kg c.a. metà gusto pistacchio
Calibro: 38 cm c.a. - Tmc: 60 giorni

SU PRENOTAZIONE

- 510085** 55-65 kg c.a. gusto classico
Calibro: 38 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510045** 55-65 kg c.a. gusto pistacchio
Calibro: 38 cm c.a. - Tmc: 150 giorni



GIGANTE SU PRENOTAZIONE

PRENOTAZIONE 7 GIORNI

- 510048** 40 kg c.a. gusto classico
Calibro: 27 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510042** 40 kg c.a. gusto pistacchio
Calibro: 27 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510081** 60 kg c.a. gusto classico
Calibro: 27 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510082** 60 kg c.a. gusto pistacchio
Calibro: 27 cm c.a. - Tmc: 150 giorni

PRENOTAZIONE 15 GIORNI

- 510079** 100 kg c.a. gusto classico
Calibro: 38 cm c.a. - Tmc: 150 giorni
- 510080** 100 kg c.a. gusto pistacchio
Calibro: 38 cm c.a. - Tmc: 150 giorni

LE MORTADELLE GOURMET



AL TARTUFO

Con tartufo nero estivo.

510344 5 kg c.a. metà - Calibro: 19 cm c.a.
Tmc: 120 giorni



AL PEPERONCINO

Con peperoncino italiano.

510341 5 kg c.a. metà - Calibro: 19 cm c.a.
Tmc: 120 giorni



ALLE OLIVE

Con olive della Puglia.

510345 5 kg c.a. metà - Calibro: 19 cm c.a.
Tmc: 120 giorni



LE MORTADELLE DALL'800 LA DUGALE



VESCICA

La più profumata e gustosa.

510346 900 g c.a. **su prenotazione**
Calibro: 11 cm c.a. - Tmc: 120 giorni

CILINDRICA

La più profumata e gustosa.



513331 6 kg c.a. 2 metà - Calibro: 14 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
513332 6 kg c.a. pistacchio 2 metà - Calibro: 14 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
513334 14 kg c.a. 2 metà - Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
513333 14 kg c.a. pistacchio 2 metà - Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
519337 20 kg c.a. pistacchio metà - Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
513329 30 kg c.a. metà - Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni
513330 30 kg c.a. pistacchio metà - Calibro: 23 cm c.a. - Tmc: 120 giorni



DA DOVE NASCE LA QUALITÀ DI COPPE E PANGETTE

Da una lavorazione che comporta una regolarità di forma e assenza di infiltrazioni grazie ad una attenta selezione della materia prima.

Da condimento manuale con antiche conce, legatura e cucitura a mano, modellazione del prodotto per ottenere forme regolari e costanti, accurata e lenta stagionatura. La materia prima scelta per produrre le pancette stagionate è tutta nazionale.

Il condimento varia a seconda della tradizione: quello modenese è antico, addolcito dal chiodo di garofano, mentre quello piacentino è dolcissimo e poco condito.

Prodotto nella foto: Pancetta Coppata Sgrassata.

COPPE E PANGETTE COPPATE



COPPA PARMA IGP

Suino nazionale. Salata al sal secco. Legata a mano in corda.

601128 1,7 kg c.a. - Tmc: 180 giorni

600222 1,7 kg c.a. SV 2 metà - Tmc: 180 giorni



COPPATA SGRASSATA

Prodotto antico dell'Emilia fatto secondo tradizione.

530144 5 kg c.a. SV
Tmc: 180 giorni

531149 5 kg c.a. SV metà
Tmc: 180 giorni



PANGETTA COPPATA MAGRELLA

Pancetta coppata magrissima.

578105 3,5 kg c.a. SV
Tmc: 180 giorni

LE PANGETTE



ARROTOLATA

Senza cotenna.

530137 3,3 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



STECCATA

Pressata in legni.

530347 3,9 kg c.a.
Tmc: 180 giorni



Prodotto nella foto: Nera arrotolata con pepe nero e aglio.

LE PANGETTE GOURMET



NERA ARROTOLATA

Carne nazionale selezionata magra. Condita a mano.

530136 3,5 kg c.a.
Tmc: 180 giorni

531146 3,5 kg c.a. SV 2 metà
Tmc: 180 giorni



STECCATA AL TARTUFO

Carne fresca italiana. Farcita e cucita a mano, senza cotenna.

530131 3,5 kg c.a. - Tmc: 180 giorni



ARROTOLATA ALLE ERBE DEL MEDITERRANEO

Pancetta italiana condita a mano con erbe del mediterraneo.

530132 3,5 kg c.a.
Tmc: 180 giorni

LE PANGETTE TESE E GUANCIALI



GUANCIALE NAZIONALE TRADIZIONALE

Salato a mano al sal bianco. Ricetta laziale. Stagionato minimo 60 giorni.

600255 1,5 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



GUANCIALE NAZIONALE AFFUMICATO

Condito con sale e spezie tipiche del Trentino, affumicato al naturale. Stagionato minimo 90 giorni.

600256 1,2-1,5 kg c.a.
Tmc: 150 giorni



GUANCIALE DI PATANEGRA

100% suino Bellota. Gusto dolce, stagionato 90 giorni.

600269 1,8 kg c.a. - Tmc: 180 giorni



PANCETTA BACON

Stufata e leggermente affumicata.

578106 3,6 kg c.a. 2 metà
Tmc: 120 giorni

PANCETTA AFFUMICATA

Affumicata al naturale con legno di faggio.

531147 2,5-3 kg c.a. - Tmc: 150 giorni



Prodotto nella foto: Guanciale di Patanegra.

CICCIOLI E LARDI



LARDO IN CONCA

Erbe e aromi freschi.

550145 2,5 kg c.a. SV
Tmc: 150 giorni



LARDO DI PATANEGRA

100% suino Bellota. Condito secondo ricetta italiana.

550146 1,7 kg c.a. SV
Tmc: 180 giorni



COPPA DI TESTA

A bauletto e in sacco, carne nazionale.

561039 5 kg c.a. SV metà a bauletto - Tmc: 60 giorni

562344 17 kg c.a. SV metà in sacco - Tmc: 60 giorni



CICCIOLI

Morbidi e saporiti. Carne nazionale.

560210 3,5 kg c.a. SV
Tmc: 60 giorni



GREPPOLE

Croccanti e saporite. Carne nazionale.

560107 1 kg c.a.
Tmc: 30 giorni



I SALAMI STORICI E REGIONALI

Creati dai viaggi dei nostri fondatori che raccolsero ricette dei vari territori preservando così l'arte del saper fare il salame.

Prodotto nella foto: Il Geminiano.

I SALAMI STORICI - IL GEMINIANO E I GENTILI



IL GEMINIANO

Salame unico nel suo genere, fatto da un solo taglio di carne: il fondello di cosce selezionate nazionali. Percentuale di grasso sotto la media nazionale dei salami, solo il 9%. Da affettare sottile a bocca di flauto. Disponibile anche in versione sv, sv in scatola, sacchetto in tela su richiesta.

520091 1 kg c.a. - Tmc: 120 giorni

521130 500 g c.a. metà SV - Tmc: 120 giorni



GENTILE ANTICA TRADIZIONE

Il salame dell'antica tradizione parmense. Si distingue per il colore vivo e l'impasto morbido. Legato a mano.

521071 1 Kg c.a. legato a mano

Tmc: 120 giorni



GENTILE MONTANO

Il salame della tradizione contadina fatto di numerosi tagli magri. Forma snella con rotondità finale. Gusto intenso.

520093 600-800 g c.a. - Tmc: 120 giorni

520074 1,4 kg c.a. (60 cm) - Tmc: 120 giorni

521072 2,3 kg c.a. (120 cm) - Tmc: 120 giorni

I SALAMI GOURMET



SANT'AMBROGIO

Solo tagli di magri nazionali per un salame dalla fetta grande e rossa. Solo 13% di grassi, lunga stagionatura. Da affettare sottilissimo.

520374 3,5 kg c.a. - Tmc: 120 giorni



IL CAMPAGNOLO

Salame dalle grandi dimensioni a grossa macinatura. Tagli nazionali pregiati e lunga stagionatura in cantina.

520350 3 kg c.a. - Tmc: 120 giorni



IL LONGOBARDO

Tagli nazionali pregiati, vino Sangiovese nella concia. Una tripla legatura a mano e una lunghissima stagionatura.

520096 1 Kg c.a. - Tmc: 120 giorni



NOCETTA

Salame a basso contenuto di grasso: 16% macinato grosso, a fetta molto ampia per piatti estivi.

521376 3,5 kg c.a. - Tmc: 60 giorni



SALAMI GOURMET

Salami resi preziosi da rari budelli naturali, da complesse legature manuali, dal vino e dalle spezie particolari. Ricette studiate per un pubblico curioso ed esigente.

I SALAMI GOURMET



SALAMINO AL TARTUFO

Salame con tartufo estivo.

523338 220 g c.a. SV
Tmc: 120 giorni

523351 220 g c.a. SV Lux
Tmc: 120 giorni

523326 220 g c.a. SV in tela
Tmc: 120 giorni



SALAMINO AL BAROLO

Salame con vino Barolo.

523337 220 g c.a. SV
Tmc: 120 giorni

523350 220 g c.a. SV Lux
Tmc: 120 giorni

523325 220 g c.a. SV in tela
Tmc: 120 giorni



SALAMINO AL CINGHIALE

Salame con carne di cinghiale.

523339 220 g c.a. SV
Tmc: 120 giorni

523352 220 g c.a. SV Lux
Tmc: 120 giorni

523327 220 g c.a. SV in tela
Tmc: 120 giorni



STROLGHINO

Salame con rifilature di prosciutto.

523340 190 g c.a. SV
Tmc: 120 giorni

523353 170 g c.a. SV Lux
Tmc: 120 giorni

523328 170 g c.a. SV in tela
Tmc: 120 giorni



SALAMINO AL FINOCCHIETTO

Salame con finocchietto selvatico.

523354 220 g c.a. SV Lux
Tmc: 120 giorni



I SALAMI DEL NORD ITALIA

MILANO NAZIONALE

Salame a grana fine.

520058 3,4 kg c.a. - Tmc: 120 giorni

529056 3,4 kg c.a. SV 2 metà
Tmc: 120 giorni



DELLA PIANA

Salame all'aglio della tradizione veneta.

520086 2,5 kg c.a. - Tmc: 120 giorni

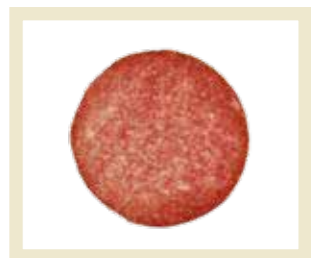


UNGHERESE RISERVA

Carne di eccellenza, stagionatura lunga, affumicatura al naturale, a grana finissima.

523373 3-4 kg c.a. - Tmc: 120 giorni

529372 3-4 kg c.a. SV 2 metà
Tmc: 120 giorni



UNGHERESE E UNGHERESINO

Salame a grana finissima, leggermente affumicato.

521370 3,3 kg c.a. - Tmc: 120 giorni

520377 300 g c.a. - Tmc: 120 giorni



Prodotto nella foto: Salamini Pic-nic.

I SALAMI EMILIANI

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORE

Antico salame merenda dei cacciatori.

520340 160 g c.a. filza - Tmc: 120 giorni

522343 300 g c.a. filza - Tmc: 120 giorni

520345 160 g c.a. SV expo - Tmc: 100 giorni

520346 160 g c.a. SV - Tmc: 120 giorni

Cassetta da esposizione in omaggio con primo ordine:

520123 300 g c.a. expo - Tmc: 120 giorni



SALAMELLA PASSITA O EMILIANA

Morbido e gustoso, un salame tipico dell'Emilia Romagna realizzato con carne di prima scelta.

540098 500 g c.a. sacchetto microforato - Tmc: 120 giorni

540096 500 g c.a. pacco - Tmc: 120 giorni



SALAMINI PIC-NIC

Piccoli bocconcini di salame a macinatura fine.

524041 200 g c.a. SV
Tmc: 100 giorni

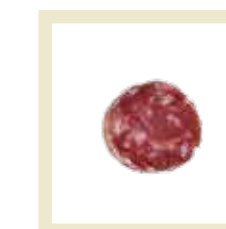
524048 1,8 kg c.a. 2 pacchi
Tmc: 120 giorni



SALSICCELA TIPICA

Salame emiliano morbido.

524002 500 g c.a. pacco
Tmc: 120 giorni





LA CORALLINA

Antichissimo salame di tradizione di Norcia, diventato il salame della Pasqua laziale. Il suo nome deriva dal budello bovino denominato "Corallo" che gli dona un particolare profumo. Ha una grana finissima con grandi lardelli, il sapore è dolcissimo.

Prodotto nella foto: Corallina.

I SALAMI DEL CENTRO ITALIA



CORALLINA

Salame tipico della Pasqua romana.

520068 1,2 kg c.a. da 60 cm legata a mano
Tmc: 120 giorni

Solo periodo Pasquale:

- 520063 2,4 kg c.a. con tagliere da 120 cm - Tmc: 120 giorni
- 520073 2,4 kg c.a. da 120 cm legata a mano - Tmc: 120 giorni
- 522575 500 g c.a. metà SV da 30 cm - Tmc: 120 giorni
- 522075 500 g c.a. da 30 cm - Tmc: 120 giorni
- 520379 500 g c.a. da 30 cm con sacchetto Giubileo

Tmc: 120 giorni

ABRUZZESE AMICO

Salame a grana fine al pepe bianco.

521085 350 g c.a.
Tmc: 120 giorni



VENTRICINA

Salame della tradizione abruzzese.

526002 2,5 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



TOSCANO

Salame tipico toscano dal grosso calibro.

511132 2,7 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



ABRUZZESE

Salame a grana fine al pepe bianco.

520092 1,3 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



FINOCCHIONA IGP

Salame toscano con pepe e finocchietto.

520064 2,5 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



I SALAMI DEL SUD



SPIANATA PICCANTE

Salame della tradizione calabra.

523112 2 kg c.a. SV
Tmc: 120 giorni



SPIANATA DOLCE

Salame della tradizione romana.

571098 2 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



IL PAISANO

Salame della tradizione siciliana.

520065 2,5 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



SALSICCELA AL PEPERONCINO

Suino nero calabro e peperoncino calabro.

523349 220g c.a. SV
Tmc: 180 giorni



Prodotto nella foto: Salame Napoli.

AFFUMIGATI AL NATURALE



SORRENTO

Senz'aglio, legato a mano.

520368 800 g c.a.
Tmc: 120 giorni

525370 800 g c.a. SV
Tmc: 120 giorni



NAPOLI

Macinatura grossa, leggera affumicatura.

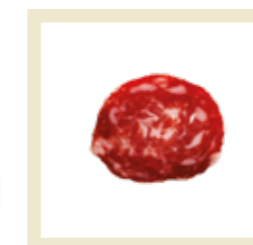
520113 2 kg c.a.
Tmc: 120 giorni



MUGNAIO

Macinatura grossa.

521082 350-400 g c.a. pacco
Tmc: 120 giorni



SALSICCIA NAPOLI

Dolce e forte, senza aglio e vino.

521137 400 g c.a. SV Dolce - Tmc: 120 giorni

521146 500 g c.a. Dolce pacco - Tmc: 120 giorni

521139 400 g c.a. SV Piccante - Tmc: 120 giorni

522139 500 g c.a. Piccante pacco - Tmc: 120 giorni



LA SALUMERIA DEI DUCATI DI PARMA E PIACENZA

Un territorio che custodisce la cultura del maiale sin dall'epoca etrusca, qui il clima è fondamentale per la produzione dei salumi. Nella Bassa Parmense nascono: fiocco, culatello, e spalla di San Secondo. Nell'area del piacentino nascono: salame piacentino dop, coppa e pancetta. Tutti caratterizzati da un'attenta selezione della materia prima locale e accomunati da lunghe stagionature: produzioni artigianali fatte a mano.

Prodotto nella foto: Il Visconte fiocco di prosciutto.

LA SALUMERIA DEI DUCATI



CULATELLO DI ZIBELLO DOP

L'originale di Parma, stagionato almeno 16 mesi.

600341 4,5 kg c.a. intero
Tmc: 12 mesi

600342 4 kg c.a. 2 metà
Tmc: 3 mesi



VISCONTE FIOCCO DI PROSCIUTTO

Dalla coscia nazionale da cui proviene il culatello, dalla noce di carne più piccola e magra.

600348 1,8 kg c.a.
Tmc: 6 mesi

600349 900 g c.a. 2 metà
SV - Tmc: 5 mesi



SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

La spalla con la sua coppa, insaccata in vescica naturale, legata a mano in corda e cotta lentamente in forno.

610369 4,5 kg c.a. metà -
Tmc: 100 giorni



PANCETTA PIACENTINA DOP

Suino nazionale pesante, stagionata 6 mesi.

530134 6,5 kg c.a.
Tmc: 12 mesi



SALAME PIACENTINO DOP

Solo tagli di magro e rosa di pancetta da suini pesanti di Emilia Romagna e Lombardia. La "goccia" dallo scioglimento del grasso è segno di eccellenza.

520378 700 g c.a.
Tmc: 6 mesi



COPPA PIACENTINA DOP

Suino nazionale pesante. Affinata in cantina e stagionata 6 mesi.

601127 2 kg c.a.
Tmc: 12 mesi



I WÜRSTEL

I wurstel prodotti nelle terre ladine sono fatti ancora artigianalmente con ricette tipiche, insaccati e legati a mano, cosa rara al giorno d'oggi. L'affumicatura è al naturale. L'aria e l'acqua sono quelle delle Dolomiti.



Prodotti nella foto: Servelade, Meraner, Frankfurter.

I WÜRSTEL LADINI



SERVELADE

In budello naturale di suino e bovino.

578099 280 g c.a.
Tmc: 120 giorni



MERANER

In budello naturale legato a mano di suino e bovino. Gusto saporito.

578107 300 g c.a.
Tmc: 120 giorni



WEISSWURST

Dalla tradizione bavarese, senza pelle e non affumicati. Solo suino.

578139 200 g c.a.
Tmc: 120 giorni



FRANKFURTER

In budello naturale.

578104 280 g c.a.
Tmc: 120 giorni



WUMMY

Senza pelle. Solo suino.

578101 250 g c.a. - Tmc: 120 giorni
578100 100 g c.a. - Tmc: 120 giorni



ANTICHI MODENESI

Da qui nacque la fama di Maletti presso i Savoia e in tutto il mondo.

Lo zampone di Maletti serviva la casa dei Ferrari e di tutti i buongustai.

Prodotti nella foto (da sinistra verso destra):
Cotechino fresco, Cappelletto, Bondiola,
Zampone fresco.

ANTICHI MODENESI FRESCHI



ORDINABILI DAI PRIMI DI NOVEMBRE FINO AI PRIMI DI DICEMBRE



ZAMPONE FRESCO

Specialità modenese con cotenna e in budello naturale.

622030 1,2 kg c.a. SV
Tmc: 60 giorni



COTECHINO FRESCO

Specialità modenese con cotenna e in budello naturale.

622031 400-600 g c.a. SV
Tmc: 60 giorni
622025 600-800 g c.a. SV
Tmc: 60 giorni
622026 1k g c.a. SV
Tmc: 60 giorni



CAPPELLETTO

Antica specialità modenese.

622029 600 g c.a. SV
Tmc: 60 giorni



BONDIOLA

Antica specialità bolognese.

622024 800-1000g c.a. SV
Tmc: 60 giorni

ANTIGHI MODENESI PRECOTTI



STINCO DI PROSCIUTTO

Morbido e saporito,
ottimo anche al forno.

570445 650 g c.a.
Tmc: 18 mesi



STINCO GOURMET

Con birra artigianale.

570450 650 g c.a.
Tmc: 18 mesi



Prodotto nella foto: Zampone precotto

ANTIGHI MODENESI PRECOTTI



BITS

Due cappelletti monoporzione.

570053 300 g c.a.
Tmc: 18 mesi



COTECHINO

Antica ricetta dell'800,
carne italiana.

571005 500 g c.a.
Tmc: 18 mesi



ZAMPONE

Antica ricetta dell'800,
carne italiana.

571007 1 kg c.a.
Tmc: 18 mesi



MINICOTECHINO

Versione moderna
dello storico prodotto.

622021 300 g c.a.
Tmc: 18 mesi



ZAMPONE DUE FETTE

Storico zampone in un
pack monoporzione.

571001 180 g c.a.
Tmc: 3 mesi





I SALUMI PER LE FESTE

I salumi più amati in un'elegante confezione, pronti per essere regalati o per arricchire cesti gastronomici.

Prodotti nella foto (da sinistra verso destra): mortadella Ducale, Visconte fiocco di prosciutto, salame Geminiano.

SALUMI PER LE FESTE

FORMATI IDEALI PER CESTE GASTRONOMICHE



VISCONTE FIOCCO DI PROSCIUTTO SV



600349 900 g c.a. 2 metà SV
Tmc: 5 mesi



MORTADELLA DUCALE SACCHETTO



510347 900 g c.a.
Tmc: 4 mesi



CUORE DI SPECK



610373 450 g c.a. - Tmc: 5 mesi



SALAME GEMINIANO IN SCATOLA



521140 500 g SV metà
Tmc: 4 mesi



MORTADELLA DUCALE TRANCIO IN SCATOLA



510354 500 g c.a.
Tmc: 2 mesi

ALTA SALUMERIA IN VASCHETTA I PROSCIUTTI CRUDI



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Stagionatura
16 mesi minimo.

600023 100 g
Tmc: 90 giorni



SAN DANIELE DOP

Stagionatura
16 mesi minimo.

600027 100 g
Tmc: 90 giorni

AFFETTATI DI LUSSO

- Nascono dai medesimi prodotti del banco taglio.
- Il salume non viene refrigerato per sopportare rapidissime affettature, ma viene affettato lentamente e disposto a mano.
- Le fette sono disposte in modo soffice, l'etichetta è minimale per dare visibilità ad un prodotto artigianale.



FETTE DISPOSTE
A MANO



CULATTA

Stagionatura
12 mesi minimo.

606125 90 g
Tmc: 90 giorni



PROSCIUTTO CRUDO

Stagionatura
12 mesi minimo.

606124 110 g
Tmc: 90 giorni



IBERICO DE BELLOTA

Il celeberrimo
prosciutto spagnolo.

020002 80 g
Tmc: 120 giorni



PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO

Con abbondanti
scaglie di tartufo.

600036 100 g
Tmc: 90 giorni

I SALAMI DI ECCELLENZA



SALAME MILANO

Salame a grana fine.

660126 110 g

Tmc: 90 giorni



SPIANATA PICCANTE

Salame della tradizione del sud Italia.

600235 110 g

Tmc: 90 giorni



NOCETTA

Salame leggero, dal gusto di prosciutto.

600223 110 g

Tmc: 90 giorni

I SALUMI COTTI



PROSCIUTTO COTTO AQ

Da cosce di suino pesante.

600225 110 g

Tmc: 32 giorni



MORTADELLA BOLOGNA IGP

Secondo un'antica ricetta tramandata da generazioni.

600227 130 g

Tmc: 39 giorni



TACCHINO ARROSTO

Da tacchino italiano.

600237 120 g

Tmc: 32 giorni

I TAGLI PREGIATI



COPPA STAGIONATA

Dolce ma con grande personalità.

660125 110 g
Tmc: 90 giorni



PANCETTA TRADIZIONALE

Classica, selezionata magra.

600228 110 g
Tmc: 90 giorni

SPECIALITÀ TARENTINE



BRESAOLA DI BLACK ANGUS

Tenera e dolce.

600250 90 g
Tmc: 90 giorni



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Delicata e appetitosa.

600224 90 g
Tmc: 90 giorni



PANCETTA AL PEPE NERO

Inconfondibile per profumo e scioglievolezza.

600248 110 g
Tmc: 90 giorni



GUANCIAIE

Stagionatura lunga di 80/90 giorni.

600053 80 g
Tmc: 90 giorni



SPECK DELLE ALPI

Stagionatura 5 mesi minimo.

600028 110 g
Tmc: 90 giorni

GLI AFFETTATI MISTI



ANTIPASTO ITALIANO

Coppa stagionata, salame Milano e prosciutto crudo stagionato minimo 12 mesi.

600229 120 g
Tmc: 90 giorni



TRIO AL TARTUFO

Prosciutto crudo al tartufo, pancetta al tartufo e salame al tartufo.

600251 110 g
Tmc: 90 giorni



VIAGGIO DI GUSTO NORD

Speck, bresaola Punta d'Anca, salame ungherese.

600241 140 g
Tmc: 90 giorni



VIAGGIO DI GUSTO CENTRO

Prosciutto crudo stagionato minimo 12 mesi, salame Montanaro, pancetta classica, salame Modena.

600242 140 g
Tmc: 90 giorni



VIAGGIO DI GUSTO SUD

Prosciutto crudo al peperoncino, capocollo, spianata piccante e salame al peperoncino.

600243 140 g
Tmc: 90 giorni

LE TAGLIATINE



PANCETTA AFFUMICATA

Da suini italiani pesanti di filiera. Ideale per pasta alla carbonara e insalatine tiepide.

533001 120 g - Tmc: 115 giorni

GUANCIALE AFFUMICATO

Da suini italiani pesanti di filiera, selezionati con un grasso particolarmente compatto e gustoso. Ideale per un'autentica amatriciana.

533002 120 g - Tmc: 90 giorni



SPECK DAL TRENTO

Affumicato al naturale con legno di faggio.

533003 120 g - Tmc: 90 giorni

LA CARNE SECCA



PROTO MERENDE

Carne secca di suino o tacchino, ricca di proteine. Il perfetto snack per sportivi e per tutti coloro che ricercano energia e salubrità.

511143 50 g c.a. tacchino - Tmc: 210 giorni

511142 50 g c.a. suino - Tmc: 210 giorni