







*salumi  
piccanti*



# SALSICCIA PICCANTE

*la rossa*



Salsiccia stagionata a macina medio-fine, aromatizzata da miscele di odori e spezie tipici mediterranei, paprika e peperoncino, leggermente affumicata.

Seasoned sausage with medium-fine grind, flavored with mixtures of typical Mediterranean smells and spices, paprika and chilli, slightly smoked.



TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

120 gg (affettata 90 gg)  
120 days (sliced 90 days)

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

80% magro suino, 15% grasso suino,  
5% aromi, spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
80% lean pork, 15% pork fat,  
5% spices flavorings and food  
processing aids

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera x2 S/V, intera x2 S/V pelata,  
affettata.  
0.9/1 kg/pz - 15pz x ct (6pz x ct affettata)  
Whole vacuum-packed x2, Whole V/P peeled,  
sliced.  
0.9/1 kg/pcs - 15pcs x ct (6pcs x ct sliced)





# SALSICCIA PICCANTE *la bianca*

Salsiccia stagionata a macina medio-fine, aromatizzata da miscele di odori e spezie tipici mediterranei, paprika e peperoncino, leggermente affumicata.  
Le carni utilizzate sono di origine esclusivamente italiana.

Seasoned sausage with medium-fine grind, flavored with mixtures of typical Mediterranean smells and spices, paprika and chilli, slightly smoked.  
The meats used are of exclusively Italian origin.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

120 gg (affettata 90 gg)  
120 days (sliced 90 days)

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

82% magro suino, 13% grasso suino,  
5% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
82% lean pork, 13% pork fat,  
5% flavorings, spices and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera x2 S/V, intera x2 S/V pelata,  
affettata.  
0.9/1 kg/pz - 15pz x ct (6pz x ct affettata)  
Whole vacuum-packed x2, Whole V/P  
peeled, sliced.  
0.9/1 kg/pcs - 15pcs x ct (6pcs x ct sliced)





# SALSICCIA PICCANTE *formato MAXIPIZZA*



Salsiccia stagionata a macina medio-fine, aromatizzata da miscele di odori e spezie tipici mediterranei, paprika e peperoncino, leggermente affumicata.

Seasoned sausage with medium-fine grind, flavored with mixtures of typical Mediterranean smells and spices, paprika and chilli, slightly smoked.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

120 gg (affettata 90 gg)  
120 days (sliced 90 days)

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

82% magro suino, 13% grasso suino,  
5% aromi, spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
82% lean pork, 13% pork fat,  
5% spices flavorings and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera S/V  
0.8 kg/pz - 18pz x ct  
Whole vacuum-packed  
0.8 kg/pcs - 18pcs x ct





L'ORIGINALE SALAME  
SUPER PICCANTE  
*MANGIAFUOCO*

Salame di Puro Suino Italiano stagionato con i due  
peperoncini più piccanti al mondo: CAROLINA REAPER &  
TRINIDAD SCORPION MORUGA YELLOW  
coltivati in Italia da AGRICOLTURA BIOLOGICA

Pure Italian pork salami seasoned with the two hottest  
peppers in the world: CAROLINA REAPER &  
TRINIDAD SCORPION MORUGA  
grown in Italy by ORGANIC FARMING.

TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

120 gg  
120 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

82% magro suino, 13% grasso suino,  
5% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
82% lean pork, 13% pork fat,  
5% flavorings, spices and food  
processing aids

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera S/V  
0.8 kg/pz - 4pz x ct

Whole vacuum-packed  
0.8 kg/pcs - 4pcs x ct

<sup>®</sup>  
**MANGIAFUOCO**





# SPIANATA PICCANTE



Salame dalla tipica forma schiacciata a grana medio grossa, gusto stuzzicante e deciso, dato da una aromatizzazione, tipicamente mediterranea con odori, pepe e peperoncino.

Salami with a typical flattened shape with medium-coarse grain, a tantalizing and decisive taste, given by a typically Mediterranean flavor with aromas, pepper and chilli.



TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

120 gg  
120 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

80% magro suino, 15% grasso suino,  
5% aromi, spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
80% lean pork, 15% pork fat,  
5% spices flavorings and food  
processing aids

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera sfusa, intera S/V, 1/2 S/V  
1.8/2 kg/pz (0.9/1 kg/pz S/V) -  
6pz x ct (12pz x ct S/V)  
Whole bulk, whole vacuum-packed, 1/2 V/P.  
1.8/2 kg/pcs (0.9/1 kg/pcs V/P) -  
6pcs x ct (12pcs x ct V/P)





# VENTRICINA PICCANTE

Salame a macina medio-grossa, aromatizzato da una miscela di aromi e spezie con peperoncino e paprika, diffuso e apprezzato soprattutto al centro-sud dell'Italia

Medium-large grind salami, flavored with a mixture of aromas and spices with chilli and paprika, widespread and appreciated especially in central-southern Italy

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

120 gg  
120 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

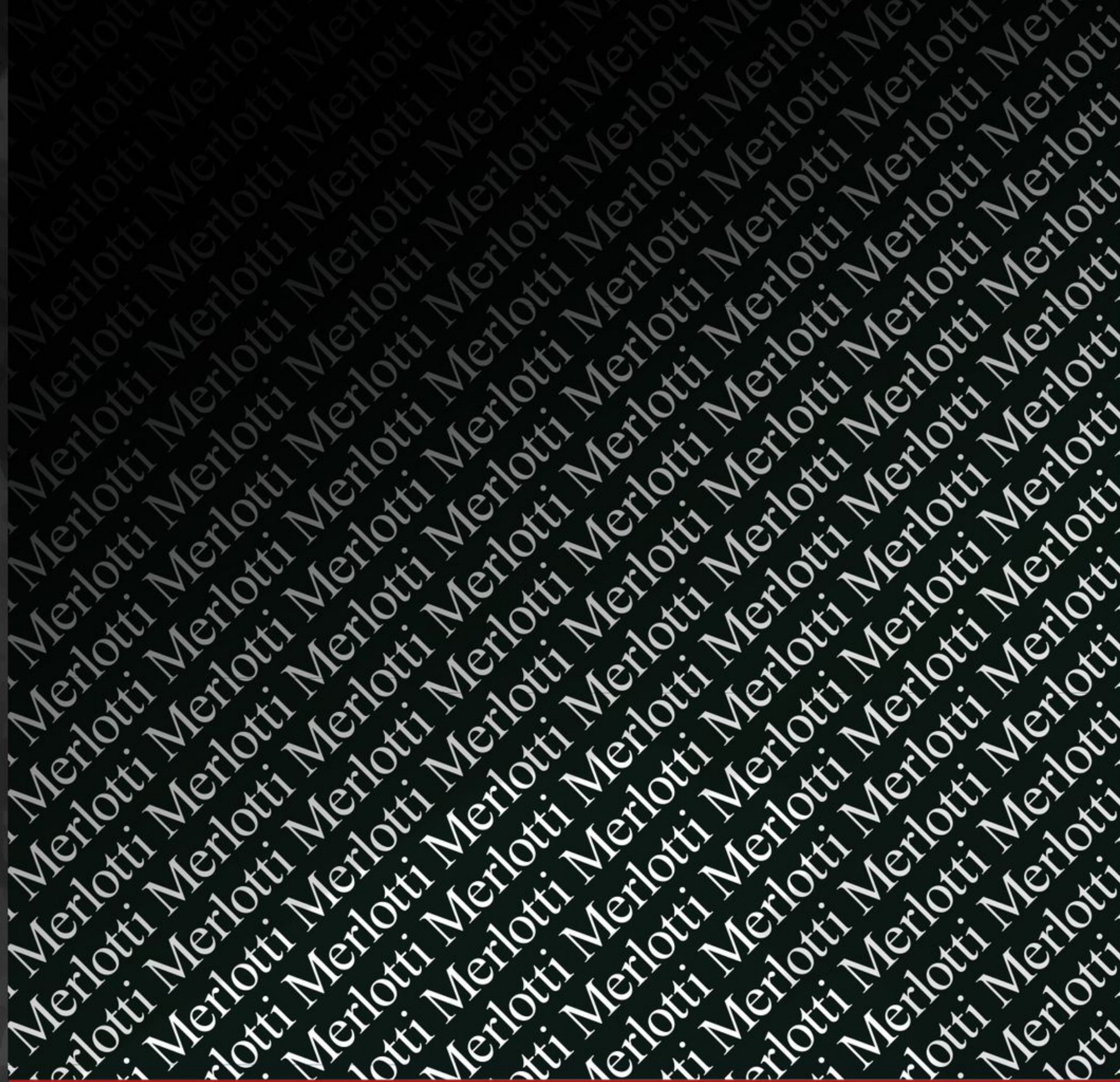
80% magro suino, 15% grasso suino,  
5% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
80% lean pork, 15% pork fat,  
5% flavorings, spices and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera sfusa, intera S/V, 1/2 S/V  
2.5 kg/pz (1.3kg/pz S/V) - 4pz x ct (8pz x ct S/V)  
Whole bulk, whole vacuum-packed, 1/2 V/P.  
2.5 kg/pcs (1.3kg/pcs V/P) -  
4pcs x ct (8pcs x ct V/P)







*salumi  
della  
tradizione*



# SALAME MANTOVANO CRESPONE



La migliore carne di suino italiano portata alla giusta stagionatura. L'aromatizzazione al vino e all'aglio, l'insacco e la legatura fatta esclusivamente a mano in budello naturale, creano uno dei prodotti mantovani più apprezzati. Il Salame Mantovano è ottenuto secondo la migliore tradizione contadina locale.

The best Italian pork brought to the right seasoning. The flavoring with wine and garlic, the bagging and binding done exclusively by hand in natural casing, create one of the most popular Mantuan products. Salame Mantovano is obtained according to the best local peasant tradition.



**TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE**  
**STORAGE TEMPERATURE**

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

**SHELF LIFE**  
**SHELF LIFE**

120 gg  
120 days

**STAGIONATURA**  
**MATURATION PERIOD**

60 gg  
60 days

**COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA**  
**ORGANOLEPTIC COMPOSITION**

75% magro suino, 22% grasso  
suino, 3% aromi, spezie e  
coadiuvanti tecnologici alimentari  
75% lean pork, 22% pork fat, 3%  
flavorings, spices and food  
processing aids

**FORMATO - PEZZATURA**  
**FORMS - SIZE AVAILABLE**

intero sfuso  
1.0 kg/pz - 15pz x ct  
whole in bulk  
1.0 kg/pc - 15pcs x ct





# SALAME CUORE GENTILE

Il sapore delle migliori carni suino portate alla giusta stagionatura, l'insacco e la legatura fatti esclusivamente a mano e in budello naturale di maiale.

The flavor of the best pork brought to the right seasoning, the stuffing and binding done exclusively by hand and in natural pork casing.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

120 gg  
120 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

60 gg  
60 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

80% magro suino, 17% grasso  
suino, 3% aromi, spezie e  
coadiuvanti tecnologici alimentari  
80% lean pork, 17% pork fat, 3%  
flavorings, spices and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

intero sfuso  
1-1.5 kg/pz - 12pz x ct  
whole in bulk  
1-1.5 kg/pc - 12pcs x ct





# TASTASAL

*(pasta di salame)*



Tipico impasto di suino della zona di Verona.  
Prodotto con suino magro e grasso con spezie e aromi,  
ideale per la preparazione del famoso risotto al Tastasal.

Typical pork mixture from the Verona area.  
Produced with lean and fat pork with spices and aromas,  
ideal for the preparation of the famous risotto al Tastasal.



**TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE**  
**STORAGE TEMPERATURE**

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

**SHELF LIFE**  
**SHELF LIFE**

30 gg  
30 days

**STAGIONATURA**  
**MATURATION PERIOD**

0 gg  
0 days

**COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA**  
**ORGANOLEPTIC COMPOSITION**

60% magro suino, 15% grasso suino,  
25% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
60% lean pork, 15% pork fat,  
25% flavorings, spices and food  
processing aids

**FORMATO - PEZZATURA**  
**FORMS - SIZE AVAILABLE**

Sottovuoto  
0.6 kg/pz - n. a richiesta  
vacuum packed  
0.6 kg/pcs - n. on demand





# PISTUME MANTOVANO

(pasta di salame)

Il prodotto deriva da carni esclusivamente italiane di fresca macellazione, mai congelate; si utilizzano tutti i tagli nobili del suino (prosciutto, spalla, lombo, pancetta e guanciale). Il Pistume è montato a mano. L'aromatizzazione è data da spezie come il pepe, il vino e l'aglio.

The product comes from exclusively Italian freshly slaughtered meats, never frozen; all the noble cuts of pork are used (ham, shoulder, loin, pancetta and guanciale). The Pistume is assembled by hand. The flavoring is given by spices such as pepper, wine and garlic.

#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

#### SHELF LIFE SHELF LIFE

20 gg  
20 days

#### STAGIONATURA MATURATION PERIOD

0 gg  
0 days

#### COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

70% magro suino, 20% grasso suino  
10% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
70% lean pork, 20% pork fat  
10% flavorings, spices and food  
processing aids

#### FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Sottovuoto  
0.3/0.6/2.5 kg/pz - n. a richiesta  
vacuum packed  
0.3/0.6/2.5 kg/pcs - n. on demand







# COTECHINO

*classico o boccia*

Classico Cotechino della tradizione. Succoso e gustoso da consumarsi previa cottura.

Classic Cotechino of tradition. Juicy and tasty to be consumed after cooking.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

30 gg  
30 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

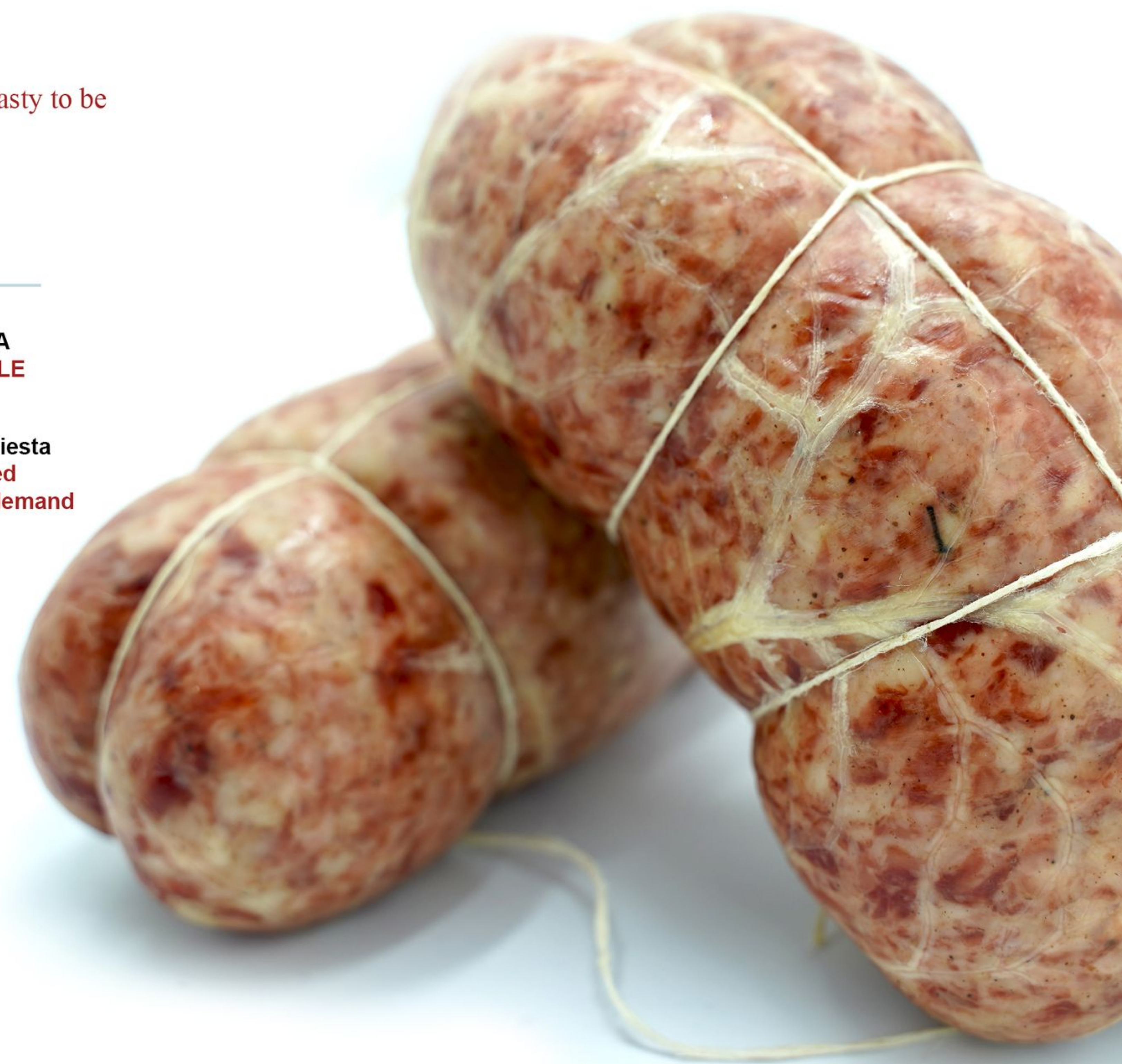
0 gg  
0 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

40 % cotenna suino, 30% grasso suino, 27% magro suino, 3% aromi spezie e coadiuvanti tecnologici alimentari  
40% pork rind, 30% pork fat, 27% lean pork, 3% flavorings, spices and food processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Sfuso o Sottovuoto  
0.6/1/1.8 kg/pz - n. a richiesta  
Whole or Vacuum packed  
0.6/1/1.8 kg/pcs - n. on demand







Salsiccia / Salamella fresca a macina media tipica Mantovana, dolce e senza aglio.



Fresh sausage / salami with medium grind typical of Mantua, sweet and without garlic.

# SALAMELLA CLASSICA

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

20 gg  
20 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

0 gg  
0 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

70% magro suino, 20% grasso suino  
10% aromi spezie e coadiuvanti tecnologici alimentari  
70% lean pork, 20% pork fat  
10% flavorings, spices and food processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Sfusa o sottovuoto  
0.6 kg/x4 pz - n. a richiesta  
Loose or vacuum packed  
0.6 kg/x4 pcs - n. on demand





# LUGANEGA MANTOVANA



Luganega classica mantovana, speziata al punto giusto e saporita alla griglia come da migliore tradizione.

Classic Mantuan Luganega, spiced to the right point and tasty grilled according to the best tradition.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

20 gg  
20 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

0 gg  
0 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

70% magro suino, 20% grasso suino  
10% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
70% lean pork, 20% pork fat  
10% flavorings, spices and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Sfusa o sottovuoto  
kg/pz - n. a richiesta  
Loose or vacuum packed  
kg/pcs - n. on demand





# SALAMELLA MANTOVANA *fresca*

Salsiccia / Salamella fresca a macina media tipica Mantovana. Su prenotazione la variante “più saporita”, o “senza aglio”, o “al finocchietto”.

Medium-grind fresh sausage / salamella typical Mantuan. The “tastier” variant, or “without garlic”, or “with fennel”, is available upon reservation.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

20 gg  
20 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

0 gg  
0 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

70% magro suino, 20% grasso suino  
10% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
70% lean pork, 20% pork fat  
10% flavorings, spices and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Sfusa o sottovuoto  
0.6 kg/x4 pz - n. a richiesta  
Loose or vacuum packed  
0.6 kg/x4 pcs - n. on demand





# CICCIOLI MANTOVANI

## *Greppole di Gola*



Parti carnose e connettivali derivanti dal trattamento a caldo ( fusione) in doppiifondi a vapore dei grassi di suino provenienti dalla lavorazione delle gole o rifilatura di pancetta con magro  
Presentano una superficie compatta, morbida di colore variegato tra il beige/marrone.

Fleshy and connective parts resulting from the heat treatment (fusion) in steam double bottoms of pork fat from the processing of the throats or trimming of bacon with lean  
They have a compact, soft surface with a variegated beige / brown color.



TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

60 gg  
60 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

0 gg  
0 days

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Grasso di suino, sale, spezie,  
esaltatore di sapidità E621,  
conservante E250  
Pork fat, salt, spices, flavor enhancer  
E621, preservative E250

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Vaschetta ATM  
1.0 kg/pz - n. a richiesta  
ATM container  
1.0 kg/pc - n. on demand





# CICCIOLI PRESSATI

Parti carnose e connettivali derivanti dal trattamento a caldo (fusione) in doppi fondi a vapore dei grassi di suino provenienti dalla lavorazione dei pancettoni di suino. Presentano superficie compatta croccante di colore variegato tra il beige/rosso marrone.

Fleshy and connective parts resulting from the heat treatment (fusion) in steam double bottoms of pork fat from the processing of "pancettoni". They have a compact, crunchy surface with a variegated beige / red brown color.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

90 gg  
90 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

0 gg  
0 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Grasso di suino, sale, spezie,  
esaltatore di sapidità E621,  
conservante E250

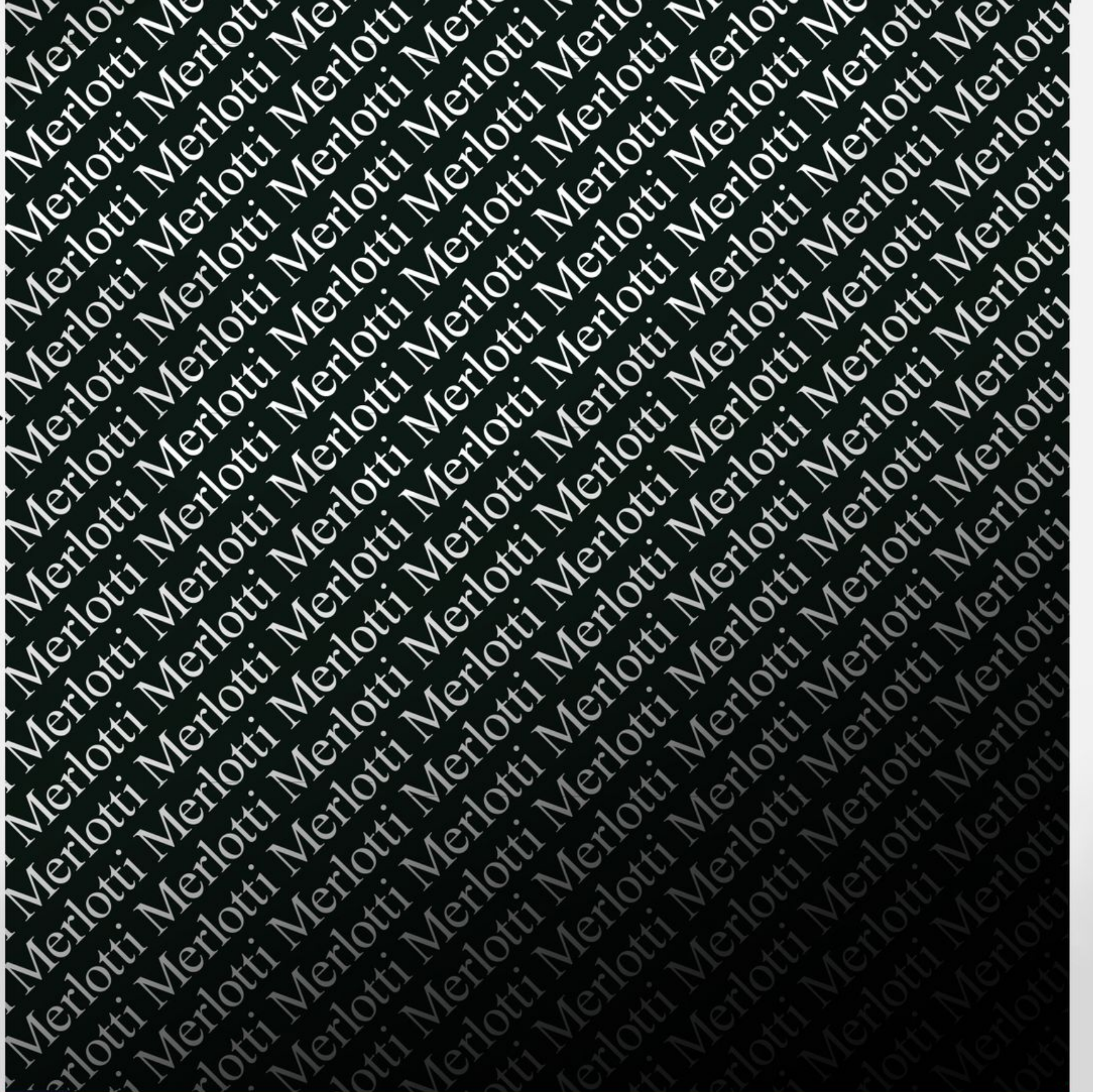
Pork fat, salt, spices, flavor  
enhancer E621, preservative E250

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Vaschetta ATM  
1.0 kg/pz - n. a richiesta  
ATM container  
1.0 kg/pc - n. on demand







*salumi  
classici*



# SALAME MILANO



Salame stagionato a macina medio-fine, prodotto secondo la migliore tradizione italiana.

Seasoned salami with medium-fine grind, produced according to the best Italian tradition.

TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

120 gg  
120 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

40 gg  
40 days

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

75% magro suino, 20% grasso suino,  
5% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
75% lean pork, 20% pork fat,  
5% flavorings, spices and food  
processing aids

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intero sfuso, intero sottovuoto, 1/2 S/V.  
2.8/3 kg/pz - 4pz x ct (8pz x ct 1/2 S/V)  
Whole bulk, whole vacuum-packed, 1/2 V/P.  
2.8/3 kg/pcs - 4pcs x ct (8pcs x ct 1/2 V/P)





# SALAME UNGHERESE

Salame ottenuto da carne magra e grasso di suino a macina fine. Aromatizzazione e leggera affumicatura conferiscono al prodotto il caratteristico gusto della salsamentaria magiara adattato alla sapiente cura e scelta delle materie prime della miglior tradizione italiana.

Salami made from lean meat and finely ground pork fat. Aromatization and light smoking give the product the characteristic taste of Magyar sausage adapted to the skilful care and choice of raw materials of the best Italian tradition.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

120 gg  
120 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

40 gg  
40 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

80% magro suino, 15% grasso suino,  
5% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
80% lean pork, 15% pork fat,  
5% flavorings, spices and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Intero sfuso, intero sottovuoto, 1/2 S/V.  
2.8/3 kg/pz - 4pz x ct (8pz x ct 1/2 S/V)  
Whole bulk, whole vacuum-packed, 1/2 V/P.  
2.8/3 kg/pcs - 4pcs x ct (8pcs x ct 1/2 V/P)





# SALAME CASERECCIO

*gigante o medio*



Salame stagionato a macina media ottenuto da una sapiente e accurata miscela di carni e aromi. Insaccato in involucri artificiali.

Medium-grind cured salami obtained from a skilful and accurate blend of meats and aromas. Stuffed in artificial wrapping.



TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

120 gg  
120 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

80% magro suino, 16% grasso suino,  
4% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
80% lean pork, 16% pork fat,  
4% spices flavorings and food  
processing aids

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Medio sfuso, 1/2 S/V.  
1.5 kg/pz (0.7 1/2) - 10pz x ct (20pz x ct 1/2 S/V)  
Medium bulk, 1/2 V/P.  
1.5 kg/pcs (0.7 1/2) - 10pcs x ct  
(20pcs x ct 1/2 V/P)  
Intero sfuso, intero sottovuoto, 1/2 S/V.  
2.8/3 kg/pz - 4pz x ct (8pz x ct 1/2 S/V)  
Whole bulk, whole vacuum-packed, 1/2 V/P.  
2.8/3 kg/pcs - 4pcs x ct (8pcs x ct 1/2 V/P)





# SALAME NAPOLI *classico*

Salame stagionato a macina media grossa ottenuto da una sapiente e accurata miscela di carni nazionali e aromi. Delicata nota di affumicatura. Insaccato in budello naturale e legato a mano. Senza Glutine.

Seasoned salami with medium coarse grind obtained from a skilful and accurate blend of national meats and aromas. Delicate smoky note. Stuffed in natural casing and tied by hand. Gluten free.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

120 gg  
120 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

30 gg  
30 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

80% magro suino, 16% grasso suino,  
4% aromi spezie e coadiuvanti  
tecnologici alimentari  
80% lean pork, 16% pork fat,  
4% flavorings, spices and food  
processing aids

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Intero sfuso, intero sottovuoto, 1/2 S/V.  
1.5 kg/pz (0.7kg/pz 1/2) -  
10pz x ct (20pz x ct 1/2 S/V)  
Whole bulk, whole vacuum-packed, 1/2 V/P.  
1.5 kg/pcs (0.7kg/pcs 1/2) -  
10pcs x ct (20pcs x ct 1/2 V/P)





# PANCETTA ARROTOLATA

*legata, pepata*



Pancetta magra di suino pesante, viene preparata secondo una ricetta classica che la rende, a fine stagionatura, compatta, omogenea e accompagnata da un leggero sapore di spezie allo sciogliersi della fetta sul palato. Pepata sulla parte esterna dell'insacco. Confezionata e legata a mano in budello naturale.

Lean heavy pork bacon is prepared according to a classic recipe that makes it compact, homogeneous at the end of maturation and accompanied by a light spice flavor as the slice melts on the palate. Peppered on the outside of the bag. Packaged and tied by hand in natural casing.



TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

14°C + 15°C umidità 85%  
14°C + 15°C humidity 85%

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

150 gg  
150 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

90 gg  
90 days

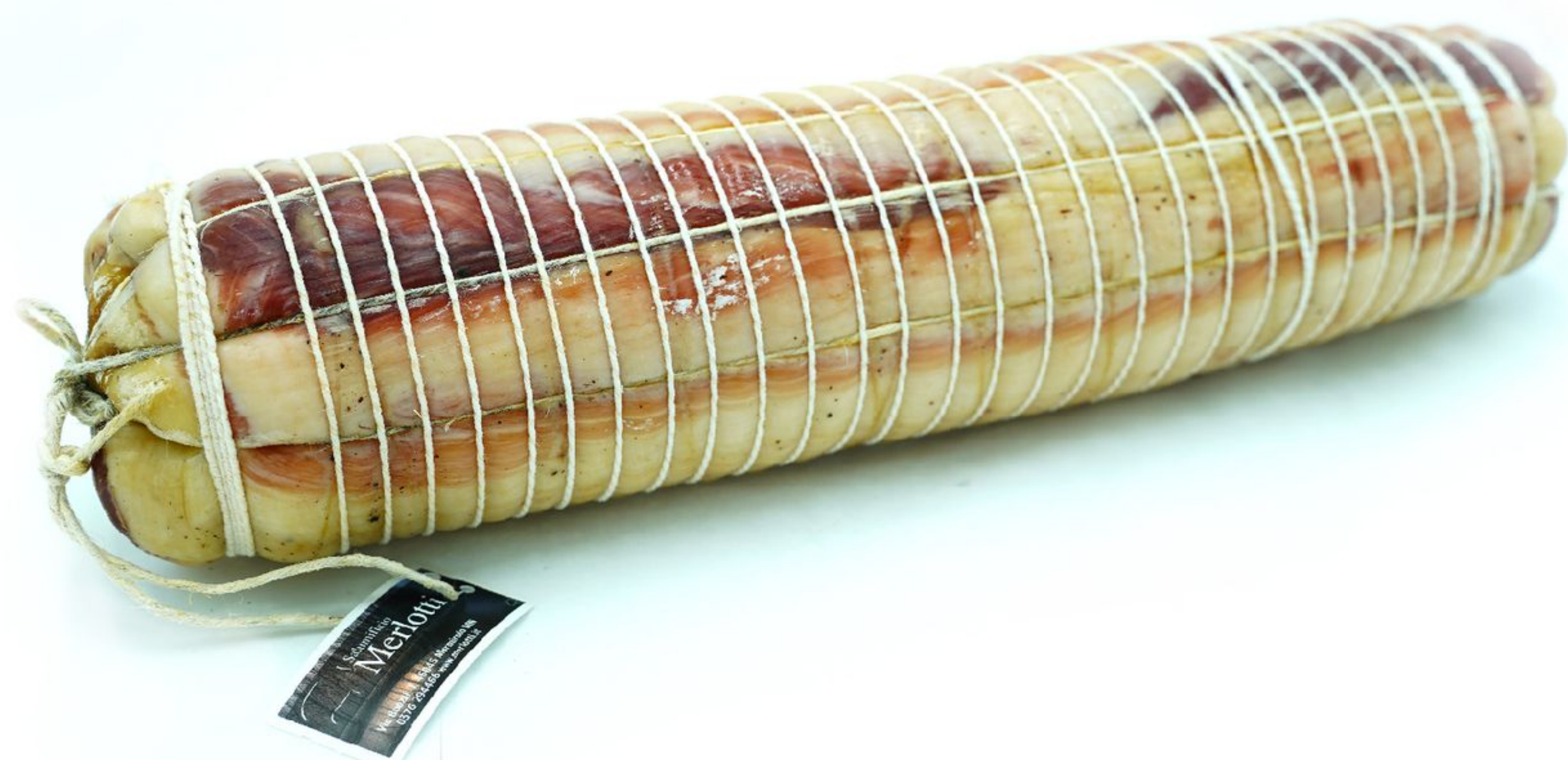
COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Pancetta di suino, sale, spezie e aromi.  
Zuccheri: destrosio, saccarosio.  
Pork bacon, salt, spices and flavorings.  
Sugars: dextrose, sucrose.

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera sfusa, a 1/2 S/V  
3.5 kg/pz (1.7 kg/pz S/V) -  
4pz x ct (8pz x ct S/V)  
Whole bulk, vacuum-packed 1/2  
3.5 kg/pcs (1.7kg/pcs V/P) -  
4pcs x ct (8pcs x ct V/P)





# PANCETTA ARROTOLATA *legata, classica*

Pancetta magra di suino pesante, viene preparata secondo una ricetta classica che la rende, a fine stagionatura, compatta, omogenea e accompagnata da un leggero sapore di spezie allo sciogliersi della fetta sul palato. Confezionata e legata a mano in budello naturale.

Lean heavy pork bacon is prepared according to a classic recipe that makes it compact, homogeneous at the end of maturation and accompanied by a light spice flavor as the slice melts on the palate. Packaged and tied by hand in natural casing.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

14°C + 15°C umidità 85%  
14°C + 15°C humidity 85%

## SHELF LIFE SHELF LIFE

150 gg  
150 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

90 gg  
90 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Pancetta di suino, sale, spezie e aromi.  
Zuccheri: destrosio, saccarosio.  
Pork bacon, salt, spices and  
flavorings. Sugars: dextrose,  
sucrose.

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera sfusa, a 1/2 S/V  
3.5 kg/pz (1.7 kg/pz S/V) -  
4pz x ct (8pz x ct S/V)  
Whole bulk, vacuum-packed 1/2  
3.5 kg/pcs (1.7kg/pcs V/P) -  
4pcs x ct (8pcs x ct V/P)





# PROSCIUTTO CRUDO



- *Crudo Parma 18/24/30 mesi*
- *Crudo Parma Affettato*
- *Crudo MEC Pressato*
- *Crudo MEC Legato*
- *Crudo MEC Affettato*

Si ottiene tramite salatura e successiva stagionatura della  
coscia (arto posteriore) del maiale;  
Il prosciutto crudo viene conciato a secco e lavorato con  
sale marino.



It is obtained by salting and subsequent seasoning of  
the thigh (hind limb) of the pork;  
The raw ham is dry-cured and processed with sea  
salt.

TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

120-150 gg  
120-150 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

18/24/30 mesi  
18/24/30 months

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Coscia di suino, sale, conservanti.  
Pork leg, salt, preservatives.

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intero, pressato, affettato.  
8.5/9.5 kg/pz (6/6.5 kg/pz pressato)  
(0.5 kg/pz affettato) -  
2pz x ct (4pz x ct affettato)  
Whole, pressed, sliced.  
8.5/9.5 kg/pcs (6/6.5 kg/pcs pressed)  
(0.5 kg/pc sliced) -  
2pcs x ct (4pcs x sliced ct)





- *Cotto alta qualità (nero)*
- *Cotto scelto (blu)*
- *Cotto 85% (verde)*

Salume tipico italiano ottenuto dalla salatura e cottura della coscia del maiale, che vengono schiacciate e salate con una salamoia contenente sale, aromi e una bassa dose di conservanti. Successivamente avviene la zangolatura, la pressatura in stampi e la cottura a vapore.

Typical Italian salami obtained by salting and cooking the pork leg, which are mashed and salted with a brine containing salt, flavorings and a low dose of preservatives. Subsequently, the churning, pressing into molds and steam cooking takes place.

**TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE**  
STORAGE TEMPERATURE

2°C + 4°C  
2°C + 4°C

**SHELF LIFE**  
SHELF LIFE

120-150 gg  
120-150 days

**STAGIONATURA**  
MATURATION PERIOD

0 gg  
0 days

**COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA**  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Coscia di suino, sale, destrosio, amido di patata, aromi.  
Pork leg, salt, dextrose, potato starch, flavorings.

**FORMATO - PEZZATURA**  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intero S/V  
8/8.5 kg/pz - 2pz x ct  
Whole Vacuum-packed  
8/8.5 kg/pcs - 2pcs x ct

# PROSCIUTTO COTTO







# PANCETTA ARROTONDATA *al TARTUFO*

Pancetta magra di suino pesante, viene preparata secondo una ricetta classica che la rende, a fine stagionatura, compatta, omogenea e accompagnata da un leggero sapore di spezie allo sciogliersi della fetta sul palato. L'aggiunta del Tartufo dona un sapore unico che abbraccia completamente il gusto della pancetta. Confezionata e legata a mano in budello naturale.

Lean heavy pork bacon is prepared according to a classic recipe that makes it compact, homogeneous at the end of maturation and accompanied by a light spice flavor as the slice melts on the palate. The addition of the truffle gives a unique flavor that completely embraces the taste of pancetta. Packaged and tied by hand in natural casing.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

14°C + 15°C umidità 85%  
14°C + 15°C humidity 85%

## SHELF LIFE SHELF LIFE

150 gg  
150 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

90 gg  
90 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Pancetta di suino, tartufo, sale, spezie e aromi. Zuccheri: destrosio, saccarosio.  
Pork bacon, truffle, salt, spices and flavorings. Sugars: dextrose, sucrose.

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

A 1/2 S/V  
3.5 kg/pz - 3pz x ct  
Vacuum-packed 1/2  
3.5 kg/pcs - 3pcs x ct







# PANCETTA TESA *affumicata*

Pancetta magra di suino pesante, viene preparata secondo una ricetta classica che la rende, a fine stagionatura, compatta, omogenea e accompagnata da un leggero sapore di spezie allo sciogliersi della fetta sul palato. Confezionata e legata a mano in budello naturale.

Lean heavy pork bacon is prepared according to a classic recipe that makes it compact, homogeneous at the end of maturation and accompanied by a light spice flavor as the slice melts on the palate. Packaged and tied by hand in natural casing.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

14°C + 15°C umidità 85%  
14°C + 15°C humidity 85%

## SHELF LIFE SHELF LIFE

150 gg  
150 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

90 gg  
90 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Pancetta di suino, sale, spezie e aromi.  
Zuccheri: destrosio, saccarosio.  
Pork bacon, salt, spices and flavorings. Sugars: dextrose, sucrose.

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

Intera S/V  
3.5 kg/pz - 4pz x ct  
Whole vacuum-packed  
3.5 kg/pcs - 4pcs x ct





# GUANCIALE STAGIONATO *al pepe*



Guancia di suino pesante, mix di grasso pregiato con venature di magro. Viene aromatizzata con pepe, aglio e spezie di qualità.

Heavy pork cheek, mix of fine fat with lean veins. It is flavored with quality pepper, garlic and spices.



TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE TEMPERATURE

2°C + 4°C  
2°C + 4°C

SHELF LIFE  
SHELF LIFE

150 gg  
150 days

STAGIONATURA  
MATURATION PERIOD

90 gg  
90 days

COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA  
ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Gola di suino, sale, spezie, pepe e aglio. Conservante: E252.  
Pork throat, salt, spices, pepper and garlic. Preservative: E252.

FORMATO - PEZZATURA  
FORMS - SIZE AVAILABLE

Intero S/V  
2.0 kg/pz - 12pz x ct  
Whole vacuum-packed  
2.0 kg/pc - 12pcs x ct



# BRESAOLA PUNTA D'ANCA



Fesa, conosciuto anche come rosa o punta d'anca, è un taglio piuttosto magro, con una sottile fascia di grasso. Si trova nella parte alta della coscia del manzo, privata del muscolo adduttore.

Rump, also known as rosa or tip d'anca, is a rather lean cut, with a thin band of fat. It is located in the upper part of the thigh of the beef, deprived of the adductor muscle.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

90 gg  
90 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

30-60 gg  
30-60 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio. Budello non edibile.  
Beef, salt, dextrose, natural flavors.  
Preservatives: sodium nitrite, sodium nitrate. Inedible casing.

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

A 1/2 S/V  
1.5 kg/pz - 4pz x ct  
Vacuum-packed 1/2  
1.5 kg/pcs - 4pcs x ct





# SPECK

*classico o in fesa alta*

Tipico salume italiano, austriaco e tedesco, originario della regione storico-geografica del Tirolo e ottenuto dalla coscia di suino sottoposta a un processo di affumicatura a freddo

Typical Italian, Austrian and German cured meat, originating from the historical-geographical region of Tyrol and obtained from the leg of pork subjected to a cold smoking process



## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE STORAGE TEMPERATURE

0°C + 4°C  
0°C + 4°C

## SHELF LIFE SHELF LIFE

150 gg  
150 days

## STAGIONATURA MATURATION PERIOD

150 gg  
150 days

## COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC COMPOSITION

Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. Affumicatura naturale.  
Pork, salt, spices, herbs, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite. Natural smoking.

## FORMATO - PEZZATURA FORMS - SIZE AVAILABLE

A 1/2 S/V  
2/2.5 kg/pz - 4pz x ct  
Vacuum-packed 1/2  
2/2.5 kg/pcs - 4pcs x ct





@SalumiMerlotti



Salumi\_Merlotti

