SALUMIFICIO

Brugnolo

60 anniversary 1951-2011

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Products

Senza entusiasmo non si è mai
compiuto niente di grande!
R. W. Emerson

Nothing great was ever achieved
without enthusiasm!
R. W. Emerson

SALUMIFICIO Brugnolo

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 22000:2005

Qualità certificata e controllata!

Quality certified and controlled.

60 anni di salumi...
60 years making cold meat products...

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Come una volta anche oggi...

As once again today...

Way back in 1951, when Mario Brugnolo da Perarolo di Vigonza, aged 19, opened his first meat sales outlet in Peraga of Vigonza, he relied on his intuition. 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" and that led him to abandon the family farming tradition.

Aged 22, Mario Brugnolo already owned two shops in Padua and it was there in the Holy City that he met Mirella, who became his lifelong partner. Mother to his five children and a constant point of reference, Mario's wife is the natural complement to his entrepreneurial spirit. "She was the counterweight to my exuberance and my insecurities, my critical conscience and the voice of reason when making important decisions".

So it was in 1975 when we decided to open a workshop on the ground floor of the family farm for the production of ancillary specialties of Veneto salami, sausage and Sopressa.

So it was also a few years later, when we decided to go ahead with construction of a modern industrial plant, in full compliance with EU health and sanitation legislation to meet the market's growing demand for quality."

Quando nel lontano 1951, all'età di 19 anni, Mario Brugnolo da Perarolo di Vigonza 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 famigliare.

A 22 anni Mario Brugnolo 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, la moglie di Mario rappresenta il naturale complemento al suo spirito imprenditoriale. "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 decidemmo di aprire un laboratorio artigianale al piano terra della fattoria paterna per la produzione di specialità legate alla produzione salumiera veneta, come salame e sopressa.
Così è stato, anche qualche anno dopo, quando decidemmo di procedere alla costruzione di un moderno impianto industriale, in piena rispondenza alle normative comunitarie di carattere igienicosanitario ed alla crescente richiesta di qualità proveniente dal mercato".

facciamo solo prodotti fatti bene...

let's just well-made products...

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

An extensive range of Venetian specialties lying in pole position among the products most appreciated by consumers. Salumificio M. Brugnolo presents a wide range suitable for every palate. Completing the line of appetizing products; undisputed accompaniments for a joyous table, like pork, bacon and würstel sausages. Salumificio M. Brugnolo products have a unique, unmistakable taste, as thanks to the modernized processes, they preserve all the flavour and authenticity demanded by consumers today.

Una ricca gamma di specialità venete con il cotto in pole position tra i prodotti più apprezzati dai consumatori.
Salumificio M. Brugnolo ne presenta una vasta gamma, capace di soddisfare ogni palato.
Completano la linea prodotti appettitosi, complici indiscussi di allegre tavolate, come la porchetta, la pancetta e i würstel.
I prodotti del Salumificio M. Brugnolo hanno un sapore inconfondibile poichè conservano, grazie alla modernizzazione dei processi, tutto il gusto e la genuinità che vogliono i consumatori di oggi.

una ricca gamma!

an extensive range!

La Goccia del Delta
Salamino del Delta
Sopressa mini del Delta
Artù - Salamino del Delta
al gusto di tartufo

i Freschi
Salsiccia Polesana
Salamella Polesana
Pesto Polesano
Salame per arrosto
Cotechino Polesano
Bondiola Polesana

i Salami
Sopressa veneta
Salame Milano
Salame Ungherese
Sopressa Zia con aglio
Salame Nostrano

i Cotti arrosti
Prosciutto cotto Fornaci
Prosciutto cotto scelto Polesine
Prosciutto cotto Benessere
Prosciutto cotto Campione
Prosciutto cotto Valligiano
Cotto del Delta
Cotto Teodoro
Porchetta trevigiana
Fesa di tacchino
Porchetta romanesca
Pancetta stufata affumicata

i Crudi salati
Prosciutto del Delta
Prosciutto di Parma
Prosciutto Casereccio
Speck
Bresaola
Pancetta supercoppata
Pancetta steccata con cotenna
Coppa stagionata
Coppa stagionata pelata
Pancetta arrotolata
Pancetta arrotolata pepata

le Specialità
Lardo pancettato
Carne salada
Guanciale stagionato
El culet
Sicilianella
La Finocchiona
Salame del Contadino
Salame Siciliano

libero Servizio
Sopressa Veneta mignon
Salame del Delta
Salamino veneto
Coppa stagionata
Salsiccia nostrana
Salsiccia Napoli
Pancetta affumicata a cubetti
Pancetta dolce a cubetti

i Prosciutti cotti
Prosciutto cotto Riviera
Prosciutto cotto il Saporito
Prosciutto cotto Fior di Sapore
Prosciutto cotto Toast

i Cotti
Cotto Padova
Cotto Duchessa
Cotto Duchessa S
Cotto Toast

le Salsicce
Salsiccia tipo romagnola
Salsiccia veneta

i Salami classici
Salame Milano gigante
Salame Milano medio
Salame Ungherese gigante
Salame Ungherese medio

i Salami nostrani
Salamino microforato
Salame Nostrano gigante
Salame Nostrano medio

i Salami veneti
Salame Veneto da 500 gr
Salame Veneto gigante
Salame Veneto medio

le Sopresse
Sopressa Veneta gigante
Sopressa Veneta media
Sopressa Veneta baby
Sopressa coppata

i Salami piccanti
Salame tipo Ventricina
Salame piccante
Salsiccia tipo Napoli

i Prosciutti cotti
Prosciutto cotto Diamante
Prosciutto cotto Gran Rosè
Prosciutto cotto Euro prosciutto
Prosciutto cotto Gran Gusto
Prosciutto cotto Pizza Planet
Prosciutto cotto tipo Praga
Prosciutto cotto tipo Praga sgrassato

le Specialità cotte
Porchetta cotta al forno
Arista di suino al forno
Speck cotto al forno
Mortadella classica
Mortadella con pistacchio
Lyoner Parigi
Lyoner alle olive

libero Servizio
Wurstel Capriccio senza pelle
Wurstel senza pelle
Cotechino precotto
Zampone cotto

i Prosciutti crudi stagionati
Prosciutto crudo MEC disossato
Prosciutto crudo di Parma

le Pancette
Pancetta affumicata stufata in trancio
Pancetta affumicata stufata singola
Pancetta affumicata stufata doppia
Pancetta salata pepata
Pancetta cruda affumicata
Pancetta cruda salata

le Pancette arrotolate
Pancetta arrotolata senza cotenna
Pancetta arrotolata coppata super
Pancetta arrotolata al pepe
Pancetta steccata

le Specialità stagionate
Coppa stagionata
Speck stagionato a metà
Speck stagionato intero

le Salsicce

Realizzate con carni fresche tritate ed insaporite con sale e spezie. Insaccate e legate a mano in filzette. Prodotto da utilizzare fresco dopo pochi giorni dalla produzione nei mille modi che la cucina italiana ci propone.

Made with fresh minced meat and seasoned with salt and spices. Packed and tied by hand into strings of little sausages, produced to be used fresh, within a few days, in the myriad of ways offered by Italian cuisine.

Salsiccia [tipo romagnola]

La salsiccia romagnola si ottiene dalla macina di carni fresche e pancetta di maiale, il tutto viene insaporito con sale e un ricco miscuglio di spezie.
Dopo un accurato mescolamento l'impasto viene insaccato in budello con diametro di 2.1 cm.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0192
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	0,450 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8
peso crt/wt box	3,6 kg
shelf life	60 gg/day

Sausage (Romagnola)
The Romagnola sausage comes from fresh ground meat and bacon, all flavoured with salt and a rich mixture of spices. After careful mixing, the mixture is stuffed into 2.1cm gut casings.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Salsiccia [veneta]

La salsiccia si ottiene dalla macina di carni fresche di maiale e di pancetta, insaporite con sale e un ricco miscuglio di spezie. Dopo un accurato mescolamento l'impasto viene insaccato in budello con diametro di 4 cm circa.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0188
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	0,350 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8
peso crt/wt box	2,8 kg
shelf life	60 gg/day

Sausage (Venetian)
This sausage comes from freshly ground pork and bacon, seasoned with salt and a rich mixture of spices. After careful mixing, the mixture is packed into a 4cm gut casing.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

i Salami classici

Salame [Milano gigante]

Salame [Milano medio]

Ottenuto da carni suine selezionate e macinate "a grana di riso". Particolarità che lo distingue da tutte le altre produzioni nazionali. L'impasto è insaporito con sale e alcuni aromi per esaltare il sapore dolce e delicato della carne stagionata.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0047	B0048
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	3 kg	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	5	10
peso crt/wt box	15 kg	15 kg
shelf life	180 gg/day	90 gg/day

codice/code	B0049	B0050
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	1,5 kg	0,750 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	16	32
peso crt/wt box	24 kg	24 kg
shelf life	180 gg / day	90 gg / day

Salami Milano; giant and medium
Obtained from selected cuts of pork, ground to a "rice grain" finish. This feature distinguishes it from all the other national products. The mixture is seasoned with salt and some spices to enhance the sweet and delicate flavour of the cured meat.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Salame [Ungherese gigante]

Salame [Ungherese medio]

Ottenuto dalla macina finissima di carni di suino alle quali viene aggiunto sale, pepe macinato e spezie. L'impasto viene insaccato in budello ed affumicato delicatamente. Il prodotto che si ottiene presenta un colore rosso vivo e l'aroma risulta leggermente affumicato.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0038	B0039
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	3 kg	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	5	10
peso crt/wt box	15 kg	15 kg
shelf life	180 gg/day	90 gg/day

codice/code	B0040	B0041	B0042
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half	s.v./ vacuum pack
peso/weight	1,4 kg	0,700 kg	0,500 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	16	32	16
peso crt/wt box	22,4 kg	22,4 kg	8 kg
shelf life	180 gg/day	90 gg/day	120 gg/day

Hungarian Salami; giant and medium
Obtained from ultra-finely ground pork to which salt, ground pepper and spices are added. The mixture is then encased in gut and gently smoked. The resulting product has a bright red colour with a lightly smoked aroma.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

i Salami nostrani

Salamino [microforato]

L'impasto è ottenuto dalla macina medio-grossa di tagli pregiati del maiale quali spalla e pancetta ai quali viene aggiunto esclusivamente sale e pepe proprio per esaltare nel prodotto finito il gusto della carne stagionata. Il salamino alla vendita mantiene ancora una certa morbidezza.

NO OGM · NO glutine

codice/code	B0032
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	0,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	20
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	120 gg/day

Salamino in micro-perforated pack
The mixture is made from a medium-coarse grind of prime cuts of pork shoulder and belly to which only salt and pepper are added to highlight the flavour of the cured meat in the finished product. The salamino sausage still retains its softness at point of sale.
No GMO, gluten.

Salame [Nostrano gigante]

Salame [Nostrano medio]

L'impasto è ottenuto dalla macina medio-grossa di tagli pregiati del maiale come spalla e pancetta ai quali viene aggiunto esclusivamente sale e pepe proprio per esaltare nel prodotto finito il gusto della carne stagionata. Il salame nostrano gigante e medio generalmente viene venduto ancora leggermente morbido.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0023
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	2,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	6
peso crt/wt box	15 kg
shelf life	180 gg/day

codice/code	B0024
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	1,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8
peso crt/wt box	11,2 kg
shelf life	180 gg/day

Our Salami; giant and medium
The mixture is made from medium-coarse grind of prime cuts of pork, like shoulder and belly, to which only salt and pepper are added to highlight the flavour of the cured meat in the finished product. Our giant and medium salame is usually sold whilst still slightly soft.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Salame
[Veneto da 500 gr]

Salame di puro suino ottenuto da carni selezionate e macinate a grana medio-grossa, insaporendo l'impasto con sale, pepe e l'aggiunta di vino bianco. Il prodotto anche a fine stagionatura non risulta mai troppo secco e il colore rosato non diventa mai troppo intenso.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0033
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	0,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	20
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	120 gg/day

Veneto Salami 500 g
Salame of pure pork obtained from selected and medium-large ground cuts of meat, seasoned with salt, pepper and a dash of white wine. Even after maturation the product is never too dry and the pink colour never becomes too intense.
No GMO, milk derivatives, gluten.

i Salami veneti

Salame
[Veneto gigante]

Salame
[Veneto medio]

Salame di puro suino ottenuto da carni selezionate e macinate a grana medio-grossa, insaporite con l'aggiunta di sale, pepe e vino bianco. Il prodotto anche a fine stagionatura non risulta mai troppo secco e il colore rosato non diventa mai troppo intenso.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0028	B0029
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	3 kg	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	6	12
peso crt/wt box	18 kg	18 kg
shelf life	180 gg/day	90 gg/day

Veneto Salami; giant and medium
Pure pork salami made from selected, medium-large ground meat, seasoned with salt, pepper and a dash of white wine. Even after maturing the product is never too dry and the pink colour never becomes too intense.
No GMO, milk derivatives, gluten.

codice/code	B0030	B0035 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	1,4 kg	1,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8	8
peso crt/wt box	11,2 kg	11,2 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

codice/code	B0031
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	0,7 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	16
peso crt/wt box	11,2 kg
shelf life	90 gg/day

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Sopressa [Veneta gigante]

Sopressa [Veneta media]

Salume tipico dell'area veneta ottenuto dalla macina di carni scelte di maiale quali spalle e pancetta. La qualità delle carni, i tempi lunghi di stagionatura e le metodiche di lavorazione conferiscono al prodotto un sapore davvero unico.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0007	B0006 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	5 kg	5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4	4
peso crt/wt box	20 kg	20 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

codice/code	B0008	R0008 (aglio/garlic)
descrizione/description	s.v. a metà/ vacuum pack half	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	2,5 kg	2,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8	8
peso crt/wt box	20 kg	20 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day

codice/code	B0011	B0018
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	2,8 kg	1,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8	16
peso crt/wt box	22,4 kg	22,4 kg
shelf life	180 gg/day	90 gg/day

Veneta Sopressa; giant and medium
A typical sausage of Veneta made from ground, specially chosen prime cuts of pork such as shoulder and bacon. The quality of the meat, the extended maturation period and the treatment methods employed give the product a truly unique flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

le Sopresse

Sopressa Veneta è un salume di grosse dimensioni ottenuto dalla macina di tagli pregiati di suino, insaccato in budello a forma di fagiolo e stagionato per lunghi periodi.

Sopressa Veneta is a large sausage made from minced cuts of prime pork, packed into bean-shaped tubes of gut and seasoned for long periods.

Sopressa [Veneta baby]

Salume tipico dell'area veneta ottenuto dalla macina di carni scelte di maiale quali spalle e pancetta. La qualità delle carni, i tempi lunghi di stagionatura e le metodiche di lavorazione conferiscono al prodotto un sapore davvero unico.

NO OGM · NO glutine

Sopressa [coppata]

Specialità tipica dell'area veneta ottenuta dell'impasto della sopressa all'interno del quale viene insaccata una coppa di suino. Si ottiene una sopressa di grosso calibro con una coppa nella parte centrale. Rappresenta un prodotto davvero molto particolare e di ottima qualità. Necessita di tempi lunghi di stagionatura.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	S0009	R0010
descrizione/description	intero/whole	microforato/ micro-perforated
peso/weight	1 kg	1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10	10
peso crt/wt box	10 kg	10 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

Veneta Sopressa; baby
A typical sausage from Veneto made from ground, specially chosen prime cuts of pork such as shoulder and bacon. The quality of the meat, the extended maturation period and the treatment methods employed give the product a truly unique flavour.
No GMO, gluten.

codice/code	B0014	B0015
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	3,5 kg	1,750 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4	8
peso crt/wt box	14 kg	14 kg
shelf life	120 gg/day	90 gg/day

Sopressa coppata
A typical speciality of the Veneto region made from the sopressa mix stuffed in the centre with coppa (cured pork shoulder). The result is a thicker sopressa with coppa in the middle. This is a truly unique and excellent quality product. It takes a long period of time to mature.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Salame [tipo Ventricina]

Salume tipico dell'Abruzzo ottenuto da impasto di carni scelte tritate a grana grossa ed insaporite con una concia formata da sale spezie, peperoncino, che conferisce alle produzioni una tipica colorazione rosso arancione e un sapore decisamente piccante. Insaccato in budello a forma di fagiolo viene stagionato a lungo in ambiente fresco ed asciutto.

NO OGM NO glutine

codice/code	B0069	R0069	S0069
descrizione/description	intero/whole	s.v. intero/ vacuum pack whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	2,8 kg	2,8 kg	1,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8	8	16
peso crt/wt box	22,4 kg	22,4 kg	22,4 kg
shelf life	180 gg/day	100 gg/day	90 gg/day

Salami Ventricina
A typical sausage from Abruzzo made from selected, coarsely chopped meat, flavoured with a curing mix of salt, spices, chilli, which gives the products a typical reddish orange colour and a pronounced tangy taste. Encased into a bean shape it is aged for a long period of time in a cool, dry place.
No GMO, gluten.

Salame [piccante]

Ottenuto dalla macina di carni suine scelte tritate ed insaporite con sale spezie e peperoncino. L'impasto presenta una tipica colorazione rosso forte e un sapore decisamente piccante.

NO OGM NO glutine

codice/code	B0070	R0070
descrizione/description	intero/whole	a metà/half
peso/weight	1,4 kg	0,7 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	16	8
peso crt/wt box	22,4 kg	5,6 kg
shelf life	180 gg/day	90 gg/day

Salami piccante
Made with fresh, selected minced pork and seasoned with salt, spices and chilli. The sausage mix has a typical rich red colour and a strong spicy flavour.
No GMO, gluten.

i Salami piccanti

L'impasto dei salumi piccanti è realizzato con carni suine scelte tritate a grana grossa, insaporito con una concia formata da sale spezie e peperoncino che conferisce alle produzioni una tipica colorazione rosso forte e un sapore decisamente piccante. I prodotti della linea piccante sono realizzati con ingredienti privi di glutine così da essere adatti alle persone celiache.

These spicy sausages are made with selected, coarsely chopped pork, seasoned with a curing mix of salt, spices and chilli, which gives the products a typical rich red colour and strong spicy flavour. These spicy products are made with gluten-free ingredients so are suitable for people with coeliac disease.

Salsiccia [tipo Napoli]

Ottenute dalla macina di carni scelte di suino insaporite con una concia formata da sale spezie e peperoncino che conferisce all'impasto una colorazione rossa–arancio e un sapore decisamente piccante.
Il prodotto è disponibile in 3 formati:

Salsiccia Napoli lunga a bastoncino: l'impasto è insaccato in budello dritto ottenendo così un prodotto più uniforme e con pezzatura doppia rispetto alla salsiccia a bastoncino.

Salsiccia Napoli a bastoncino: l'impasto è insaccato in budello dritto ottenendo così un prodotto più uniforme.

Salsiccia Napoli curva: l'impasto è insaccato in budello curvo e presenta la forma tipica del ferro di cavallo.

NO OGM NO glutine

codice/code	B0075	B0078	R0075
descrizione/description	s.v. 2 pz/ vac.pack 2 pcs	s.v. 3 pz/ vac.pack 3 pcs	s.v. 4 pz/ vac.pack 4 pcs
peso/weight	0,6 kg	0,8 kg	2,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	18	13	7
peso crt/wt box	14,4 kg	15,6 kg	16,8 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day	120 gg/day

codice/code	B0074	B0077
descrizione/description	intero/whole	s.v./ vacuum pack
peso/weight	0,6 kg	0,6 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	6	10
peso crt/wt box	3,6 kg	6 kg
shelf life	180 gg/day	120 gg/day

Salsiccia Napoli
Made from selected, minced pork, flavoured with a curing mix of salt, spices and chilli, which gives the products a typical reddish-orange colour and a pronounced tangy taste. The product is available in 3 sizes. Napoli sausage comes in long sticks: the mixture is packed into straight gut casing resulting in a more uniform product that is twice the size of a standard sausage. Napoli Sausage sticks: the mixture is packed into straight gut casing resulting in a more uniform product. Curved Napoli sausage: the mixture is packed into curved gut casing and has the typical shape of a horseshoe. **No GMO, gluten.**

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Prosciutto cotto [Diamante]

Prosciutto cotto ottenuto da cosce magre di suino. La coscia viene disossata e privata di scamone geretto e noce, rifilata di tutto il grasso in modo da ottenere un prosciutto di pezzatura ridotta. Lavorato secondo i metodi tradizionali viene poi cotto a vapore all'interno di un film protettivo che consente al prodotto di conservarsi per periodi di tempo più lunghi rispetto a prodotti ottenuti con le tecnologie classiche di produzione.

NO OGM | NO derivati del latte | NO polifosfati aggiunti | NO glutine

codice/code	B0153
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	6,3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	12,6 kg
shelf life	180 gg/day

Prosciutto Cotto Diamante
Prosciutto from lean pork thigh. The leg is boned with rump shank and inner hind removed then trimmed of all the fat to obtain a smaller sized prosciutto. Treated according to traditional methods, it is then steam cooked within a protective film which enables the product to be preserved for longer periods of time compared to products obtained with classical production technology.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

i Prosciutti cotti

Prosciutto cotto [Gran Rosè]

Ottenuto da cosce destinate alla produzione di prosciutto crudo, disossate e private del geretto e dello scamone, mantenendo per il resto l'integrità delle masse muscolari. La parte superiore del prosciutto è ricoperta dalla cotenna con relativo grasso sottocutaneo dello spessore circa di 1 cm. Viene lavorato con una salina estremamente leggera in modo da esaltare il profumo e la fragranza della materia prima.

NO OGM | NO derivati del latte | NO polifosfati aggiunti | NO glutine

codice/code	B0150
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	8,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	17 kg
shelf life	120 gg/day

Prosciutto Cotto Gran Rosè
Made from selected boneless thigh destined for Prosciutto Crudo, with no rump or shank and maintaining the integrity of the remaining muscle mass. On the upper part of the prosciutto the rind is left intact along with the subcutaneous fat to a depth of approx. 1cm. It is treated with an extremely light saline solution in order to enhance the aroma and fragrance of the raw meat.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Prosciutto cotto [Euro prosciutto]

Prosciutto ottenuto da cosce selezionate disossate, private dello scamone e del geretto e mantenendo per il resto l'integrità delle masse muscolari. Sulla parte superiore della coscia è lasciata la cotenna con relativo grasso sottocutaneo, mentre la fetta si presenta di colore rosato con piccole nervature bianche. Il prodotto è cotto lentamente in ambiente saturo di vapore.

NO OGM | NO polifosfati aggiunti | NO glutine

codice/code	B0156	B0152
descrizione/description	intero/whole	a metà/half
peso/weight	8,7 kg	4,350 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	17,4 kg	17,4 kg
shelf life	120 gg/day	90 gg/day

Prosciutto Cotto Euro prosciutto
Prosciutto obtained from selected boneless thigh, no rump or shank and maintaining the integrity of the remaining muscle mass. On the upper part of the thigh the rind is left intact along with the subcutaneous fat, which on slicing presents a pinkish colour with slight white venation. The product is cooked slowly in a steam-saturated atmosphere.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

i Prosciutti cotti

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Prosciutto cotto [Gran Gusto]

È realizzato con materia prima proveniente da cosce destinate alla produzione di prosciutto crudo, disossate e private di geretto e dello scamone, mantenendo per il resto l'integrità delle masse muscolari. Sulla parte superiore del prosciutto è presente la cotenna con relativo grasso sottocutaneo dello spessore circa di 1 cm. Il prosciutto cotto Gran Gusto dopo essere stato a lungo lavorato viene cotto per molte ore in un ambiente saturo di vapore, ottenendo così un prodotto fragrante e delicato.

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	B0155	R0155
descrizione/description	intero/whole	a metà/half
peso/weight	8,5 kg	4,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	17 kg	18 kg
shelf life	120 gg/day	90 gg/day

Prosciutto Cotto Gran Gusto
Made from boneless thigh destined for the production of prosciutto crudo, with no rump or shank and maintaining the integrity of the remaining muscle mass. On the upper part of the prosciutto the rind is left intact along with the subcutaneous fat to a depth of approx. 1cm. The Gran Gusto prosciutto, after lengthy treatment, is cooked for several hours in an environment saturated with steam, thus obtaining a fragrant and delicate product.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

Prosciutto cotto [Pizza Planet]

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino completamente sgrassati per ottenere un prodotto estremamente magro, privo di cotenna e grasso sottocutaneo. La selezione della materia prima consente di ottenere un prodotto fragrante e di ottima qualità.

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	B0157	B0159
descrizione/description	intero/whole	a metà/half
peso/weight	6,5 kg	3,250 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	13 kg	13 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day

Prosciutto Cotto Pizza Planet
Cooked prosciutto obtained from pork with the fat totally removed so as to obtain a product which is extremely lean, devoid of rind and subcutaneous fat. The careful selection of raw ingredients grants a fragrant, top-quality product.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Prosciutto cotto [tipo Praga]

Prosciutto ottenuto da cosce selezionate disossate, private dello scamone e del geretto mentre sulla parte superiore della coscia è lasciata la cotenna con relativo grasso sottocutaneo. Il prodotto così ottenuto è cotto lentamente in ambiente saturo di vapore e successivamente affumicato con fumo ottenuto da legni pregiati. All'esterno presenta una colorazione dorata mentre la fetta ha una colorazione rosa con piccole nervature bianche.

NO OGM · NO glutine

codice/code	B0144	B0142
descrizione/description	intero/whole	a metà/half
peso/weight	8 kg	4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	16 kg	16 kg
shelf life	120 gg/day	90 gg/day

Prague-style Prosciutto Cotto
Prosciutto from selected, boneless thigh, with no rump or shank, while on the upper part the rind is left intact along with its subcutaneous fat. The product thus obtained is slowly cooked in an environment saturated with steam and subsequently smoked over quality wood. The outside has a golden colour and when sliced it presents a pink colour with fine white venation.
No GMO, gluten.

Prosciutto cotto [tipo Praga sgrassato]

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino completamente sgrassati . Il prodotto finito si presenta estremamente magro, privo di cotenna e grasso sottocutaneo. La selezione della materia prima consente di ottenere un prodotto fragrante e di ottima qualità che si adatta molto bene alle produzioni alimentari che prevedono un trattamento anche forte al calore. Il prodotto è cotto lentamente in ambiente saturo di vapore e successivamente affumicato con fumo ottenuto da legni pregiati. All'esterno presenta una colorazione dorata.

NO OGM · NO glutine

codice/code	B0145	B0146
descrizione/description	intero/whole	a metà/half
peso/weight	6 kg	3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	12 kg	12 kg
shelf life	90 gg/day	60 gg/day

Prague-style Prosciutto Cotto with fat removed
Cooked prosciutto obtained from pork rump with all fat totally removed. The final product is extremely lean, devoid of rind and subcutaneous fat. The selection of raw ingredients results in a fragrant, top-quality product that is well suited to food production processes which may also require intense heat treatment. The product is slowly cooked in an environment saturated with steam and subsequently smoked over quality wood.
The outside has a golden colour.
No GMO, gluten.

i Prosciutti cotti

Prosciutto cotto [Riviera]

Prosciutto cotto ottenuto da cosce selezionate disossate, private dello scamone e del geretto e mantenendo per il resto l'integrità delle masse muscolari. Sulla parte superiore della coscia è lasciata la cotenna con relativo grasso sottocutaneo. Il prodotto è cotto lentamente in ambiente saturo di vapore.

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	R0156	R0150
descrizione/description	intero/whole	a metà/half
peso/weight	8,8 kg	4,250 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	17,6 kg	17 kg
shelf life	120 gg/day	90 gg/day

Prosciutto Cotto Riviera
Cooked prosciutto obtained from selected boneless thigh, no rump or shank and maintaining the integrity of the remaining muscle mass. On the upper part of the thigh the rind is left intact along with the subcutaneous fat. The product is cooked slowly in a steam-saturated atmosphere.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Prosciutto cotto [il Saporito]

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino completamente sgrassati. Il prodotto finito si presenta estremamente magro, privo di cotenna e grasso sottocutaneo. La selezione della materia prima consente di ottenere un prodotto fragrante e di ottima qualità che si adatta molto bene alle produzioni alimentari che prevedono un trattamento anche forte al calore.

NO OGM · NO glutine

codice/code	R0158	R0159	R0152
descrizione/description	intero/whole	a metà/half	quadrato/square
peso/weight	6,5 kg	3,250 kg	9,2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4	2
peso crt/wt box	13 kg	13 kg	18,4 kg
shelf life	90 gg/day	60 gg/day	180 gg/day

Prosciutto Cotto Il Saporito
Cooked prosciutto obtained from pork rump with all fat totally removed. The final product is extremely lean, devoid of rind and subcutaneous fat. The selection of raw ingredients results in a fragrant, top-quality product that is well suited to food production processes that may also require intense heat treatment.
No GMO, gluten.

Prosciutto cotto [Fior di Sapore]

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino completamente sgrassati in modo da ottenere un prodotto estremamente magro, privo di cotenna e grasso sottocutaneo. La selezione della materia prima consente di ottenere un prodotto fragrante e di ottima qualità.

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	R0157	R0154	R0162
descrizione/description	intero/whole	a metà/half	quadrato/square
peso/weight	6,5 kg	3,250 kg	6,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4	2
peso crt/wt box	13 kg	13 kg	13 kg
shelf life	90 gg/day	60 gg/day	180 gg/day

Prosciutto Cotto Fior di Sapore
Cooked prosciutto obtained from pork with all fat totally removed so as to obtain a product that is extremely lean, devoid of rind and subcutaneous fat. The careful selection of raw ingredients grants a fragrant, top-quality product.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Cotto [Padova]

Cotto ottenuto da carne di coscia di suino proveniente dalla comunità europea e tutti gli ingredienti sono selezionati per ottenere un prodotto magro e adatto anche ai celiaci. La fetta si presenta di colore rosato e uniforme ed è aromatizzato con spezie così da esaltare il sapore della carne cotta a vapore. Il prodotto presenta un doppio imballaggio costituito da un involucro sottile all'interno del quale il prodotto viene cotto e permette di conservare per un lungo periodo tutte le caratteristiche sensoriali ed organolettiche.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0179
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	6,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	13 kg
shelf life	180 gg/day

Cotto Padova
Cooked prosciutto made from pork leg meat originating within the European Community and all the ingredients are selected to achieve a lean product that is also suitable for coeliacs. When sliced it has a pinkish, uniform colour and is flavoured with spices in order to enhance the flavour of the steam-cooked meat. The product comes in double packaging, consisting of a thin inner casing within which the product is cooked and can be kept for a long period, maintaining all its sensory, organoleptic characteristics.
No GMO, milk derivatives, gluten.

i Cotti

Cotto [Duchessa]

Cotto ottenuto da scamoni ottenuti da cosce di suino provenienti dalla comunità europea. Tutti gli ingredienti sono selezionati per ottenere un prodotto magro, privo di derivati del latte e adatto anche ai celiaci. La fetta si presenta priva di grasso e con un colore rosa uniforme ed un aroma leggermente speziato.
Il prodotto è realizzato con doppio imballaggio costituito da un involucro sottile all'interno del quale la materia prima lavorata viene cotta e questo consente di conservare per un lungo periodo tutte le caratteristiche sensoriali ed organolettiche. Il prodotto successivamente viene posto esclusivamente a scopo precauzionale in un secondo imballaggio di protezione.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	R0179	R0180	R0181
descrizione/description	intero/whole	a metà/half	quadrato/square
peso/weight	6,5 kg	3,250 kg	8 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	4	2
peso crt/wt box	13 kg	13 kg	16 kg
shelf life	180 gg/day	60 gg/day	180 gg/day

Cotto Duchessa
Cooked prosciutto made from pork thigh originating within the European Community. All the ingredients are selected to achieve a lean product, devoid of milk derivatives, which is also suitable for coeliacs. When sliced it has no fat and a pinkish, uniform colour, with a slightly spicy aroma. The product comes in double packaging, consisting of a thin inner casing within which the pre-treated product is cooked, enabling it to be kept for a long period, maintaining all its sensory, organoleptic characteristics. Solely as a precautionary measure, the product is subsequently placed in a second protective packaging.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Cotto [Duchessa S]

codice/code	R0079
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	6,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	13 kg
shelf life	180 gg/day

Prosciutto cotto [Toast]

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino completamente sgrassati in modo da ottenere un prodotto estremamente magro, privo di cotenna e grasso sottocutaneo. La selezione della materia prima consente di ottenere un prodotto fragrante e di ottima qualità. Il prodotto è realizzato a forma di parallelepipedo in modo da presentare una fetta quadrata.

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	B0162
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	4,6 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	9,2 kg
shelf life	180 gg/day

Prosciutto Cotto Toast
Cooked prosciutto obtained from pork with all fat totally removed so as to obtain a product that is extremely lean, devoid of rind and subcutaneous fat. The careful selection of raw ingredients grants a fragrant, top-quality product.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Cotto [Toast]

Cotto ottenuto da scamone di cosce di suino provenienti dalla comunità europea. Tutti gli ingredienti sono selezionati per ottenere un prodotto magro, privo di derivati del latte e adatto anche ai celiaci. La fetta si presenta priva di grasso e con un colore rosa uniforme ed un aroma leggermente speziato. Il prodotto è realizzato con doppio imballaggio costituito da un involucro molto sottile ma resistente all'interno del quale la materia prima lavorata viene cotta. Questo tipo di lavorazione consente di conservare per un lungo periodo tutte le caratteristiche sensoriali ed organolettiche di un prodotto fragrante e di ottima qualità. Il prodotto è realizzato a forma di parallelepipedo in modo da presentare una fetta quadrata.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0174
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	4,6 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	9,2 kg
shelf life	180 gg/day

Cotto Toast
Cooked prosciutto made from pork thigh originating within the European Community. All the ingredients are selected to achieve a lean product, devoid of milk derivatives, which is also suitable for coeliacs. When sliced it has no fat and a pinkish, uniform colour, with a slightly spicy aroma. The product comes in double packaging, consisting of a thin, highly resistant inner casing within which the pre-treated product is cooked. This type of treatment enables the product to be kept for a long period, maintaining all the sensory, organoleptic characteristics of a fragrant, top-quality product.
No GMO, milk derivatives, gluten.

le Specialità cotte

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Porchetta cotta [al forno]

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di middless e filoni selezionati e provenienti dalla comunità europea. La materia prima è insaporita con una miscela di sale e spezie e lavorata a lungo in una massaggiatrice meccanica. Successivamente viene legata a mano e cotta in forni saturi di vapore dove la copertura esterna del grasso consente di mantenere la carne interna morbida ed estremamente gustosa. Il prodotto dopo cottura viene sottoposto ad una leggera affumicatura.

NO OGM · NO glutine

codice/code	B0111	B0116
descrizione/description	s.v./vacuum pack	s.v./vacuum pack
peso/weight	6 kg	4,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3	4
peso crt/wt box	18 kg	18 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day

Oven-baked pork suckling

Made from treating selected pork loin and pancetta originating within the European Community. The raw ingredients are flavoured with a mixture of salt and spices, and worked for a long time in a mixing/moulding machine. It is then tied by hand and baked in steam ovens where the outer fat layer keeps the internal flesh soft and extremely tasty. After cooking, the product is lightly smoked.

No GMO, gluten.

Arista di suino [al forno]

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di filoni selezionati e provenienti dalla comunità europea. La materia prima è insaporita con una miscela di sale e spezie, lavorata a lungo in una massaggiatrice meccanica e cotta in forni saturi di vapore. Il prodotto dopo cottura viene sottoposto ad una leggera affumicatura.

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	B0118
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	7
peso crt/wt box	14 kg
shelf life	90 gg/day

Oven-baked Arista pork

Made from treated, selected pork loin and pancetta originating within the European Community. The raw ingredients are flavoured with a mixture of salt and spices, and worked for a long time in a mixing/moulding machine then cooked in a steam oven. After cooking, the product is lightly smoked.

No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Speck cotto [al forno]

Lo speck cotto è ottenuto dalla lavorazione di cosce di suino provenienti dalla comunità europea disossate e tagliate a forma di speck. Il prodotto dopo un lungo massaggio viene posto su griglie metalliche insaporito con una miscela di erbe aromatiche e cotto in forni saturi di vapore. Dopo la cottura viene affumicato leggermente.

NO OGM · NO glutine

codice/code	B0114
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	16 kg
shelf life	90 gg/day

Oven-baked Speck

Cooked speck is made from treated boneless pork thigh, originating within the European Community and cut to the speck shape. After a lengthy period in a mixing/moulding machine, it is seasoned with aromatic herbs and then cooked in a steam oven. After cooking, the product is lightly smoked.

No GMO, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

le Specialità cotte

Mortadella [classica]

Prodotto ottenuto secondo la tradizione bolognese utilizzando le migliori materie prime, tritate finissimamente. Quando l'impasto si mostra uniforme vengono aggiunti cubetti di grasso ed eventualmente i pistacchi. Il prodotto è insaccato in budello e cotto lentamente in forno a vapore.

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	TPROFIN015
descrizione/description	ovale a metà/half oval
peso/weight	5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	90 gg/day

Mortadella [con pistacchio]

codice/code	TPROFIN016
descrizione/description	ovale a metà/half oval
peso/weight	5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	90 gg/day

Classic and with pistachio Mortadella
This product is made according to the Bolognese tradition, using the best, finely minced raw ingredients. When the mixture becomes uniform, small cubes of fat are added followed by pistachios. The product is encased in gut and cooked slowly in a steam oven.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Lyoner [Parigi]

Insaccato ottenuto dalla macina sottilissima di materie prime scelte presenti in quantità non inferiore all'80%. L'impasto si presenta omogeneo, viene insaccato e cotto. Il prodotto si caratterizza per un gusto deciso ed equilibrato.

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	B0213
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	7
peso crt/wt box	14 kg
shelf life	90 gg/day

Lyoner Parigi
Sausage made from a prime selection of fine-ground raw ingredients in quantities of not less than 80%.The mixture is homogeneous, made into sausage form and cooked. The product is characterized by a strong, balanced taste.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

Lyoner [alle olive]

Insaccato ottenuto dalla macina sottilissima di materie prime scelte presenti in quantità non inferiore all'80%. Quando l'impasto si presenta omogeneo viene farcito con olive verdi, insaccato e cotto. Il prodotto si caratterizza per un gusto deciso ed equilibrato.

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	B0214
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	7
peso crt/wt box	14 kg
shelf life	90 gg/day

Lyoner with olives
Sausage made from prime selection of fine-ground raw ingredients in quantities of not less than 80%. When the mixture becomes homogeneous it is stuffed with green olives, formed into a sausage and cooked. The product is characterized by a strong, balanced taste.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

libero Servizio

Würstel Capriccio [senza pelle]

Würstel [senza pelle]

Würstel ottenuto dalla macina sottilissima di materie prime scelte presenti in quantità non inferiore all'80%. Quando l'impasto si presenta omogeneo viene insaccato, cotto ed affumicato con legno di faggio. Il prodotto si caratterizza per un gusto deciso ed equilibrato.

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

codice/code	B0204
descrizione/description	s.v. 4 pz/vac.pack 4 pcs
peso/weight	0,350 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	16
peso crt/wt box	5,6 kg
shelf life	60 gg/day

codice/code	B0203	R0206
descrizione/description	s.v. 3 pz/ vac.pack 3 pcs	s.v. 7 pz/ vac.pack 7 pcs
peso/weight	0,250 kg	0,650 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	20	12
peso crt/wt box	5 kg	7,8 kg
shelf life	60 gg/day	60 gg/day

Skinless Würstel frankfurters

Würstel made from a prime selection of fine-ground raw ingredients in quantities of not less than 80%. When the mixture becomes homogeneous it is formed into a sausage, cooked and smoked over beech wood. The product is characterized by a strong, balanced taste.

No GMO, added polyphosphates, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Libero servizio

Cotechino [precotto]

Ottenuto dalla macina di tagli magri e grassi e di cotenna provenienti da suini allevati in Italia. L'impasto viene insaporito con sale pepe e spezie ed insaccato in budello, confezionato in buste idonee alla cottura e cotto lentamente. Rappresenta un alimento tipico della cucina italiana che ci riporta nei giorni di festa.

NO OGM NO glutine

codice/code	B0196	B0195
descrizione/description	p.s. con astuccio/ pure pork in pounch	p.s. senza astuccio/pure pork, no pounch
peso/weight	0,5 kg	0,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	12	20
peso crt/wt box	6 kg	10 kg
shelf life	12 mesi/months	12 mesi/months

Pre-cooked Cotechino

Obtained by grinding rind, lean and fatty cuts from pigs raised in Italy. The mixture is seasoned with salt, pepper and spices and stuffed into gut casings, then packed in pouches suitable for baking and slow cooking. It is a typical Italian food that reminds us of holiday celebrations.
No GMO, gluten.

Zampone [cotto]

Specialità tipica della nostra terra realizzato con tagli magri e grassi e cotenna provenienti da suini allevati in Italia. L'impasto è insaporito con sale, pepe e spezie ed insaccato nella pelle della zampa anteriore del suino. Confezionato in buste idonee alla cottura e cotto lentamente. Rappresenta un alimento tipico della cucina italiana che ci riporta nei giorni di festa.

NO OGM NO glutine

codice/code	B0202	B0201
descrizione/description	p.s. con astuccio/ pure pork in pounch	p.s. senza astuccio/pure pork, no pounch
peso/weight	1 kg	1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	6	15
peso crt/wt box	6 kg	15 kg
shelf life	12 mesi/months	12 mesi/months

Cooked Trotters

Typical regional speciality made from rind, lean and fatty cuts from pigs reared in Italy. The mixture is seasoned with salt, pepper and spices and encased into the skin of the front trotter of the pig. Packed in pouches suitable for baking and slow cooking. It is a typical Italian food that reminds us of holiday celebrations.
No GMO, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Prosciutto crudo
[MEC disossato]

Cosce suine di accertata provenienza, italiana e comunitaria, vengono selezionate, salate e stagionate lentamente per permettere la maturazione della carne così da ottenere un prodotto gustoso e delicato.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	TPROFIN008
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	6 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3
peso crt/wt box	18 kg
shelf life	180 gg/day

MEC (EU origin) Boneless Prosciutto Crudo
Pork legs with proven Italian and EU provenance are selected, salted and cured slowly, producing mature meat that gives the product a delicate and delicious flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

i Prosciutti crudi stagionati

Prosciutto crudo
[di Parma]

Il prosciutto crudo di Parma è realizzato con cosce di suino italiano provenienti dal circuito dei prosciutti di Parma. Salato e stagionato in prosciuttifici accuratamente selezionati situati in zona tipica, secondo il disciplinare produttivo. Il prodotto al termine della stagionatura si scioglie in bocca e si presenta dolce e morbido.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	TPROFIN022
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	9 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	18 kg
shelf life	180 gg/day

Parma Prosciutto Crudo
Cured Parma Prosciutto is made from Italian pork leg originating in the Parma prosciutto zone. Salted and cured in carefully selected "prosciutteries" located in the zone of Parma, according to strict production specifications. After curing the product melts in your mouth with a sweet and soft flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Pancetta affumicata stufata [trancio]

NO OGM NO glutine

codice/code	B0139
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	14
peso crt/wt box	18 kg
shelf life	60 gg/day

le Pancette affumicate

La pancetta è un salume di suino preparato utilizzando la parte della pancia dell'animale. In passato era considerata anello di congiunzione tra i condimenti e i salumi veri e propri, oggi è apprezzata come salume a tutto tondo. Tante le declinazioni sulla tavola italiana: cruda, cotta, stagionata, arrotolata, steccata.

Pancetta is a cured pork meat made from the belly of the animal. In the past it was viewed as a cross between a flavouring and a genuine cured meat product; today it is appreciated as a full member of the cured meat family of which their are many variations to be found on the Italian table; crude, cooked, rolled, steccata (battened).

Pancetta affumicata stufata [singola]

Pancetta affumicata stufata [doppia]

Prodotto ottenuto dalla pancetta rifilata, privata della cartilagine e salata mediante salamoia costituita da sale spezie ed aromi. Dopo salatura il prodotto viene lavorato lentamente per almeno 24 ore, cotto in forni saturi da vapore e leggermente affumicato in modo da conferirgli una naturale doratura e il caratteristico sapore di affumicato. La pancetta stufata in fetta presenta un colore rosa per la parte magra alternata a delle striature bianche del grasso, il sapore è dolce aromatico e leggermente affumicato.

NO OGM NO glutine

codice/code	B0141	B0137
descrizione/description	s.v. intero/ vacuum pack whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	2 kg	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3	6
peso crt/wt box	6 kg	12 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day

codice/code	B0138	B0140
descrizione/description	s.v. intero/ vacuum pack whole	s/cotenna/ rindless
peso/weight	4 kg	3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4	6
peso crt/wt box	16 kg	18 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day

Braised, smoked, pancetta; single double and sliced

This product is made from trimmed pancetta, cartilage removed and salted in brine consisting of salt, spices and herbs. After salting the product is worked slowly for at least 24 hours, cooked in steam ovens and lightly smoked to give it a natural golden brown tone and a distinctive smoky flavour. The meaty part of the sliced, braised pancetta slice has a pink colour, alternating with the thin white streaks of fat; the taste is sweet with a slightly smoky aroma.

No GMO, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Pancetta salata [pepata]

La concia di salatura è particolarmente ricca di pepe e questa spezia è presente in grande quantità sulla superficie del prodotto finito.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0130
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	3,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	14 kg
shelf life	180 gg/day

Salted peppered Pancetta
The salt curing solution is particularly rich in pepper, which is also present in large amounts on the surface of the finished product.
No GMO, milk derivatives, gluten.

le Pancette crude

Tipico salume della pianura padana ottenuto dalla pancetta fresca posta sotto sale e lasciata riposare in luogo fresco sino a che il sale e le spezie raggiungano ogni parte della materia prima così da facilitarne la conservazione e la maturazione. La presenza di parti grasse alternate alle parti magre consente di ottenere anche a termine stagionatura un prodotto morbido e saporito allo stesso tempo.

Typical of the Po Valley, this salume is made from fresh, salted pancetta that is left to rest in a cool place until the salt and spices reach every part of the raw meat, to facilitate its storage and maturation. The presence of fatty parts alternating with the lean parts promotes a product that is soft and tasty at the same time, even at the end of the maturation period.

Pancetta cruda [affumicata]

Il processo di stagionatura della pancetta prevede anche una fase di affumicatura ottenuta dalla combustione di legni pregiati che conferisce al prodotto finito un leggero aroma di affumicato.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0132
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	120 gg/day

Cured, Smoked Pancetta
The curing process also includes a smoking phase from burning quality wood that gives the finished product a delicate smoky aroma.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Pancetta cruda [salata]

Si ottiene mediante il processo di produzione tradizionale senza affumicatura o aggiunta di pepe.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0129
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	120 gg/day

Cured, Salted Pancetta
This is made by the traditional production process without smoking or the addition of pepper.
No GMO, milk derivatives, gluten.

le Pancette arrotolate

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Pancetta arrotolata [senza cotenna]

Prodotto ottenuto secondo l'antica ricetta piacentina. La pancetta fresca privata della cotenna, salata con una concia formata da sale, pepe ed alcune spezie viene lasciata riposare in locali freschi ed asciutti in modo da consentire che la concia migri attraverso tutti i tessuti. Dopo questo periodo di riposo la pancetta viene arrotolata su se stessa, legata manualmente e stagionata a lungo in ambienti freschi e ventilati.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0095	B0096
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	3 kg	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	5	10
peso crt/wt box	15 kg	15 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day

Rindless Rolled Pancetta
This product is made according to the ancient Piacenza recipe. Rindless fresh pancetta, flavoured with salt, pepper and spices is allowed to rest in a cool and dry place in order to allow the tanning to be fully absorbed into the tissues. After this resting period, the bacon is rolled up, hand-tied and seasoned over a long period in a cool, ventilated atmosphere.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Pancetta arrotolata [coppata super]

La pancetta sgrassata e la coppa vengono salate con una concia composta da sale e alcune spezie e dopo un congruo periodo di riposo in ambiente refrigerato, la pancetta viene avvolta sulla coppa e legata a mano. Il prodotto viene poi fatto stagionare in ambienti freschi e ventilati per un lungo periodo.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0090	B0091
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	4 kg	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4	8
peso crt/wt box	16 kg	16 kg
shelf life	120 gg/day	90 gg/day

Super Coppata Pancetta
The defatted pancetta and the coppa (shoulder) are salted with a tanning composed of salt and some spices and after an adequate period of rest in a refrigerated environment, the bacon is wrapped around the coppa and tied by hand. The product is then cured in a cool and ventilated atmosphere for a long period.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Pancetta arrotolata [al pepe]

Prodotto ottenuto secondo l'antica ricetta piacentina. La pancetta fresca privata della cotenna, salata con una concia formata da sale, pepe ed alcune spezie viene lasciata riposare in locali freschi ed asciutti in modo da consentire che la concia migri attraverso tutti i tessuti. Un leggero velo di pepe viene spruzzato sulla pancetta prima di procedere all'arrotolamento e alla legatura manuale. Il prodotto è stagionato in ambienti freschi e ventilati.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	T0093
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	2,6 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	5,2 kg
shelf life	120 gg/day

Rolled Pancetta with pepper
This product is made according to the ancient Piacenza recipe. Rindless fresh pancetta, flavoured using a salt, pepper and spice tanning, it is allowed to rest in a cool and dry place in order to allow the mix to be fully absorbed into the tissues. A thin layer of pepper is sprinkled on the pancetta before being rolling and tied by hand. The product is then cured in a cool and ventilated atmosphere.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Pancetta [steccata]

La pancetta di maiale rifilata ma senza asportare la cotenna viene insaporita con una concia di sale e spezie e lasciata riposare in ambiente refrigerato in modo che il sale migri in tutti i tessuti. Il prodotto viene piegato a libro, cucito a mano tenendolo pressato tra due stecche di legno in modo da evitare il passaggio di aria all'interno del prodotto. La stagionatura è lunga e lenta.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	T0091
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	3,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	7 kg
shelf life	120 gg/day

Battened Pancetta
Trimmed Pancetta with the rind on, seasoned with salt and spice tanning, left in a refrigerated atmosphere in order to allow the mixture to be fully absorbed into the meat. The product is folded like a book, sewed by hand as it is held pressed between two slats of wood to avoid air entering into the product. Maturation is long and slow.
No GMO, milk derivatives, gluten.

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Coppa [stagionata]

Salume tipico del nord Italia ottenuto dalla lavorazione del muscolo del collo opportunamente rifilato, insaporito con sale, spezie e lavorato a lungo in modo da favorire l'assorbimento del sale. La coppa viene poi insaccata e stagionata in locali freschi e ventilati proprio per permettere al prodotto di sviluppare quel gusto pieno, dolce, poco pronunciato, ma ricco di profumi delicati.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0083	B0084	B0086
descrizione/description	intero/whole	pelata intero s.v./ skinless whole vac.pack	pelata a metà s.v. skinless half vac.pack
peso/weight	2 kg	1,8 kg	0,9 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10	10	20
peso crt/wt box	20 kg	18 kg	18 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day	90 gg/day

Cured Coppa

Typical sausage of northern Italy obtained from trimmed neck muscle, seasoned with salt and spices that are left to work for a long period in order to facilitate the absorption of the salt. The coppa is then encased and cured in a cool, ventilated atmosphere specifically to allow the product to develop its full sweet, flavour; subtle but full of delicate aromas.

No GMO, milk derivatives, gluten.

le Specialità stagionate

Speck stagionato [a metà]

Speck stagionato [intero]

Viene preparato con la coscia pesante di suino disossata e rifilata secondo la tradizione. La materia prima viene coperta manualmente con una miscela di sale e numerose spezie e lasciata riposare per almeno trenta giorni in locali refrigerati. Successivamente il prodotto viene affumicato e stagionato in locali freschi ed umidi per tempi non inferiori ai 5 mesi. Al termine della stagionatura lo speck presenta un sapore deciso, dolce, aromatico e leggermente morbido.

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

codice/code	B0102	B0103
descrizione/description	s.v. a metà/ vacuum pack half	s.v. un quarto/ vacuum pack quarter
peso/weight	2,5 kg	1,250 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8	16
peso crt/wt box	20 kg	20 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

codice/code	B0100	B0101
descrizione/description	intero/whole	s.v./vaccum pack
peso/weight	5 kg	5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4	4
peso crt/wt box	20 kg	20 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

Cured Speck; half and whole

It is prepared with weighty pork thigh, boned and trimmed according to tradition. The raw ingredient is covered manually with a mixture of salt and numerous spices and left to rest for at least thirty days in a refrigerated area. Then the product is smoked and aged in a cool and humid atmosphere for not less than 5 months. At the end of curing, the speck has a strong, sweet, aromatic and slightly soft flavour.

No GMO, milk derivatives, gluten.

Park of the Po Delta: a unique land for unique products.

Lagoons and creeks, fossil dunes, reed beds and flood plains: this is the fascinating region known as Polesine. In this gentle, unpolluted area (now a nature park) the zesty fragrance of the sea air mingles with the perfumes of inland
crops. Polesine - the offspring of the Po's still waters and the population's endless toil - has fertile soil and a unique microclimate, making it the ideal habitat for numerous bird species and the invaluable, irreplaceable partner of the finest charcuterie.
The fine traditions and solid values of the population translate into distinctive, authentic flavours, producing unique, sublime products for those who seek the best.

Parco del Delta del Po: un territorio unico per prodotti unici.

È fatto di lagune e di sacche, di dune fossili, di canneti e di golene questo straordinario territorio che è il Polesine.

In questo paesaggio dolce ed incontaminato, oggi parco naturale, il profumo della salsedine si confonde con quello delle colture dell'entroterra. Figlio delle acque chete del Po e del duro lavoro dell'uomo il Polesine si caratterizza per la sua terra fertile e il microclima unico che ne fanno l'habitat ideale di innumerevoli specie di uccelli ed il prezioso ed insostituibile alleato dei più gustosi insaccati.

Dalla tradizione e dai valori della sua gente nascono, infatti, sapori marcati e genuini che da sempre donano agli amanti della buona tavola prodotti tipici di sublime bontà.

Taste, goodness and purity!

A wide range of products, branded Treasures of the Delta, which combine several lines to meet the food requirements of every modern consumer.

Taste, goodness, wholesomeness and quality are the common denominator of these salami, sausages, crude and cooked hams, along with fine specialties such as Polesana sausages, ''Artù'' salami, Sopressa Delta or ''el culet.''

Gusto, bontà e genuinità!

Gusto, bontà, genuinità e qualità sono il denominatore comune di salami, salsicce, cotechini, ma anche di prosciutti cotti e crudi e di pregiate specialità come la salsiccia polesana, la sopressa del Delta o ''el culet''.

Il consumatore trova tra i Tesori del Delta i prodotti per la tavola di tutti i giorni, ma anche quelli per le occasioni speciali o la scampagnata fuori porta, potendo scegliere tra diverse forme di confezionamento e di servizio.

www.tesorideldelta.it

TESORI DEL DELTA
SALUME CHE TENTA

I FRESCHI

Gustosi e saporiti, i Freschi sono un ottimo alleato in cucina. Con fantasia e creatività possono diventare protagonisti di piatti semplici, ma molto appetitosi, oppure l'ingrediente irrinunciabile con cui dare un tocco speciale a primi e secondi piatti della tradizione.

Tasty and delicious, the Fresh Range is a great ally in the kitchen. With imagination and creativity they can become the stars of simple, but delicious dishes, or the essential ingredient which gives a special touch to first and main course dishes.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE FORESTALI
GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA
DECRETO MINISTERIALE 18 luglio 2000

La salsiccia Polesana è un prodotto come da suggerimenti contenuti nelle "linee guida per una sana alimentazione italiana" del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (revisione 2003)e dell'Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

La salsiccia Polesana is a product as per the suggestions contained in the "guidelines for a healthy Italian diet" of the Ministry of Agricultural and Forestry Policies (2003 revision) and of the National Institute of Food and Nutrition Research

SALSICCIA POLESANA

codice/code	T0191
descrizione/description	atp/protected atmosphere
peso/weight	0,1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	100
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	21 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Si ottiene dalla macina di carni fresche e pancetta di maiale insaporite con sale e un ricco miscuglio di spezie.

Polesine Sausage
This sausage comes from freshly ground pork and pancetta bacon, seasoned with salt and a rich mixture of spices.
No GMO, milk derivatives, gluten.

SALAMELLA POLESANA

codice/code	T0189
descrizione/description	atp/protected atmosphere
peso/weight	1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	21 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Si ottiene dalla macina di carni fresche e pancetta di maiale insaporite con sale e un ricco miscuglio di spezie.

Polesine Salamella sausage
This sausage comes from freshly ground pork and pancetta bacon, seasoned with salt and a rich mixture of spices.
No GMO, milk derivatives, gluten.

PESTO POLESANO

codice/code	GASTR021
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	15
peso crt/wt box	15 kg
shelf life	21 gg/day

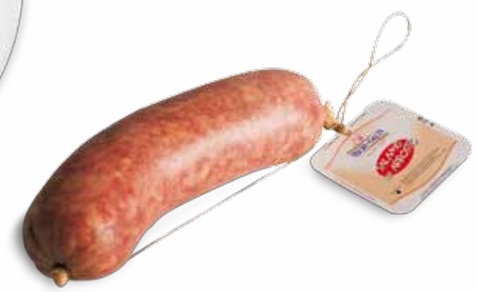
NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Si ottiene dalla macina di carni fresche e pancetta di maiale insaporite con sale e un ricco miscuglio di spezie.

Polesine Pesto
This sausage comes from freshly ground pork and pancetta bacon, seasoned with salt and a rich mixture of spices.
No GMO, milk derivatives, gluten.

I FRESCHI

SALAME PER ARROSTO



codice/code	T0024
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	0,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	15
peso crt/wt box	7,5 kg
shelf life	21 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

L'impasto è ottenuto dalla macina medio-grossa di tagli pregiati del maiale come spalla e pancetta ai quali viene aggiunto esclusivamente sale e pepe proprio per esaltare nel prodotto finito il gusto della carne. Ottimo da degustare cotto alla piastra o per arricchire sughi e pietanze.

Salami for roasting
The mixture is made from a medium-coarse grind of prime cuts of pork shoulder and belly to which only salt and pepper are added to highlight the flavour of the seasoned meat in the finished product. Great to taste cooked on the plate or as enrichment to sauces and other dishes.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

COTECHINO POLESANO

codice/code	B0194
descrizione/description	intero/wholez
peso/weight	0,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	15
peso crt/wt box	7,5 kg
shelf life	30 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Ottenuto dalla macina di tagli magri e grassi e di cotenna provenienti da suini allevati in Italia. L'impasto viene insaporito con sale pepe e spezie ed insaccato in budello. Rappresenta un alimento tipico della cucina italiana che ci riporta nei giorni di festa.

Polesine Cotechino
Obtained by grinding rind, lean and fatty cuts from pigs raised in Italy. The mixture is seasoned with salt, pepper and spices and stuffed into gut casings. It is a typical Italian food that reminds us of holiday celebrations.
No GMO, milk derivatives, gluten.

BONDIOLA POLESANA

codice/code	B0193
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	30 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Ottenuto dalla macina di tagli magri e grassi e di cotenna provenienti da suini allevati in Italia. L'impasto viene insaporito con sale pepe e spezie ed insaccato in budello.

Polesine Bondiola
Obtained by grinding rind, lean and fatty cuts from pigs raised in Italy. The mixture is seasoned with salt, pepper and spices and stuffed into gut casings.
No GMO, milk derivatives, gluten.

I SALAMI

Tesori del Delta propone una scelta tra i migliori salami italiani, dove ciascuno si distingue per la macinatura della carne a grana più grossa o più fine, per le spezie e gli ingredienti che arricchiscono l'impasto. La lenta e sapiente stagionatura regala profumi ed aromi delicati.

Tesori del Delta offers a selection of the best Italian salami; each is characterized by the coarse or fineness of the grinding and the various spices and ingredients that enrich the salami mixture. The slow and masterly maturation process gives the delicate flavours and aroma.

SOPRESSA VENETA

codice/code	T0001	T0002 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	3 kg	3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	5	5
peso crt/wt box	15 kg	15 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salume tipico dell'area veneta ottenuto dalla macina di carni scelte di maiale quali spalle e pancetta. La qualità delle carni, i tempi lunghi di stagionatura e le metodiche di lavorazione conferiscono al prodotto un sapore davvero unico.

Venetian Sopressa with and without garlic
A typical sausage of Veneta made from ground, specially chosen prime cuts of pork such as shoulder and bacon. The quality of the meat, the extended maturation period and the treatment methods employed give the product a truly unique flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

SALAME MILANO

codice/code	B0047	B0048
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	3 kg	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	5	10
peso crt/wt box	15 kg	15 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Ottenuto da carni suine selezionate e macinate "a grana di riso". Particolarità che lo distingue da tutte le altre produzioni nazionali. L'impasto è insaporito con sale e alcuni aromi per esaltare il sapore dolce e delicato della carne stagionata.

Milano Salami
Obtained from selected cuts of pork, ground to a "rice grain" finish. This feature distinguishes it from all the other national products. The mixture is seasoned with salt and some spices to enhance the sweet and delicate flavour of the cured meat.
No GMO, milk derivatives, gluten.

SALAME UNGHERESE

codice/code	B0038	B0039
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	3 kg	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	5	10
peso crt/wt box	15 kg	15 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Ottenuto dalla macina finissima di carni di suino alle quali viene aggiunto sale, pepe macinato e spezie. L'impasto viene insaccato in budello ed affumicato delicatamente. Il prodotto che si ottiene presenta un colore rosso vivo e l'aroma risulta leggermente affumicato.

Hungarian Salami
Obtained from ultra-finely ground pork to which salt, ground pepper and spices are added. The mixture is then encased in gut and gently smoked. The resulting product has a bright red colour with a lightly smoked aroma.
No GMO, milk derivatives, gluten.

TESORI DEL DELTA
SALUME CHE TENTA

La lenta e sapiente stagionatura regala profumi ed aromi delicati.

The slow and masterly maturation process gives the delicate flavours and aroma.

I SALAMI

SOPRESSA ZIA CON AGLIO

codice/code	T0005
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3
peso crt/wt box	15 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salume tipico dell'area veneta ottenuto dalla macina di carni scelte di maiale quali spalle e pancetta insaccate in budello gentile. La qualità delle carni, i tempi lunghi di stagionatura e le metodiche di lavorazione conferiscono al prodotto un sapore davvero unico.

Sopressa Zia with garlic
A typical sausage from the Veneto area made from ground, specially chosen prime cuts of pork such as shoulder and bacon encased in fine gut. The quality of the meat, the extended maturation period and the processing methods employed give the product a truly unique flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

SALAME NOSTRANO

codice/code	B0024	P0024 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	1,5 kg	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	14	14
peso crt/wt box	21 kg	21 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

L'impasto è ottenuto dalla macina medio-grossa di tagli pregiati del maiale come spalla e pancetta ai quali viene aggiunto esclusivamente sale e pepe proprio per esaltare nel prodotto finito il gusto della carne stagionata. Il salame nostrano gigante e medio generalmente viene venduto ancora leggermente morbido.

Our own Salami
The mixture is made from medium-coarse grind of prime cuts of pork, like shoulder and belly, to which only salt and pepper are added to highlight the flavour of the cured meat in the finished product. Our giant and medium salame is usually sold whilst still slightly soft.
No GMO, milk derivatives, gluten.

I COTTI ARROSTI

codice/code	T0150	T0151
descrizione/ description	s.v. intero/ vacuum pack whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	8 kg	4 kg
nr. pz-crt/ no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	16 kg	16 kg
shelf life	150 gg/day	150 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Prosciutto cotto ottenuto da cosce selezionate disossate, private dello scamone e del geretto e mantenendo per il resto l'integrità delle masse muscolari. Sulla parte superiore della coscia è lasciata la cotenna con relativo grasso sottocutaneo. Il prodotto è cotto lentamente in ambiente saturo di vapore.

Prosciutto cotto Fornaci
Cooked prosciutto obtained from selected boneless thigh, no rump or shank and maintaining the integrity of the remaining muscle mass. On the upper part of the thigh the rind is left intact along with the subcutaneous fat. The product is cooked slowly in a steam-saturated atmosphere.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

codice/code	T0160	T0161
descrizione/ description	s.v. intero/ vacuum pack whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	8 kg	4 kg
nr. pz-crt/ no. pcs-box	2	4
peso crt/wt box	16 kg	16 kg
shelf life	150 gg/day	150 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Ottenuto da cosce destinate alla produzione di prosciutto crudo, disossate e private del geretto e dello scamone, mantenendo per il resto l'integrità delle masse muscolari. La parte superiore del prosciutto è ricoperta dalla cotenna con relativo grasso sottocutaneo dello spessore circa di 1 cm. Viene lavorato con una salina estremamente leggera in modo da esaltare il profumo e la fragranza della materia prima.

Prosciutto cotto Polesine
Made from selected boneless thigh destined for Prosciutto Crudo, with no rump or shank and maintaining the integrity of the remaining muscle mass. On the upper part of the prosciutto the rind is left intact along with the subcutaneous fat to a depth of approx. 1cm. It is treated with an extremely light saline solution in order to enhance the aroma and fragrance of the raw meat.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

codice/code	T0185
descrizione/ description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	9 kg
nr. pz-crt/ no. pcs-box	2
peso crt/wt box	18 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine · NO glutammato

Prosciutto cotto ottenuto da cosce magre di suino italiano. La coscia viene disossata, rifilata in parte dal grasso per ottenere un prosciutto di buona pezzatura. Lavorato secondo i metodi tradizionali viene poi cotto a vapore.
Senza OGM.
Senza lattosio e/o derivati del latte aggiunti. Adatto per chi è allergico ed intollerante ad alcune componenti del latte.
Senza fonti di glutine aggiunte.
Senza glutammato monosodico aggiunto.

Prosciutto cotto Benessere
Prosciutto from lean italian pork thigh. The leg is boned trimmed some fat from ham to get a good size. Worked in the traditional way is then steamed.
No GMO.
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.
No sources of added gluten.
No added monosodium glutamate.

I COTTI ARROSTI

TESORI DEL DELTA
SALUME CHE TENTA

PROSCIUTTO COTTO CAMPIONE

Per piccoli campioni!

codice/code	T053
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	8 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	16 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Prosciutto cotto ottenuto da cosce selezionate disossate, private dello scamone e del geretto e mantenendo per il resto l'integrità delle masse muscolari. Sulla parte superiore della coscia è lasciata la cotenna con relativo grasso sottocutaneo. Il prodotto è cotto lentamente in ambiente saturo di vapore.

Prosciutto cotto Campione
Prosciutto obtained from selected boneless thigh, no rump or shank and maintaining the integrity of the remaining muscle mass. On the upper part of the thigh the rind is left intact along with the subcutaneous fat. The product is cooked slowly in a steam-saturated atmosphere.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

VALLIGIANO PROSCIUTTO COTTO

codice/code	T0170
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	6 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	90 gg/day

NO OGM · NO glutine

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino completamente sgrassati. Il prodotto finito si presenta estremamente magro, privo di cotenna e grasso sottocutaneo. La selezione della materia prima consente di ottenere un prodotto fragrante e di ottima qualità che si adatta molto bene alle produzioni alimentari che prevedono un trattamento anche forte al calore.

Prosciutto cotto Valligiano
Cooked prosciutto obtained from pork rump with all fat totally removed. The final product is extremely lean, devoid of rind and subcutaneous fat. The selection of raw ingredients results in a fragrant, top-quality product that is well suited to food production processes that may also require intense heat treatment.
No GMO, gluten.

COTTO DEL DELTA

codice/code	T0155
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	6,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	13 kg
shelf life	180 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Cotto ottenuto da scamoni ottenuti da cosce di suino provenienti dalla comunità europea. Tutti gli ingredienti sono selezionati per ottenere un prodotto magro, privo di derivati del latte e adatto anche ai celiaci. La fetta si presenta priva di grasso e con un colore rosa uniforme ed un aroma leggermente speziato.

Cotto del Delta
Cooked prosciutto made from pork thigh originating within the European Community. All the ingredients are selected to achieve a lean product, devoid of milk derivatives, which is also suitable for coeliacs. When sliced it has no fat and a pinkish, uniform colour, with a slightly spicy aroma.
No GMO, milk derivatives, gluten.

TEODORO COTTO

codice/code	T0180
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	8 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	16 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Cotto ottenuto da carne di coscia di suino proveniente dalla comunità europea e tutti gli ingredienti sono selezionati per ottenere un prodotto magro e adatto anche ai celiaci. La fetta si presenta di colore rosato e uniforme ed è aromatizzato con spezie così da esaltare il sapore della carne cotta a vapore. Il prodotto presenta un doppio imballaggio costituito da un involucro sottile all'interno del quale il prodotto viene cotto e permette di conservare per un lungo periodo tutte le caratteristiche sensoriali ed organolettiche.

Cotto Teodoro
Cooked prosciutto made from pork leg meat originating within the European Community and all the ingredients are selected to achieve a lean product that is also suitable for coeliacs. When sliced it has a pinkish, uniform colour and is flavoured with spices in order to enhance the flavour of the steam-cooked meat. The product comes in double packaging, consisting of a thin inner casing within which the product is cooked and can be kept for a long period, maintaining all its sensory, organoleptic characteristics.
No GMO, milk derivatives, gluten.

I COTTI ARROSTI

PORCHETTA TREVIGIANA

codice/code	T0112
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	3,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	14 kg
shelf life	60 gg/day

NO OGM · NO glutine

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni selezionate di suino italiano. La materia prima è insaporita con una miscela di sale e spezie e lavorata a lungo. Successivamente viene legata a mano e cotta in forni saturi di vapore dove la copertura esterna del grasso consente di mantenere la carne interna morbida ed estremamente gustosa. Il prodotto dopo cottura viene sottoposto ad una leggera affumicatura.

Porchetta trevigiana
Made from selected, treated Italian pork; the raw ingredients are flavoured with a mixture of salt and spices and treated over a long period of time. It is then tied by hand and baked in steam ovens where the outer fat layer keeps the internal flesh soft and extremely tasty. After cooking, the product is lightly smoked.
No GMO, gluten.

FESA DI TACCHINO

codice/code	GASTR009
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	8 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni di tacchino selezionate. La materia prima è insaporita con una miscela di sale e spezie e cotta in forni saturi di vapore all'interno di bauletti.

Turkey Rump
Made from selected, treated turkey meat; the raw ingredients are flavoured with a mixture of salt and spices and cooked in boxes in a steam oven.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

PORCHETTA ROMANESCA

codice/code	B0116
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	90 gg/day

NO OGM · NO glutine

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di middless e filoni selezionati e provenienti dalla comunità europea. La materia prima è insaporita con una miscela di sale e spezie e lavorata a lungo in una massaggiatrice meccanica. Successivamente viene legata a mano e cotta in forni saturi di vapore dove la copertura esterna del grasso consente di mantenere la carne interna morbida ed estremamente gustosa. Il prodotto dopo cottura viene sottoposto ad una leggera affumicatura.

Porchetta romanesca
Made from treating selected pork loin and pancetta originating within the European Community. The raw ingredients are flavoured with a mixture of salt and spices, and worked for a long time in a mixing/moulding machine. It is then tied by hand and baked in steam ovens where the outer fat layer keeps the internal flesh soft and extremely tasty. After cooking, the product is lightly smoked.
No GMO, gluten.

PANCETTA STUFATA AFFUMICATA

codice/code	B0137	B0138
descrizione/description	singola/single	doppia/double
peso/weight	2 kg	4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	8	4
peso crt/wt box	16 kg	16 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day

NO OGM · NO glutine

Prodotto ottenuto dalla pancetta rifilata, privata della cartilagine e salata mediante salamoia costituita da sale spezie ed aromi. Dopo salatura il prodotto viene lavorato lentamente per almeno 24 ore, cotto in forni saturi da vapore e leggermente affumicato in modo da conferirgli una naturale doratura e il caratteristico sapore di affumicato. La pancetta stufata in fetta presenta un colore rosa per la parte magra alternata a delle striature bianche del grasso, il sapore è dolce aromatico e leggermente affumicato.

Braised smoked Pancetta
This product is made from trimmed pancetta, cartilage removed and salted in brine consisting of salt, spices and herbs. After salting the product is worked slowly for at least 24 hours, cooked in steam ovens and lightly smoked to give it a natural golden brown tone and a distinctive smoky flavour. The meaty part of the sliced, braised pancetta slice has a pink colour, alternating with the thin white streaks of fat; the taste is sweet with a slightly smoky aroma.
No GMO, gluten.

I CRUDI SALATI

PROSCIUTTO DEL DELTA

codice/code	TPROFIN024	TPROFIN025
descrizione/description	s/o s.v. pressato intero boneless vac.pack pressed whole	s/o s.v. addobbo intero boneless vac.pack dressed whole
peso/weight	6,5 kg	6,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	2
peso crt/wt box	13 kg	13 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Cosce suine di accertata provenienza italiana vengono selezionate, salate e stagionate lentamente per permettere la maturazione della carne così da ottenere un prodotto gustoso e delicato.

Prosciutto crudo from the "del Delta" boneless
Guaranteed Italian pork legs are selected, salted and cured slowly, producing mature meat that gives the product a delicate and delicious flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

PROSCIUTTO DI PARMA

codice/code	TPROFIN022	TPROFIN030
descrizione/description	s/o s.v. pressato intero boneless vac.pack pressed whole	s/o s.v. addobbo intero boneless vac.pack dressed whole
peso/weight	7,5 kg	7,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	2
peso crt/wt box	15 kg	15 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Il prosciutto crudo di Parma è realizzato con cosce di suino italiano provenienti dal circuito dei prosciutti di Parma. Salato e stagionato in prosciuttifici accuratamente selezionati situati in zona tipica, secondo il disciplinare produttivo. Il prodotto al termine della stagionatura si scioglie in bocca e si presenta dolce e morbido.

Prosciutto crudo Parma boneless
Cured Parma Prosciutto is made from Italian pork leg originating in the Parma prosciutto zone. Salted and cured in carefully selected "prosciutteries" located in the zone of Parma, according to strict production specifications. After curing the product melts in your mouth with a sweet and soft flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

PROSCIUTTO CASERECCIO

codice/code	TPROFIN008	TPROFIN027
descrizione/description	s/o s.v. pressato intero boneless vac.pack pressed whole	s/o s.v. addobbo intero boneless vac.pack dressed whole
peso/weight	6,5 kg	6,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2	2
peso crt/wt box	13 kg	13 kg
shelf life	180 gg/day	180 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Cosce suine di accertata provenienza comunitaria vengono selezionate, salate e stagionate lentamente per permettere la maturazione della carne così da ottenere un prodotto gustoso e delicato.

Prosciutto crudo Casereccio boneless
Pork legs of guaranteed EC provenance are selected, salted and cured slowly to allow the maturation of the meat resulting in a delicate, tasty product.
No GMO, milk derivatives, gluten.

I CRUDI SALATI

SPECK

codice/code	B0102
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	8 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Viene preparato con la coscia pesante di suino disossata e rifilata secondo la tradizione. La materia prima viene coperta manualmente con una miscela di sale e numerose spezie e lasciata riposare per almeno trenta giorni in locali refrigerati. Successivamente il prodotto viene affumicato e stagionato in locali freschi ed umidi per tempi non inferiori ai 5 mesi. Al termine della stagionatura lo speck presenta un sapore deciso, dolce, aromatico e leggermente morbido.

Speck
It is prepared with weighty pork thigh, boned and trimmed according to tradition.
The raw ingredient is covered manually with a mixture of salt and numerous spices and left to rest for at least thirty days in a refrigerated area. Then the product is smoked and aged in a cool and humid atmosphere for not less than 5 months. At the end of curing, the speck has a strong, sweet, aromatic and slightly soft flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

BRESAOLA

codice/code	TPRFIN004
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	1,8 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	7,2 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO glutine

La bresaola è un salume tipico della Valtellina, prodotto con carne bovina, sottoposta a salagione con sale, pepe e aromi naturali. Al termine viene quindi lavata e insaccata in budelli e inviata alla fase successiva di asciugamento per una lenta e graduale riduzione di umidità del prodotto. Per il suo basso contenuto di grassi è particolarmente indicata nelle diete.

Bresaola
Bresaola is typical salami from Valtellina, made with beef that has been cured with salt, pepper and natural flavours. It is then rinsed, stuffed into gut casing and proceeds to the drying phase for a slow and gradual reduction of humidity. Thanks to its low fat content it is particularly recommended in a healthy diet.
No GMO, gluten.

PANCETTA SUPERCOPPATA

codice/code	B0090	B0091
descrizione/description	intero/whole	s.v. a metà/ vacuum pack half
peso/weight	4 kg	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4	8
peso crt/wt box	16 kg	16 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

La pancetta sgrassata e la coppa vengono salate con una concia composta da sale e alcune spezie e dopo un congruo periodo di riposo in ambiente refrigerato, la pancetta viene avvolta sulla coppa e legata a mano. Il prodotto viene poi fatto stagionare in ambienti freschi e ventilati per un lungo periodo.

Pancetta Supercoppata
The defatted pancetta and the coppa (shoulder) are salted with a tanning composed of salt and some spices and after an adequate period of rest in a refrigerated environment, the bacon is wrapped around the coppa and tied by hand. The product is then cured in a cool and ventilated atmosphere for a long period.
No GMO, milk derivatives, gluten.

PANCETTA STEGGATA CON COTENNA

codice/code	T0091
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

La pancetta di maiale rifilata ma senza asportare la cotenna viene insaporita con una concia di sale e spezie e lasciata riposare in ambiente refrigerato in modo che il sale migri in tutti i tessuti. Il prodotto viene piegato a libro, cucito a mano tenendolo pressato tra due stecche di legno in modo da evitare il passaggio di aria all'interno del prodotto. La stagionatura è lunga e lenta.

Pancetta with rind, wood-pressed
Trimmed Pancetta with the rind on, seasoned with salt and spice tanning, left in a refrigerated atmosphere in order to allow the mixture to be fully absorbed into the meat. The product is folded like a book, sewed by hand as it is held pressed between two slats of wood to avoid air entering into the product. Maturation is long and slow.
No GMO, milk derivatives, gluten.

I CRUDI SALATI

COPPA STAGIONATA

codice/code	B0082
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10
peso crt/wt box	20 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salume tipico del nord Italia ottenuto dalla lavorazione del muscolo del collo opportunamente rifilato, insaporito con sale, spezie e lavorato a lungo in modo da favorire l'assorbimento del sale. La coppa viene poi insaccata e stagionata in locali freschi e ventilati proprio per permettere al prodotto di sviluppare quel gusto pieno, dolce, poco pronunciato, ma ricco di profumi delicati.

Cured Coppa
Typical sausage of northern Italy obtained from trimmed neck muscle, seasoned with salt and spices that are left to work for a long period in order to facilitate the absorption of the salt. The coppa is then encased and cured in a cool, ventilated atmosphere specifically to allow the product to develop its full sweet, flavour; subtle but full of delicate aromas.
No GMO, milk derivatives, gluten.

COPPA STAGIONATA PELATA

codice/code	B0084
descrizione/description	s.v. pelato/s.v. pelato
peso/weight	1,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10
peso crt/wt box	15 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salume tipico del nord Italia ottenuto dalla lavorazione del muscolo del collo opportunamente rifilato, insaporito con sale, spezie e lavorato a lungo in modo da favorire l'assorbimento del sale. La coppa viene poi insaccata e stagionata in locali freschi e ventilati. Viene poi spelata per rendere più facile il taglio. Gusto pieno, dolce, poco pronunciato ma ricco di profumi delicati.

Cured skinless Coppa
Typical sausage meat of northern Italy obtained from trimmed neck muscle, seasoned with salt and spices, treated over a long period in order to facilitate absorption of the salt. The coppa is then encased in gut and cured in a cool, ventilated atmosphere. It is then skinned to make it easier to cut. It has a full, sweet but subtle flavour, rich in delicate aromas.
No GMO, milk derivatives, gluten.

PANCETTA ARROTOLATA

codice/code	B0095
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Prodotto ottenuto secondo l'antica ricetta piacentina. La pancetta fresca privata della cotenna, salata con una concia formata da sale, pepe ed alcune spezie viene lasciata riposare in locali freschi ed asciutti in modo da consentire che la concia migri attraverso tutti i tessuti. Dopo questo periodo di riposo la pancetta viene arrotolata su se stessa, legata manualmente e stagionata a lungo in ambienti freschi e ventilati.

Rolled Pancetta
This product is made according to the ancient Piacenza recipe. Rindless fresh pancetta, flavoured with salt, pepper and spices is allowed to rest in a cool and dry place in order to allow the tanning to be fully absorbed into the tissues. After this resting period, the bacon is rolled up, hand-tied and seasoned over a long period in a cool, ventilated atmosphere.
No GMO, milk derivatives, gluten.

PANCETTA ARROTOLATA PEPATA

codice/code	T0093
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Prodotto ottenuto secondo l'antica ricetta piacentina. La pancetta fresca privata della cotenna, salata con una concia formata da sale, pepe ed alcune spezie viene lasciata riposare in locali freschi ed asciutti in modo da consentire che la concia migri attraverso tutti i tessuti.
Un leggero velo di pepe viene spruzzato sulla pancetta prima di procedere all'arrotolamento e alla legatura manuale. Il prodotto è stagionato in ambienti freschi e ventilati.

Rolled Pancetta peppered
This product is made according to the ancient Piacenza recipe. Rindless fresh pancetta, flavoured using a salt, pepper and spice tanning, it is allowed to rest in a cool and dry place in order to allow the mix to be fully absorbed into the tissues. A thin layer of pepper is sprinkled on the pancetta before being rolling and tied by hand. The product is then cured in a cool and ventilated atmosphere.
No GMO, milk derivatives, gluten.

LE SPECIALITA'

LARDO PANCETTATO

codice/code	T0102
descrizione/description	s.v. intero
peso/weight	5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	90 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

È un insaccato stagionato ottenuto da due strati di lardo di suino pressati in stampi e confezionati sottovuoto. È lavorato con carni a caldo, cioè fresche di macellazione che non hanno subito stress da trasporto o sono state refrigerate per la conservazione. Ha un sapore caratteristico, delicatamente gustoso e profumato, leggermente aromatico, mai aggressivo.

Pancetta Lard
This is cured sausage made of two layers of pork lard pressed into moulds and vacuum-packed. It is treated with warm meat, i.e. fresh from the slaughter, which has not undergone transport stress or been conserved by refrigeration. It has a distinctive, delicately delicious, fragrant and slightly aromatic flavour that is never overpowering.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

CARNE SALADA

codice/code	T0194
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	2
peso crt/wt box	4 kg
shelf life	90 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Fesa di bovino selezionata. Al taglio la fetta è compatta, di un bel colore rosato. Il sapore è dolce, leggermente sapido e delicato.

Salted meat
Selected topside beef rump; when cut the slice is compact with a nice pink colour. It has a sweet, slightly fruity and delicate flavour.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

GUANCIALE STAGIONATO

codice/code	T0103
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	2 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	8 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Ricavato dal guanciale del maiale percorso da venature magre con una componente di grasso pregiato, condito con sale e pepe e aromi naturali. Affumicato in modo naturale con ceppi di legno. La consistenza è più dura rispetto alla pancetta e il sapore più caratteristico.
È un prodotto tradizionale molto apprezzato per preparare piatti tipici come spaghetti alla carbonara, pasta all'amatriciana e crostoni vari.

Cured cheek
Taken from the finely veined cheek of the pig with prime fat content and seasoned with salt, pepper and natural flavours. Smoked in a natural way over wooden logs. The consistency is harder than the pancetta bacon and the flavour has more character. It is a traditional, treasured product in the preparation of dishes such as spaghetti alla carbonara, pasta all'amatriciana and various crostini.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

EL CULET

codice/code	GASTR029
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	4,5 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	4
peso crt/wt box	18 kg
shelf life	180 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

È la parte migliore del prosciutto, la più pregiata. Il prodotto intero presenta la classica forma "a pera". Al taglio la carne appare di colore rosso rubino uniforme, con un leggero strato di grasso di colore bianco-rosato. Attraverso una lunga e accurata stagionatura, sviluppa un profumo intenso e un gusto tipico. Gran parte del merito dell'eccellenza del culet è infatti da attribuirsi all'ambiente di stagionatura che è la vecchia tradizionale cantina.

El culet
This is the best, most precious type of prosciutto ham. The whole product has a classic "pear" shape. When cut the meat is a uniform ruby red colour, with a thin layer of white-pink fat. Through a long and careful curing process it develops an intense aroma and a characteristic flavour. Much of the credit for the excellence of the Culet is in fact due to the curing environment, which is the traditional, old-style cellar.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

LE SPECIALITA'

SICILIANELLA

codice/code	B0081
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	180 gg/day

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

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.

Sicilianella
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.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

SOPRESSA AI SEMI DI FINOCCHIO

codice/code	B0020
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	3
peso crt/wt box	10 kg
shelf life	180 gg/day

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Salume tipicamente toscano per i semi di finocchio aggiunti all'impasto di puro suino. La carne grassa del guanciale viene triturata finemente insieme a quella magra, quindi miscelata con vino rosso, sale, pepe ed erbe aromatiche, infine insaccata in budello, spesso di notevoli dimensioni. In cucina non ha grandi impieghi, eccetto l'abbinamento a verdure. Può essere scaldata leggermente e quindi consumata su fette di polenta grigliata.

Finocchiona
A typical Tuscan sausage, so-called for the fennel seeds that are added to the pure pork mince. The fatty meat of the cheeks, is finely chopped along with the lean, then mixed with red wine, salt, pepper and aromatic herbs then finally encased in gut, often to considerable sizes. It doesn't have much use in cooking, except for adding it to vegetables. It can be warmed slightly and then eaten on slices of grilled polenta.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

SALAME DEL CONTADINO

codice/code	B0026
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	12
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	180 gg/day

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

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.

Rolled Pancetta normal
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.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

SALAME SICILIANO

codice/code	B0080
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	0,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10
peso crt/wt box	4 kg
shelf life	180 gg/day

NO OGM · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Salame tipico siciliano fortemente speziato con pepe fino e grosso, all'impasto vengono aggiunti cubetti di lardello. Caratteristica la forma a ferro di cavallo.

Sicilian Salami
Typical Sicilian salami strongly spiced with fine and whole pepper, with small lard cubes added to the mix. It takes the characteristic shape of a horseshoe.
No GMO, added polyphosphates, gluten.

LIBERO SERVIZIO

I prodotti Libero Servizio sono la migliore risposta alle esigenze dell'alimentazione moderna. Compromesso perfetto tra comodità e qualità, garantiscono al consumatore il piacere di un prodotto pronto all'uso e disponibile nella pezzatura più adatta alle sue esigenze.

The Self Serivce products are the best solution to the needs of modern food consumption. A perfect compromise between convenience and quality, they guarantee the consumer the pleasure of a ready-to-use product that is available in sizes best suited to their needs.

SOPRESSA VENETA MIGNON

codice/code	B0005	T0006 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	1 kg	1 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10	10
peso crt/wt box	10 kg	10 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salume tipico dell'area veneta ottenuto dalla macina di carni scelte di maiale quali spalle e pancetta. La qualità delle carni, i tempi lunghi di stagionatura e le metodiche di lavorazione conferiscono al prodotto un sapore davvero unico.

Mini Venetian Sopressa with and without garlic
A typical sausage of Veneta made from ground, specially chosen prime cuts of pork such as shoulder and bacon. The quality of the meat, the extended maturation period and the treatment methods employed give the product a truly unique flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

SALAME DEL DELTA

codice/code	006	066 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	0,8 kg	0,8 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	12	12
peso crt/wt box	10 kg	10 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salume tipico dell'area veneta ottenuto dalla macina di carni scelte di maiale quali spalle e pancetta. La qualità delle carni, i tempi lunghi di stagionatura e le metodiche di lavorazione conferiscono al prodotto un sapore davvero unico.

Salami from the Delta, with and without garlic
A typical sausage of Veneta made from ground, specially chosen prime cuts of pork such as shoulder and bacon. The quality of the meat, the extended maturation period and the treatment methods employed give the product a truly unique flavour.
No GMO, milk derivatives, gluten.

SALAMINO VENETO

codice/code	B0033	T0025 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	0,4 kg	0,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	25	25
peso crt/wt box	10 kg	10 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salame di puro suino ottenuto da carni selezionate e macinate a grana medio-grossa, insaporendo l'impasto con sale, pepe e l'aggiunta di vino bianco. Il prodotto anche a fine stagionatura non risulta mai troppo secco e il colore rosato non diventa mai troppo intenso.

Salami Veneto, with and without garlic
Salame of pure pork obtained from selected and medium-large ground cuts of meat, seasoned with salt, pepper and a dash of white wine. Even after maturation the product is never too dry and the pink colour never becomes too intense.
No GMO, milk derivatives, gluten.

COPPA STAGIONATA

codice/code	B0086
descrizione/description	s.v. a metà/vacuum pack half
peso/weight	0,7 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	10
peso crt/wt box	11 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

Salume tipico del nord Italia ottenuto dalla lavorazione del muscolo del collo opportunamente rifilato, insaporito con sale, spezie e lavorato a lungo in modo da favorire l'assorbimento del sale. La coppa viene poi insaccata, stagionata in locali freschi e ventilati e affumicata in legno di faggio con aroma ginepro per 12 ore proprio per permettere al prodotto di sviluppare quel gusto pieno, dolce, poco pronunciato, ma ricco di profumi delicati.

Cured Coppa
Typical sausage meat of northern Italy obtained from trimmed neck muscle, seasoned with salt and spices, treated over a long period in order to facilitate the absorption of the salt. The coppa is then encased in gut and cured in a cool, ventilated atmosphere and smoked over beech wood with juniper aroma for 12 hours, to allow the product to develop its full sweet, flavour; subtle but full of delicate aromas.
No GMO, milk derivatives, gluten.

TESORI DEL DELTA
SALUME CHE TENTA

SALSICCIA NOSTRANA

codice/code	B0188
descrizione/description	s.v. intero/vacuum pack whole
peso/weight	0,3 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	40
peso crt/wt box	12 kg
shelf life	75 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO glutine

La salsiccia si ottiene dalla macina di carni fresche di maiale e di pancetta, insaporite con sale e un ricco miscuglio di spezie. Dopo un accurato mescolamento l'impasto viene insaccato in budello con diametro di 4 cm circa.

Our own sausages
This sausage comes from freshly ground pork and bacon, seasoned with salt and a rich mixture of spices. After careful mixing, the mixture is packed into a 4cm gut casing.
No GMO, milk derivatives, gluten.

SALSICCIA NAPOLI

codice/code	B0074	B0077	B0078
descrizione/description	curva sfusa intero traduzione	curva s.v. xl intero traduzione	bastoncino s.v. x3 intero traduzione
peso/weight	0,5 kg	0,3 kg	0,9 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	40	25	15
peso crt/wt box	20 kg	7,5 kg	13,5 kg
shelf life	90 gg/day	90 gg/day	90 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

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

Napoli sausages
This is prepared using a careful selection of seasoned meat, well flavoured with chili peppers, herbs and spices.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

LIBERO SERVIZIO

PANCETTA AFFUMICATA
A CUBETTI

codice/code	GASTR007
descrizione/description	atp/protected atmosphere
peso/weight	0,15 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	12
peso crt/wt box	1,8 kg
shelf life	90 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Il processo di stagionatura della pancetta prevede anche una fase di affumicatura ottenuta dalla combustione di legni pregiati che conferisce al prodotto finito un leggero aroma di affumicato.

Cubed smoked Pancetta
The curing process also includes a smoking phase from burning quality wood that gives the finished product a delicate smoky aroma.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

PANCETTA DOLCE
A CUBETTI

codice/code	GASTR005
descrizione/description	atp/protected atmosphere
peso/weight	0,15 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	12
peso crt/wt box	1,8 kg
shelf life	90 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Si ottiene mediante il processo di produzione tradizionale senza affumicatura o aggiunta di pepe.

Cubed sweet/unsmoked Pancetta
This is made by the traditional production process without smoking or the addition of pepper.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Tra storia, natura e bontà!

La tipicità è l'elemento che contraddistingue questa linea che, oggi porta in tavola con orgoglio le specialità tipiche di un territorio unico come i sui prodotti denominato Parco del Delta. Qui, dove il fiume diventa mare e la natura si manifesta nella sua primitiva fierezza, nascono questi prodotti, specialità dai sapori marcati e genuini da sempre apprezzati dagli amanti della buona tavola. Salami, sopresse, salsicce, cotechini, bondiola sono solo alcune delle Specialità Tipiche Venete del Delta.

Historical, natural and full of goodness!

It is its characteristic element that distinguishes this range, which today proudly brings typical specialities from a unique area to your table, such as those products that are branded Parco Del Delta. Here, where the river runs into the sea and nature proudly shows her primitive side, these products are born; tasty, speciality, proprietary products, always genuine and always appreciated by lovers of good food. Salami, Sopresata, speciality sausages such as Cotechini and Bondiola are just some of the specialties of the Typical Venetian Specialities of the Delta.

Gastronomia contadina del Delta

Il salamino e la sopressa sono alimenti tipici della gastronomia contadina ad alto valore nutritivo, gustosissimi, digeribili, poiché le carni per effetto della stagionatura hanno subito trasformazioni che le rendono facilmente assimilabili. Trovano la loro esaltazione se tagliati a fette abbastanza alte e gustati sia crudi che cotti alla griglia, serviti con della polenta abbrustolita. Degustati con un contorno di sottaceti, sono ottimi, nei periodi più freddi, abbinati a tutte verdure di stagione grigliate. Ideali in ogni momento della giornata e in ogni occasione, specialmente se accompagnati da un calice di buon vino rosso.

Delta peasant food

Salamino and sopressa is a cured meat that is very characteristic peasant food. It is delicious and very nutritious, yet it is also a "light" food because the maturing process makes the meat highly digestible. It is particularly good when cut into quite thick slices and eaten as it is or grilled and served with grilled polenta.
It is excellent in the winter eaten with a side dish of pickled vegetables and all kinds of grilled sea sonal vegetables. Sopressa is ideal for any time of day and any occasion, especially when accompanied by a glass of good red wine.

LA GOCCIA DEL DELTA

codice/code	P0035
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	0,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	18
peso crt/wt box	7,5 kg
shelf life	180 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

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.

A dash of the Delta
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.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

SALAMINO DEL DELTA

codice/code	T0027	T0028 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	0,4 kg	0,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	25	25
peso crt/wt box	10 kg	10 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

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.

Mini sausage from the Delta with or without garlic
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.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

SOPRESSA mini DEL DELTA

codice/code	B0003	T0003 (aglio/garlic)
descrizione/description	intero/whole	intero/whole
peso/weight	0,9 kg	0,9 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	6	6
peso crt/wt box	5,4 kg	5,4 kg
shelf life	120 gg/day	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

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.

Mini Sopressa from the Delta with or without garlic
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.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Morbidezza, sapore, profumo

Vengono prodotti esclusivamente con la lavorazione tradizionale a caldo, nel pieno rispetto dell'antica ricetta del Delta. Ciò significa aver ottenuto un prodotto con caratteristiche artigianali con numerosi plus ovvero: sensazione di un prodotto casalingo per l'utilizzo di budelli naturali e legatura a mano, morbidezza, sapore, profumo in quanto l'impasto a caldo esalta le qualità della miscela carne/grasso, minor apporto di sale per la conservazione.

Softness, flavour and fragrance

Is made using the traditional hot method, in accordance with the original recipe from the Delta, thus obtaining a craft product with several strong points, such as: similarity to a home-made product for the use of natural sausage-skin and hand-tying, as well as softness, flavour and fragrance since the hot-mixing enhances the qualities of the meat/fat blend; less salt needed for preservation.

Artù

Salamino del Delta al gusto di Tartufo

codice/code	T0021
descrizione/description	intero/whole
peso/weight	0,4 kg
nr. pz-crt/no. pcs-box	12
peso crt/wt box	4,8 kg
shelf life	120 gg/day

NO OGM · NO derivati del latte · NO polifosfati aggiunti · NO glutine

Artù salamino al tartufo per gli amanti dei sapori decisi. Viene proposto nell'originale packaging a tubo forato per conservare intatte anche nel banco frigo tutte le caratteristiche del prodotto. Ottimo se accompagnato da un formaggio come Bastardo e Morlacco del Grappa e un buon vino rosso.

Artù, the truffle-flavoured mini salami for people who enjoy assertive flavours. Sold in an original, perforated-tube packaging to preserve its fine qualities even in supermarkets' refrigerated cabinets. Excellent to eat with cheese, such as Bastardo or Morlacco del Grappa, and a glass of good red wine.
No GMO, milk derivatives, added polyphosphates, gluten.

Non lasciare che il passato ti dica chi sei, lascia che ti dica chi diventerai!
Joel Zwick

Do not let the past tell you who you are, let it tell you who you will become.
Joel Zwick

concept: Carla Massaro
photo: archivio fotografico interno

Made in Italy / December 2013

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione anche parziale dell'opera, in ogni forma e con ogni mezzo, inclusi la fotocopia, la registrazione e il trattamento informatico, senza l'autorizzazione di Salumificio M. Brugnolo srl.

All rights reserved. Reproduction even partial of the work, in any form or by any mean, including photocopying, recording and processing information, without the permission of Salumificio M. Brugnolo srl is not allowed.

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!