

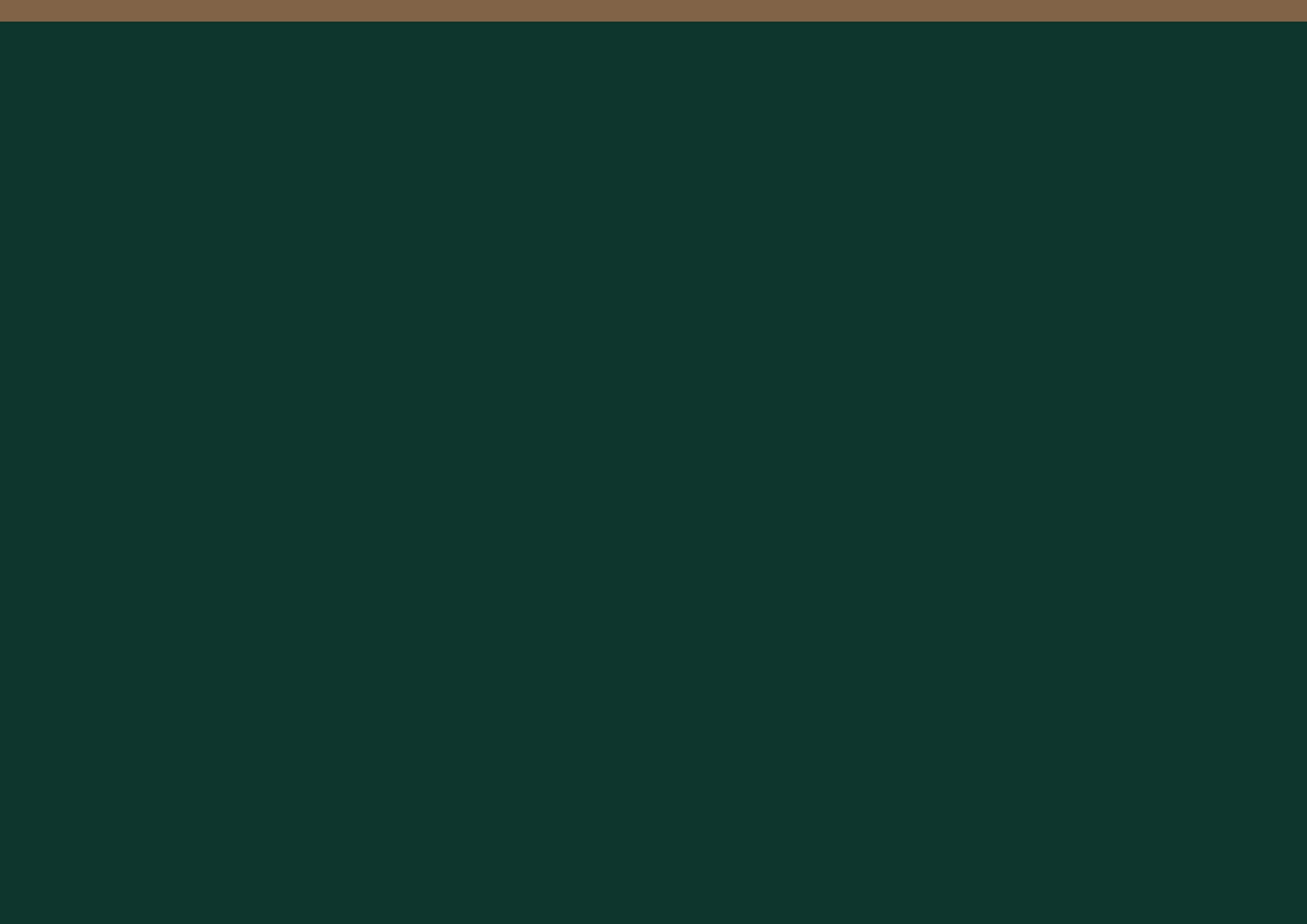
UNA STORIA FATTA DI GUSTO

dal 1955

  
*Gianni Negrini*  
negrini



CATALOGO GENERALE



UNA STORIA FATTA DI GUSTO

dal 1955



CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOG

CATALOGUE GÉNÉRAL

CATÁLOGO GENERAL

GESAMTKATALOG

CATÁLOGO GERAL



## UNA STORIA FATTA DI GUSTO

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

antica e pregiata.

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



*Stabilimento  
Negrini nel 1960,  
sala di sezionamento.*

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

### A BACKGROUND OF GOOD TASTE

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

### UNE HISTOIRE FAITE DE GOUT

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



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

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

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

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



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

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

### UNA HISTORIA HECHA DE SABOR

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

### EINE SCHMACKHAFTE GESCHICHTE

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

### UMA HISTÓRIA FEITA DE SABOR

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

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

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

## IL GRUPPO NEGRINI OGGI

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



### THE NEGRINI GROUP TODAY

Negrini produces his full range of products in the production unit located in Renazzo (Ferrara). The plant, the Group's head office, covers 16.000 sq. m. with output currently standing at 5.000 tons a year, it is specialising in the production of mortadella, cooked ham and salami. The production unit is equipped with the most advanced technology, Negrini holds the BRC (British Retail Consortium) and IFS (International Food Standard) certifications, and it also has a computerized traceability system capable of identifying the production phases of each product. The Italian sales network, consisting of more than 60 agents, is flexible and extensive and covers both traditional channel and the modern distribution system. For more than 30 years, Negrini distributes its products directly or indirectly throughout major European markets and around the world.

### LE GROUPE NEGRINI AUJOURD'HUI

Negrini réalise sa propre production dans l'unité de production moderne de Renazzo (Fe). L'établissement, siège de la société, s'étend sur une superficie couverte de 16.000 m<sup>2</sup> et une surface de 60.000 m<sup>2</sup> ca, sa capacité de production est de 5.000 tonnes par an et elle est spécialisée dans la production de mortadelles, jambons cuits et saucissons. L'unité de production est équipée des technologies les plus à l'avant-garde, sont certifiées BRC (British Retail Consortium) et IFS (International Food Standard), et possèdent un système de REPERAGE informatisé en mesure d'identifier les phases de production de chaque produit. Le réseau commercial Italie, comprenant environ 60 agents, est souple et capillaire et couvre le canal traditionnel ainsi que la distribution moderne. Depuis plus de 30 ans, Negrini distribue directement et indirectement ses produits sur les principaux marchés internationaux, européens et hors Europe.

**L**a rete commerciale Italia, composta da circa 60 agenti, è flessibile e capillare e copre sia il canale tradizionale che la moderna distribuzione. Da oltre 40 anni, Negrini distribuisce direttamente ed indirettamente i propri prodotti sui principali mercati internazionali europei ed extra europei.



*Presenza del Gruppo Negrini nel mondo*

*Negrini's presence throughout the world*

#### EL GRUPO NEGRINI HOY

Negrini produce en su moderna planta productiva de Renazzo (Ferrara). La planta, sede de la empresa, ocupa una superficie cubierta de 16.000 m<sup>2</sup> dentro de un área de 60.000 m<sup>2</sup> y cuenta con una capacidad productiva de 5.000 toneladas por año; se especializa en la producción de mortadelas, jamones de york y salamis. La unidad productiva aplica las tecnologías más avanzadas y está certificada BRC (British Retail Consortium) y IFS (International Food Standard), además de contar con un sistema de RASTREABILIDAD informatizado que puede identificar las fases de producción de cada producto. La empresa posee una amplia y flexible red comercial nacional que se compone de 60 agentes y abarca tanto los canales tradicionales como la distribución moderna. Desde hace más de 30 años, Negrini distribuye sus productos directa e indirectamente en Europa y el resto del mundo.

#### DIE NEGRINI GRUPPE HEUTE

Die Negrini Produktion entsteht in die moderne Werkniederlassungen in Renazzo (Fe). Das auf die Herstellung von Mortadella, gekochtem Schinken und Salamis spezialisierte Werk am Unternehmenssitz in Renazzo (Fe) erstreckt sich auf insgesamt 60.000 m<sup>2</sup> wovon 16.000 m<sup>2</sup> überdacht sind, und hat eine jährliche Produktionskapazität von 5.000 t. Die Produktionswerke sind mit den modernsten Technologien ausgestattet und nach BRC (British Retail Consortium) und IFS (International Food Standard) zertifiziert. Darüber hinaus verfügen sie über ein informatisiertes RÜCKVERFOLGBARKEITSSYSTEM, mit dem sich die Produktionsphasen jedes Produktes identifizieren lassen. Das aus ca. 60 Vertretern bestehende italienische Verkaufsnetz ist so flexibel und engmaschig organisiert, dass es sowohl den traditionellen Kanal wie auch das moderne Vertriebswesen deckt. Seit über 30 Jahren vertreibt Negrini seine Produkte direkt und indirekt auf den wichtigsten internationalen Märkten in- und außerhalb Europas.

#### O GRUPO NEGRINI HOJE

A Negrini realiza a sua produção nas modernas instalações de Renazzo (FE). A unidade produtiva, sede da empresa, estende-se por uma superfície coberta e 16.000 metros quadrados e uma área de 60.000 metros quadrados e tem uma capacidade produtiva de 5.000 toneladas/ano, sendo especializada na produção de mortadela, fiambres e salames. As unidades produtivas são dotadas das tecnologias mais avançadas, são certificadas BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) para além de terem um sistema de controlo informatizado capaz de identificar as fases de produção de cada produto. A rede comercial em Itália, constituída por cerca de 60 agentes, é flexível e ramificada e cobre quer o canal tradicional quer a moderna distribuição. Há mais de 30 anos que a Negrini distribui directa e indirectamente os seus produtos nos principais mercados internacionais europeus e fora da Europa.





*Particolare della lavorazione della mortadella*

*Detail from the mortadella processing cycle*

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

*First internal quality control laboratory in the 1996*



#### MODERN PROCESSING TECHNOLOGY

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

#### TECHNOLOGIES MODERNES DE FABRICATION

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



## MODERNE TECNOLOGIE DI LAVORAZIONE

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



*Una cella per la stagionatura dei salami*

*Detail from the salami drying process*



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

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

### MODERNAS TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN

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

### MODERNE VERARBEITUNGSTECHNOLOGIEN

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

### MODERNAS TECNOLOGIAS DE LABORAÇÃO

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

## UNA GAMMA COMPLETA DI PRODOTTI

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

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

### LE MORTADELLE

pag.1

MORTADELLAS - LES MORTADELLES - MORTADELA  
MORTADELLA - MORTADELAS



### I PROSCIUTTI COTTI

pag.8

COOKED HAMS - LES JAMBONS BLANCS  
JAMONES COCIDOS - PRESSCHINKEN  
FIAMBRES



### GLI ARROSTI

pag.13

ROAST MEATS - LES RÔTIS - CARNE ASADA  
BRATEN - ASSADOS



### I SALAMI

pag.16

SALAMIS - LES SAUCISSONS - SALAME  
SALAMI - SALAMES



### GLI STAGIONATI

pag.24

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



### A WIDE RANGE OF PRODUCTS

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

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

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

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

### UNE GAMME COMPLETE DE PRODUITS

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

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

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

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

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

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

- Vasta è anche la gamma dei SALAMI, dai tipici come la Zia fino ai più diffusi come il Milano, il Napoli, le Spianate, le Sopresse, le Salamelle e il Cacciatore DOP.
- Ottimi anche i PROSCIUTTI COTTI e gli ARROSTI, sempre più importante è la produzione di Prosciutto Cotto alle Erbe grazie all'importante diffusione e notorietà che ha raggiunto sui mercati internazionali.

#### SPECIALITÀ SUINO pag.30

PORK SPECIALITIES - LES SPÉCIALITÉS DE PORC - ESPECIALIDADES DE CERDO - SCHWEIN SPEZIALITÄTEN - ESPECIALIDADES SUÍNAS



#### SPECIALITÀ BOVINO pag.34

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



#### GLI AFFETTATI pag.36

SLICED PRODUCTS - LA CHARCUTERIE JAMONADOS Y EMBUTIDOS AUFSCHNITTE - FATIADOS



#### PIATTI PRONTI DI CARNE pag.43

PREPARED MEAT DISHES - PLATS PRÉPARÉS A BASE DE VIANDE - PLATOS PREPARADOS DE CARNE - FERTIGGERICHTE MIT FLEISCH - PRATOS PRONTOS DE CARNE



#### I CRUDI pag.46

RAW PRODUCTS - LES JAMBONS CRUS CRUDOS - ROHSCHINKEN - CRUS



#### UNA GAMA COMPLETA DE PRODUCTOS

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

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

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

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

#### EIN KOMPLETTES PRODUKTSORTIMENT

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

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

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

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

#### UMA GAMA COMPLETA DE PRODUCTOS

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

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

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

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

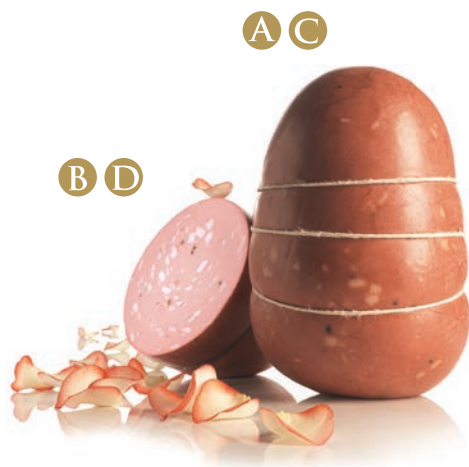


# LE MORTADELLE





\*in riferimento ai valori medi nutrizionali della Mortadella (fonte dati: CREA - Alimenti e Nutrizione)



A C

B D



A

B C D



## MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA IGP INTERA 12/13 KG - MEZZA 6,5 KG

- Mortadella stuffed in natural pork casing GLORIOSA IGP - full size 12/13 kg - half size 6,5 kg
- Mortadelle ensachée dans un boyau de porc naturel GLORIOSA IGP - entière 12/13 kg - demie 6,5 kg
- Mortadela embutida en tripa GLORIOSA IGP - entera 12/13 kg - promedia 6,5 kg
- Mortadella in vesicica GLORIOSA ggA - ganz 12/13 kg - halb 6,5 kg
- Mortadela em tripa de suíno natural GLORIOSA IGP - inteira 12/13 kg - meia 6,5 kg



A) 510000  
B) 510300  
C) 510800  
D) 510380



A) 12/13 kg  
B) 6,5 kg  
C) 12/13 kg  
D) 6,5 kg



A) C) n.1  
B) D) n.2



ø 23 cm



2/5 °C



C) D) pistacchio



## MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA AL TARTUFO MEZZA 4/4,5 KG

- Mortadella stuffed in natural pork casing GLORIOSA with TRUFFLE - half size 4/4,5 kg
- Mortadelle ensachée dans un boyau de porc naturel GLORIOSA à la TRUFFE - demie 4/4,5 kg
- Mortadela embutida en tripa GLORIOSA con TRUFA - promedia 4/4,5 kg
- Mortadella in vesicica GLORIOSA mit TRÜFFEL - halb 4/4,5 kg
- Mortadela em tripa de suíno natural GLORIOSA con TRUFA - meia 4/4,5 kg



516370



4/4,5 kg



n.1



ø 21 cm



2/5 °C



## MORTADELLA LA NERA DA SUINO NERO INTERA 13/14 KG - MEZZA 3,5 KG / 7 KG

- Mortadella LA NERA with pork meat of black breeds - full size 13/14 kg - half size 3,5 kg / 7 kg
- Mortadelle LA NERA avec les viandes de porc de races noire - entière 13/14 kg - demie 3,5 kg / 7 kg
- Mortadela LA NERA con carnes de cerdo de razas negras - entera 13/14 kg - promedia 3,5 kg / 7 kg
- Mortadella LA NERA mit Schweinefleisch von schwarzen Rassen - ganz 13/14 kg - halb 3,5 kg / 7 kg
- Mortadela LA NERA com carnes do suíno do raças negra - inteira 13/14 kg - meia 3,5 kg / 7 kg



A) 512000  
B) 512300  
C) 512180  
D) 512630



A) 13/14 kg  
B) 7 kg  
C) 7 kg  
D) 3,5 kg



A) B) C) n.1  
D) n.2



ø 23 cm



2/5 °C



C) pistacchio



## MORTADELLA MODELLA -50% DI GRASSI MEZZA 6 KG

- Mortadella MODELLA - half size 6 kg
- Mortadelle MODELLA - demie 6 kg
- Mortadela MODELLA - promedia 6 kg
- Mortadella MODELLA - halb 6 kg
- Mortadela MODELLA - meia 6 kg



503300



6 kg



n.1



2/5 °C





## MORTADELLA BOLOGNA IGP MEZZA 3 KG

- Mortadella BOLOGNA PGI - half size 3 kg
- Mortadelle BOLOGNA IGP - demie 3 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - promedia 3 kg
- Mortadella BOLOGNA ggA - halb 3 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - meia 3 kg



A) 522300 blu  
B) 546900 oro



3 kg



n.2



ø 17 cm



2/5 °C



B) pistacchio



## MORTADELLA BOLOGNA IGP MEZZA 9,5 KG

- Mortadella BOLOGNA PGI - half size 9,5 kg
- Mortadelle BOLOGNA IGP - demie 9,5 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - promedia 9,5 kg
- Mortadella BOLOGNA ggA - halb 9,5 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - meia 9,5 kg



A) 511300 blu  
B) 548300 oro  
C) 548800 oro



9,5 kg



n.1



ø 21 cm



2/5 °C



C) pistacchio



## MORTADELLA BOLOGNA IGP MEZZA 16,5 KG

- Mortadella BOLOGNA PGI - half size 16,5 kg
- Mortadelle BOLOGNA IGP - demie 16,5 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - promedia 16,5 kg
- Mortadella BOLOGNA ggA - halb 16,5 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - meia 16,5 kg



A) 507300 blu  
B) 549300 oro  
C) 549800 oro



16,5 kg



n.1



ø 24 cm



2/5 °C



C) pistacchio



## MORTADELLA BOLOGNA IGP MEZZA 25 KG

- Mortadella BOLOGNA PGI - half size 25 kg
- Mortadelle BOLOGNA IGP - demie 25 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - promedia 25 kg
- Mortadella BOLOGNA ggA - halb 25 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - meia 25 kg



A) 514300 blu  
B) 555300 oro  
C) 555800 oro



25 kg



n.1



ø 28 cm



2/5 °C



C) pistacchio









## MORTADELLA BOLOGNA IGP INTERA 50 KG - INTERA 100 KG

- Mortadella BOLOGNA PGI - full size 50 kg - full size 100 kg
- Mortadelle BOLOGNA IGP - entière 50 kg - entière 100 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - entera 50 kg - entera 100 kg
- Mortadella BOLOGNA gga - ganz 50 kg - ganz 100 kg
- Mortadela BOLOGNA IGP - inteira 50 kg - inteira 100 kg

 code I	A) 517000 blu B) 535000 blu C) 555000 oro D) 555500 oro		A) 50 kg B) 100 kg C) 50 kg D) 50 kg
---	--	---	---



 n.1	 A) ø 28 cm B) ø 32 cm	 2/5 °C	 D) pistacchio
--	--	--	---





			
--	---	---	---

 CASI MATE

## MORTADELLA OLIMPICA MEZZA 3 KG

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

 code I	A) 560300 B) 564300		3 kg
--	------------------------	---	------



 n.2	 ø 17 cm	 2/5 °C	 B) pistacchio
---	---	--	--





			
---	---	---	--

 CASI MATE

## MORTADELLA OLIMPICA MEZZA 9,5 KG

- Mortadella OLIMPICA - half size 9,5 kg
- Mortadelle OLIMPICA - demie 9,5 kg
- Mortadela OLIMPICA - promedia 9,5 kg
- Mortadella OLIMPICA - halb 9,5 kg
- Mortadela OLIMPICA - meia 9,5 kg

 code I	A) 562300 B) 574300		9,5 kg
--	------------------------	---	--------



 n.1	 ø 21 cm	 2/5 °C	 B) pistacchio
---	---	--	---





			
---	---	---	---

 CASI MATE

## MORTADELLA OLIMPICA MEZZA 15 KG

- Mortadella OLIMPICA - half size 15 kg
- Mortadelle OLIMPICA - demie 15 kg
- Mortadela OLIMPICA - promedia 15 kg
- Mortadella OLIMPICA - halb 15 kg
- Mortadela OLIMPICA - meia 15 kg

 code I	A) 567300 B) 567800		15 kg
--	------------------------	---	-------

 n.1	 ø 24 cm	 2/5 °C	 B) pistacchio
---	---	--	---

			
---	---	---	---

 CASI MATE





CON OLIVE



CON PEPERONCINO



### MORTADELLA EMILIANA MEZZA 3 KG

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



A) 563500  
B) 563100



3 kg



n.2



ø 15 cm



2/5 °C



B) pistacchio



### MORTADELLA EMILIANA MEZZA 6 KG

- Mortadella EMILIANA - half size 6 kg
- Mortadelle EMILIANA - demie 6 kg
- Mortadela EMILIANA - promedia 6 kg
- Mortadella EMILIANA - halb 6 kg
- Mortadela EMILIANA - meia 6 kg



A) 563400  
B) 563200



6 kg



n.1



ø 20 cm



2/5 °C



B) pistacchio



### MORTADELLA OLIMPICA CON OLIVE MEZZA 6 KG

- Mortadella OLIMPICA with olives - half size 6 kg
- Mortadelle OLIMPICA aux olives - demie 6 kg
- Mortadela OLIMPICA con aceitunas - promedia 6 kg
- Mortadella OLIMPICA mit oliven - halb 6 kg
- Mortadela OLIMPICA com azeitona - meia 6 kg



574600



6 kg



n.1



ø 21 cm



2/5 °C



olive



### MORTADELLA REGINA DI CALABRIA CON PEPERONCINO - MEZZA 6 KG

- Mortadella REGINA DI CALABRIA hot pepper - half size 6 kg
- Mortadelle REGINA DI CALABRIA au piment - demie 6 kg
- Mortadela REGINA DI CALABRIA con peperoncino - promedia 6 kg
- Mortadella REGINA DI CALABRIA mit pfefferoni - halb 6 kg
- Mortadela REGINA DI CALABRIA com pimento - meia 6 kg



570390



6 kg



n.1



ø 21 cm



2/5 °C



piccante

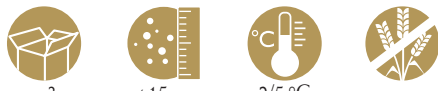
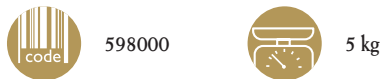






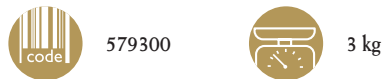
## MORTADELLA SENZA LARDELLI INTERA 5 KG

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



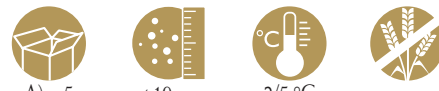
## MORTADELLA PRESSATELLA CON PISTACCHIO - MEZZA 3 KG

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



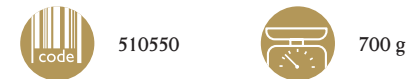
## MORTADELLA OLIMPICA INTERA 1 KG - MEZZA 500 G

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



## MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA IN ASTUCCIO - INTERA 700 G

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





## MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA AL TARTUFO IN ASTUCCIO - INTERA 700 G

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



516570



700 g



n.6



ø 9 cm



2/5 °C



POLYPROPYLENE



GLASS



PAPER



METAL



I COTTI





DA COSCE DI SUINO ITALIANO



PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
NOBILCOTTO  
10/11 KG

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



code

136000



10/11 kg



n.1



2/5 °C



delicato



LACTOSE



CASEIN

PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
MAJOR  
9,5 KG

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



code

132000



9,5 kg



n.1



2/5 °C



delicato



LACTOSE



CASEIN

DA COSCE  
DI SUINO ITALIANO



DA COSCE  
DI SUINO ITALIANO

PROSCIUTTO COTTO  
SCELTO  
PO di PRIMARO  
9/10 KG

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



code

138000



9/10 kg



n.1



2/5 °C



delicato



CASEIN

PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ  
IL NOBILGUSTO  
9/10 KG

- High quality cooked ham IL NOBILGUSTO - 9/10 kg
- Jambon cuit haute qualité IL NOBILGUSTO - 9/10 kg
- Jamón cocido alta calidad IL NOBILGUSTO - 9/10 kg
- Erstklassiger pressschinken IL NOBILGUSTO - 9/10 kg
- Fiambre alta qualidade IL NOBILGUSTO - 9/10 kg



code

142000



9/10 kg



n.1



2/5 °C



delicato



LACTOSE



CASEIN



DA COSCE  
DI SUINO ITALIANO

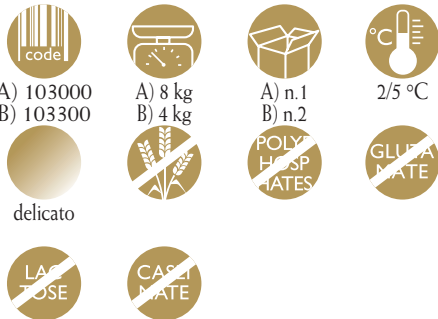






## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ GRANFESA INTERO 8 KG - MEZZO 4 KG

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



A) 103000  
B) 103300

A) 8 kg  
B) 4 kg

A) n.1  
B) n.2

2/5 °C

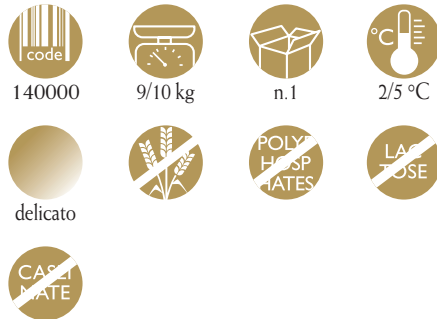
delicato

LACTOSE

CASEINATE

## PROSCIUTTO COTTO SCELTO L'ARTIGIANO 9/10 KG

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



140000

9/10 kg

n.1

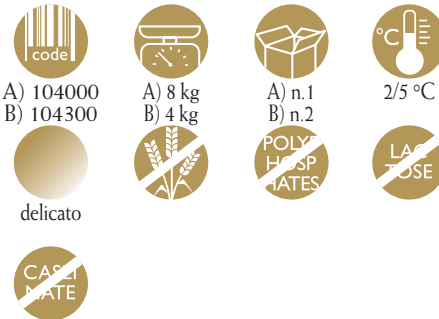
2/5 °C

delicato

CASEINATE

## PROSCIUTTO COTTO SCELTO VALPADUSE INTERO 8 KG - MEZZO 4 KG

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



A) 104000  
B) 104300

A) 8 kg  
B) 4 kg

A) n.1  
B) n.2

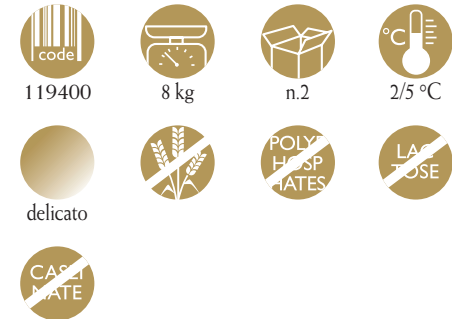
2/5 °C

delicato

CASEINATE

## PROSCIUTTO COTTO SCELTO CENTESE 8 KG

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



119400

8 kg

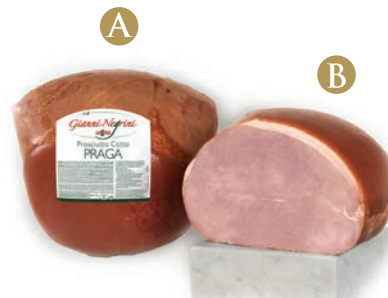
n.2

2/5 °C

delicato

CASEINATE

I COTTI



PROSCIUTTO COTTO PRATERIA  
INTERO 9 KG - MEZZO 4,5 KG

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



A) 101000  
B) 101300



A) 9 kg  
B) 4,5 kg



n.2



2/5 °C



delicato



139000



9 kg



n.2



2/5 °C



delicato



PROSCIUTTO COTTO PRAGA  
INTERO 9 KG - MEZZO 4,5 KG

- Cooked ham PRAGA - full size 9 kg - half size 4,5 kg
- Jambon cuit PRAGA - entier 9 kg - demi 4,5 kg
- Jamón cocido PRAGA - entero 9 kg - promedio 4,5 kg
- Pressschinken PRAGA - ganz 8 kg - halb 4,5 kg
- Fiambre PRAGA - inteiro 9 kg - meio 4,5 kg



A) 130000  
B) 130300



A) 9 kg  
B) 4,5 kg



A) n.1  
B) n.2



2/5 °C



affumicato



PROSCIUTTO COTTO IL PROSCIUTTINO  
SENZA COTENNA - 5 KG

- High quality cooked ham IL PROSCIUTTINO - 5 kg
- Jambon cuit haute qualité IL PROSCIUTTINO - 5 kg
- Jamón cocido alta calidad IL PROSCIUTTINO - 5 kg
- Erstklassiger pressschinken IL PROSCIUTTINO - 5 kg
- Fiambre alta qualidade IL PROSCIUTTINO - 5 kg



141500



5 kg



n.2



2/5 °C



delicato





## PROSCIUTTO COTTO EMILCOTTO 6 KG

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



110000



6 kg



n.2



2/5 °C



delicato



## PROSCIUTTO COTTO EMILCOTTO TOAST 1,5 KG - 3 KG

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



A) 110100  
B) 110200



A) 1,5 kg  
B) 3 kg



A) n.4  
B) n.2



2/5 °C



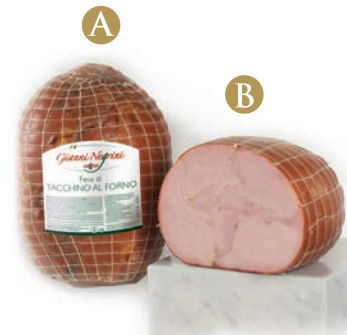
delicato





# GLI ARROSTI





## ARROSTO

### PORCHETTA AL FORNO MEZZA 2,5 KG - SENZA COTENNA

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



158000



2,5 kg



n.1



ø 16 cm



2/5 °C



speziato



~~POLYHOSPITATES~~



~~GLUTAMATE~~



~~LACTOSE~~



~~CASEINATE~~

## ARROSTO

### LOMBO AL FORNO INTERO 2,5 KG

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



180000



2,5 kg



n.2



ø 13 cm



2/5 °C



speziato



~~POLYHOSPITATES~~



~~GLUTAMATE~~



~~LACTOSE~~



~~CASEINATE~~

## ARROSTO

### TACCHINO AL FORNO INTERO 5 KG - MEZZO 2,5 KG

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



A) 182000  
B) 182300



A) 5 kg  
B) 2,5 kg



A) n.1  
B) n.2



ø 18 cm



2/5 °C



speziato



~~POLYHOSPITATES~~



~~GLUTAMATE~~



~~LACTOSE~~



~~CASEINATE~~

## ARROSTO

### PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ GRILLROSTO ALLE ERBE INTERO 8 KG / MEZZO 4 KG

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



A) 124000  
B) 124300



A) 8 kg  
B) 4 kg



A) n.1  
B) n.2



2/5 °C



speziato



~~POLYHOSPITATES~~



~~GLUTAMATE~~



~~LACTOSE~~



~~CASEINATE~~



TARTUFO



PROSCIUTTO COTTO  
 ALTA QUALITÀ  
**AL TARTUFO**  
 MEZZO 4 KG

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



119300



4 kg



n.1



2/5 °C



delicato



POLY  
 HOSP  
 TATES

GALANTINA  
 DI SUINO E POLLO  
 MEZZA 1,5 KG

- Pork and chicken GALANTINE - half size 1,5 kg
- GALANTINE de porc et poulet - demi 1,5 kg
- GALANTINA de cerdo y pollo - promedio 1,5 kg
- Schweinefleisch und Hühnchen GALANTINE - halb 1,5 kg
- GALANTINE de porco e galinha - meio 1,5 kg



590000



1,5 kg



n.2



ø 16 cm



2/5 °C



delicato







I SALAMI

# NOBILMAGRO SALAME

-50% di grassi\*

\*in riferimento ai valori medi nutrizionali del Salame Milano (fonte dati: CREA - Alimenti e nutrizione)



## SALAME MAGRO NOBILMAGRO -50% DI GRASSI - 3 KG

- Lean salami ham NOBILMAGRO 3 kg
- Saucisson maigre de jambon NOBILMAGRO 3 kg
- Salame magro de carne de jamon NOBILMAGRO 3 kg
- Magere schinkenwurst NOBILMAGRO 3 kg
- Salame magro de presunto NOBILMAGRO 3 kg



code

423000



3 kg



n.1



ø 12 cm



media



45/50 gg



2/5 °C



delicato



## SALAME TIPO FELINO IN GENTILE - 1 KG

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



code

400000



1 kg



n.6



ø 6 cm



media



40/45 gg



2/5 °C



delicato



## SALAME CAMPAGNOLO 1,5 KG

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



code

417000



1,5 kg



n.2



ø 8 cm



media



45/50 gg



2/5 °C



delicato



## SALAME PARMA IN GENTILE 1 KG

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



code

407000



1 kg



n.3



ø 6 cm



media



40/45 gg



2/5 °C



delicato







## SALAME SOPPRESSA 3/4 KG

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



430000



3/4 kg



n.1



ø 12 cm



media



70/80 gg



2/5 °C



delicato



## SALAME SPIANATA ROMANA INTERO 2 KG - MEZZO 1 KG

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



A) 484000  
B) 484300



A) 2 kg  
B) 1 kg



A) n.2  
B) n.4



ø 14 cm



fine



45/50 gg



2/5 °C



delicato



## SALAME SPIANATA ROMANA SENZA LARDELLI - MEZZO 1 KG

- Salami SPIANATA ROMANA without bacon - half size 1 kg
- Saucisson SPIANATA ROMANA sans lardons - demi 1 kg
- Salame SPIANATA ROMANA sin manteca - medio 1 kg
- Wurst SPIANATA ROMANA ohne speck - halb 1 kg
- Salame SPIANATA ROMANA sem torresmos - meio 1 kg



484400



1 kg



n.4



ø 14 cm



fine



45/50 gg



2/5 °C



delicato



## SALAME FINOCCHIONA 3/4 KG

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



487000



3/4 kg



n.1



ø 12 cm



media



70/80 gg



2/5 °C



finocchio







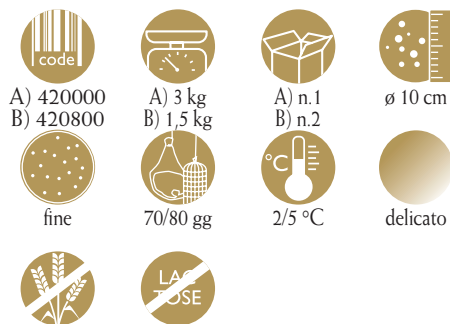
### SALAME MILANO EXPORT 1,5 KG

- Salami MILANO EXPORT 1,5 kg
- Saucisson MILANO EXPORT 1,5 kg
- Salame MILANO EXPORT 1,5 kg
- Wurst MILANO EXPORT 1,5 kg
- Salame MILANO EXPORT 1,5 kg



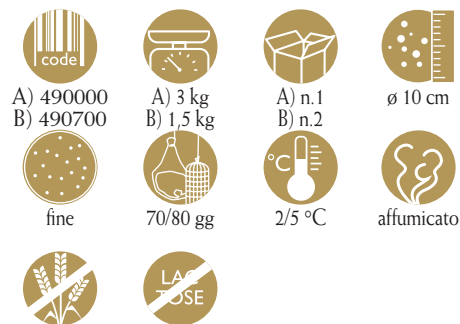
### SALAME MILANO JOLLY INTERO 3 KG - MEZZO 1,5 KG

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



### SALAME UNGHERESE INTERO 3 KG - MEZZO 1,5 KG

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



### SALAME NAPOLI 1,5 KG











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















## SALAME VENTRICINA INTERO 3 KG - MEZZO 1,5 KG

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

			
code I			
A) 425000 B) 425300	A) 3 kg B) 1,5 kg	A) n.2 B) n.4	ø 12 cm
			
grossa	70/80 gg	2/5 °C	piccante
			
	LACTOSE		











## SALAME SPIANATA PICCANTE INTERO 2 KG - MEZZO 1 KG

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

			
code I			
A) 485000 B) 485300	A) 2 kg B) 1 kg	A) n.2 B) n.4	ø 14 cm
			
grossa	45/50 gg	2/5 °C	piccante
			
	LACTOSE		











## SALAME FERRARESE 1,5 KG

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

			
code I			
436000	1,5 kg	n.4	ø 8 cm
			
media	45/50 gg	2/5 °C	aglio
			
	LACTOSE		

## SALAME FERRARESE ZIA INTERO 2,5 KG - INTERO 1,5 KG

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

			
code I			
A) 438000 B) 438100	A) 2,5 kg B) 1,5 kg	n.2	ø 13 cm
			
media	50/60 gg	2/5 °C	aglio
			
	LACTOSE		



SALAME  
FERRARESE GRAN ZIA  
6 KG

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



SALAME  
ABRUZZESE  
300 G

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



SALAMELLA  
PASSITA  
400 G

- Salami PASSITA 400 g
- Saucisson PASSITA 400 g
- Salame PASSITA 400 g
- Wurst PASSITA 400 g
- Salame PASSITA 400 g



SALAME  
ROMAGNOLO  
MARCHIGIANO 500 G

- Salami ROMAGNOLO-MARCHIGIANO 500 g
- Saucisson ROMAGNOLO-MARCHIGIANO 500 g
- Salame ROMAGNOLO-MARCHIGIANO 500 g
- Wurst ROMAGNOLO-MARCHIGIANO 500 g
- Salame ROMAGNOLO-MARCHIGIANO 500 g

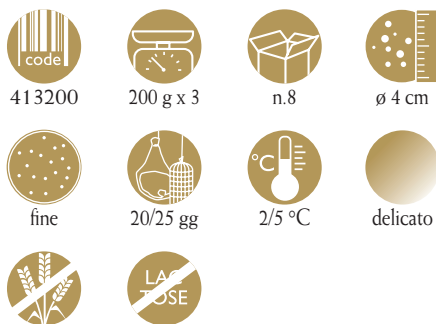






## SALAME CACCIATORE DOP IN FILZE DA 3 x 200 G

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



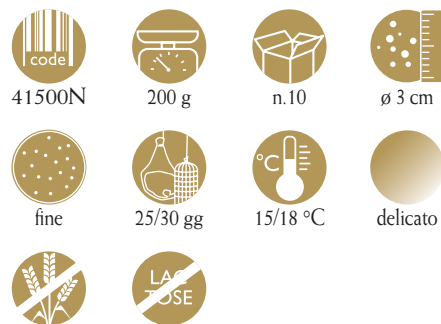
## SALAMETTO CACCIATORE DOP IN A.P. - 200 G

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



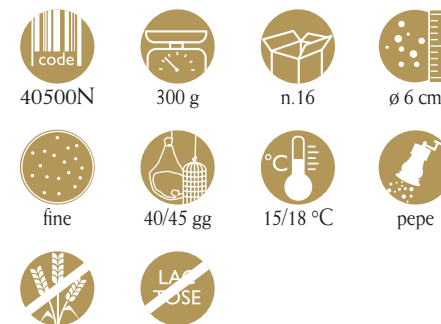
## SALAME MIGNON IN A.P. - 200 G

- Salami MIGNON (packaged in a protective atmosphere) 200 g
- Saucisson MIGNON (conditionné sous atmosphère protectrice) 200 g
- Salame MIGNON (preparado en atmósfera protectora) 200 g
- Wurst MIGNON (modifizierte atmosphäre) 200 g
- Salame MIGNON (acondicionado em atmosfera protectora) 200 g



## SALAME ABRUZZESE IN A.P. - 300 G

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





## SALSICCIA NAPOLI CURVA PICCANTE IN A.P. - 300 G

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



47800N



300 g



n.12



ø 3 cm



media



40/45 gg



15/18 °C



piccante



## SALAMETTO PEPPERONI PICCANTE SOTTOVUOTO - 300 G

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



41400N



300 g



n.12



ø 3 cm



media



40/45 gg



2/5 °C



piccante





# GLI STAGIONATI



# GISPECK



## GICRUDO DOLCE INTERO 6/7 KG - MEZZO 2,5/3 KG

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



A) 064000  
 B) 064300



A) 6/7 kg  
 B) 2,5 kg



A) n.1  
 B) n.2



9/10 mesi



2/5 °C



delicato



## GISPECK FUMÉ INTERO 6/7 KG - MEZZO 2,5/3 KG

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



A) 065000  
 B) 065300



A) 6/7 kg  
 B) 2,5 kg



A) n.1  
 B) n.2



9/10 mesi



2/5 °C



affumicato



## FILETTO STAGIONATO MEZZO 1,5 KG

- CURED FILLET - half size 1,5 kg
- FILET SEC - demi 1,5 kg
- FILETE CURADO - medio 1,5 kg
- ABGELAGERTES FILET - halb 1,5 kg
- FILETE CURADO - meio 1,5 kg



090300



1,5 kg



n.2



ø 9 cm



3 mesi



2/5 °C



delicato



## CULATTA CON OSSO E COTENNA 5/6 KG

- CULATTA ham with bone and pork rind - 5/6 kg
- CULATTA avec os avec couenne - 5/6 kg
- Jamon de brazuelo (CULATTA) con hueso con la corteza - 5/6 kg
- CULATTA-schinken mit knochen und schwarte - 5/6 kg
- CULATTA com osso - 5/6 kg



096000



5/6 kg



n.1



12 mesi



15/18 °C



delicato



PRF  
 SE  
 VA  
 TIVES



## CULATTA DISOSSATA CON COTENNA 4,5/5,5 KG

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



096200



4,5/5,5 kg



n.1



12 mesi



2/5 °C



delicato



## PANCETTA TESA DELICATESSE MEZZA 1,5 KG

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



301000



1,5 kg



n.2



1 mese



2/5 °C



delicato



## PANCETTA TESA AFFUMICATA MEZZA 1,5 KG

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



305000



1,5 kg



n.2



1 mese



2/5 °C



affumicato



## PANCETTA TESA AFFUMICATA COTTA MEZZA 1,5 KG

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



306000



1,5 kg



n.2



2/5 °C



affumicato





### PANCETTA TESA AFFUMICATA CUBETTI - 2x80 G

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



31420N



2x80 g



n.12



1 mese



2/5 °C



affumicata



A) 336000  
 B) 339000



A) 3 kg  
 B) 1,5 kg



n.2



2 mesi



2/5 °C



delicato



A) 340000  
 B) 340300



A) 3 kg  
 B) 1,5 kg



n.2



ø 10 cm



2 mesi



2/5 °C



delicato



### PANCETTA ARROTOLATA DUCHESSA AGLIO E PEPE INTERA 3 KG - MEZZA 1,5 KG

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



A) 369000  
 B) 369300



A) 3 kg  
 B) 1,5 kg



A) n.2  
 B) n.4



ø 12 cm



2 mesi



2/5 °C



aglio



pepe







## PANCETTA MAXI COPPATA INTERA 5 KG - MEZZA 2,5 KG

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

A) 367000 B) 367300	A) 5 kg B) 2,5 kg	n.2	ø 15 cm
2 mesi	2/5 °C	delicato	

## COPPA NOSTRANA INTERA 1,3 KG - MEZZA 700 G

- REGIONAL RECIPE CURED PORK NECK - full size 1,3 kg - half size 700 g
- COPPA DU PAYS (echine de porc séchée) - entière 1,3 kg - demie 700 g
- CABEZA DE LOMO de cerdo LOCAL - entera 1,3 kg - promedia 700 g
- HEIMISCHE COPPA - ganz 1,3 kg - halb 700 g
- PAIO REGIONAL (carne do pescoço de porco) - inteiro 1,3 kg - meio 700 g

A) 080000 B) 080300	A) 1,3 kg B) 0,7 kg	A) n.2 B) n.4	ø 12 cm
2 mesi	2/5 °C	delicato	

## COPPA DI PARMA IGP LEGATA A MANO - INTERA 1,5 KG

- PARMA CURED PORK NECK PGI hand-tied - full size 1,5 kg
- COPPA DE PARME IGP ficelée à la main - entière 1,5 kg
- CABEZA DE LOMO DE PARMA IGP trinchado - entera 1,5 kg
- Handgebundene COPPA AUS PARMA gga- ganz 1,5 kg
- PAIO DE PARMA IGP ligado à mão - inteiro 1,5 kg

081000	1,5 kg	n.2	ø 12 cm
2/3 mesi	2/5 °C	delicato	

## LARDO 2 KG

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

603000	2 kg	n.1	2 mesi	
2/5 °C	speziato			



## GUANCIALE STAGIONATO

INTERO 1,5 KG - MEZZO 700 G

- CURED CHEEK - full size 1,5 kg - half size 700 g
- JOUE DE PORC SÉCHÉE - entier 1,5 kg - demi 700 g
- TOCINO DE CARROLLADA DE CERDO
- CURADO - entero 1,5 kg - medio 700 g
- DURCHWACHSENER, GELAGERTER SPECK - ganz 1,5 kg - halb 700 g
- FACEIRA CURADA - inteiro 1,5 kg - meio 700 g



A) 304000  
B) 304300



A) 1,5 kg  
B) 0,7 kg



A) n.2  
B) n.4



2 mesi



2/5 °C



pepe



speziato



LA  
TOSE









### PRECOTTO IN ASTUCCIO ZAMPONE DI MODENA IGP - 1 KG

- ZAMPONE (stuffed pig's trotter) pre-cooked with box PGI - 1 kg
- ZAMPONE (pied de porc farci) précuit en boîte IGP - 1 kg
- ZAMPONE (embutido en pata de cerdo y cocido) precocido - 2 x 75 g
- ZAMPONE (vorgekochter schweinsfuß) in hülle ggA - 1 kg
- ZAMPONE pré-cozinhado em invólucro IGP - 1 kg



65570N



1 kg



n.6



ø 7 cm



delicato



### PRECOTTO ZAMPONE A FETTE - 2 x 75 G

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



658000



2x75 g



n.12



ø 7 cm



2/5 °C



delicato



### PRECOTTO IN ASTUCCIO STINCO 700 G

- STINCO (baked pork shank) pre-cooked with box - 700 g
- STINCO (jarret de porc - jambonneau) précuit en boîte - 700 g
- STINCO (codillo de cerdo) precocido en embase - 700 g
- STINCO (vorgekochter schweinsaxe) in hülle - 700 g
- STINCO (jarrete-pernil de porco) pré-cozinhado em invólucro - 700 g



167700



700 g



n.6



POLYPROPYLENE



LACTOSE



64670N



500 g



n.12



ø 5 cm



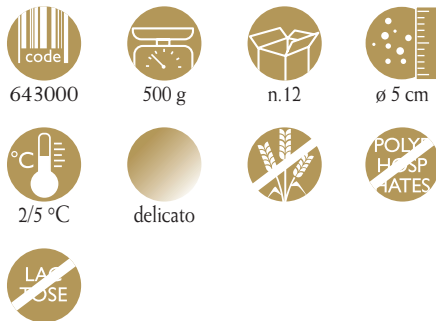
delicato





## COTECHINO DI MODENA IGP CRUDO - 500 G

- COTECHINO raw PGI - 500 g
- COTECHINO cru IGP - 500 g
- COTECHINO crudo - IGP - 500 g
- COTECHINO (roh) ggA - 500 g
- COTECHINO cru IGP - 500 g



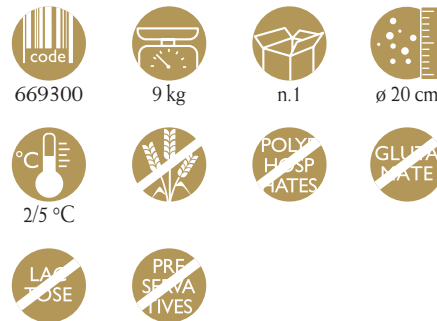
## WURSTEL MONDIALI 250 G - 3 PEZZI

- Vienna sausage MONDIALI - 250 g
- Saucisses de strasbourg MONDIALI - 250 g
- Wurstel MONDIALI - 250 g
- Würstchen MONDIALI - 250 g
- Salsicha de frankfurt MONDIALI - 250 g



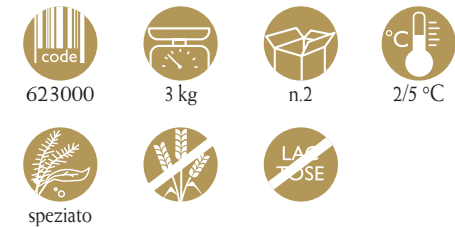
## COPPA DI TESTA BOLOGNA MEZZA 9 KG

- Pork head salami slice BOLOGNA - half size 9 kg
- Coppa de tête BOLOGNA (maigre de tête de porc - en tranches) - demie 9 kg
- Magro de cabeza de cerdo BOLOGNA - promedia 9 kg
- Kopf-coppa in tranchen BOLOGNA - halb 9 kg
- Cacholeira fatiada BOLOGNA - meia 9 kg



## CICCIOLI MONTANARI 3 KG

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





## CICCIOLI FROLLI 800 G

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



622000



800 g



n.5



2/5 °C



speziato



63500N



4 x 50 g



n.20



ø 3 cm



2/5 °C



delicato



## SALSICCIA DA CUOCERE AL FINOCCHIO 200 G

- Vacuum packed FRESH SAUSAGE with fennel - 200 g
- SAUCISSE FRAICHE sous vide avec fenouil - 200 g
- SALCHICHA FRESCA al vacío con hinojo - 200 g
- Vakuumpackte FRISCHE BRÜHWURSTIN mit Fenchel - 200 g
- SALSICHA FRESCA sob vacío com funcho - 200 g



63400N



200 g



n.20



Ø 3 cm



2/5 °C



finocchio









## BRESAOLA PUNTA D'ANCA MEZZA 1,5 KG

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



070300



1,5 kg



n.2



ø 14 cm



2 mesi



2/5 °C



delicato



## ROAST-BEEF DI SOTTOFESA - MEZZO 3 KG

- ROAST-BEEF - 3 kg
- SAINDOUX - 3 kg
- ROAST-BEEF - 3 kg
- ROAST-BEEF - 3 kg
- ROAST-BEEF - 3 kg



M00010



3 kg



n.2



22 x 12 cm



2/5 °C



delicato



## CARPACCIO DI BOVINO AL NATURALE - 2 KG

- BEEF CARPACCIO (thinly sliced raw meat) cattle natural - 2 kg
- CARPACCIO de BOEUF nature - 2 kg
- CARPACCIO de BOVINO al natural - 2 kg
- CARPACCIO vom RIND natürlich - 2 kg
- CARPACCIO de BOVINO ao natural - 2 kg



M00030



2 kg



n.1



ø 10 cm



2/5 °C



2 °C



delicato



## PASTRAMI DI BOVINO 3 KG

- BEEF PASTRAMI - 3 kg
- PASTRAMI de BOEUF - 3 kg
- PASTRAMI de BOVINO - 3 kg
- PASTRAMI vom RIND - 3 kg
- PASTRAMI de BOVINO - 3 kg



M00040



3 kg



n.1



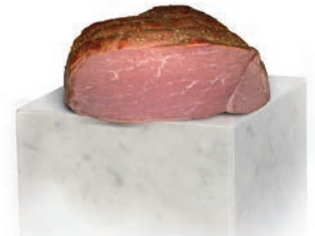
22 x 12 cm



2/5 °C



speziato







GLI AFFETTATI





### AFFETTATO MORTADELLA BOLOGNA IGP 80 g

- Mortadella BOLOGNA PGI - 80 g
- Mortadelle BOLOGNA IGP - 80 g
- Mortadela BOLOGNA IGP - 80 g
- Mortadella BOLOGNA ggA - 80 g
- Mortadela BOLOGNA IGP - 80 g



52060N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato



### AFFETTATO MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PISTACCHIO - 80 g

- Mortadella BOLOGNA PGI with pistachio - 80 g
- Mortadelle BOLOGNA IGP aux pistaches - 80 g
- Mortadela BOLOGNA IGP con pistacho - 80 g
- Mortadella BOLOGNA ggA mit pistazien - 80 g
- Mortadela BOLOGNA IGP com pistachio - 80 g



52061N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato



pistacchio



### AFFETTATO PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ - 80 g

- High quality COOKED HAM - 80 g
- JAMBON CUIT haute qualité - 80 g
- JAMÓN COCIDO alta calidad - 80 g
- Erstklassiger PRESSSCHINKEN - 80 g
- FIAMBRE alta qualidade - 80 g



13260N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato



### AFFETTATO SALAME MILANO 80 g

- MILANO salami - 80 g
- Saucisson MILANO - 80 g
- Salame MILANO - 80 g
- MILANO salami - 80 g
- Salame MILANO - 80 g



42060N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato





## AFFETTATO SALAME NAPOLI 80 G

- NAPOLI salami - 80 g
- Saucisson NAPOLI - 80 g
- Salame NAPOLI - 80 g
- NAPOLI salami - 80 g
- Salame NAPOLI - 80 g



42160N



80 g



n.6



0/4 °C



affumicato



## AFFETTATO SALAME PARMA 80 G

- PARMA salami - 80 g
- Saucisson PARMA - 80 g
- Salame PARMA - 80 g
- PARMA salami - 80 g
- Salame PARMA - 80 g



41760N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato



## AFFETTATO SALAME PEPERONI 80 G

- Salami PEPPERONI 80 g
- Saucisson PEPPERONI 80 g
- Salame PEPPERONI 80 g
- Wurst PEPPERONI 80 g
- Salame PEPPERONI 80 g



414080N



80 g



n.6



0/4 °C



piccante



## AFFETTATO PROSCIUTTO CRUDO 80 G

- RAW HAM - 80 g
- JAMBON CRU - 80 g
- JAMÓN CRUDO - 80 g
- ROHSCHINKEN - 80 g
- PRESUNTO CRUS - 80 g



02860N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato





### AFFETTATO SPECK 80 G

- SMOKED CURED HAM - 80 g
- JAMBON FUMÉ - 80 g
- JAMÓN AHUMADO - 80 g
- GERÄUCHERTER PRESSCHINKEN - 80 g
- PRESUNTO FUMADO - 80 g



06560N



80 g



n.6



0/4 °C



affumicato



### AFFETTATO COPPA 80 G

- COPPA (cured pork neck) - 80 g
- COPPA (echine de porc séchée) - 80 g
- COPPA (cabeza de lomo de cerdo) - 80 g
- COPPA (heimische coppa) - 80 g
- COPPA (paio-carne do pescoço de porco) - 80 g



08160N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato



### AFFETTATO PANCETTA ARROTOLATA - 80 G

- Rolled BACON - 80 g
- LARD enroulé - 80 g
- PANCETA arrollada - 80 g
- Gerollter BAUCHSPECK - 80 g
- TOUCINHO enrolado - 80 g



34060N



80 g



n.6



0/4 °C



aglio



### AFFETTATO BRESAOLA 80 G

- BRESAOLA (dried salt beef) - 80 g
- BRESAOLA - 80 g
- Cecina (BRESAOLA) - 80 g
- BRESAOLA-schinken - 80 g
- BRESAOLA - 80 g



07460N



80 g



n.6



0/4 °C



delicato



POLYPHOSPHATES



GLUTEN FREE



CASEINATE



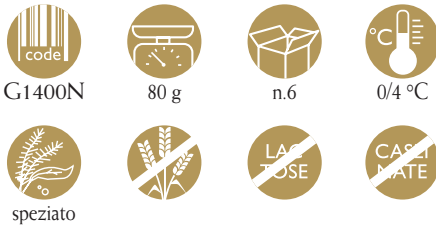
MORTADELLA  
**Modella**  
-50% di grassi\*

\*in riferimento ai valori medi  
nutrizionali della Mortadella  
(fonte dati: CREA - Alimenti  
e Nutrizione)



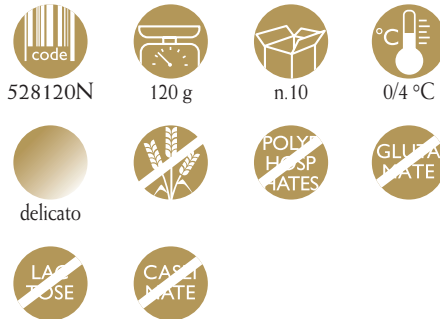
AFFETTATO  
**PASTRAMI**  
80 G

- BEEF PASTRAMI - 80 g
- PASTRAMI de BOEUF - 80 g
- BEEF de BOVINO - 80 g
- BEEF vom RIND - 80 g
- BEEF de BOVINO - 80 g



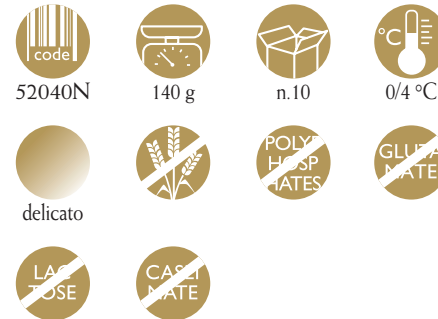
AFFETTATO  
**MORTADELLA  
MODELLA**  
-50% DI GRASSI - 120 G

- Mortadella MODELLA - 120 g
- Mortadelle MODELLA - 120 g
- Mortadela MODELLA - 120 g
- Mortadella MODELLA - 120 g
- Mortadela MODELLA - 120 g



AFFETTATO  
**MORTADELLA  
BOLOGNA IGP**  
140 G

- Mortadella BOLOGNA PGI - 140 g
- Mortadelle BOLOGNA IGP - 140 g
- Mortadela BOLOGNA IGP - 140 g
- Mortadella BOLOGNA ggA - 140 g
- Mortadela BOLOGNA IGP - 140 g



AFFETTATO  
**MORTADELLA  
BOLOGNA IGP  
CON PISTACCHIO** - 140 G

- Mortadella BOLOGNA PGI with pistachio - 140 g
- Mortadelle BOLOGNA IGP aux pistaches - 140 g
- Mortadela BOLOGNA IGP con pistacho - 140 g
- Mortadella BOLOGNA ggA mit pistazien - 140 g
- Mortadela BOLOGNA IGP com pistachio - 140 g



GLI AFFETTATI

SLICED PRODUCTS - LA CHARCUTERIE - JAMONADOS Y EMBUTIDOS - AUFSCHNITTE - FATIADOS



AFFETTATO  
MORTADELLA  
AL TARTUFO  
120 G

- Mortadella with TRUFFLE - 120 g
- Mortadelle à la TRUFFE - 120 g
- Mortadela con TRUFA - 120 g
- Mortadella mit TRÜFFEL - 120 g
- Mortadela con TRUFA - 120 g



516070N



120 g



n.10



0/4 °C



delicato



POLY  
PHOSPHATES



GLUTEN



LACTOSE



CASEIN



AFFETTATO  
PROSCIUTTO  
COTTO  
ALTA QUALITÀ - 120 G

- High quality COOKED HAM - 120 g
- JAMBON CUIT haute qualité - 120 g
- JAMÓN COCIDO alta calidad - 120 g
- Erstklassiger PRESSSCHINKEN - 120 g
- FIAMBRE alta qualidade - 120 g



132070N



120 g



n.10



0/4 °C



delicato



POLY  
PHOSPHATES



GLUTEN



LACTOSE



CASEIN



AFFETTATO  
PROSCIUTTO  
COTTO AL TARTUFO  
120 G

- Cooked ham with TRUFFLE - 120 g
- Jambon cuit à la TRUFFE - 120 g
- Jamón cocido con TRUFA - 120 g - Pressschinken mit TRÜFFEL - 120 g
- Fiambre con TRUFA - 120 g



119070N



120 g



n.10



0/4 °C



delicato



POLY  
PHOSPHATES



GLUTEN



LACTOSE



CASEIN



AFFETTATO  
PROSCIUTTO  
COTTO ALLE ERBE  
120 G

- Cooked ham (spiced) - 120 g
- Jambon cuit (épicié) - 120 g
- Jamón cocido (especie) - 120 g
- Pressschinken (würzig) - 120 g
- Fiambre (temperado) - 120 g



124070N



120 g



n.10



0/4 °C



speziato



POLY  
PHOSPHATES



GLUTEN



LACTOSE



CASEIN



## AFFETTATO PORCHETTA AL FORNO 120 G

- ROAST ROLLED PORK MEAT - 120 g
- RÔTI COCHON DE LAIT (viande de porc) - 120 g
- CARNE DE CERDO ASADA - 120 g
- SPANFERKELBRATEN - 120 g
- CARNE DE PORCO (leitão) no forno - 120 g



158070N



120 g



n.10



0/4 °C



speziato



affumicato



## AFFETTATO ANTIPASTO ITALIANO 120 G

- RAW HAM / MILANO salami / COPPA - 120 g
- JAMBON CRU / Saucisson MILANO / COPPA - 120 g
- JAMÓN CRUDO / - Salame MILANO / COPPA - 120 g
- ROHSCHINKEN / MILANO salami / COPPA - 120 g
- PRESUNTO CRUS / Salame MILANO / COPPA - 120 g



039120N



120 g



n.10



0/4 °C













*Gianni Negrini*  
IN CUCINA













PIATTO PRONTO  
COTECHINO  
CON PURE' DI PATATE - 300 G

EAN - 8003948004743

 code	 300 g	 n.6	 35 gg
 20	 8	 960	 288 kg









PIATTO PRONTO  
TACCHINO TONNÈ  
170 G

EAN - 8003948000165

 code	 170 g	 n.6	 30 gg
 25	 16	 2400	 408 kg









PIATTO PRONTO  
VITEL TONNÈ  
170 G - 1000 G

EAN - A) 8003948002923 - B) 8003948004569

 code	 A) 170 g B) 1000 g	 A) n.6 B) n.1	 30 gg
 25	 16	 A) 2400 B) 400	 A) 408 kg B) 412 kg

PIATTO PRONTO  
VITEL VERD  
150 G

EAN - 8003948004866

 code	 150 g	 n.6	 30 gg
 25	 16	 2400	 360 kg

PIATTI PRONTI DI CARNE

PREPARED MEAT DISHES - PLATS PRÉPARÉS À BASE DE VIANDE - PLATOS PREPARADOS DE CARNE  
FERTIGGERICHTE MIT FLEISCH - PRATOS PRONTOS DE CARNE



### PIATTO PRONTO ROAST BEEF COTTO - 80 G

EAN - 8003948000189



G1200N



80 g



n.6



30 gg



25



8



1600



128 kg



### PIATTO PRONTO CARPACCIO E PARMIGIANO REGGIANO - 80 G

EAN - 8003948000196



G2200N



80 g



n.6



30 gg



25



16



2400



192 kg







## PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP RISERVA



- A** Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. Riserva con osso  
 - SAN DANIELE ham D.O.P. Reserved with bone  
 - Jambon SAN DANIELE D.O.P. Réserve avec os  
 - Jamón SAN DANIELE D.O.P. Reserva con hueso  
 - SAN DANIELE-schinken D.O.P. spezialreserve mit knochen  
 - Presunto SAN DANIELE D.O.P. Reserva com osso



025400 / EAN: 2432190



10/11 kg



16 mesi



max 18 °C



n.2

- B** Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. Riserva disossato pressato  
 - SAN DANIELE ham D.O.P. Reserved without bone pressed  
 - Jambon SAN DANIELE D.O.P. Réserve sans os pressé  
 - Jamón SAN DANIELE D.O.P. Reserva deshuesado prensado  
 - SAN DANIELE-schinken D.O.P. spezialreserve ohne knochen gepresst  
 - Presunto SAN DANIELE D.O.P. Reserva desossado prensado



027000 / EAN: 2432210  
 027600 / EAN: 2432210



7/8 kg  
 6/7 kg



16 mesi  
 16 mesi



2/5 °C  
 2/5 °C



n. 2  
 n. 2

- C** Prosciutto SAN DANIELE D.O.P. Riserva disossato legato  
 - SAN DANIELE ham D.O.P. Reserved without bone tied  
 - Jambon SAN DANIELE D.O.P. Réserve sans os ficelé  
 - Jamón SAN DANIELE D.O.P. Reserva deshuesado trinchado  
 - SAN DANIELE-schinken D.O.P. spezialreserve ohne knochen gebunden  
 - Presunto SAN DANIELE D.O.P. Reserva desossado ligado



027500 / EAN: 2432210



7/8 kg



16 mesi



2/5 °C



n.2





# PROSCIUTTO PARMA DOP SELEZIONE ORO



- A** Prosciutto PARMA D.O.P. Selezione Oro con osso  
 - PARMA ham D.O.P. Golden Selection with bone  
 - Jambon PARMA D.O.P. Sélection Or avec os  
 - Jamón PARMA D.O.P. Selección Oro con hueso  
 - PARMA-schinken D.O.P. goldselektion mit knochen  
 - Presunto PARMA D.O.P. Seleção Ouro com osso



040000 / EAN: 2433510



10/11 kg



16 mesi



max 18 °C



n.2

- B** Prosciutto PARMA D.O.P. Selezione Oro disossato pressato  
 - PARMA ham D.O.P. Golden Selection without bone pressed  
 - Jambon PARMA D.O.P. Sélection Or sans os pressé  
 - Jamón PARMA D.O.P. Selección Oro deshuesado prensado  
 - PARMA-schinken D.O.P. goldselektion ohne knochen gepresst  
 - Presunto PARMA D.O.P. Seleção Ouro desossado prensado



012000 / EAN: 2432170  
 012600 / EAN: 2432170



7/8 kg  
 6/7 kg



14 mesi  
 14 mesi



2/5 °C  
 2/5 °C



n. 2  
 n. 1

- C** Prosciutto PARMA D.O.P. Selezione Oro disossato legato  
 - PARMA ham D.O.P. Golden Selection without bone tied  
 - Jambon PARMA D.O.P. Sélection Or sans os ficelé  
 - Jamón PARMA D.O.P. Selección Oro deshuesado trinchado  
 - PARMA-schinken D.O.P. goldselektion ohne knochen gebunden  
 - Presunto PARMA D.O.P. Seleção Ouro desossado ligado



013000 / EAN: 2432170



7/8 kg



14 mesi



2/5 °C



n.2





## PROSCIUTTO NOBIL



- A** Prosciutto NOBIL CLASSICO con osso / Prosciutto NOBIL RUSTICO con osso  
 - NOBIL CLASSICO ham with bone / NOBIL RUSTICO ham with bone  
 - Jambon NOBIL CLASSICO avec os / Jambon NOBIL RUSTICO avec os  
 - Jamón NOBIL CLASSICO con hueso / Jamón NOBIL RUSTICO con hueso  
 - NOBIL CLASSICO-schinken mit knochen / NOBIL RUSTICO-schinken mit knochen  
 - Presunto NOBIL CLASSICO com osso / Presunto NOBIL RUSTICO com osso
- B** Prosciutto NOBIL CLASSICO disossato pressato / Prosciutto NOBIL RUSTICO disossato pressato  
 - NOBIL CLASSICO ham without bone pressed / NOBIL RUSTICO ham without bone pressed  
 - Jambon NOBIL CLASSICO sans os pressé / Jambon NOBIL RUSTICO sans os pressé  
 - Jamón NOBIL CLASSICO deshuesado prensado / Jamón NOBIL RUSTICO deshuesado prensado  
 - NOBIL CLASSICO-schinken ohne knochen gepresst / NOBIL RUSTICO-schinken ohne knochen gepresst  
 - Presunto NOBIL CLASSICO deshuesado prensado / Presunto NOBIL RUSTICO deshuesado prensado
- C** Prosciutto NOBIL CLASSICO disossato legato / Prosciutto NOBIL RUSTICO disossato legato  
 - NOBIL CLASSICO ham without bone tied / NOBIL RUSTICO ham without bone tied  
 - Jambon NOBIL CLASSICO sans os ficelé / Jambon NOBIL RUSTICO sans os ficelé  
 - Jamón NOBIL CLASSICO deshuesado trinchado / Jamón NOBIL RUSTICO deshuesado trinchado  
 - NOBIL CLASSICO-schinken ohne knochen gebunden / NOBIL RUSTICO-schinken ohne knochen gebunden  
 - Presunto NOBIL CLASSICO deshuesado ligado / Presunto NOBIL RUSTICO deshuesado ligado



Classico 023900 / EAN: 2432200  
 Rustico 023400 / EAN: 2432200



9,5/10,5 kg  
 9/10 kg



14 mesi  
 14 mesi



max 18 °C  
 max 18 °C



n. 2  
 n. 2



Classico 066000 / EAN: 2432200  
 Rustico 048000 / EAN: 2432350



7/8 kg  
 6,5/7 kg



14 mesi  
 14 mesi



2/5 °C  
 2/5 °C



n. 2  
 n. 2



Classico 066400 / EAN: 2432200  
 Rustico 048100 / EAN: 2432350



7/8 kg  
 6,5/7 kg



14 mesi  
 14 mesi



2/5 °C  
 2/5 °C























n. 2  
 n. 2



## PROSCIUTTO COLLINA



<p><b>A</b> Prosciutto COLLINA con osso                      - COLLINA ham with bone                      - Jambon COLLINA avec os                      - Jamón COLLINA con hueso                      - COLLINA-schinken mit knochen                      - Presunto COLLINA com osso</p>	 060000 / EAN: 2432260	 7,8 kg	 11/12 mesi	 max 18 °C	 n.3
<p><b>B</b> Prosciutto COLLINA disossato pressato                      - COLLINA ham without bone pressed                      - Jambon COLLINA sans os pressé                      - Jamón COLLINA deshuesado prensado                      - COLLINA-schinken ohne knochen gepresst                      - Presunto COLLINA desossado prensado</p>	 067000 / EAN: 2541280 067300 / EAN: 2541280	 6,5/7 kg 5,5/6,5 kg	 11/12 mesi 11/12 mesi	 2/5 °C 2/5 °C	 n. 2 n. 1
<p><b>C</b> Prosciutto COLLINA disossato pressato in 4 parti                      - COLLINA ham without bone pressed and cutted in 4 parts                      - Jambon COLLINA sans os pressé en 4 morceaux                      - Jamón COLLINA deshuesado prensado en 4 partes                      - COLLINA-schinken ohne knochen in 4 teilen gepresst                      - Presunto COLLINA desossado prensado em 4 partes</p>	 067400 / EAN: 2432390	 1,3 kg	 11/12 mesi	 2/5 °C	 n.1
<p><b>D</b> Prosciutto COLLINA disossato legato                      - COLLINA ham without bone tied                      - Jambon COLLINA sans os ficelé                      - Jamón COLLINA deshuesado trinchado                      - COLLINA-schinken ohne knochen gebunden                      - Presunto COLLINA desossado ligado</p>	 068000 / EAN: 2541280	 6,5/7 kg	 11/12 mesi	 2/5 °C	 n.2



## SACCHETTO ALLUMINIO SALVAFRESCHEZZA



925164



## CARTA POLITENATA PER AFFETTATO



930005



## PENNA BIRO



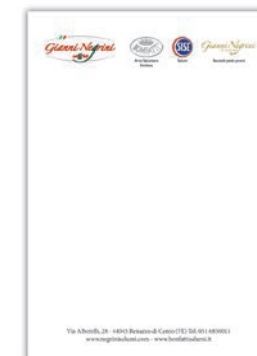
930021

## BLOCCO NOTE

10x15 CM



930008



## CATALOGO GENERALE



912730



1 2



## CAPPELLINO



913081



## CAPPELLO BASEBALL



930111



## SET COLTELLI



930010 1 COLTELLO DA DISSOSSO 16X3 CM

930012 2 COLTELLO DA SALAME 27X3 CM



## MORSA PROSCIUTTO



930051



## PORTA MORTADELLA DA 25 KG



925227



## GREMBIULE



930040



## CAMICE



930144 TAGLIA 48/50

930145 TAGLIA 52/54

960146 TAGLIA 56/58



## PORTA MORTADELLA DA 50/100 KG



925219

## PORTA MORTADELLA DA 200 KG



930036





A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



# LEGENDA DEI SIMBOLI

SYMBOL LEGEND - LÉGENDE DES SYMBOLES - LEYENDA DE SÍMBOLOS

ZEICHENERKLÄRUNG - LEGENDA DOS SÍMBOLOS



Codice prodotto - Product code - Code produit  
- Código del Producto - Produktcode - Código do produto



Peso - Weight - Poids - Peso - Gewicht - Peso



Imballo: pezzi per cartone - Packaging: pieces per carton - Emballage: nombre de pièces par carton - Empaquetado: porciones por paquete - Verpackung: Stück pro Karton - Embalagem: peças por embalagem



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Conservazione



Cartoni per strato



Strati per pallet



Pezzi per pallet



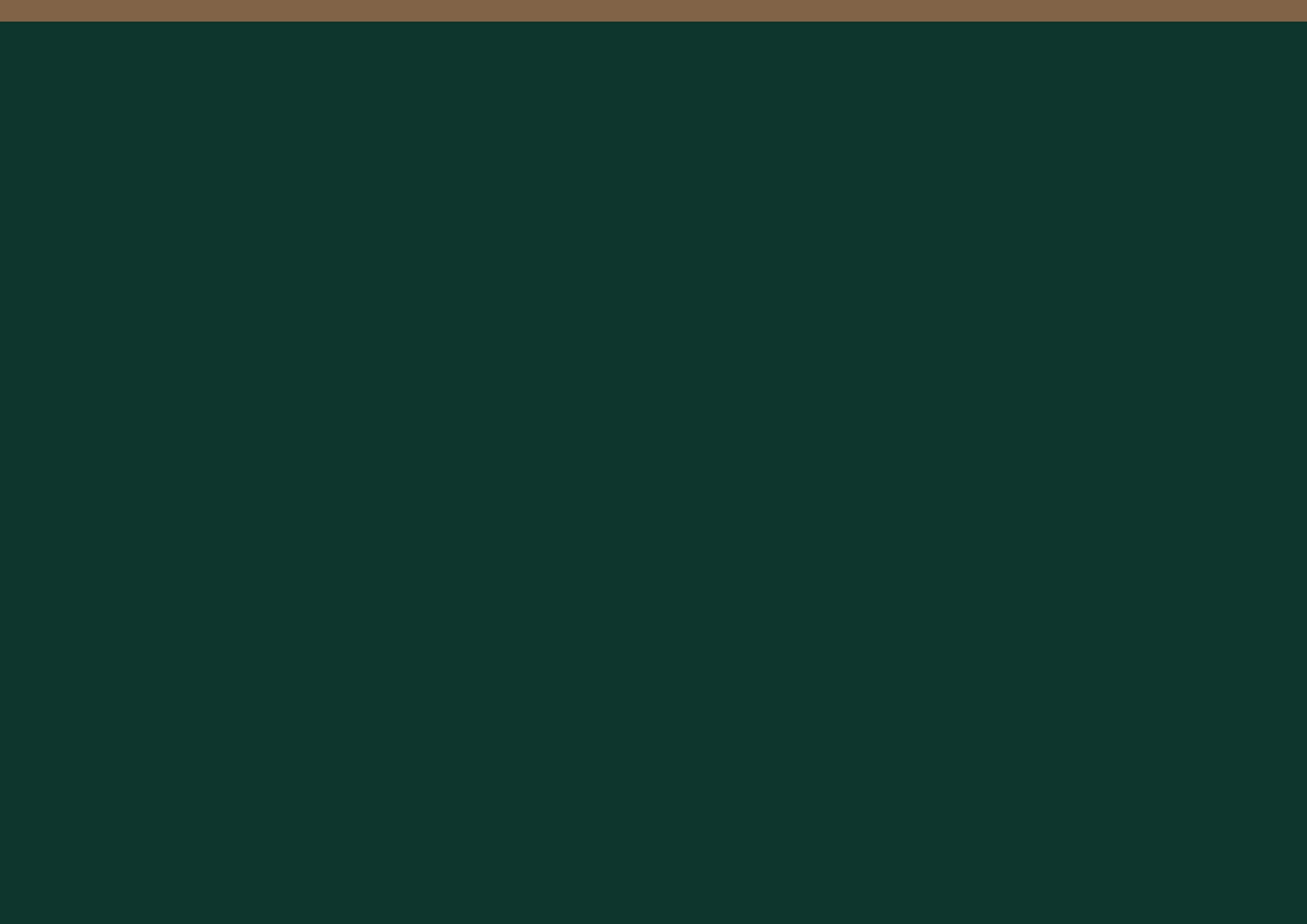
Peso netto pallet

**D.O.P.**

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

**I.G.P.**

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





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