

UNA STORIA FATTA DI GUSTO

dal 1955

  
*Gianni Negrini*  
negrini



CATALOGO GENERALE

## UNA STORIA FATTA DI GUSTO

**D**a più di sessant'anni il gruppo Negrini produce salumi di qualità in una delle zone d'Italia dove l'arte salumiera è più antica e pregiata.

Fondata nel 1955, a Renazzo di Cento (Ferrara) dal Cav. Angelo Negrini, l'azienda Negrini da sempre è orientata alla ricerca ed all'innovazione, nel rispetto rigoroso della tradizione.

*Stabilimento  
Negrini nel 1960;  
sala di sezionamento.*

*The Negrini  
plant in 1960:  
cutting/sectioning room.*



**Gianni Negrini**  
negrini



### A BACKGROUND OF GOOD TASTE

For more than sixty years, the Negrini family has produced quality cold cuts in areas of Italy where the art of meat curing has some of its deepest roots and has earned the very finest reputation. Founded by Angelo Negrini in Renazzo di Cento (Ferrara) in 1955, the company has always placed great emphasis on research and innovation, yet at the same time, fully respected the traditions of the trade. It is with this business philosophy that the Negrini group has become one of the most important names in the Italian food business. With a production and sales strategy directed primarily at quality, innovation and customer service, the Negrini group represents an ideal partner for distribution and catering firms eager to keep up with market development and the demands of the consumer.

### UNE HISTOIRE FAITE DE GOUT

Depuis plus de soixante ans, le groupe Negrini produit de la charcuterie de grande qualité dans l'une des régions d'Italie où l'art de la charcuterie est le plus ancien et le plus prisé. Fondée en 1955, à Renazzo di Cento (Ferrare) par le Cav. Angelo Negrini, la société Negrini s'est toujours tournée vers la recherche et l'innovation, dans le respect rigoureux de la tradition. Cette philosophie d'entreprise a fait du groupe Negrini une réalité de premier ordre dans l'industrie alimentaire italienne. Avec une stratégie productive et commerciale fortement orientée vers la qualité, le service et le développement de nouveaux produits, le groupe Negrini est le partenaire idéal pour les entreprises de la distribution et de la restauration attentives aux évolutions du marché et aux exigences des consommateurs.



Questa filosofia imprenditoriale ha fatto del gruppo Negrini una realtà di primo piano dell'industria alimentare italiana.

Con una strategia produttiva e commerciale fortemente orientata alla qualità, al servizio ed allo sviluppo di nuovi prodotti, il gruppo Negrini è il partner ideale per le imprese della distribuzione e della ristorazione attente alle evoluzioni del mercato ed alle esigenze del consumatore.

*Stabilimento Negrini nel 1960; una delle sale adibite all'imballaggio ed alla pesatura dei prodotti.*

*The Negrini plant in 1960: one of the product packaging and weighing rooms.*



*Negrini nel 1961; una delle prime vendite guidate in un negozio di gastronomia.*

*1961: one of the first "promotion campaigns" in a delicatessen.*

### UNA HISTORIA HECHA DE SABOR

Desde hace más de sesenta años el grupo Negrini produce embutidos de calidad en una de las zonas donde el arte de hacer embutidos es la más antigua y valorada. Fundada en 1955 en Renazzo di Cento (Ferrara) por el Caballero Angelo Negrini, la empresa Negrini se dedica desde siempre a la investigación e innovación, en el riguroso respeto de la tradición. Esta filosofía empresarial ha convertido el grupo Negrini en una empresa líder en la industria alimentaria italiana. Con una estrategia productiva y comercial fuertemente orientada a la calidad, al servicio y al desarrollo de nuevos productos, el grupo Negrini es el colaborador ideal para las empresas de distribución y suministro de comidas atentas a las evoluciones del mercado y a las exigencias del consumidor.

### EINE SCHMACKHAFTE GESCHICHTE

Seit mehr als sechzig Jahren stellt die Gruppe Negrini hochwertige Wurstwaren in einer Gegend Italiens her, die sich des ältesten und erlesensten Wursthandwerks rühmen kann. Das 1955 vom Cavaliere Angelo Negrini in Renazzo di Cento (Ferrara) gegründete Unternehmen Negrini ist seit jeher - unter strengster Wahrung der Tradition - auf Forschung und Innovation fokussiert. Dieser Unternehmensphilosophie hat die Gruppe Negrini ihre führende Stellung in der italienischen Lebensmittelindustrie zu verdanken. Mit ihrer stark auf Qualität, Kundendienst und die Entwicklung neuer Produkte orientierten Produktions- und Verkaufsstrategie bietet sich die Gruppe Negrini als idealer Partner der Vertriebsfirmen und Gastronomiebetriebe an, die Marktentwicklungen und Verbraucheransprüche aufmerksam verfolgen.

### UMA HISTÓRIA FEITA DE SABOR

Há mais de sessenta anos que o grupo Negrini produz enchidos de qualidade numa das zonas de Itália em que a arte da charcutaria é mais antiga e apreciada. Fundada em 1955, em Renazzo di Cento (Ferrara) pelo Senhor Angelo Negrini, a empresa sempre se orientou para a investigação e inovação, no rigoroso respeito pela tradição. Esta filosofia empresarial fez do grupo Negrini uma realidade de primeiro plano da indústria alimentar italiana. Com uma estratégia productiva e comercial fortemente orientada para a qualidade, para o serviço e para o desenvolvimento de novos produtos, o grupo Negrini é o parceiro ideal para as empresas de distribuição e de restauração atentas às evoluções do mercado e às exigências do consumidor.

*Lo stabilimento di  
Renazzo di Cento  
(FE), sede centrale  
del gruppo*

*The plant in  
Renazzo di Cento  
(Ferrara), the  
Negrini Group's  
Head office*

## IL GRUPPO NEGRINI OGGI

**N**egrini realizza la propria produzione nella moderna unità produttiva di Renazzo (FE). Lo stabilimento, sede dell'azienda, si estende su una superficie coperta di 16.000 mq ed un'area di 60.000 mq ed ha una capacità produttiva di 5.000 tonnellate annue, è specializzato nella produzione di mortadelle, prosciutti cotti e salami. L'unità produttiva è dotata delle tecnologie più avanzate, è certificata BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard) e ISO 22000:2008, oltre ad avere un sistema di tracciabilità informatizzato in grado di identificare le fasi di produzione di ogni prodotto.



### THE NEGRINI GROUP TODAY

Negrini produces his full range of products in the production unit located in Renazzo (Ferrara). The plant, the Group's head office, covers 16.000 sq. m. with output currently standing at 5.000 tons a year; it is specialising in the production of mortadella, cooked ham and salami. The production unit is equipped with the most advanced technology, Negrini holds the BRC (British Retail Consortium) and IFS (International Food Standard) certifications, and it also has a computerized traceability system capable of identifying the production phases of each product. The Italian sales network, consisting of more than 60 agents, is flexible and extensive and covers both traditional channel and the modern distribution system. For more than 60 years, Negrini distributes its products directly or indirectly throughout major European markets and around the world.

### LE GROUPE NEGRINI AUJOURD'HUI

Negrini réalise sa propre production dans l'unité de production moderne de Renazzo (Fe). L'établissement, siège de la société, s'étend sur une superficie couverte de 16.000 m<sup>2</sup> et une surface de 60.000 m<sup>2</sup> ca; sa capacité de production est de 5.000 tonnes par an et elle est spécialisée dans la production de mortadelles, jambons cuits et saucissons. L'unité de production est équipée des technologies les plus à l'avant-garde, sont certifiées BRC (British Retail Consortium) et IFS (International Food Standard), et possèdent un système de REPERAGE informatisé en mesure d'identifier les phases de production de chaque produit. Le réseau commercial Italie, comprenant environ 60 agents, est souple et capillaire et couvre le canal traditionnel ainsi que la distribution moderne. Depuis plus de 60 ans, Negrini distribue directement et indirectement ses produits sur les principaux marchés internationaux, européens et hors Europe.

La rete commerciale Italia, composta da circa 60 agenti, è flessibile e capillare e copre sia il canale tradizionale che la moderna distribuzione. Da oltre 60 anni, Negrini distribuisce direttamente ed indirettamente i propri prodotti sui principali mercati internazionali europei ed extra europei.



Presenza del Gruppo Negrini nel mondo

Negrini's presence throughout the world

### EL GRUPO NEGRINI HOY

Negrini produce en su moderna planta productiva de Renazzo (Ferrara). La planta, sede de la empresa, ocupa una superficie cubierta de 16.000 m<sup>2</sup> dentro de un área de 60.000 m<sup>2</sup> y cuenta con una capacidad productiva de 5.000 toneladas por año; se especializa en la producción de mortadelas, jamones de york y salamis. La unidad productiva aplica las tecnologías más avanzadas y está certificada BRC (British Retail Consortium) y IFS (International Food Standard), además de contar con un sistema de RASTREABILIDAD informatizado que puede identificar las fases de producción de cada producto. La empresa posee una amplia y flexible red comercial nacional que se compone de 60 agentes y abarca tanto los canales tradicionales como la distribución moderna. Desde hace más de 60 años, Negrini distribuye sus productos directa e indirectamente en Europa y el resto del mundo.

### DIE NEGRINI GRUPPE HEUTE

Die Negrini Produktion entsteht in die moderne Werkniederlassungen in Renazzo (Fe). Das auf die Herstellung von Mortadella, gekochtem Schinken und Salamis spezialisierte Werk am Unternehmenssitz in Renazzo (Fe) erstreckt sich auf insgesamt 60.000 m<sup>2</sup> wovon 16.000 m<sup>2</sup> überdacht sind, und hat eine jährliche Produktionskapazität von 5.000 t. Die Produktionswerke sind mit den modernsten Technologien ausgestattet und nach BRC (British Retail Consortium) und IFS (International Food Standard) zertifiziert. Darüber hinaus verfügen sie über ein informatisiertes RÜCKVERFOLGBARKEITSSYSTEM, mit dem sich die Produktionsphasen jedes Produktes identifizieren lassen. Das aus ca. 60 Vertretern bestehende italienische Verkaufsnetz ist so flexibel und engmaschig organisiert, dass es sowohl den traditionellen Kanal wie auch das moderne Vertriebswesen deckt. Seit über 60 Jahren vertreibt Negrini seine Produkte direkt und indirekt auf den wichtigsten internationalen Märkten in- und außerhalb Europas.

### O GRUPO NEGRINI HOJE

A Negrini realiza a sua produção nas modernas instalações de Renazzo (FE). A unidade productiva, sede da empresa, estende-se por uma superfície coberta e 16.000 metros quadrados e uma área de 60.000 metros quadrados e tem uma capacidade productiva de 5.000 toneladas/ano, sendo especializada na produção de mortadela, fiambres e salames. As unidades produtivas são dotadas das tecnologias mais avançadas, são certificadas BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) para além de terem um sistema de controlo informatizado capaz de identificar as fases de produção de cada produto. A rede comercial em Itália, constituída por cerca de 60 agentes, é flexível e ramificada e cobre quer o canal tradicional quer a moderna distribuição. Há mais de 60 anos que a Negrini distribui directa e indirectamente os seus produtos nos principais mercados internacionais europeus e fora da Europa.



*Particolare della lavorazione della mortadella*

*Detail from the mortadella processing cycle*

*1° Laboratorio interno per il controllo qualità nel 1996*

*First internal quality control laboratory in the 1996*



#### **MODERN PROCESSING TECHNOLOGY**

The equipment and technology used by the Negrini group to preserve and process their cured meats are fully automated, creating a highly efficient, well-run and flexible production cycle. Processing areas are constructed with materials meeting the highest hygiene-health standard. The firm runs internal quality control laboratories which operate in collaboration with qualified external organisations such as the Experimental Centre in Parma and the Science of Animal Production Faculty in Parma and Bologna.

#### **TECHNOLOGIES MODERNES DE FABRICATION**

Les installations de traitement des viandes et de conditionnement des produits finis dont dispose Negrini sont fortement automatisées; de ce fait, les procédés de production sont très efficaces. La société dispose de laboratoires internes pour le contrôle de la qualité qui opèrent en collaboration avec des structures qualifiées comme la Station Expérimentale de Parme et la faculté des Sciences des Productions Animales de Parme et de Bologne.

## MODERNE TECNOLOGIE DI LAVORAZIONE

**G**li impianti di lavorazione delle carni e di confezionamento dei prodotti finiti di cui dispone Negrini sono fortemente automatizzati consentendo processi produttivi efficaci ed efficienti. L'azienda dispone di laboratori interni per il controllo della qualità che operano in collaborazione con strutture qualificate come la Stazione Sperimentale di Parma e le facoltà di Scienze delle Produzioni Animali di Parma e di Bologna.



*Una cella per la stagionatura dei salami*

*Detail from the salami drying process*



*Le certificazioni dei Sistemi di Qualità BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard)*

*Quality System certifications BRC (British Retail Consortium) and IFS (International Food Standard)*

### MODERNAS TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN

Las plantas de elaboración de carnes y envasado de productos acabados de las que dispone Negrini presentan un elevado grado de automatización, por lo que permiten procesos productivos eficaces y eficientes. La empresa dispone de laboratorios internos para el control de la calidad que trabajan en colaboración con estructuras calificadas como la Estación Experimental de Parma y las facultades de Ciencia de la Producción Animal de Parma y de Bolonia.

### MODERNE VERARBEITUNGSTECHNOLOGIEN

Negrini verfügt über Fleischverarbeitungs- und Verpackungsanlagen der Fertigprodukte, die weitgehend automatisiert sind und effiziente und leistungsstarke Produktionsprozesse erlauben. Die unternehmenseigenen Qualitätskontrolllabors kooperieren mit qualifizierten Strukturen wie mit der Stazione Sperimentale von Parma und den wissenschaftlichen Fakultäten für Tierproduktion von Parma und Bologna.

### MODERNAS TECNOLOGIAS DE LABORAÇÃO

As instalações de elaboração das carnes e de confeção dos produtos acabados de que a Negrini dispõe são fortemente automatizadas permitindo processos produtivos eficazes e eficientes. A empresa dispõe de laboratórios internos para o controlo da qualidade que operam em colaboração com estruturas qualificadas como a Estação Experimental de Parma e as facultades de Ciências de Produção Animal de Parma e de Bolonha.

## UNA GAMMA COMPLETA DI PRODOTTI

La gamma dei prodotti Negrini è vasta e completa: le mortadelle, i salami, le coppe e le pancette, i prosciutti cotti e gli arrostiti e ovviamente i prosciutti stagionati. Tutti i prodotti sono disponibili nel formato grande da taglio che in vaschetta già affettati.

■ Da sempre, fiore all'occhiello della ditta Negrini è la MORTADELLA. Viene prodotta in diversi tipi e formati, è il prodotto con cui



### A WIDE RANGE OF PRODUCTS

Negrini has a wide range of products: mortadellas, salamis, pork neck salamis and bacon, cooked ham and roast meat and naturally cured ham. All products are available either in big cutting sizes or in trays already sliced.

■ Negrini's showpiece has always been the MORTADELLAS. It is produced in different sizes; this is the product in which Negrini originated its business in the 50s and it is still represents its main product.

■ There is also a wide range of SALAMIS, from the classic ones like Zia to the most common ones like Milano, Napoli, le Spianate, Sopresse, Salamelle and the Cacciatore DOP.

■ COOKED HAMS AND ROAST MEATS are also excellent; like the ever important Herb Cooked Ham production, thanks to its wide spread reputation that has accomplished on international markets.

### UNE GAMME COMPLETE DE PRODUITS

La gamme des produits Negrini est vaste et complète: les mortadelles, les saucissons, les « coppe » e les « pancette », les jambons cuits et les rôtis et évidemment les jambons mûris.

Tous les produits sont disponibles dans le format grand à couper qu'en barquettes, déjà en tranches.

■ La MORTADELLE est depuis toujours l'orgueil de la société Negrini: elle est produite en différents types et formats. C'est avec ce produit qu'est née la société Negrini dans les années 50 et elle représente aujourd'hui encore son produit fort.

■ La gamme des SAUCISSONS est également très vaste: des typiques comme la Zia jusqu'aux plus diffus comme le Milano, le Napoli, les Spianate et le Cacciatore AOP.

■ Tout aussi excellents les JAMBONS cuits et les rôtis. La production de Jambon Cuit aux Herbes a largement augmenté grâce à l'importante diffusion et notoriété acquise sur les marchés internationaux.



l'azienda Negrini nasce negli '50 ed è tuttora il suo elemento di forza.

■ Vasta è anche la gamma dei SALAMI, dai tipici come la Zia fino ai più diffusi come il Milano, il Napoli, le Spianate, le Sopresse, le Salamelle e il Cacciatore DOP.

■ Ottimi anche i PROSCIUTTI COTTI e gli ARROSTI; sempre più importante è la produzione di Prosciutto Cotto alle Erbe grazie all'importante diffusione e notorietà che ha raggiunto sui mercati internazionali.

#### GLI STAGIONATI pag.26

CURED PRODUCTS - LA CHARCUTERIE SÈCHE  
JAMONES CURADOS - DAUERWÜRSTE - CURADOS



#### SPECIALITÀ DI SUINO pag.32

PORK SPECIALITIES - LES SPÉCIALITÉS DE PORC  
ESPECIALIDADES DE CERDO - SCHWEIN  
SPEZIALITÄTEN - ESPECIALIDA DES SUINAS



#### SPECIALITÀ DI BOVINO pag.36

BEEF SPECIALITIES - LES SPÉCIALITÉS DE BOEUF  
ESPECIALIDADES DE BOVINO - RIND  
SPEZIALITÄTEN - ESPECIALIDADES BOVINAS



#### I CRUDI pag.39

RAW PRODUCTS - LES JAMBONS CRUS  
CRUDOS - ROHSCHINKEN - CRUS



#### UNA GAMA COMPLETA DE PRODUCTOS

La gama de productos Negrini es vasta y completa: mortadelas, salamis, sobresadas y tocinos, jamones de york y asados y, por supuesto, jamones curados. Todos los productos están disponibles tanto en formato grande para cortar como en bandeja, ya rebanados.

■ La MORTADELA siempre ha sido el orgullo de Negrini. Se produce en distintos tipos y formatos. Fue el producto con el cual la empresa Negrini nació en los años '50, y aún hoy es su principal producto.

■ Negrini produce una gran variedad de SALAMIS, desde los típicos como el Zia hasta los más difundidos como el de Milano, el Napoli, los Spianate y el Cacciatore DOP.

■ Son excelentes los JAMONES DE YORK y los ASADOS; la producción de jamón de york con hierbas es cada vez más importante, gracias a la importante difusión y fama que ha alcanzado en los mercados internacionales.

#### EIN KOMPLETTES PRODUKTSORTIMENT

Negrini führt ein umfangreiches und komplettes Produktsortiment: verschiedene Sorten Mortadella, Salamis, Coppa (Schweinenacken) und Pancetta (Bauchspeck), gekochter Schinken, Braten und selbstverständlich gereifter roher Schinken. Sämtliche Produkte sind sowohl am Stück wie auch bereits in Scheiben abgepackt erhältlich.

■ Der ganze Stolz des Unternehmens Negrini ist seit jeher die MORTADELLA; die in diversen Sorten und Stückgrößen produziert wird und das historische Produkt aus der Gründerzeit in den 50er Jahren und auch noch heute das umsatzstärkste ist.

■ Umfangreich ist auch das SALAMISORTIMENT, ausgehend von typischen Sorten wie "la Zia" bis zu den verbreitetsten wie Milano, Napoli, Spianate und Cacciatore DOP.

■ Auch die KOCHSCHINKEN und BRATEN überzeugen durch ihre vorzügliche Qualität; immer größere Relevanz nimmt die Herstellung von Prosciutto Cotto alle Erbe (Kochschinken mit Kräutern) an, der auf den internationalen Märkten große Bekanntheit erlangt hat.

#### UMA GAMA COMPLETA DE PRODUTOS

A gama de produtos Negrini é vasta e completa: as mortadelas, os salames, os chouriços e os toucinhos, os fiambres e os assados e, obviamente, os presuntos curados. Todos os produtos estão disponíveis quer no formato grande para corte quer em embalagem já fatiados.

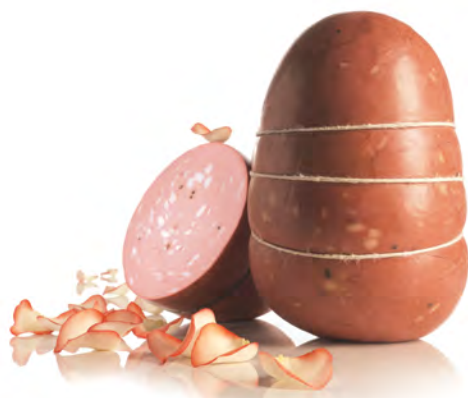
■ Desde sempre, a estrela da empresa Negrini é a MORTADELA. É produzida em diversos tipos e formatos, é o produto com que a empresa Negrini nasce nos anos 50 e é ainda hoje seu elemento de força.

■ Vasta é também a gama de SALAMES, dos típicos como o Zia até aos mais difusos como o Milano, o Napoli, o Spianate, o Sopresse, o Salamelle e o Cacciatore DOP.

■ Óptimos são também os FIAMBRES e os ASSADOS; sempre mais importante é a produção de Fiambre Cozido com Ervas graças à importante difusão e notoriedade que alcançou nos mercados internacionais.

# LE MORTADELLE





MORTADELLA IN VESCICA  
GLORIOSA BOLOGNA IGP  
13 kg intera  
6,5 kg mezza

- Mortadella stuffed in natural pork casing GLORIOSA BOLOGNA PGI - full size 13 kg - half size 6,5 kg
- Mortadelle ensachée dans un boyau de porc naturel GLORIOSA BOLOGNA IGP - entière 13 kg - demie 6,5 kg
- Mortadela embutida en tripa GLORIOSA BOLOGNA IGP - entera 13 kg - promedia 6,5 kg
- Mortadella in vescica GLORIOSA BOLOGNA gga - ganz 13 kg - halb 6,5 kg
- Mortadela em tripa de suíno natural GLORIOSA BOLOGNA IGP - inteira 13 kg - meia 6,5 kg



ø 23 cm



con e senza pistacchio



2/5 °C



MORTADELLA IN VESCICA  
GLORIOSA AL TARTUFO  
4 kg mezza

- Mortadella stuffed in natural pork casing GLORIOSA with TRUFFLE - half size 4 kg
- Mortadelle ensachée dans un boyau de porc naturel GLORIOSA à la TRUFFE - demie 4 kg
- Mortadela embutida en tripa GLORIOSA con TRUFA - promedia 4 kg
- Mortadella in vescica GLORIOSA mit TRÜFFEL - halb 4 kg
- Mortadela em tripa de suíno natural GLORIOSA com TRUFA - meia 4 kg



ø 21 cm



tartufo



2/5 °C



MORTADELLA IN VESCICA  
NERA MORA  
CON CARNE DI MORA ROMAGNOLA  
3,5 kg mezza  
6,5 kg mezza

- Mortadella stuffed in natural pork casing NERA MORA with pork meat of Mora Romagnola - half size 3,5 kg / 6,5 kg
- Mortadelle ensachée dans un boyau de porc naturel NERA MORA avec les viandes de porc Mora Romagnola - demie 3,5 kg / 6,5 kg
- Mortadela embutida en tripa NERA MORA con carnes de cerdo de Mora Romagnola - promedia 3,5 kg / 6,5 kg
- Mortadella in vescica NERA MORA mit Schweinefleisch von Mora Romagnola Rassen - halb 3,5 kg / 6,5 kg
- Mortadela em tripa de suíno natural NERA MORA com carnes do suíno Mora Romagnola - meia 3,5 kg / 6,5 kg



ø 23 cm



con e senza pistacchio



2/5 °C



MORTADELLA  
GLORIOSA BOLOGNA IGP  
CILINDRICA  
7,5 kg mezza

- Mortadella GLORIOSA BOLOGNA PGI - half size 7,5 kg
- Mortadelle GLORIOSA BOLOGNA IGP - demie 7,5 kg
- Mortadela GLORIOSA BOLOGNA IGP - promedia 7,5 kg
- Mortadella GLORIOSA BOLOGNA gga - halb 7,5 kg
- Mortadela GLORIOSA BOLOGNA IGP - meia 7,5 kg



ø 25 cm



con e senza pistacchio



2/5 °C







CON OLIVE



CON PEPERONCINO



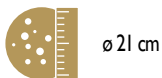
### MORTADELLA EMILIANA 3 kg mezza

- Mortadella EMILIANA - half size 3 kg
- Mortadelle EMILIANA - demie 3 kg
- Mortadela EMILIANA - promedia 3 kg
- Mortadella EMILIANA - halb 3 kg
- Mortadela EMILIANA - meia 3 kg



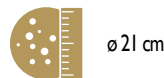
### MORTADELLA OLIMPICA CON OLIVE 4 kg mezza

- Mortadella OLIMPICA with olives - half size 4 kg
- Mortadelle OLIMPICA aux olives - demie 4 kg
- Mortadela OLIMPICA con aceitunas - promedia 4 kg
- Mortadella OLIMPICA mit oliven - halb 4 kg
- Mortadela OLIMPICA com azeitona - meia 4 kg



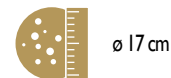
### MORTADELLA CON PEPERONCINO 4 kg mezza

- Mortadella with HOT PEPPER - half size 4 kg
- Mortadelle au PIMENT - demie 4 kg
- Mortadela con PEPERONCINO - promedia 4 kg
- Mortadella mit PFEFFERONI - halb 4 kg
- Mortadela com PIMENTO - meia 4 kg



### MORTADELLA SENZA LARDELLI 5 kg intera

- Mortadella WITHOUT BACON strips - full size 5 kg
- Mortadelle SANS LARDONS - entière 5 kg
- Mortadela SIN MANTECA de cerdo - entera 5 kg
- Mortadella OHNE SPECK - ganz 5 kg
- Mortadela SEM TORRESMOS - inteira 5 kg





### MORTADELLA PRESSATELLA CON PISTACCHIO

3 kg mezza

- Mortadella PRESSATELLA with pistachio - half size 3 kg
- Mortadelle PRESSATELLA aux pistaches - demie 3 kg
- Mortadela PRESSATELLA con pistacho - promedia 3 kg
- Mortadella PRESSATELLA mit pistazien - halb 3 kg
- Mortadela PRESSATELLA com pistachio - meia 3 kg



20 x 14 cm



pistacchio



2/5 °C

POLY  
HOSP  
MATESGLUTA  
MATELACT  
TOSECASI  
MATE

### MORTADELLA OLIMPICA

1 kg intera  
500 g mezza

- Mortadella OLIMPICA - full size 1 kg - half size 500 g
- Mortadelle OLIMPICA - entière 1 kg - demie 500 g
- Mortadela OLIMPICA - entera 1 kg - promedia 500 g
- Mortadella OLIMPICA - ganz 1 kg - halb 500 g
- Mortadela OLIMPICA - inteira 1 kg - meia 500 g



ø 10 cm



2/5 °C

POLY  
HOSP  
MATESLACT  
TOSECASI  
MATE

### MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA IGP IN ASTUCCIO

700 g intera

- Mortadella stuffed in natural pork casing GLORIOSA PGI with box - full size 700 g
- Mortadelle ensachée dans un boyau de porc naturel GLORIOSA IGP en boîte - entière 700 g
- Mortadela embutida en tripa GLORIOSA IGP en embase - entera 700 g
- Mortadella in vescica GLORIOSA ggA in hülle - ganz 700 g
- Mortadela em tripa de suíno natural GLORIOSA IGP em invólucro - inteira 700 g



ø 9 cm



2/5 °C

POLY  
HOSP  
MATESGLUTA  
MATELACT  
TOSECASI  
MATE

### MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA AL TARTUFO IN ASTUCCIO

700 g intera

- Mortadella stuffed in natural pork casing GLORIOSA with TRUFFLE with box - full size 700 g
- Mortadelle ensachée dans un boyau de porc naturel GLORIOSA à la TRUFFE en boîte - entière 700 g
- Mortadela embutida en tripa GLORIOSA con TRUFA en embase - entera 700 g
- Mortadella in vescica GLORIOSA mit TRÜFFLE in hülle - ganz 700 g
- Mortadela em tripa de suíno natural GLORIOSA com TRUFA em invólucro - inteira 700 g



ø 9 cm



tartufo



2/5 °C

POLY  
HOSP  
MATESGLUTA  
MATELACT  
TOSECASI  
MATE



PROSCIUTTO COTTO di ALTA QUALITÀ  
IL NOBILCOTTO



PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
NOBILCOTTO  
10/11 kg intero

- High quality cooked ham IL NOBILCOTTO - 10/11 kg
- Jambon cuit haute qualité IL NOBILCOTTO - 10/11 kg
- Jamón cocido alta calidad IL NOBILCOTTO - 10/11 kg
- Erstklassiger pressschinken IL NOBILCOTTO - 10/11 kg
- Fiambre alta qualidade IL NOBILCOTTO - 10/11 kg



2/5 °C



delicato



GLUTEN FREE



NO POLYPHOSPHATES



GLUTEN FREE



NO LACTOSE



NO CASEIN

PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
MAJOR

- High quality cooked ham MAJOR - 9,5 kg
- Jambon cuit haute qualité MAJOR - 9,5 kg
- Jamón cocido alta calidad MAJOR - 9,5 kg
- Erstklassiger pressschinken MAJOR - 9,5 kg
- Fiambre alta qualidade MAJOR - 9,5 kg



2/5 °C



delicato



GLUTEN FREE



NO POLYPHOSPHATES



GLUTEN FREE



NO LACTOSE



NO CASEIN



PROSCIUTTO COTTO  
SCELTO  
ELECTUS  
9/10 kg intero

- First choice cooked ham ELECTUS - 9/10 kg
- Jambon cuit qualité supérieure ELECTUS - 9/10 kg
- Jamón cocido selecto ELECTUS - 9/10 kg
- Ausgewählter pressschinken ELECTUS - 9/10 kg
- Fiambre escolhido ELECTUS - 9/10 kg



2/5 °C



delicato



GLUTEN FREE



NO POLYPHOSPHATES



NO LACTOSE



NO CASEIN



PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
NERA MORA  
DI MORA ROMAGNOLA  
10 kg intero  
5 kg mezzo

- High quality cooked ham NERA MORA of Mora Romagnola pork - full size 10 kg - half size 5 kg
- Jambon cuit haute qualité NERA MORA de porc Mora Romagnola - entier 10 kg - demi 5 kg
- Jamón cocido alta calidad NERA MORA de cerdo de Mora Romagnola - entero 10 kg - promedio 5 kg
- Erstklassiger pressschinken NERA MORA von Mora Romagnola Rassen - ganz 10 kg - halb 5 kg
- Fiambre alta qualidade NERA MORA do suino Mora Romagnola - inteiro 10 kg - meio 5 kg



2/5 °C



delicato



GLUTEN FREE



NO POLYPHOSPHATES



NO LACTOSE



NO LACTOSE



NO CASEIN





PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
IL NOBILGUSTO  
10 kg intero

- High quality cooked ham IL NOBILGUSTO - 10 kg
- Jambon cuit haute qualité IL NOBILGUSTO - 10 kg
- Jamón cocido alta calidad IL NOBILGUSTO - 10 kg
- Erstklassiger pressschinken IL NOBILGUSTO - 10 kg
- Fiambre alta qualidade IL NOBILGUSTO - 10 kg



PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
GRANFESA  
8 kg intero  
4 kg mezzo

- High quality cooked ham GRANFESA - full size 8 kg - half size 4 kg
- Jambon cuit haute qualité GRANFESA - entier 8 kg - demi 4 kg
- Jamón cocido alta calidad GRANFESA - entero 8 kg - promedio 4 kg
- Erstklassiger pressschinken GRANFESA - ganz 8 kg - halb 4 kg
- Fiambre alta qualidade GRANFESA - inteiro 8 kg - meio 4 kg



PROSCIUTTO COTTO  
SCELTO  
L'ARTIGIANO  
9/10 kg intero

- First choice cooked ham L'ARTIGIANO - 9/10 kg
- Jambon cuit qualité supérieure L'ARTIGIANO - 9/10 kg
- Jamón cocido selecto L'ARTIGIANO - 9/10 kg
- Ausgewählter pressschinken L'ARTIGIANO - 9/10 kg
- Fiambre escolhido L'ARTIGIANO - 9/10 kg



PROSCIUTTO COTTO  
SCELTO  
VALPADUSE  
8 kg intero  
4 kg mezzo

- First choice cooked ham VALPADUSE - fullsize 8 kg - half size 4 kg
- Jambon cuit qualité supérieure VALPADUSE - entier 8 kg - demi 4 kg
- Jamón cocido selecto VALPADUSE - entero 8 kg - promedio 4 kg
- Ausgewählter pressschinken VALPADUSE - ganz 8 kg - halb 4 kg
- Fiambre escolhido VALPADUSE - inteiro 8 kg - meio 4 kg





PROSCIUTTO COTTO  
SCELTO

**CENTESE**

8 kg intero

- First choice cooked ham CENTESE - 8 kg
- Jambon cuit qualité supérieure CENTESE - 8 kg
- Jamón cocido selecto CENTESE - 8 kg
- Ausgewählter pressschinken CENTESE - 8 kg
- Fiambre escolhido CENTESE - 8 kg



2/5 °C



delicato



PROSCIUTTO COTTO

**PRATERIA**

9 kg intero  
4,5 kg mezzo

- Cooked ham PRATERIA - full size 9 kg - half size 4,5 kg
- Jambon cuit PRATERIA - entier 9 kg - demi 4,5 kg
- Jamón cocido PRATERIA - entero 9 kg - promedio 4,5 kg
- Pressschinken PRATERIA - ganz 9 kg - halb 4,5 kg
- Fiambre PRATERIA - inteiro 9 kg - meio 4,5 kg



2/5 °C



delicato



PROSCIUTTO COTTO

**SOAVE**

9 kg intero

- Cooked ham SOAVE - 9 kg
- Jambon cuit SOAVE - 9 kg
- Jamón cocido SOAVE - 9 kg
- Pressschinken SOAVE - 9 kg
- Fiambre SOAVE - 9 kg



2/5 °C



delicato



PROSCIUTTO COTTO SCELTO

**AFFUMICATO**

9 kg intero  
4,5 kg mezzo

- First choice cooked ham smoked AFFUMICATO - full size 9 kg - half size 4,5 kg
- Jambon cuit qualité supérieure fumé AFFUMICATO - entier 9 kg - demi 4,5 kg
- Jamón cocido selecto ahumado AFFUMICATO - entero 9 kg - promedio 4,5 kg
- Geräucherter ausgewählter Pressschinken AFFUMICATO - ganz 9 kg - halb 4,5 kg
- Fiambre escolhido defumado AFFUMICATO - inteiro 8 kg - meio 4,5 kg



2/5 °C



affumicato



meno del  
**3%**  
di grassi

meno del  
**3%**  
di grassi



## PROSCIUTTO COTTO IL PROSCIUTTINO

4 kg intero - 20,5x16,5x14,5 cm  
Ideale per affettatrici di piccole dimensioni

- Cooked ham IL PROSCIUTTINO - full size 4 kg, ideal for small slicers
- Jambon cuit IL PROSCIUTTINO - entière 4 kg, idéal pour les petits trancheurs
- Jamón cocido IL PROSCIUTTINO - entero 4 kg, ideal para cortadoras pequeñas
- Fiambre de pierna IL PROSCIUTTINO - inteiro 4 kg, ideal para pequenos fatiadores
- Pressschinken IL PROSCIUTTINO - ganz 4 kg, ideal für kleine Schneidemaschinen



2/5 °C



delicato



POLYPHOSPHATES



LACTOSE



CASEINATE

## PROSCIUTTO COTTO SGRASSATO

### GRAN GUSTO

4,5 kg intero  
Ideale per affettatrici di piccole dimensioni

- Defatted cooked ham GRAN GUSTO - full size 4,5 kg, ideal for small slicers
- Jambon cuit dégraissé GRAN GUSTO - entière 4,5 kg, idéal pour les petits trancheurs
- Jamón cocido desengordurado GRAN GUSTO - entero 4,5 kg, ideal para cortadoras pequeñas
- Fiambre da perna desengordurado - GRAN GUSTO - inteiro 4,5 kg, ideal para pequenos fatiadores
- Entefettet Pressschinken GRAN GUSTO - ganz 4,5 kg, ideal für kleine Schneidemaschinen



2/5 °C



delicato



LACTOSE



CASEINATE

## PROSCIUTTO COTTO SGRASSATO

### EMILCOTTO

6 kg intero

- Cooked ham EMILCOTTO - 6 kg
- Jambon cuit EMILCOTTO - 6 kg
- Jamón cocido EMILCOTTO - 6 kg
- Pressschinken EMILCOTTO - 6 kg
- Fiambre EMILCOTTO - 6 kg



2/5 °C



delicato



LACTOSE



CASEINATE

## PROSCIUTTO COTTO SGRASSATO

### EMILCOTTO TOAST

3 kg intero  
1,5 kg mezzo

- Cooked ham EMILCOTTO TOAST - 1,5 kg - 3 kg
- Jambon cuit EMILCOTTO TOAST - 1,5 kg - 3 kg
- Jamón cocido EMILCOTTO TOAST - 1,5 kg - 3 kg
- Pressschinken EMILCOTTO TOAST - 1,5 kg - 3 kg
- Fiambre EMILCOTTO TOAST - 1,5 kg - 3 kg



2/5 °C



delicato



LACTOSE



CASEINATE

I COTTI

COOKED HAM - LES JAMBONS BLANCS - JAMONES COCIDOS - PRESSCHINKEN - FIAMBRES

# GLI ARROSTI





TARTUFO



## PORCHETTA AL FORNO SENZA COTENNA 2,5 kg mezza

- ROAST ROLLED PORK MEAT - half size 2,5 kg
- RÔTI COCHON DE LAIT (viande de porc) - demie 2,5 kg
- CARNE DE CERDO ASADA - promedia 2,5 kg
- SPANFERKELBRATEN - halb 2,5 kg
- CARNE DE PORCO (leitão) no forno - meio 2,5 kg



ø 16 cm



speziato



2/5 °C



CASCI MATE

## LOMBO AL FORNO 2,5 kg intero

- ROAST LOIN - full size 2,5 kg
- LONGE DE PORC AU FOUR - entier 2,5 kg
- LOMO DE CERDO ASADO - entero 2,5 kg
- LENDENBRATEN - ganz 2,5 kg
- LOMBO NO FORNO - inteiro 2,5 kg



ø 13 cm



speziato



2/5 °C



CASCI MATE

## GRAN PETTO DI TACCHINO AL FORNO 5 kg intero 2,5 kg mezza

- ROAST BAKED TURKEY - full size 5 kg - half size 2,5 kg
- DINDE AU FOUR - entier 5 kg - demi 2,5 kg
- PAVO AL HORNO - entero 5 kg - promedio 2,5 kg
- GEBRATENER TRUTHAHN - ganz 5 kg - halb 2,5 kg
- PERU NO FORNO - inteiro 5 kg - meio 2,5 kg



25 x 14 cm



speziato



2/5 °C



CASCI MATE

## PETTO DI TACCHINO AL FORNO AL TARTUFO 2,5 kg mezza

- ROAST BAKED TURKEY with TRUFFLE - half size 2,5 kg
- DINDE AU FOUR à la TRUFFE - demi 2,5 kg
- PAVO AL HORNO con TRUFA - promedio 2,5 kg
- GEBRATENER TRUTHAHN mit TRÜFFEL - halb 2,5 kg
- PERU NO FORNO com TRUFA - meio 2,5 kg



ø 18 cm



tartufo



2/5 °C



CASCI MATE



ALLE ERBE



TARTUFO

SENZA CONSERVANTI

SENZA CONSERVANTI



PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ

GRILLROSTO ALLE ERBE

8 kg intero  
4 kg mezzo

- High quality cooked ham GRILLROSTO (spiced) - full size 8 kg - half size 4 kg
- Jambon cuit haute qualité GRILLROSTO (épicé) - entier 8 kg - demi 4 kg
- Jamón cocido alta calidad GRILLROSTO (especie) - entero 8 kg - promedio 4 kg
- Erstklassiger pressschinken GRILLROSTO (würzig) - ganz 8 kg - halb 4 kg
- Fiambre alta qualidade GRILLROSTO (temperado) - inteiro 8 kg - meio 4 kg



28 x 15 cm



speziato



2/5 °C



PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ

AL TARTUFO

4 kg mezzo

- Cooked ham with TRUFFLE - half size 4 kg
- Jambon cuit à la TRUFFLE - demie 4 kg
- Jamón cocido con TRUFA - promedio 4 kg
- Pressschinken mit TRÜFFEL - halb 4 kg
- Fiambre com TRUFA - meio 4 kg



28 x 15 cm



tartufo



delicato



2/5 °C



PRE  
SERVA  
TIVES

PORCHETTA ARTIGIANALE  
CON COTENNA

3 kg mezza

- ROAST ROLLED PORK MEAT - half size 3 kg
- RÔTI COCHON DE LAIT (viande de porc) - demie 3 kg
- CARNE DE CERDO ASADA - promedio 3 kg
- SPANFERKELBRATEN - halb 3 kg
- CARNE DE PORCO (leitão) no forno - meio 3 kg



ø 18 cm



speziato



PRE  
SERVA  
TIVES

PORCHETTA MAIALINO  
CON COTENNA

12/15 kg intera

- ROAST ROLLED PORK MEAT - 12/15 kg
- RÔTI COCHON DE LAIT (viande de porc) - 12/15 kg
- CARNE DE CERDO ASADA - 12/15 kg
- SPANFERKELBRATEN - 12/15 kg
- CARNE DE PORCO (leitão) no forno - 12/15 kg



ø 18 cm



speziato



PRE  
SERVA  
TIVES



SENZA CONSERVANTI

SENZA CONSERVANTI

SENZA CONSERVANTI

SENZA CONSERVANTI



NO PRESERVATIVES - READY MEAL  
GLI ARROSTI PER CUCINA  
SENZA CONSERVANTI

PRECOTTE  
**COSTOLETTE**  
DI SUINO  
SOTTOVUOTO  
400/450 g

- ROASTED PORK RIBS  
Vacuum - 400/450 g



PRECOTTO  
**MINI-STINCO**  
DI SUINO  
SOTTOVUOTO  
200 g

- SMALL ROASTED PORK SHANK  
Vacuum - 200 g



PRECOTTO  
**GANASSINO**  
DI SUINO  
SOTTOVUOTO  
2 x 200 g

- ROASTED PORK CHEEK  
Vacuum - 2 x 200 g



PRECOTTO  
**STINCO**  
DI SUINO  
- SENZA COTENNA SOTTOVUOTO  
IN ASTUCCIO 700 g  
- CON COTENNA SOTTOVUOTO 1 kg

- ROASTED PORK SHANK without pork ring - Vacuum  
with box 700 g  
- ROASTED PORK SHANK with pork ring - Vacuum 1 kg









TARTUFO



### SALAME CAMPAGNOLO 1,5 kg intero

- Salami CAMPAGNOLO - full size 1,5 kg
- Saucisson CAMPAGNOLO - entier 1,5 kg
- Salame CAMPAGNOLO - entero 1,5 kg
- Wurst CAMPAGNOLO - ganz 1,5 kg
- Salame CAMPAGNOLO - inteiro 1,5 kg



ø 8 cm



delicato



media



50 gg



2/5 °C



LA  
TOSE

### SALAME AL TARTUFO 750 g mezzo

- Salami with TRUFFLE - half size 750 g
- Saucisson à la TRUFFE - demie 750 g
- Salame con TRUFA - promedio 750 g
- Wurst mit TRÜFFEL - halb 750 g
- Salame com TRUFA - meio 750 g



ø 8 cm



tartufo



media



50 gg



2/5 °C



LA  
TOSE

### SALAME FELINO IGP 1 kg intero

- Salami stuffed in natural pork casing FELINO 1 kg
- Saucisson ensachée dans un boyau de porc naturel FELINO 1 kg
- Salame in menudencia porcina natural FELINO 1 kg
- Wurst in zarterm darm FELINO 1 kg
- Salame em tripa de suíno natural FELINO 1 kg



ø 6 cm



delicato



media



45 gg



2/5 °C



LA  
TOSE

### SALAME IL GENTILE EMILIANO 1 kg intero

- Salami stuffed in natural pork casing IL GENTILE EMILIANO 1 kg
- Saucisson ensachée dans un boyau de porc naturel IL GENTILE EMILIANO 1 kg
- Salame in menudencia porcina natural IL GENTILE EMILIANO 1 kg
- Wurst in zarterm darm IL GENTILE EMILIANO 1 kg
- Salame em tripa de suíno natural IL GENTILE EMILIANO 1 kg



ø 6 cm



delicato



media



45 gg



2/5 °C



LA  
TOSE

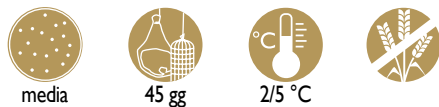


CON FINOCCHIO



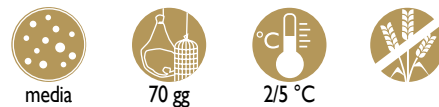
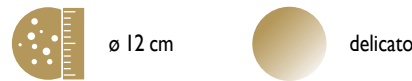
### SALAME CORALLINA 1 kg intero

- Salami CORALLINA 1 kg
- Saucisson CORALLINA 1 kg
- Salame CORALLINA 1 kg
- Wurst CORALLINA 1 kg
- Salame CORALLINA 1 kg



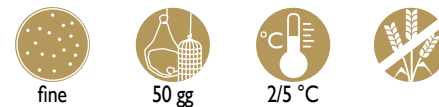
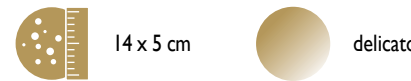
### SALAME SOPRESSA 3/4 kg intero

- Salami SOPRESSA 3/4 kg
- Saucisson SOPRESSA 3/4 kg
- Salame SOPRESSA 3/4 kg
- Wurst SOPRESSA 3/4 kg
- Salame SOPRESSA 3/4 kg



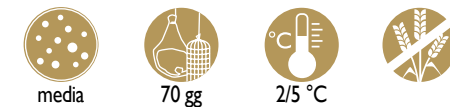
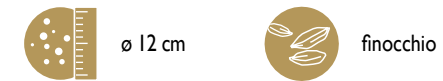
### SALAME SPIANATA ROMANA 2 kg intero 1 kg mezzo

- Salami SPIANATA ROMANA - full size 2 kg - half size 1 kg
- Saucisson SPIANATA ROMANA - entier 2 kg - demi 1 kg
- Salame SPIANATA ROMANA - entero 2 kg - medio 1 kg
- Wurst SPIANATA ROMANA - ganz 2 kg - halb 1 kg
- Salame SPIANATA ROMANA - inteiro 2 kg - meio 1 kg



### SALAME AL FINOCCHIO 3/4 kg intero 1,5 kg mezzo

- Salami with FENNEL - full size 3/4 kg - half size 1,5 kg
- Saucisson avec FENOUIL - entier 3/4 kg - demi 1,5 kg
- Salame con HINOJO - entero 3/4 kg - medio 1,5 kg
- Wurst mit FENCHEL - ganz 3/4 kg - halb 1,5 kg
- Salame com FUNCHO - inteiro 3/4 kg - meio 1,5 kg



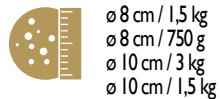


### SALAME

#### MILANO EXPORT / JOLLY

1,5 kg intero  
750 g mezzo  
3 kg intero  
1,5 kg mezzo

- Salami MILANO EXPORT / JOLLY - full size 1,5 kg - half size 750 g - full size 3 kg - half size 1,5 kg
- Saucisson MILANO EXPORT / JOLLY - entier 1,5 kg - demi 750 g - entier 3 kg - demi 1,5 kg
- Salame MILANO EXPORT / JOLLY - entero 1,5 kg - medio 750 g - entero 3 kg - medio 1,5 kg
- Wurst MILANO EXPORT / JOLLY - ganz 1,5 kg - halb 750 g - ganz 3 kg - halb 1,5 kg
- Salame MILANO EXPORT / JOLLY - inteiro 1,5 kg - meio 750 g - inteiro 3 kg - meio 1,5 kg



### SALAME

#### UNGHERESE

3 kg intero  
1,5 kg mezzo

- Salami UNGHERESE - full size 3 kg - half size 1,5 kg
- Saucisson UNGHERESE - entier 3 kg - demi 1,5 kg
- Salame UNGHERESE - entero 3 kg - medio 1,5 kg
- Wurst UNGHERESE - ganz 3 kg - halb 1,5 kg
- Salame UNGHERESE - inteiro 3 kg - meio 1,5 kg

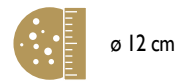


### SALAME

#### TOSCANO

3 kg intero

- Salami TOSCANO 3 kg
- Saucisson TOSCANO 3 kg
- Salame TOSCANO 3 kg
- Wurst TOSCANO 3 kg
- Salame TOSCANO 3 kg

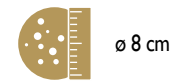


### SALAME

#### NAPOLI

1,5 kg intero  
750 g mezzo

- Salami NAPOLI - full size 1,5 kg - half size 750 g
- Saucisson NAPOLI - entier 3 kg - demi 750 g
- Salame NAPOLI - entero 3 kg - medio 750 g
- Wurst NAPOLI - ganz 3 kg - halb 750 g
- Salame NAPOLI - inteiro 3 kg - meio 750 g





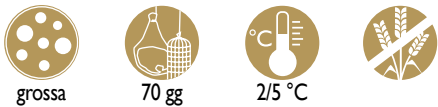
CON PEPERONCINO



### SALAME VENTRICINA

3 kg intero  
1,5 kg mezzo

- Salami VENTRICINA - full size 3 kg - half size 1,5 kg
- Saucisson VENTRICINA - entier 3 kg - demi 1,5 kg
- Salame VENTRICINA - entero 3 kg - medio 1,5 kg
- Wurst VENTRICINA - ganz 3 kg - halb 1,5 kg
- Salame VENTRICINA - inteiro 3 kg - meio 1,5 kg



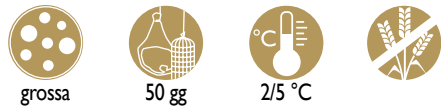
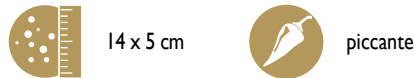
CON PEPERONCINO



### SALAME SPIANATA PICCANTE

2 kg intero  
1 kg mezzo

- Salami SPIANATA PICCANTE - full size 2 kg - half size 1 kg
- Saucisson SPIANATA PICCANTE - entier 2 kg - demi 1 kg
- Salame SPIANATA PICCANTE - entero 2 kg - medio 1 kg
- Wurst SPIANATA PICCANTE - ganz 2 kg - halb 1 kg
- Salame SPIANATA PICCANTE - inteiro 2 kg - meio 1 kg



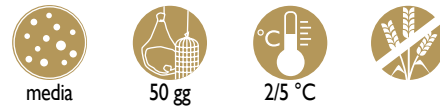
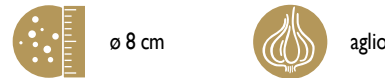
CON AGLIO



### SALAME FERRARESE

1,5 kg intero

- Salami FERRARESE 1,5 kg
- Saucisson FERRARESE 1,5 kg
- Salame FERRARESE 1,5 kg
- Wurst FERRARESE 1,5 kg
- Salame FERRARESE 1,5 kg



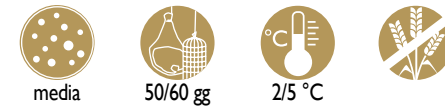
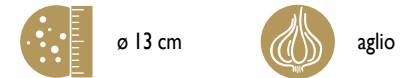
CON AGLIO



### SALAME FERRARESE ZIA

2,5 kg intero  
1,5 kg intero

- Salami FERRARESE ZIA - full size 2,5 kg - full size 1,5 kg
- Saucisson FERRARESE ZIA - entier 2,5 kg - entier 1,5 kg
- Salame FERRARESE ZIA - entero 2,5 kg - entero 1,5 kg
- Wurst FERRARESE ZIA - ganz 2,5 kg - ganz 1,5 kg
- Salame FERRARESE ZIA - inteiro 2,5 kg - inteiro 1,5 kg





CON AGLIO



**SALAME**  
**FERRARESE GRAN ZIA**  
6 kg intero

- Salami FERRARESE GRAN ZIA 6 kg
- Saucisson FERRARESE GRAN ZIA 6 kg
- Salame FERRARESE GRAN ZIA 6 kg
- Wurst FERRARESE GRAN ZIA 6 kg
- Salame FERRARESE GRAN ZIA 6 kg



ø 17 cm



aglio



media



45 gg



2/5 °C



LACTOSE

**SALAME**  
**ABRUZZESE**  
300 g intero

- Salami ABRUZZESE - full size 300 g
- Saucisson ABRUZZESE - entier 300 g
- Salame ABRUZZESE - entero 300 g
- Wurst ABRUZZESE - ganz 300 g
- Salame ABRUZZESE - inteiro 300 g



6 x 3 cm



pepe



fine



30 gg



15/18 °C



LACTOSE

**SALAME**  
**TOSCANO**  
500 g intero

- Salami TOSCANO 500 g
- Saucisson TOSCANO 500 g
- Salame TOSCANO 500 g
- Wurst TOSCANO 500 g
- Salame TOSCANO 500 g



ø 6 cm



delicato



fine



40 gg



2/5 °C



LACTOSE

**SALAME**  
**CACCIATORE DOP**  
3 x 200 g in filze

- Salami CACCIATORE PDO in 3 strings pieces of 200 g
- Saucisson CACCIATORE AOP en file de 3 pièces de 200 g
- Salame CACCIATORE DOP en tiras de 3 piezas x 200 g
- Wurst CACCIATORE gU in kränzen mit 3 stücken zu 200 g
- Salame CACCIATORE DOP em saquetas de 3 peças x 200 g



ø 4 cm



delicato



fine



30 gg



2/5 °C



LACTOSE



CON PEPERONCINO



## SALAMETTO CACCIAITORE DOP

200 g in A.P.

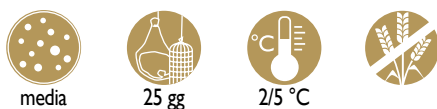
- Salami CACCIAITORE PDO (packaged in a protective atmosphere) 200 g
- Saucisson CACCIAITORE AOP (conditionné sous atmosphère protectrice) 200 g
- Salame CACCIAITORE DOP (preparado en atmósfera protectora) 200 g
- Wurst CACCIAITORE gU (modifizierte Atmosphäre) 200 g
- Salame CACCIAITORE DOP (acondicionado em atmosfera protectora) 200 g



## SALAMELLA PASSITA

250 g - 400 g intero in A.P.

- Salami PASSITA (packaged in a protective atmosphere) 250 g - 400 g
- Saucisson PASSITA (conditionné sous atmosphère protectrice) 250 g - 400 g
- Salame PASSITA (preparado en atmósfera protectora) 250 g - 400 g
- Wurst PASSITA (modifizierte Atmosphäre) 250 g - 400 g
- Salame PASSITA (acondicionado em atmosfera protectora) 250 g - 400 g



## SALAME ABRUZZESE

300 g in A.P.

- Salami ABRUZZESE (packaged in a protective atmosphere) 300 g
- Saucisson ABRUZZESE (conditionné sous atmosphère protectrice) 300 g
- Salame ABRUZZESE (preparado en atmósfera protectora) 300 g
- Wurst ABRUZZESE (modifizierte Atmosphäre) 300 g
- Salame ABRUZZESE (acondicionado em atmosfera protectora) 300 g



## SALAME NDUJA

PICCANTE  
500 g SOTTOVUOTO

- Salami NDUJA (vacuum packed) 500 g
- Saucisson NDUJA (sous vide) 500 g
- Salame NDUJA (al vacío) 500 g
- Wurst NDUJA (vakuumverpackte) 500 g
- Salame NDUJA (sob vacío) 500 g





CON PEPERONCINO



**SALSICCIA  
NAPOLI CURVA  
PICCANTE**  
300 g in A.P.

- Hot curved salami NAPOLI Curva PICCANTE (in a protective atmosphere) 300 g
- Saucisson en forme de "u" pimenté NAPOLI Curva PICCANTE (sous atmosphère protectrice) 300 g
- Salame curvado picante NAPOLI Curva PICCANTE (en atmósfera protectora) 300 g
- Gekrümmte wurst pikant NAPOLI Curva PICCANTE (modifizierte atmosphäre) 300 g
- Salame curvo picante NAPOLI Curva PICCANTE (em atmosfera protectora) 300 g



ø 3 cm



piccante



media



35 gg



15/18 °C



LACTOSE



CON PEPERONCINO



**SALAMETTO  
PEPPERONI PICCANTE**  
300 g SOTTOVUOTO

- Salami PEPPERONI (vacuum packed) 300 g
- Saucisson PEPPERONI (sous vide) 300 g
- Salame PEPPERONI (al vacío) 300 g
- Wurst PEPPERONI (vakuumverpackte) 300 g
- Salame PEPPERONI (sob vacío) 300 g



ø 3 cm



piccante



media



35 gg



2/5 °C



LACTOSE



CON PEPERONCINO



**SALAME  
PICCANTE CATERING**  
3 x 650 g SOTTOVUOTO

- Salami PICCANTE Catering (vacuum packed) 3 x 650 g
- Saucisson PICCANTE Catering (sous vide) 3 x 650 g
- Salame PICCANTE Catering (al vacío) 3 x 650 g
- Wurst PICCANTE Catering (vakuumverpackte) 3 x 650 g
- Salame PICCANTE Catering (sob vacío) 3 x 650 g



ø 3 cm



piccante



media



35 gg



2/5 °C



LACTOSE



**SALAME  
STROLGHINO**  
125 g in A.P.

- Salami STROLGHINO (packaged in a protective atmosphere) 125 g
- Saucisson STROLGHINO (conditionné sous atmosphère protectrice) 125 g
- Salame STROLGHINO (preparado en atmósfera protectora) 125 g
- Wurst STROLGHINO (modifizierte atmosphäre) 125 g
- Salame STROLGHINO (acondicionado em atmosfera protectora) 125 g



ø 4 cm



delicato



media



30 gg



22 °C



LACTOSE





CON FINOCCHIO



CON TARTUFO

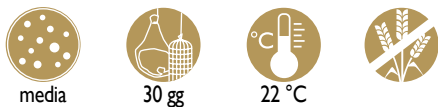


CON PEPERONCINO



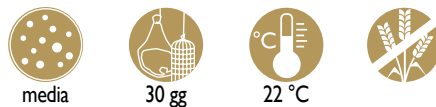
### SALAME MILANO 125 g in A.P.

- Salami MILANO (packaged in a protective atmosphere) 125 g
- Saucisson MILANO (conditionné sous atmosphère protectrice) 125 g
- Salame MILANO (preparado en atmósfera protectora) 125 g
- Wurst MILANO (modifizierte Atmosphäre) 125 g
- Salame MILANO (acondicionado em atmosfera protectora) 125 g



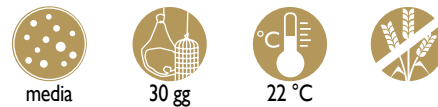
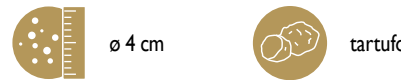
### SALAME AL FINOCCHIO 125 g in A.P.

- Salami with FENNEL (packaged in a protective atmosphere) 125 g
- Saucisson avec FENOUIL (conditionné sous atmosphère protectrice) 125 g
- Salame con HINOJO (preparado en atmósfera protectora) 125 g
- Wurst mit FENCHEL (modifizierte Atmosphäre) 125 g
- Salame com FUNCHO (acondicionado em atmosfera protectora) 125 g



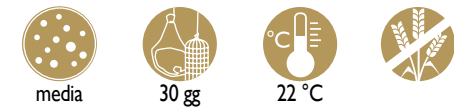
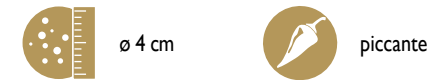
### SALAME AL TARTUFO 125 g in A.P.

- Salami with TRUFFLE (packaged in a protective atmosphere) 125 g
- Saucisson à la TRUFFE (conditionné sous atmosphère protectrice) 125 g
- Salame con TRUFA (preparado en atmósfera protectora) 125 g
- Wurst mit TRÜFFLE (modifizierte Atmosphäre) 125 g
- Salame com TRUFA (acondicionado em atmosfera protectora) 125 g



### SALAME NAPOLI PICCANTE 125 g in A.P.

- Salami with HOT PEPPER (packaged in a protective atmosphere) 125 g
- Saucisson avec PIMENT (conditionné sous atmosphère protectrice) 125 g
- Salame con GUINDILLA (preparado en atmósfera protectora) 125 g
- Wurst mit PFEFFERONI (modifizierte Atmosphäre) 125 g
- Salame com PIMENTO (acondicionado em atmosfera protectora) 125 g





CON AGLIO



CON PEPERONCINO



## SALAME

### ALL'AGLIO

125 g in A.P.

- Salami with GARLIC (packaged in a protective atmosphere) 125 g
- Saucisson à l'AIL (conditionné sous atmosphère protectrice) 125 g
- Salame con AJO (preparado en atmósfera protectora) 125 g
- Wurst mit KNOBLAUCH (modifizierte Atmosphäre) 125 g
- Salame com ALHO (acondicionado em atmosfera protectora) 125 g



ø 4 cm



aglio



media



30 gg



22 °C



LACTOSE

## SALAME

### NDUJA

125 g in A.P.

- Salami NDUJA (packaged in a protective atmosphere) 125 g
- Saucisson NDUJA (conditionné sous atmosphère protectrice) 125 g
- Salame NDUJA (preparado en atmósfera protectora) 125 g
- Wurst NDUJA (modifizierte Atmosphäre) 125 g
- Salame NDUJA (acondicionado em atmosfera protectora) 125 g



ø 4 cm



piccante



media



30 gg



22 °C



LACTOSE





## GICRUDO DOLCE

6/7 kg intero  
2,5/3 kg mezzo

- Sweet cured ham GICRUDO - full size 6/7 kg - half size 2,5/3 kg
- Jambon doux GICRUDO - entier 6/7 kg - demi 2,5/3 kg
- Jamón dulce GICRUDO - entero 6/7 kg - medio 2,5/3 kg
- Zarter pressschinken GICRUDO - ganz 6/7 kg - halb 2,5/3 kg
- Presunto delicado GICRUDO - inteiro 6/7 kg - meio 2,5/3 kg



delicato



2/5 °C



9 mesi



## GICRUDO COMPACT-BLOCK senza cotenna DOLCE

2,5 kg mezzo

- Sweet cured ham GICRUDO COMPACT-BLOCK without pork rind - half size 2,5 kg
- Jambon doux GICRUDO COMPACT-BLOCK sans couenne - demi 2,5 kg
- Jamón dulce GICRUDO COMPACT-BLOCK sin corteza - medio 2,5 kg
- Zarter pressschinken GICRUDO COMPACT-BLOCK ohne schwarte - halb 2,5 kg
- Presunto delicado GICRUDO COMPACT-BLOCK sem courato - meio 2,5 kg



delicato



2/5 °C



9 mesi



## GISPECK FUMÉ

6/7 kg intero  
2,5/3 kg mezzo

- Smoked cured ham GISPECK - full size 6/7 kg - half size 2,5/3 kg
- Jambon fumé GISPECK - entier 6/7 kg - demi 2,5/3 kg
- Jamón ahumado GISPECK - entero 6/7 kg - medio 2,5/3 kg
- Geräucherter pressschinken GISPECK - ganz 6/7 kg - halb 2,5/3 kg
- Presunto fumado GISPECK - inteiro 6/7 kg - meio 2,5/3 kg



affumicato



2/5 °C



9 mesi



## CULATTA CON COTENNA

5/6 kg intero

- CULATTA ham with pork rind - 5/6 kg
- CULATTA avec couenne - 5/6 kg
- Jamon de brazuelo (CULATTA) con la corteza - 5/6 kg
- CULATTA - schinken mit schwarte - 5/6 kg
- CULATTA com courato - 5/6 kg



delicato



15/18 °C



12 mesi

PRE  
SERVA  
TIVES



## CULATTA DISSOSSATA CON COTENNA 4,5/5,5 kg intera

- CULATTA ham without bone with pork rind - 4,5/5,5 kg
- CULATTA sans os avec couenne 4,5/5,5 kg
- Jamon de brazuelo (CULATTA) deshuesado con la corteza - 4,5/5,5 kg
- CULATTA-schinken ohne knochen mit schwarte - 4,5/5,5 kg
- CULATTA desossado com courato 4,5/5,5 kg



2/5 °C



delicato



12 mesi



PRE  
SERVA  
TIVES



## FIOCCO DI PROSCIUTTO CON COTENNA RIPULITO 1,8 kg intero

- FIOCCO DI PROSCIUTTO ham with pork rind - 1,8 kg
- FIOCCO DI PROSCIUTTO avec couenne - 1,8 kg
- Jamon de brazuelo (FIOCCO DI PROSCIUTTO) con la corteza - 1,8 kg
- FIOCCO DI PROSCIUTTO - schinken mit schwarte - 1,8 kg
- FIOCCO DI PROSCIUTTO com courato - 1,8 kg



delicato



15/18 °C



12 mesi



PRE  
SERVA  
TIVES



## PANCETTA TESA DELICATESSE 1,5 kg mezza

- STRETCHED BACON DELICATESSE - half size 1,5 kg
- LARD ALLONGÉ DELICATESSE - demie 1,5 kg
- PANCETA DELICATESSE - promedia 1,5 kg
- BAUCHSPECK DELICATESSE - halb 1,5 kg
- TOUCINHO DELICATESSE - meio 1,5 kg



2/5 °C



delicato



20 gg



PRE  
SERVA  
TIVES



## PANCETTA TESA AFFUMICATA 1,5 kg mezza

- STRETCHED SMOKED BACON - half size 1,5 kg
- LARD FUMÉ ALLONGÉ - demie 1,5 kg
- PANCETA AHUMADA - promedia 1,5 kg
- GERÄUCHERTER BAUCHSPECK - halb 1,5 kg
- TOUCINHO FUMADAO - meio 1,5 kg



2/5 °C



affumicato



20 gg



PRE  
SERVA  
TIVES



**PANCETTA TESA  
AFFUMICATA COTTA**  
1,5 kg mezza

- BAKED AND SMOKED STRETCHED BACON - half size 1,5 kg
- LARD FUMÉ CUIT - demie 1,5 kg
- PANCETA AHUMADA COCIDA - promedia 1,5 kg
- GERÄUCHERTER UND GEKOCHTER BAUCHSPECK - halb 1,5 kg
- TOUCINHO DA ABA FUMADAO COZIDO - meio 1,5 kg



2/5 °C



affumicato



POLYHOSPITALS



LARD



**PANCETTA TESA  
AFFUMICATA  
CUBETTI**  
2x80 g  
500 g

- SMOKED BACON in small cubes - 2 x 80 g - 500 g
- LARD FUMÉ en petits cubes - 2 x 80 g - 500 g
- PANCETA AHUMADA en trocitos - 2 x 80 g - 500 g
- GERÄUCHERTER BAUCHSPECKWÜRFEL - 2 x 80 g - 500 g
- TOUCINHO DA ABA FUMADAO em cubos - 2 x 80 g - 500 g



2/5 °C



affumicato



20 gg



LARD



**PANCETTA ARROTOLATA  
STECCATA SCOTENNATA**  
3 kg intera  
1,5 kg mezza

- PRESSED ROLLED BACON without pork rind - full size 3 kg - half size 1,5 kg
- LARD ENROULÉ FIXÉ par un pic sans couenne - entier 3 kg - demi 1,5 kg
- PANCETA ARROLLADA TOCINO sin corteza - entera 3 kg - promedia 1,5 kg
- GEROLLTER BAUCHSPECK ohne schwarte - ganz 3 kg - halb 1,5 kg
- TOUCINHO ENROLADO FATIADO sem courato - inteiro 3 kg - meio 1,5 kg



2/5 °C



delicato



45 gg



LARD



**PANCETTA ARROTOLATA  
LINEA MAGRA**  
3 kg intera  
1,5 kg mezza

- ROLLED BACON LINEA - full size 3 kg - half size 1,5 kg
- LARD ENROULÉ LINEA - entier 3 kg - demi 1,5 kg
- PANCETA ARROLLADA TOCINO LINEA - entera 3 kg - promedia 1,5 kg
- GEROLLTER BAUCHSPECK LINEA - ganz 3 kg - halb 1,5 kg
- TOUCINHO ENROLADO LINEA - inteiro 3 kg - meio 1,5 kg



ø 10 cm



delicato



2/5 °C



45 gg



LARD



TARTUFO



### PANCETTA ARROTOLATA

#### DUCHESSA AGLIO E PEPE

3 kg intera  
1,5 kg mezza

- GARLIC ROLLED BACON DUCHESSA with pepper - full size 3 kg - half size 1,5 kg
- LARD ENROULÉ LINEA à l'ail et poivre - entier 3 kg - demi 1,5 kg
- PANCETA ARROLLADA TOCINO LINEA con ajo y pimienta - entera 3 kg - promedia 1,5 kg
- GEROLLTER BAUCHSPECK LINEA mit knoblauch und pfeffer - ganz 3 kg - halb 1,5 kg
- TOUCINHO ENROLADO LINEA com alho e pimenta - inteiro 3 kg - meio 1,5 kg



ø 12 cm



aglio



2 mesi



2/5 °C



45 gg



LA TOSE

### PANCETTA ARROTOLATA

#### LINEA SGRASSATA AL TARTUFO

1,5 kg mezza

- ROLLED BACON LINEA with TRUFFLE - half size 1,5 kg
- LARD ENROULÉ LINEA à la TRUFFLE - demi 1,5 kg
- PANCETA ARROLLADA TOCINO LINEA con TRUFA - promedia 1,5 kg
- GEROLLTER BAUCHSPECK LINEA mit TRÜFFEL - halb 1,5 kg
- TOUCINHO ENROLADO LINEA com TRUFA - meio 1,5 kg



ø 10 cm



tartufo



2/5 °C



45 gg



LA TOSE

### PANCETTA ARROTOLATA

#### MAXI COPPATA

5 kg intera  
2,5 kg mezza

- BACON MAXI COPPATA - full size 5 kg - half size 2,5 kg
- LARD MAXI COPPATA - entier 5 kg - demi 2,5 kg
- PANCETA MAXI COPPATA - entera 5 kg - promedia 2,5 kg
- BAUCHSPECK MAXI COPPATA - ganz 5 kg - halb 2,5 kg
- TOUCINHO MAXI COPPATA - inteiro 5 kg - meio 2,5 kg



ø 15 cm



delicato



2/5 °C



45 gg



LA TOSE

### COPPA

#### NOSTRANA

1,5 kg intera  
700 g mezza

- REGIONAL RECIPE CURED PORK NECK - full size 1,5 kg - half size 700 g
- COPPA DU PAYS (echine de porc séchée) - entière 1,5 kg - demie 700 g
- CABEZA DE LOMO de cerdo LOCAL - entera 1,5 kg - promedia 700 g
- HEIMISCHE COPPA - ganz 1,5 kg - halb 700 g
- PAIO REGIONAL (carne do pescoço de porco) - inteiro 1,5 kg - meio 700 g



ø 12 cm



delicato



2/5 °C



70/80 gg



LA TOSE



### COPPA DI PARMA IGP LEGATA A MANO 1,8 kg intera

- PARMA CURED PORK NECK PGI hand-tied - full size 1,8 kg
- COPPA DE PARME IGP ficelée à la main - entière 1,8 kg
- CABEZA DE LOMO DE PARMA IGP trinchado - entera 1,8 kg
- Handgebundene COPPA AUS PARMA ggA- ganz 1,8 kg
- PAIO DE PARMA IGP ligado à mão - inteiro 1,8 kg



ø 12 cm



delicato



2/5 °C



90 gg



### LARDO 2 kg intero

- LARD - 2 kg
- LARD - 2 kg
- TOCINO - 2 kg
- SPECK - 2 kg
- TOUCINHO - 2 kg



2/5 °C



speziato



60 gg



2/5 °C



pepe



affumicato



60 gg



### GUANCIALE AFFUMICATO 700 g mezzo

- SMOCKED CHEEK - half size 700 g (vacuum packed)
- JOUE DE PORC FUMÉ - demi 700 g (sous vide)
- TOCINO DE CARROLLADA DE CERDO AHUMADO - medio 700 g (al vacío)
- GERÄUCHERTER SPECK - alb 700 g (vakuumverpackte)
- FACEIRA DEFUMADA - meio 700 g (sob vácuo)

### GUANCIALE 1,5 kg intero 700 g mezzo 350 g trancio

- CHEEK - full size 1,5 kg - half size 700 g - portion 350 g
- JOUE DE PORC - entier 1,5 kg - demi 700 g - portion 350 g
- TOCINO DE CARROLLADA DE CERDO - entero 1,5 kg - medio 700 g - parte 350 g
- SPECK - ganz 1,5 kg - halb 700 g - portion 350 g
- FACEIRA - inteiro 1,5 kg - meio 700 g - parte 350 g



2/5 °C



pepe



speziato



60 gg









PRECOTTO IN ASTUCCIO  
**ZAMPONE**  
 DI MODENA IGP  
 1 kg intero

- ZAMPONE (stuffed pig's trotter) pre-cooked with box PGI - 1 kg
- ZAMPONE (pied de porc farci) précuit en boîte IGP - 1 kg
- ZAMPONE (embutido en pata de cerdo y cocido) precocido en embase - IGP - 1 kg
- ZAMPONE (vorgekochter schweinsfuß) in hülle ggA - 1 kg
- ZAMPONE pré-cozinhado em invólucro IGP - 1 kg



ø 10 cm



delicato



PRECOTTO  
**ZAMPONE**  
 2 x 75 g a fette

- ZAMPONE (stuffed pig's trotter) pre-cooked - 2 x 75 g
- ZAMPONE (pied de porc farci) précuit - 2 x 75 g
- ZAMPONE (embutido en pata de cerdo y cocido) precocido - 2 x 75 g
- ZAMPONE (vorgekochter schweinsfuß) - 2 x 75 g
- ZAMPONE pré-cozinhado - 2 x 75 g



ø 10 cm



delicato



2/5 °C



PRECOTTO IN ASTUCCIO  
**COTECHINO**  
 DI MODENA IGP  
 500 g intero

- COTECHINO pre-cooked with box PGI - 500 g
- COTECHINO précuit en boîte IGP - 500 g
- COTECHINO precocido en embase - IGP - 500 g
- COTECHINO vorgekochter in hülle ggA - 500 g
- COTECHINO pré-cozinhado em invólucro IGP - 500 g



ø 6 cm



delicato



SENZA CONSERVANTI



**COPPA DI TESTA**  
 9 kg mezza

- PORK HEAD SALAMI SLICE - half size 9 kg
- COPPA DE TÊTE (maigre de tête de porc - en tranches) - demie 9 kg
- MAGRO DE CABEZA DE CERDO - promedia 9 kg
- KOPF-COPPA IN TRANCHEN - halb 9 kg
- CACHOLEIRA FATIADA - meia 9 kg



ø 20 cm



2/5 °C



SENZA CONSERVANTI



CON TARTUFO



### CICCIOLI MONTANARI 3 kg intero

- Ciccioli MONTANARI (mountain recipe cracklings) - 3 kg
- Ciccioli MONTANARI (fritons de montagne) - 3 kg
- Ciccioli MONTANARI (picada de cerdo) - 3 kg
- Ciccioli MONTANARI (grieben) - 3 kg
- Ciccioli MONTANARI (torresmos) - 3 kg



2/5 °C



speziato



### CICCIOLI FROLLI 800 g intero

- Ciccioli FROLLI (tender cracklings) - 800 g
- Ciccioli FROLLI (fritons friables) - 800 g
- Ciccioli FROLLI (picada de cerdo frolli) - 800 g
- Ciccioli FROLLI (plätzchenform grieben) - 800 g
- Ciccioli FROLLI (torresmos temperados) - 800 g



2/5 °C



speziato



### SALSICCIA CLASSICA DA CUOCERE SOTTOVUOTO 250 g

- Vacuum packed FRESH SAUSAGE CLASSIC - 250 g
- SAUCISSE FRAICHE CLASSIQUE sous vide - 250 g
- SALCHICHA FRESCA CLÁSICA al vacío - 250 g
- Vakuumverpackte FRISCHE BRÜHWURSTIN KLASSISCH - 250 g
- SALSICHA FRESCA CLÁSICA sob vacío - 250 g



ø 3 cm



delicato



2/5 °C



### SALSICCIA AL TARTUFO DA CUOCERE SOTTOVUOTO 250 g

- Vacuum packed FRESH SAUSAGE with TRUFFLE - 250 g
- SAUCISSE FRAICHE à la TRUFFE sous vide - 250 g
- SALCHICHA FRESCA con TRUFA al vacío - 250 g
- Vakuumverpackte FRISCHE BRÜHWURSTIN mit TRÜFFEL - 250 g
- SALSICHA FRESCA com TRUFA sob vacío - 250 g



ø 3 cm



tartufo



2/5 °C



LE SPECIALITÀ DI SUINO  
PORK SPECIALITIES - SPÉCIALITÉS DE PORC  
ESPECIALIDADES DE CERDO - SCHWEIN SPEZIALITÄTEN - ESPECIALIDADES SUÍNAS



SENZA CONSERVANTI



**SALSICCIA  
 AL FINOCCHIO  
 DA CUOCERE  
 SOTTOVUOTO  
 250 g**

- Vacuum packed FRESH SAUSAGE with FENNEL - 250 g
- SAUCISSE FRAICHE au FENOUIL sous vide - 250 g
- SALCHICHA FRESCA con HINOJO al vacío - 250 g
- Vakuumpverpackte FRISCHE BRÜHWURSTIN mit FENCHELSAMEN - 250 g
- SALSICHA FRESCA com FUNCHO sob vácuo - 250 g



**SALSICCIA  
 PICCANTE  
 DA CUOCERE  
 SOTTOVUOTO  
 250 g**

- Vacuum packed FRESH SAUSAGE with HOT PEPPER - 250 g
- SAUCISSE FRAICHE avec PIMENT sous vide - 250 g
- SALCHICHA FRESCA con GUINDILLA al vacío - 250 g
- Vakuumpverpackte FRISCHE BRÜHWURSTIN mit PFEFFERONI - 250 g
- SALSICHA FRESCA com PIMENTO sob vácuo - 250 g



**SALSICCIA  
 AL ROSMARINO  
 DA CUOCERE  
 SOTTOVUOTO  
 250 g**

- Vacuum packed FRESH SAUSAGE with ROSEMARY - 250 g
- SAUCISSE FRAICHE au ROSMARIN sous vide - 250 g
- SALCHICHA FRESCA con ROMERO al vacío - 250 g
- Vakuumpverpackte FRISCHE BRÜHWURSTIN mit ROSMARIN - 250 g
- SALSICHA FRESCA com ROSMANINHO sob vácuo - 250 g



**SALSICCIA FRESCA  
 LUNGA  
 2,5 kg in A.P.**

- Vacuum packed FRESH SAUSAGE - 2,5 kg
- SAUCISSE FRAICHE sous vide - 2,5 kg
- SALCHICHA FRESCA al vacío - 2,5 kg
- Vakuumpverpackte FRISCHE BRÜHWURSTIN - 2,5 kg
- SALSICHA FRESCA sob vácuo - 2,5 kg



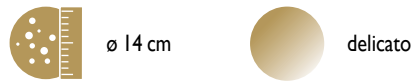


SENZA CONSERVANTI



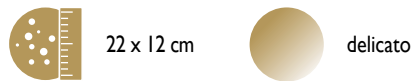
**BRESAOLA  
 PUNTA D'ANCA**  
 1,5 kg mezza

- Topside BRESAOLA (dried salt beef) - half size 1,5 kg
- BRESAOLA rumsteack - demie 1,5 kg
- Cecina (BRESAOLA) punta de anca - promedia 1,5 kg
- BRESAOLA-schinken punta d'anca - halb 1,5 kg
- BRESAOLA punta d'anca - meia 1,5 kg



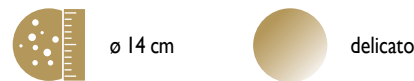
**ROAST-BEEF  
 DI SOTTOFESA**  
 3 kg mezza

- ROAST-BEEF - half size 3 kg
- SAINDOUX - demie 3 kg
- ROAST-BEEF - promedia 3 kg
- ROAST-BEEF - halb 3 kg
- ROAST-BEEF - meia 3 kg



**CARPACCIO DI FESA  
 DI BOVINO  
 AL NATURALE**  
 2 kg mezza

- BEEF CARPACCIO (thinly sliced raw meat) cattle natural - half size 2 kg
- CARPACCIO de BOEUF nature - demie 2 kg
- CARPACCIO de BOVINO al natural - promedia 2 kg
- CARPACCIO vom RIND natürlich - halb 2 kg
- CARPACCIO de BOVINO ao natural - meia 2 kg



**PASTRAMI  
 DI BOVINO**  
 3 kg mezza

- BEEF PASTRAMI - half size 3 kg
- PASTRAMI de BOEUF - demie 3 kg
- PASTRAMI de BOVINO - promedia 3 kg
- PASTRAMI vom RIND - halb 3 kg
- PASTRAMI de BOVINO - meia 3 kg



SENZA CONSERVANTI

SENZA CONSERVANTI



## GIRELLO DI BOVINO COTTO PER TONNATO

1 kg mezzo

- Cooked BEE (vacuum packed) half size - 1 kg
- BOEUF cuit (sous vide) demie - 1kg
- CARNE DE VACUNO cocida (al vacío) promedio - 1kg
- Gekochtes RINDFLEISCH (vakuumverpackte) halb - 1kg
- CARNE cozida (sob vácuo) meio - 1kg



ø 10 cm



delicato



2/5 °C



delicato



2/5 °C









# PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP



- A** Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. con osso - 10 kg  
 - SAN DANIELE ham D.O.P. with bone - 10 kg  
 - Jambon SAN DANIELE D.O.P. avec os - 10 kg  
 - Jamón SAN DANIELE D.O.P. con hueso - 10 kg  
 - SAN DANIELE-schinken D.O.P. mit knochen - 10 kg  
 - Presunto SAN DANIELE D.O.P. com osso - 10 kg



16 mesi



max 18 °C

- B** Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. disossato pressato - 7/8 kg  
 - SAN DANIELE ham D.O.P. without bone pressed - 7/8 kg  
 - Jambon SAN DANIELE D.O.P. sans os pressé - 7/8 kg  
 - Jamón SAN DANIELE D.O.P. deshuesado prensado - 7/8 kg  
 - SAN DANIELE-schinken D.O.P. ohne knochen gepresst - 7/8 kg  
 - Presunto SAN DANIELE D.O.P. desossado prensado - 7/8 kg



16 mesi



2/5 °C

- C** Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. disossato legato - 7/8 kg  
 - SAN DANIELE ham D.O.P. without bone tied - 7/8 kg  
 - Jambon SAN DANIELE D.O.P. sans os ficelé - 7/8 kg  
 - Jamón SAN DANIELE D.O.P. deshuesado trinchado - 7/8 kg  
 - SAN DANIELE-schinken D.O.P. ohne knochen gebunden - 7/8 kg  
 - Presunto SAN DANIELE D.O.P. desossado ligado - 7/8 kg



16 mesi



2/5 °C



## PROSCIUTTO PARMA DOP



- A** Prosciutto PARMA D.O.P. con osso - 10 kg  
 - PARMA ham D.O.P. with bone - 10 kg  
 - Jambon PARMA D.O.P. avec os - 10 kg  
 - Jamón PARMA D.O.P. con hueso - 10 kg  
 - PARMA-schinken D.O.P. mit knochen - 10 kg  
 - Presunto PARMA D.O.P. com osso - 10 kg



16 mesi



max 18 °C

- B** Prosciutto PARMA D.O.P. disossato pressato - 7/8 kg  
 - PARMA ham D.O.P. without bone pressed - 7/8 kg  
 - Jambon PARMA D.O.P. sans os pressé - 7/8 kg  
 - Jamón PARMA D.O.P. deshuesado prensado - 7/8 kg  
 - PARMA-schinken D.O.P. ohne knochen gepresst - 7/8 kg  
 - Presunto PARMA D.O.P. desossado prensado - 7/8 kg



16 mesi



2/5 °C

- C** Prosciutto PARMA D.O.P. disossato legato - 7/8 kg  
 - PARMA ham D.O.P. without bone tied - 7/8 kg  
 - Jambon PARMA D.O.P. sans os ficelé - 7/8 kg  
 - Jamón PARMA D.O.P. deshuesado trinchado - 7/8 kg  
 - PARMA-schinken D.O.P. ohne knochen gebunden - 7/8 kg  
 - Presunto PARMA D.O.P. desossado ligado - 7/8 kg



16 mesi



2/5 °C



# PROSCIUTTO NOBIL COSCIA DI SUINO ITALIANO



- A** Prosciutto NOBIL CLASSICO con osso - 9,5/10,5 kg  
 - NOBIL CLASSICO ham with bone - 9,5/10,5 kg  
 - Jambon NOBIL CLASSICO avec os - 9,5/10,5 kg  
 - Jamón NOBIL CLASSICO con hueso - 9,5/10,5 kg  
 - NOBIL CLASSICO-schinken mit knochen - 9,5/10,5 kg  
 - Presunto NOBIL CLASSICO com osso - 9,5/10,5 kg

- B** Prosciutto NOBIL CLASSICO disossato pressato - 7/8 kg  
 - NOBIL CLASSICO ham without bone pressed - 7/8 kg  
 - Jambon NOBIL CLASSICO sans os pressé - 7/8 kg  
 - Jamón NOBIL CLASSICO deshuesado prensado - 7/8 kg  
 - NOBIL CLASSICO-schinken ohne knochen gepresst - 7/8 kg  
 - Presunto NOBIL deshuesado prensado - 7/8 kg

- C** Prosciutto NOBIL CLASSICO disossato legato - 7/8 kg  
 - NOBIL CLASSICO ham without bone tied - 7/8 kg  
 - Jambon NOBIL CLASSICO sans os ficelé - 7/8 kg  
 - Jamón NOBIL CLASSICO deshuesado trinchado - 7/8 kg  
 - NOBIL CLASSICO-schinken ohne knochen gebunden - 7/8 kg  
 - Presunto NOBIL deshuesado ligado - 7/8 kg

- Prosciutto NOBIL con osso - 9/10 kg  
 - NOBIL ham with bone - 9/10 kg  
 - Jambon NOBIL avec os - 9/10 kg  
 - Jamón NOBIL con hueso - 9/10 kg  
 - NOBIL-schinken mit knochen - 9/10 kg  
 - Presunto NOBIL com osso - 9/10 kg

- Prosciutto NOBIL disossato pressato - 6,5/7 kg  
 - NOBIL ham without bone pressed - 6,5/7 kg  
 - Jambon NOBIL sans os pressé - 6,5/7 kg  
 - Jamón NOBIL deshuesado prensado - 6,5/7 kg  
 - NOBIL-schinken ohne knochen gepresst - 6,5/7 kg  
 - Presunto NOBIL deshuesado prensado - 6,5/7 kg

- Prosciutto NOBIL disossato legato - 6,5/7 kg  
 - NOBIL ham without bone tied - 6,5/7 kg  
 - Jambon NOBIL sans os ficelé - 6,5/7 kg  
 - Jamón NOBIL deshuesado trinchado - 6,5/7 kg  
 - NOBIL-schinken ohne knochen gebunden - 6,5/7 kg  
 - Presunto NOBIL deshuesado ligado - 6,5/7 kg



14 mesi



max 18 °C



14 mesi



2/5 °C



14 mesi



2/5 °C



## PROSCIUTTO COLLINA



- A** Prosciutto COLLINA con osso - 7/8 kg  
 - COLLINA ham with bone - 7/8 kg  
 - Jambon COLLINA avec os - 7/8 kg  
 - Jamón COLLINA con hueso - 7/8 kg  
 - COLLINA-schinken mit knochen - 7/8 kg  
 - Presunto COLLINA com osso - 7/8 kg



10 mesi



max 18 °C

- B** Prosciutto COLLINA disossato pressato - 6/6,5 kg  
 - COLLINA ham without bone pressed - 6/6,5 kg  
 - Jambon COLLINA sans os pressé - 6/6,5 kg  
 - Jamón COLLINA deshuesado prensado - 6/6,5 kg  
 - COLLINA-schinken ohne knochen gepresst - 6/6,5 kg  
 - Presunto COLLINA desossado prensado - 6/6,5 kg



10 mesi



2/5 °C

- C** Prosciutto COLLINA disossato pressato in 4 parti - 1,5 kg  
 - COLLINA ham without bone pressed and cutted in 4 parts - 1,5 kg  
 - Jambon COLLINA sans os pressé en 4 morceaux - 1,5 kg  
 - Jamón COLLINA deshuesado prensado en 4 partes - 1,5 kg  
 - COLLINA-schinken ohne knochen in 4 teilen gepresst - 1,5 kg  
 - Presunto COLLINA desossado prensado em 4 partes - 1,5 kg



10 mesi



2/5 °C

- D** Prosciutto COLLINA disossato legato - 6/6,5 kg  
 - COLLINA ham without bone tied - 6/6,5 kg  
 - Jambon COLLINA sans os ficelé - 6/6,5 kg  
 - Jamón COLLINA deshuesado trinchado - 6/6,5 kg  
 - COLLINA-schinken ohne knochen gebunden - 6/6,5 kg  
 - Presunto COLLINA desossado ligado - 6/6,5 kg



10 mesi



2/5 °C

DISPLAY  
SALAMI IN A.P.



925189



PORTA MORTADELLA  
DA 25 kg



925227

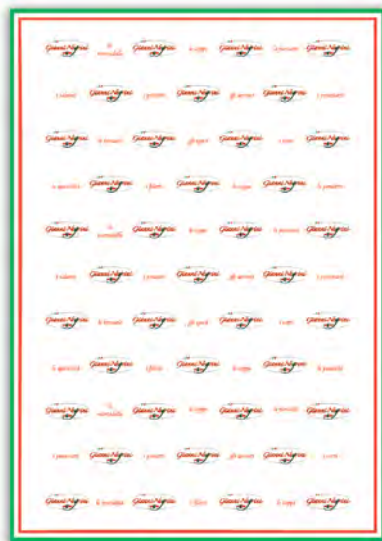


PORTA MORTADELLA  
DA 50/100 kg



925219





### CARTA POLITENATA PER AFFETTATO



930005



### PENNA BIRO



930021



### GREMBIULE



930040



### CATALOGO GENERALE



912730



### CAPPELLINO



913081

### SET COLTELLI



- 930010 1 COLTELLO DA DISOSSO 16x3 cm
- 930012 2 COLTELLO DA SALAME 27x3 cm

### CAPPELLO BASEBALL



930111



# LEGENDA DEI SIMBOLI

SYMBOL LEGEND - LÉGENDE DES SYMBOLES - LEYENDA DE SÍMBOLOS

ZEICHENERKLÄRUNG - LEGENDA DOS SÍMBOLOS



Temperatura di conservazione - Food products storage temperature - Température de conservation du produit surgelé - Temperatura de conservación - Lagertemperatur - Temperatura de conservação



Temperatura di conservazione surgelato - Frozen-food products storage temperature - Température de conservation du produit - Temperatur für die Tiefkühlkonservierung - Temperatura de conservación bajo congelamiento rápido - Temperatura de conservação congelado



Tempo di stagionatura - Ageing period - Temps de maturation - Tiempo de curado - Reifedauer - Tempo de cura



Gusto delicato - Delicate taste - Goût délicat - Gusto delicado - Reifezeit - Sabor delicado



Gusto speziato - Spiced taste - Goût épicé - Gusto especie - Würzig - Sabor temperado



Gusto affumicato - Smoked taste - Goût fumé - Gusto ahumado - Räuchergeschmack - Sabor fumado



Gusto aglio - Garlic taste - Goût ail - Gusto ajo - Knoblauchgeschmack - Sabor alho



Gusto vino - Wine taste - Goût vin - Gusto vino - Weingeschmack - Sabor vinho



Gusto pepe - Pepper taste - Goût poivre - Gusto pimienta - Pfeffergeschmack - Sabor pimienta



Gusto finocchio - Fennel taste - Goût fenouil - Gusto hinojo - Fenchelgeschmack - Sabor funcho



Gusto tartufo - Truffle taste - Goût truffe - Gusto trufa - Trüffelgeschmack - Sabor trufa



Con peperoncino - Hot pepper taste - Goût piment - Gusto picante - Pfefferonigeschmack - Sabor picante (pimentão)



Con oliva - Olive taste - Goût olive - Gusto aceituna - Olivengeschmack - Sabor azeitona



Con pistacchio - Pistachio taste - Goût pistache - Gusto pistacho - Pistaziengeschmack - Sabor pistachio



Dimensioni della fetta - Slice sizes - Taille de la tranche - Dimensiones de la rodaja - Größe der Schnitte - Dimensões da feta



Tipo di macinatura: grossa - Type of grinding: thick - Type de hachis: épais - Tipo de molienda: gruesa - Mahlgröße: grob - Tipo de moagem: grossa



Tipo di macinatura: media - Type of grinding: medium - Type de hachis: moyen - Mahlgröße: mittel - Tipo de molienda: mediana - Tipo de moagem: média



Tipo di macinatura: fine - Type of grinding: fine - Type de hachis: fin - Mahlgröße: fein - Tipo de molienda: fina - Tipo de moagem: fina



Senza glutine - Without gluten - Sans gluten - Sin gluten - Glutfrei - Sem glúten



Senza conservanti - Without preservatives - Sans conservateurs - Sin conservante - Ohne Konservierungsmittel - Sem conservantes



Senza polifosfati aggiunti - Without polyphosphate additives - Sans polyphosphates ajoutés - Sin complemento de polifosfato - Ohne Phosphatzugabe - Sem polifosfatos aditivos



Senza glutammato - Without glutamate - Sans glutamate - Sin glutamato - Ohne Glutamat - Sem glutamato



Senza caseinati - Without caseinates - Sans caséinates - Sin caseinato de calcio - Ohne Kaseinate - Sem caseínados



Senza lattosio - Without lactose - Sans lactose - Sin lactosa - Ohne Milchzucker - Sem lactose

**D.O.P.**

Denominazione di Origine Protetta  
P.D.O. Protected Designation of Origin  
A.O.P. Appellation d'Origine Protégée  
D.O.P. Denominación de Origen Protegida  
g.U. geschützte Ursprungsbezeichnung  
D.O.P. Denominação de Origem Protegida

**I.G.P.**

Indicazione Geografica Protetta  
P.G.I. Protected Geographical Indication  
I.G.P. Indication Géographique Protégée  
I.G.P. Indicación Geográfica Protegida  
g.g.A. geschützte geographische Angabe  
I.G.P. Indicação Geográfica Protegida



GIANNI NEGRINI S.r.l.  
Via Alberelli, 28 - Renazzo (FERRARA) - Italy  
Tel. +39 051 6850011 - Fax +39 051 6850022  
[www.gianninegrini.com](http://www.gianninegrini.com)  
[segreteria@negrinisalumi.com](mailto:segreteria@negrinisalumi.com)