



Dal 1951 diamo forma ai sagori!

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951





A mio padre:

“Molti pensano che avere talento sia una questione di fortuna, forse la fortuna è questione di talento”

J.B.y.Martinez

Emanuela Brugnolo

For my father:

“Many people think that having talent is a matter of luck, maybe luck is a matter of talent”

J.B.y.Martinez

Emanuela Brugnolo



MARIO
MASTRO SALUMIERE dal 1951



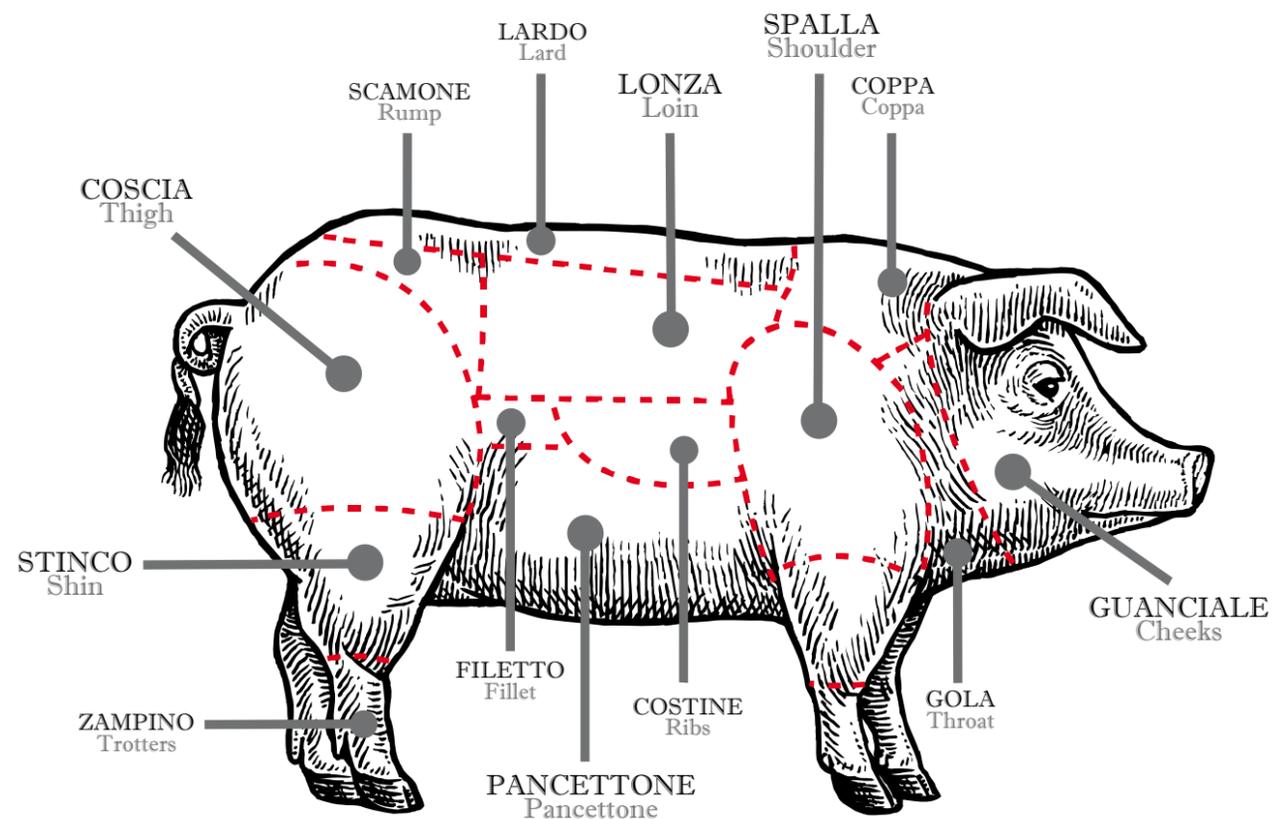
the master butcher

Way back in 1951, when my father, Mario Brugnolo Perarolo Vigonza, aged 19, opened his first butcher shop in Peraga di Vigonza, he trusted his instincts. He based his convictions on a seven year apprenticeship in butchery, spent in the countryside stores around Padua and on his passion for the work that he feels is "his own" and that led him to abandon the traditional family farming tradition. Aged 22, he already owned two shops in Padua and there in the Holy City he met Mirella, who became his lifelong partner; mother to his five children and a constant point of reference, as well as the natural complement to his entrepreneurial spirit. He said of her; "She was the counterbalance to my exuberance and my insecurities; my critical conscience and the voice of reason when making important decisions." So it was that in 1975 they decided to open a workshop and a few years later moved on to the construction of a modern industrial unit, which I still manage today, with the same passion as my father Mario!



il Mastro Salumiere

Quando nel lontano 1951, all'età di 19 anni, mio padre Mario apre il suo primo punto vendita di carne, a Peraga di Vigonza, si affida ad un'intuizione. Ripone le sue convinzioni sui sette anni di garzonato in macelleria, trascorsi nelle botteghe della campagna padovana e sulla passione per quel lavoro che sente "suo" e che lo spinge ad abbandonare la tradizione contadina familiare. A 22 anni è già titolare di due negozi a Padova e proprio nella Città del Santo incontra Mirella che diviene sua compagna di vita. Madre dei suoi cinque figli e costante punto di riferimento, oltre a rappresentare il naturale complemento al suo spirito imprenditoriale. Di lei diceva: "È stata il contrappeso alle mie esuberanze e alle mie insicurezze, la mia coscienza critica e la voce della ragione nel momento delle decisioni importanti". Così è stato quando nel 1975 decisero di aprire un laboratorio artigianale e qualche anno dopo di procedere alla costruzione di un moderno impianto industriale che ancora oggi io porto avanti con la stessa passione di mio padre Mario!



MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

It has always been said...



The pig has always been a symbol of abundance as well as the predominant element in the diet of many people; it seems in fact that breeding this animal and producing food from it may be lost in the mists of time. Sus domesticus; the scientific name of this animal; is at the centre of that recurrent saying...

In Italian it is typical to say that 'nothing of the pig is ever thrown away', because from this animal we obtain a multitude of food products: salami, bacon and sausages of various kinds. It is exactly this wide variety of pork products and the use of all its parts that form the basis of this saying.

Si è sempre detto...



Il maiale è stato da sempre simbolo di abbondanza nonché elemento predominante nella dieta di molti popoli; pare infatti che l'allevamento di questo animale e la relativa produzione di prodotti alimentari si perda nella notte dei tempi. Il *Sus domesticus*, ecco il nome scientifico di questo mammifero, è al centro di un detto ricorrente...

In italiano è infatti tipico dire che 'del maiale non si butta via niente' perché da questo animale si ottengono una moltitudine di prodotti alimentari: salami, pancette e insaccati vario genere. Proprio dalla vasta varietà dei prodotti legati al maiale e l'impiego di ogni sua parte sono alla base del detto in questione.


SALAME
de casa

Preparato con solo carni pregiate di suino italiano, è un salame di grande impatto visivo per la forma e la sezione importante della fetta, dal colore rosso vivace. Condito con solo pepe nero ed aglio fresco macerati in vino rosso, dal sapore dolce ed appetitoso, tipico del salame di casa. Morbido al palato grazie ai tagli di carne utilizzati.

Prepared with only fine Italian pork meats, this salami offers great visual impact due to its size and the way it slices highlighting its bright red colour. Seasoned only with black pepper and fresh garlic marinated in red wine, it is sweet and deliciously tasty; typical of salame di casa. Soft on the palate thanks to the selected cuts of meat.



Codice: M0001
Descrizione: intero
Peso medio: 0,8 Kg
Nr. pezzi per cartone: 14
Peso cartone: 11,2 kg
Shelf life: 120 giorni



Code: M0001
Description: whole
Average weight: 0,8 Kg
No. of items per carton: 14
Carton weight: 11,2 kg
Shelf life: 120 day

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Only
italian pigs


SALAME
contadino

Vera specialità delle terre venete, questo salame in budello gentile viene prodotto secondo una antica ricetta contadina utilizzando pregiatissimi tagli di carne suina fresca appena macellata. L'aggiunta di spezie di campo e la delicata lavorazione a mano dell'impasto conferiscono a questo prodotto un profumo, un gusto e una consistenza che sono una vera gioia per i palati più esigenti.

A true speciality from the Venetian terrain, this salami is produced according to a traditional farmer's recipe using prized cuts of freshly butchered pork. The addition of field spices and the delicate handmade paste give this product an aroma, taste and texture that are a real feast for the most demanding palates.



Codice: M0026
Descrizione: intero
Peso medio: 1 Kg
Nr. pezzi per cartone: 10
Peso cartone: 10 kg
Shelf life: 120 giorni



Code: M0026
Description: whole
Average weight: 1 Kg
No. of items per carton: 10
Carton weight: 10 kg
Shelf life: 120 day

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Solo suini
italiani





SOPRESSA ai semi di finocchio

Un insaccato tipicamente toscano, così chiamato per i semi di finocchio aggiunti all'impasto di puro suino che ne risulta piacevolmente insaporito. La carne grassa, costituita dal guanciale, viene tritata finemente insieme a quella magra, quindi miscelata con vino rosso, sale, pepe ed erbe aromatiche, infine insaccata in budello, spesso di notevoli dimensioni. Durante la stagionatura, che dura pochi mesi, sul budello si sviluppano muffe, facilmente asportabili. In cucina non ha grandi impieghi, eccetto l'abbinamento a verdure. Può essere scaldata leggermente e quindi consumata su fette di polenta grigliata.

A typical Tuscan sausage; so-called for the fennel seeds that are added to pure pork mince, giving a delicately pleasant flavour. The fatty meat, consisting of the cheeks, is finely chopped along with the lean meat, then mixed with red wine, salt, pepper and herbs and finally encased in gut, often to considerable sizes. During maturation, which lasts a few months, the gut casing develops a mould, which is easily removable. It is not often cooked, except for mixing with vegetables. It can be warmed slightly and then eaten on slices of grilled polenta.



Codice: M0020
Descrizione: intero
Peso medio: 3 Kg
Nr. pezzi per cartone: 2
Peso cartone: 6 kg
Shelf life: 180 giorni



Code: M0020
Description: whole
Average weight: 3 Kg
No. of items per carton: 2
Carton weight: 6 kg
Shelf life: 180 day



MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Only
italian pigs



SICILIANELLA

Salame a macina grossa dove il lardo a cubetti si combina bene con le parti magre e rende la fetta ricca di colori grazie all'aromatizzazione con grani di pepe nero. Insaccato in budello e messo in rete subisce una lenta stagionatura prima di essere pronto.

Coarse-mince salami in which cubed lard blends with lean meat and gives the slice a rich colour thanks to its flavouring with black peppercorns. Encased in gut, it then undergoes a slow seasoning process prior to maturity.



Codice: M0081
Descrizione: intero
Peso medio: 3 Kg
Nr. pezzi per cartone: 2
Peso cartone: 6 kg
Shelf life: 180 giorni



Code: M0081
Description: whole
Average weight: 3 Kg
No. of items per carton: 2
Carton weight: 6 kg
Shelf life: 180 day



MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Solo suini
italiani




SALAMETTO
de na volta

Asciutto e compatto, dal colore rosso rubino, il Salametto è preparato ancora oggi come una volta. Di dimensioni ridotte, legati tra loro con il tipico spago, sono fatti per rallegrare la vostra tavola e per rendere più frizzanti i momenti festosi della merenda.

Dry and compact, ruby red in colour, the Salametto is still prepared today as it always has been. Small, tied with the typical string, they are made to brighten up your table and add sparkle to your festive snacks.



Codice: M0002
Descrizione: intero
Peso medio: 0,4 Kg
Nr. pezzi per cartone: 24
Peso cartone: 10 kg
Shelf life: 120 giorni



Code: M0002
Description: whole
Average weight: 0,4 Kg
No. of items per carton: 24
Carton weight: 10 kg
Shelf life: 120 day

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Only
italian pigs


SALAMINO
puro suino

Piccolo salame di puro suino, prodotto con carni suine scelte di filiera. Caratterizzato da un colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben evidenti, da un profumo delicato, da un gusto dolce e delicato. Ottimo come antipasto, come snack o come secondo piatto, accompagnato a pane a pasta dura.

Small, pure pork salami, made from selected, supplied pork. They are characterised by their uniform ruby red colour, small visible grains of fat, delicate aroma and a sweet, subtle taste. Excellent as an appetizer, a snack or a main course accompanied by bread and hard cheese.



Codice: M0056
Descrizione: intero
Peso medio: 0,2 Kg
Nr. pezzi per cartone: 20
Peso cartone: 4 kg
Shelf life: 60 giorni



Code: M0056
Description: whole
Average weight: 0,2 Kg
No. of items per carton: 20
Carton weight: 4 kg
Shelf life: 60 day

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Solo suini
italiani




SALSICCIA
calabra

Viene preparata utilizzando una accurata selezione di carni, aromatizzata e ben condita con peperoncino piccante, aromi e spezie.

This is prepared using a careful selection of seasoned meat, well flavoured with chili peppers, herbs and spices.



Codice: M0074
Descrizione: sfusa intero
Peso medio: 0,5 Kg
Nr. pezzi per cartone: 6
Peso cartone: 3 kg
Shelf life: 120 giorni



Code: M0074
Description: whole loose
Average weight: 0,5 Kg
No. of items per carton: 6
Carton weight: 3 kg
Shelf life: 120 day

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Only
italian pigs


SOPRESSA
tipica veneta

La consistenza dell'impasto con la tipica lavorazione a caldo delle carni, rendono il prodotto particolarmente amabile e dall'aroma dolce al palato. La lenta fase di stagionatura esalta tutta la bontà delle carni amalgamate agli aromi. Pur rispettando la ricetta tradizionale di Mario, oggi proponiamo questo salume con un impasto più magro ma sempre con la particolare forma a banana.

The consistency of the typical hot-processed meat paste, makes it particularly sweet with a soft aroma on the palate. The slow maturation phase brings out all the goodness of the meat mixed with the flavourings. While respecting Mario's traditional recipe, today this sausage contains a leaner mixture, but still retains its unique banana shape.



Codice: M0007
Descrizione: intero
Peso medio: 3 Kg
Nr. pezzi per cartone: 2
Peso cartone: 6 kg
Shelf life: 120 giorni



Code: M0007
Description: whole
Average weight: 3 Kg
No. of items per carton: 2
Carton weight: 6 kg
Shelf life: 120 day

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Solo suini
italiani




SALAME
milano

Il salume italiano per eccellenza, il più conosciuto al mondo ed il più venduto. Il prodotto intero si presenta di forma cilindrica, al taglio la fetta mostra la tipica macina "a chicco di riso". Il colore è rosso vivo omogeneo; il profumo è aromatico, il sapore è dolce. All'assaggio la consistenza è morbida e compatta.
The Italian sausage par excellence; the most popular and best-selling sausage in the world. The whole product has a cylindrical shape and on slicing it reveals the typical "rice-grain" grind. With a bright red uniform colour, the flavour is aromatic and it has a sweet taste. On the palate the texture is soft and compact.



Codice: M0047
Peso medio: 3 Kg
Nr. pezzi per cartone: 5
Peso cartone: 15 kg
Shelf life: 180 giorni


Code: M0047
Average weight: 3 Kg
No. of items per carton: 5
Carton weight: 15 kg
Shelf life: 180 day


SALAME
ungherese

Il salame ungherese è un salame che si presta a tutte le occasioni di consumo. Il prodotto intero si presenta di forma cilindrica; al taglio la fetta mostra una macinatura fine, compatta ed omogenea. Il profumo è dolce ma speziato, il gusto è delicatamente affumicato.
Hungarian salami is a sausage that is suitable for all occasions. The product has a cylindrical shape and on slicing it reveals a typical fine-grind; compact and homogenous. It has a sweet but spicy aroma and a slightly smoky taste.



Codice: M0038
Peso medio: 3 Kg
Nr. pezzi per cartone: 5
Peso cartone: 15 kg
Shelf life: 180 giorni


Code: M0038
Average weight: 3 Kg
No. of items per carton: 5
Carton weight: 15 kg
Shelf life: 180 day

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Only
italian pigs

MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Solo suini
italiani




PANCETTA
arrotolata

Dall'antica ricetta di Mario il binomio tra grasso e magro rendono questo salume un vero capolavoro realizzato in semplici fasi: salagione, riposo a freddo, massaggiatura e arrotolamento. Stagionatura prevista per almeno 12 settimane. Gusto: aromaticamente delicato e speziato, sapore dolce equilibrato.

From Mario's ancient recipe, the combination of fat and lean make this sausage a true masterpiece, created from a simple process; salting, cold storing, smoothing and rounding. Seasoning lasts for at least 12 weeks. Taste: delicate and aromatically spicy, with a sweetly balanced flavour.



MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Only
italian pigs

Pancetta arrotolata
Codice: M0095
Peso medio: 3 Kg
Nr. pezzi per cartone: 5
Peso cartone: 15 kg
Shelf life: 120 giorni

Pancetta arrotolata pepata
Codice: M0093
Peso medio: 3 Kg
Nr. pezzi per cartone: 5
Peso cartone: 15 kg
Shelf life: 120 giorni


Rolled pancetta
Code: M0095
Average weight: 3 Kg
No. of items per carton: 5
Carton weight: 15 kg
Shelf life: 120 day

Rolled pancetta peppered
Code: M0093
Average weight: 3 Kg
No. of items per carton: 5
Carton weight: 15 kg
Shelf life: 120 day

Codice: M0014
Peso medio: 3,5 Kg
Nr. pezzi per cartone: 4
Peso cartone: 14 kg
Shelf life: 90 giorni


Code: M0014
Average weight: 3,5 Kg
No. of items per carton: 4
Carton weight: 14 kg
Shelf life: 90 day


SOPRESSA
in filetto di coppa

Viene prodotta con tagli scelti di spalle, cosce, pancette e coppe di maiali pesanti, macinati, conciati e insaccati con un cuore di filetto di coppa stagionata, tutto in budello naturale. Al taglio spicca con evidenza, incorniciato dalla rosea pasta della sopressa, il rosso più intenso della coppa. Al palato è particolare, che combina il sapore dolce e delicato della coppa con quello più intenso della sopressa.

It is made with selected cuts of shoulder, thigh and belly from pork that is pressed, minced, tanned and stuffed at the centre with fillet of seasoned shoulder, all encased in natural gut. On slicing the deep reds of the shoulder clearly stands out, framed by the pink minced sopressa. It has a unique taste that combines the sweet, delicate flavour of the shoulder with the more intense one of the sopressa.



MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951

Solo suini
italiani



MARIO

MASTRO SALUMIERE dal 1951



Prosciutto cotto
Cod: GASTR042



Prosciutto crudo
Cod: GASTR041



Salame milano
Cod: GASTR053



Mortadella
Cod: GASTR045



Pancetta arrotolata
Cod: GASTR046



Sopressa veneta
Cod: GASTR048



Salame ungherese
Cod: GASTR047



Pancetta stufata
Cod: GASTR059



Salame nostrano
Cod: GASTR060

Solo suini
italiani



Per questi salumi affettati vengono utilizzate solo le porzioni più nobili del suino. Dopo le delicate fasi di stagionatura/cottura il prodotto viene affettato e deposto in vaschette.

Descrizione: atp
Peso medio: 0,1 Kg
Nr. pezzi per cartone: 10
Peso cartone: 1 kg
Shelf life: 45/60/90 giorni

For these sliced meats we use only the noblest portions of pork. After the delicate phases of seasoning and cooking, the product is sliced and placed in trays.

Description: sliced
Average weight: 0,1 Kg
No. of items per carton: 10
Carton weight: 1 kg
Shelf life: 45/60/90 day

Una fetta
tira l'altra!

Le fette Mario mantengono intatta tutta la loro fragranza e freschezza, come appena tagliate. Sono un prodotto di qualità elevata, alimenti genuini frutto di una selezione scrupolosa delle materie prime, da gustare in tutte le occasioni grazie alle comode vaschette da portare sempre con voi. Con le fette Mario, ogni occasione è buona per concedersi un peccato di gola senza rinunciare alla linea. *Mario's sliced meats retain all their fragrance and freshness, just as if freshly cut. They are high-quality products; wholesome foods, which are the result of a careful selection of ingredients and can be enjoyed on all occasions thanks to the convenient, always to hand, containers. With Mario's sliced meats, any occasion is a chance to allow yourself a treat without sacrificing your shape.*



No added Genetically Modified Organisms.



Senza Organismi Geneticamente Modificati aggiunti.

No lactose and/or derivatives from the added milk. Suitable for those who are allergic to and have an intolerance of certain components of milk.



Senza lattosio e/o derivati del latte aggiunti. Adatto per chi è allergico ed intollerante ad alcune componenti del latte.

No added monosodium glutamate.



Senza glutammato monosodico aggiunto.

No sources of added gluten.



Senza fonti di glutine aggiunte.



Qualità certificata e controllata!
Quality certified and controlled.



Salumificio M. Brugnolo srl

Sede e stabilimento

35010 Perarolo di Vigonza (PD) Italy
Via Venezia, 15
T +39 049 8934222
F +39 049 725320
info@salumificiobrugnolo.it

II stabilimento

45014 Porto Viro (RO) Italy
Via F. Rismondo, 131/A
T +39 0426 631450
F +39 0426 631958

www.salumificiobrugnolo.it



Resta in contatto con noi anche sui social media!