BONFATTI

dal 1947

Arte Salumiera Emiliana

La Bonfatti nasce nel 1947 ed ha sede a Renazzo di Cento, un piccolo paese nel cuore dell'Emilia Romagna, crocevia delle tre province di Bologna, Modena e Ferrara.

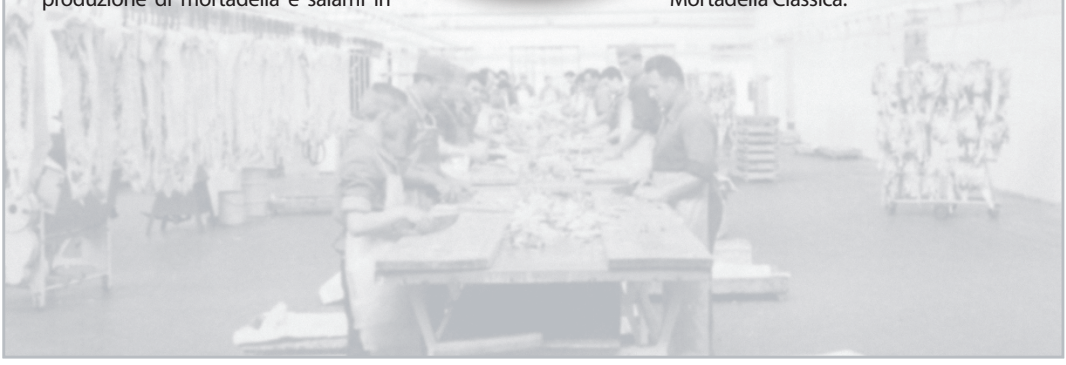
Sin dalle origini produce salumi tipici emiliani come mortadelle, salami e coppa di testa. La gamma si caratterizza per la manifattura artigianale che tocca tutte le fasi della lavorazione. Le carni utilizzate provengono unicamente da suini italiani che hanno raggiunto il peso di 180 kg, idonei, quindi, alle produzioni DOP.

La Bonfatti seleziona accuratamente solo spezie e budelli naturali per le proprie produzioni e rifinisce i prodotti legandoli a mano con corde di spago. La mortadella Classica, i salumi cotti e la coppa di testa sono i prodotti tipici del territorio che sintetizzano l'"Arte Salumiera Emiliana" della Bonfatti e che sono disponibili anche affettati in vaschetta salva-freschezza.

La Bonfatti Salumi fa parte della Negrini Salumi, il cui fondatore, Cav. Angelo Negrini nato nel 1905 in un piccolo paese della campagna bolognese, iniziò la produzione di mortadella e salami in un piccolo laboratorio a Renazzo di Cento, tutt'ora sede dell'azienda, che nei decenni si è sviluppata ed ammodernata ma con una filosofia produttiva fortemente orientata all'artigianalità e alla tipicità, filosofia che tutt'ora contraddistingue le produzioni Bonfatti.

La mortadella Classica è il prodotto più rappresentativo e storicamente più importante per la Bonfatti. L'intento dell'Azienda è quello di proporre con questo prodotto i tradizionali sapori della mortadella, e per fare questo, vengono utilizzati tagli di carne molto nobili come la spalla e il guanciale, oltre ad altri ingredienti genuini e naturali. Il risultato è quello di un prodotto con un colore rosa più tenue, profumi meno invadenti, un sapore carneo deciso, una grande leggerezza e un'ottima digeribilità.

L'arte norcina di Bonfatti ha inoltre riportato in vita anche altri salumi cotti locali, vere e proprie eccellenze ormai molto rare, come il Salame Rosa e la Mortadella Lyon. Prodotti per i quali Slow Food ha avviato il nuovo Presidio di tutela dei Salumi rosa tradizionali bolognesi, che va ad aggiungersi a quello già attivo da diversi anni della Mortadella Classica.



Mortadella Classica

Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
www.fondazioneslowfood.com

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
9/11 kg intera	516100	120	1	10	6
6/8 kg intera	516200	120	1	12	7
5 kg mezza	516300	120	2	10	6
3 kg mezza	516700	120	2	10	6

L'Antipasto Rosa

Salame Rosa

Presidio Slow Food®

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
www.fondazioneslowfood.com

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
3,5 kg mezzo	580300	120	2	10	7
600 g mezzo	580300	120	12	10	7

Mortadella Lyon
in budello gentile

Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
www.fondazioneslowfood.com

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
1 Kg mezza	557300	120	4	12	9

L'Antipasto Rosa

Prosciutto Cotto Julius

Alta Qualita'

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
10/11 kg	105000	120	1	10	6
5/6 kg mezzo	105300	120	2	10	6
5/6 kg al tartufo mezzo	105530	120	2	10	6

Mortadella Classica

Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
www.fondazioneslowfood.com

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
700 g	516500	120	6	10	7
700 g in astuccio	516550	120	6	10	7

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
2/2,5 kg intero	831010	120	4	6	10

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
1,5 kg Salame Emiliano	831020	120	4	12	9
1,5 kg Salame Emiliano in gentile	831067	120	3	10	10
1,5 kg Salame Ferrarese	831040	120	4	12	9

Salama da Sugo

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
1 kg stagionata	831180	120	8	6	10
1 kg precotta in astuccio	831191	480	6	8	6
250 g precotta in astuccio spicchio	831192	480	12	10	7

Coppa di Testa con Aglio

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
9 kg mezza	851229	90	1	10	6
3,5 kg mezza	663300	90	2	10	7

Peso / Prodotto	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
120 g affettato / Mortadella Classica	516120N	30	10	15	8
100 g affettato / Salame Rosa	580030N	30	8	25	8

Peso / Prodotto	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
100 g affettato / Pancetta Arrotolata Pepata	369010N	60	14	25	8
100 g affettato / Salame Zia	831010N	60	14	25	8

Peso	Codice	Scadenza giorni	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet
700 g sottovuoto / Salame Zia mezzo	831011	120	10	6	10
300 g atm / Salamella Bologna	831380	90	12	7	9

Arte Salumiera Emiliana

BONFATTI

dal 1947

BONFATTI è un marchio
di proprietà di
Negrini Salumi Sas di Gianni Negrini
via Alberelli, 28
44045 Renazzo (FE) Italia
segreteria@negrinisalumi.com
www.bonfattisalumi.com