

I SALAMI

Cod. Code Code Code	Descrizione Description Beschreibung Description	Peso Weight Gewicht Poids	Caratteristiche Description Beschreibung Description	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours
30553	Salame Felino I.G.P. Linea Specialità Gourmet	1,0 kg	friabile / crumbly / bröckelig / friable	4	120 gg
150588	Salame Milano Linea Specialità Gourmet	3,0 kg	gusto morbido / smooth flavour / weicher Geschmack / goût moelleux	2	120 gg
150529	Salame Milano S/R	2,8 kg	gusto morbido / smooth flavour / weicher Geschmack / goût moelleux	2	120 gg
534	Salame Milano S/R	2,8 kg	gusto morbido / smooth flavour / weicher Geschmack / goût moelleux	2	120 gg
40529	Salame Milano S/R	2,8 kg	gusto morbido / smooth flavour / weicher Geschmack / goût moelleux	1	120 gg
154104	Salame Milano S/R <i>formato ridotto / Smaller Size / Klein ganz</i>	1,4 kg	gusto morbido / smooth flavour / weicher Geschmack / goût moelleux	2	120 gg
537	Salame Milano S/R 1/2 - <i>sottovuoto/vacuum/vakuum/sous vide</i>	1,4 kg	gusto morbido / smooth flavour / weicher Geschmack / goût moelleux	4	90 gg
150589	Salame Ungherese Linea Specialità Gourmet	3,0 kg	leggermente affumicato / lightly smoked / leicht geräuchert / légèrement fumé	2	120 gg
150611	Salame Ungherese S/R	2,8 kg	leggermente affumicato / lightly smoked / leicht geräuchert / légèrement fumé	2	120 gg
40611	Salame Ungherese S/R	2,8 kg	leggermente affumicato / lightly smoked / leicht geräuchert / légèrement fumé	1	120 gg
154130	Salame Ungherese S/R <i>formato ridotto / Smaller Size / Klein ganz</i>	1,4 kg	leggermente affumicato / lightly smoked / leicht geräuchert / légèrement fumé	2	120 gg
617	Salame Ungherese S/R 1/2 - <i>sottovuoto/vacuum/vakuum/sous vide</i>	1,4 kg	leggermente affumicato / lightly smoked / leicht geräuchert / légèrement fumé	4	90 gg
150604	Salame Napoli Linea Specialità Gourmet	2,3 kg	gusto intenso / intense flavour / intensiver Geschmack / goût intense	2	120 gg
4120	Salame Napoli Linea S/R	2,4 kg	gusto intenso / intense flavour / intensiver Geschmack / goût intense	2	120 gg
154163	Salame Napoli <i>formato ridotto / Smaller Size / Klein ganz</i>	0,8 kg	gusto intenso / intense flavour / intensiver Geschmack / goût intense	12	90 gg
150605	Salame Napoli 1/2 - <i>sottovuoto/vacuum/vakuum/sous vide</i>	1,4 kg	gusto intenso / intense flavour / intensiver Geschmack / goût intense	4	90 gg
150653	Salame Regio di Parma Linea Specialità Gourmet	1,0 kg	gusto dolce / mild flavour / feinen Geschmack / goût délicat	4	120 gg
40690	Salame Siculo Linea Specialità Gourmet	2,8 kg	gusto intenso / intense flavour / intensiver Geschmack / goût intense	1	120 gg
574	Salame Montanaro Dolce Linea Specialità Gourmet	1,5 kg	gusto dolce / mild flavour / milder Geschmack / goût délicat	2	120 gg
154110	Salame Nostrano Linea Specialità Gourmet	3,0 kg	gusto speziato / spicy flavour / würzigen Geschmack / goût épicé	2	120 gg
4142	Soppressa Veneta all'aglio Linea Specialità Gourmet	2,6 kg	gusto deciso / distinctive flavour / entschiedener Geschmack / goût prononcé	2	120 gg
610	Finocchiona Linea Specialità Gourmet	2,8 kg	gusto deciso / distinctive flavour / entschiedener Geschmack / goût prononcé	2	120 gg
150520	Spianata Romana Linea Specialità Gourmet	2,0 kg	gusto intenso / intense flavour / intensiver Geschmack / goût intense	2	120 gg
536	Spianata Romana 1/2 - <i>sottovuoto/vacuum/vakuum/sous vide</i>	1,0 kg	macin. tradizionale/traditional grain size/traditionelle Kömung/broyage traditionnel	10	90 gg
150522	Spianata Romana 1/2 - <i>sottovuoto/vacuum/vakuum/sous vide</i>	1,0 kg	macinatura fine / fine grain / feine Kömung / broyage fin	4	120 gg
30520	Spianata Calabra piccante Linea Specialità Gourmet	2,0 kg	piccante / spicy / würzig / épicé	2	120 gg
40598	Ventricina Linea Specialità Gourmet	2,8 kg	piccante / spicy / würzig / épicé	1	120 gg
150598	Ventricina Linea Specialità Gourmet	2,8 kg	piccante / spicy / würzig / épicé	2	120 gg



Via Marconi, 3 · 49040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) · Italia

Tel. +39 0376 6801 · Fax +39 0376 657 651 · Numero Verde 800 826 123 - www.cortebuona.it · info@cortebuona.it



I SALAMI

SALAME FELINO I.G.P.

LINEA SPECIALITÀ GOURMET



Prodotto nella sola provincia di Parma, il Salame Felino è un'autentica specialità parmense e, con ogni probabilità, il salame più pregiato della salumeria italiana. Cortebuona lo produce seguendo le antiche tradizioni, con pura carne suina altamente selezionata. L'impasto è costituito in prevalenza da carne magra e da grasso duro per la restante parte. La macinatura è quella tradizionale e avviene con trafile abbastanza larghe, ottenendo un impasto a grana media. A questo aggiungiamo la concia tipica di Felino (Parma), molto leggera, costituita da poco sale, pepe e pochi altri aromi. Dopo la macinatura l'impasto viene insaccato in budello naturale gentile, dall'aspetto liscio e dal grosso spessore, che consente di mantenere morbido l'impasto in fase di stagionatura. Viene legato a mano e successivamente stagionato in cantina. Il prodotto finito si presenta con una fetta di colore rosso intenso, con il bianco del grasso macinato: si ottengono fette compatte ma morbide, come tradizione comanda. Il profumo è intenso, molto caratteristico, mentre il sapore è estremamente dolce e delicato.

Produced only in the province of Parma, Salame Felino is an authentic Parma speciality and very likely the most prized salami of Italian deli meats. Cortebuona produces it according to ancient traditions, with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is hard fat. Mincing is done in the traditional way using fairly large dies to obtain a medium grain mixture. Minced pork is added the typical Felino (Parma) curing mix, which is very light, with little salt, pepper and a few other flavourings. After mincing, the mixture is put into natural "Gentile" casing (large natural casing), which is smooth and quite thick, thus keeps the mixture tender during the maturation phase. It is hand-tied with string, then matured in cellars. The finished product has intense red slices, with the white speckles of the ground fat; slices are compact, yet soft according to the tradition. Its aroma is intense, very characteristic, while the flavour is extremely mild and delicate.

Diese Salami, die nur in Felino, Provinz Parma, hergestellt wird, ist eine authentische Spezialität und mit aller Wahrscheinlichkeit die exquisiteste Salami der italienischen Fleischverarbeitung. Cortebuona stellt sie nach alter Tradition nur aus sorgfältigst ausgewähltem Schweinefleisch her. Für die Fleischmasse wird vorwiegend mageres Fleisch und für den restlichen Teil hartes Fett auf traditionelle Art im Fleischwolf mit recht grober Lochscheibe zerkleinert und anschließend mit der sehr leichten Pökelmischung des regionalen Rezeptes aus Felino (Parma), bestehend aus wenig Salz, Pfeffer und wenigen anderen Aromen, vermischt. Die zubereitete Fleischmasse wird nun in glatte und dicke Naturdärme gefüllt, die das Fleisch während der Reifung weich halten, anschließend von Hand gebunden und in den Reifekeller gebracht. Die im Sinne der Tradition kompakten, aber weichen Scheiben dieser Salami sind intensiv rot und mit dem Weiß des zerkleinerten Fetts gezeichnet. Sie duften intensiv und sehr produkttypisch und sind besonders mild und delikat im Geschmack.

Produit exclusivement dans la province de Parme, le Salame Felino est une authentique spécialité de cette région et selon toute vraisemblance, le saucisson le plus prisé de la charcuterie italienne. Cortebuona le produit en suivant les anciennes traditions, avec 100% de viande de porc hautement sélectionnée. Le mélange est formé principalement de viande maigre et de graisse dure pour la partie restante. Le hachage est de type traditionnel et il est effectué avec des grilles assez larges, obtenant un mélange à grain moyen. A cela nous ajoutons l'assaisonnement typique de Felino (Parme), très léger, formé de sel en petites quantités, poivre et quelques autres arômes. Après le hachage, le mélange est embossé dans un boyau naturel dit "gentil" à l'aspect lisse et épais, qui permet au mélange de rester tendre pendant l'affinage. Il est ficelé manuellement et successivement affiné en cave. Le produit fini présente une tranche de couleur rouge intense, avec le blanc de la graisse hachée : l'on obtient des tranches compactes mais moelleuses, selon la tradition. Le parfum est intense, très caractéristique, tandis que la saveur est extrêmement douce et délicate.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait

— Intero / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
30553	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg	friabile crumbly bröckelig friable

SALAME MILANO

LINEA SPECIALITÀ GOURMET

Il Salame Milano Linea Specialità Gourmet è fatto seguendo la ricetta tradizionale e autentica ambrosiana, nel formato classico a fetta larga che richiede una più lunga stagionatura. Viene prodotto con carne ottenuta da spalle suine selezionate, mondate e pulite a mano, macinate finemente e lavorate con un accorto dosaggio di aromi e spezie.

Salami Milano of the Specialità Gourmet Line is made following the traditional, authentic Milanese recipe, in the classic wide slice shape that requires longer maturation. It is produced with pork from selected pork shoulders, trimmed and cleaned by hand, finely ground and processed with a specific amount of flavourings and spices.

Die Salami Milano der Linie Specialità Gourmet wird nach einem traditionellen und authentischen Mailänder Rezept hergestellt und muss wegen des klassischen großen Formats länger reifen. Sie wird aus dem Fleisch ausgewählter Schweineschultern hergestellt, das von Hand gesäubert und vom Fettgewebe befreit, anschließend fein zerkleinert und mit der richtigen Gewürz- und Aromamenge vermischt wird.

Le Salame Milano Ligne Specialità Gourmet est produit selon la recette traditionnelle et authentique milanaise, dans le format classique à tranche large, qui demande un affinage plus long. Il est produit avec de la viande obtenue d'épaules de porc sélectionnées, parées et nettoyées à la main, finement hachées et assaisonnées avec un dosage équilibré d'arômes et d'épices.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



— Intero / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150588	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg	gusto morbido smooth flavour weicher Geschmack goût moelleux

SALAME MILANO

Sigillo Rosso



Un salame dal giusto rapporto qualità-prezzo, preparato secondo la classica ricetta ambrosiana e proposto in tre differenti formati.

A Salami with the right quality-price ratio, prepared according to the traditional Milanese recipe and available in three different sizes.

Eine Salami mit dem richtigen Preis-Leistungs-Verhältnis, die nach dem traditionellen Mailänder Rezept in drei verschiedenen Größen hergestellt wird.

Un saucisson au bon rapport qualité-prix, préparé selon la recette classique milanaise et proposé en trois différents formats.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



— Intero / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150529	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg	gusto morbido smooth flavour
534	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg	weicher Geschmack
40529	2,8 kg	1 pz/ct	120 gg	goût moelleux

— Intero formato ridotto / Smaller Size Whole / Klein ganz /Format réduit entier

154104	1,4 kg	2 pz/ct	120 gg	gusto morbido smooth flavour weicher Geschmack goût moelleux
--------	--------	---------	--------	---

— A metà, sottovuoto / Half, vacuum / Halbiert vakuum /A moitié sous vide

537	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg	gusto morbido smooth flavour weicher Geschmack goût moelleux
-----	--------	---------	-------	---

SALAME UNGHERESE

LINEA SPECIALITÀ GOURMET

Uno dei salami più speciali e apprezzati. La mondata e la pulitura a mano delle carni garantiscono una selezione ineccepibile della materia prima. La macinatura finissima e l'affumicatura delicata, secondo la ricetta tradizionale, lo rendono uno dei principi della salumeria. Il taglio sottile ne esalta il profumo e il sapore, che riportano ad una tradizione di grande qualità.

One of the most outstanding and appreciated salamis. The trimming of meat by hand ensures an unquestionable selection of raw materials. The very fine mincing and mild smoking according to the traditional recipe make it one of the princes of deli meats. Thin slicing enhances its aroma and flavour, which are evidence of a high quality tradition.

Eine der speziellsten und geschätztesten Salamis. Das Fleisch wird von Hand vom Fettgewebe befreit und gesäubert. Ihrer sehr feinen Körnung und der delikaten Räucherung verdankt diese Salami ihre Fürstlichkeit. Die dünn aufgeschnittenen Scheiben bringen das Aroma und den Geschmack voll zur Geltung und unterstreichen damit eine von Vorzüglichkeit gezeichnete Tradition.

Un des saucissons les plus appréciés et les plus particuliers. La préparation et le nettoyage manuels des viandes garantissent une sélection irréprochable de la matière première. Le hachage très fin et le fumage délicat, selon la recette traditionnelle, font de lui un des fleurons de la charcuterie. Une coupe fine en exalte le parfum et la saveur, qui nous rappellent une tradition de grande qualité.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



— Intero / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150589	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg	leggermente affumicato lightly smoked leicht angeräuchert légèrement fumé

SALAME UNGHERESE

Sigillo Rosso



Grana fine e leggera affumicatura, sono le caratteristiche del salame Ungherese Sigillo Rosso. La ricetta tradizionale è stata elaborata al fine di ottenere un salame dal giusto rapporto qualità/prezzo.

Fine and slightly smoked grain are the key features of Hungarian Salami Sigillo Rosso. The traditional recipe has been used to obtain a salami with the right quality/price ratio.

Feinkörnig und leicht angeräuchert, das sind die typischen Merkmale der Salami Ungherese Sigillo Rosso.Das traditionelle Rezept wurde überarbeitet, um eine Salami mit dem richtigen Preis-Leistungs-Verhältnis zu erhalten.

Le grain fin et un léger fumage sont les caractéristiques du Saucisson Hongrois Sigillo Rosso. La recette traditionnelle a été élaborée afin d'obtenir un saucisson au bon rapport qualité/prix.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
Laktose- und milcheiweißfrei
Sans lactose et de protéines du lait



— Intero / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150611	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg	leggermente affumicato lightly smoked
40611	2,8 kg	1 pz/ct	120 gg	leicht angeräuchert légèrement fumé

— Intero formato ridotto / Smaller Size Whole / Klein ganz /Format réduit entier

154130	1,4 kg	2 pz/ct	120 gg	leggermente affumicato lightly smoked leicht angeräuchert légèrement fumé
--------	--------	---------	--------	--

— A metà, sottovuoto / Half, vacuum / Halbiert vakuum /A moitié sous vide

617	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg	leggermente affumicato lightly smoked leicht angeräuchert légèrement fumé
-----	--------	---------	-------	--

SALAME NAPOLI

LINEA SPECIALITÀ GOURMET

Macinato a grana grossa, il salame Napoli deriva da un'antica tradizione campana. La ricetta Cortebuona conferisce un gusto pregevolmente speziato e intenso, e una gradevole consistenza al palato. Anche nei particolari della legatura il salame Napoli trasmette la sua natura genuina e contadina

Salami Napoli with its coarse grain is typical of an ancient tradition from the Campania region. The Cortebuona recipe gives the product a pleasantly spicy and intense flavour, accompanied by an appealing texture. The specific tying with string is evidence of Salami Napoli's genuine and country nature.

Die grobkörnige Salami Napoli beruht auf einer sehr alten Tradition der Region Kampanien. Das Rezept von Cortebuona gibt ihr einen köstlichen würzigen und intensiven Geschmack und eine angenehme Konsistenz am Gaumen. Auch an der besonderen Bindetechnik erkennt man die authentische und hausmännische Zubereitung.

Haché à gros grain, le salame Napoli est issu d'une ancienne tradition campanienne. La recette Cortebuona confère un goût élégamment épicé et intense, et une agréable consistance au palais. Même dans les détails du ficelage, le salame Napoli transmet sa nature authentique et paysanne.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



— Intero / Whole / Gesamte / Entiere				
Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150604	2,3 kg	2 pz/ct	120 gg	gusto intenso intense flavour intensiver Geschmack goût intense

SALAME NAPOLI

Sigillo Rosso



Il miglior rapporto qualità-prezzo, nel pieno rispetto della ricetta campana e disponibile in tre formati alternativi.

The best quality/price ratio in full respect of the tradition from the Campania region and available in three different sizes.

Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis bei Beachtung des neapolitanischen Rezepts und in drei Größen erhältlich.

Le meilleur rapport qualité-prix, dans le respect total de la recette campanienne et disponible en trois formats alternatifs.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait

— Intero / Whole / Gesamte / Entiere				
Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
4120	2,4 kg	2 pz/ct	120 gg	gusto intenso intense flavour intensiver Geschmack goût intense

— Intero formato ridotto / Smaller Size Whole / Klein ganz /Format réduit entier				
Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
154163	0,8 kg	12 pz/ct	90 gg	gusto intenso intense flavour intensiver Geschmack goût intense

— A metà, sottovuoto / Half, vacuum / Halbiert vakuum /A moitié sous vide				
150605	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg	gusto intenso intense flavour intensiver Geschmack goût intense

SALAME REGIO DI PARMA

LINEA SPECIALITÀ GOURMET

L'impasto dolce e delicato tipico dell'area parmense permette di ottenere un salame gustoso e raffinato, simile al Salame Felino.

The mild and delicate mix from the Parma area leads to a tasty and refined Salami that is similar to Salame Felino.

Der für das Gebiet um Parma typischen süßlichen und milden Fleischmasse verdankt diese Salami ihren delikaten Geschmack, der an die Salami aus Felino erinnert.

Le mélange doux et délicat, typique du terroir parmesan, permet d'obtenir un saucisson savoureux et raffiné, semblable au Salame Felino.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



— Intero / Whole / Gesamte / Entiere				
Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150653	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg	gusto dolce mild flavour milder Geschmack goût délicat

SALAME SICULO

LINEA SPECIALITÀ GOURMET

É un salame della tradizione gastronomica siciliana. Macinato a grana grossa, ha un gusto speziato, intenso e piccante.

It is a salami from the traditional Sicilian gastronomy. Coarse grain, it has a spicy, hot and intense flavour.

Diese Salami der sizilianischen Tradition zeichnet sich durch ein grobes Korn und einen würzigen, intensiven und scharfen Geschmack aus.

C'est un saucisson de la tradition gastronomique sicilienne. Haché à gros grain, il a un goût épicé, intense et piquant.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



— Intero / Whole / Gesamte / Entiere				
Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
40690	2,8 kg	1 pz/ct	120 gg	gusto intenso intense flavour intensiver Geschmack goût intense

SPIANATA ROMANA

LINEA SPECIALITÀ GOURMET



Senza glutine
Gluten-free
Glutenfrei
Sans gluten

*Senza lattosio
e proteine del latte*
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait

— Intero / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150520	2,0 kg	2 pz/ct	120 gg	gusto intenso intense flavour traditionelle Körnung goût intense

Dall'accurata selezione delle carni e seguendo la tipica ricetta laziale si ottiene questa specialità. Le carni vengono macinate in modo extra fine, miscelate poi con lardelli. Una volta insaccato l'impasto viene pressato per donare la particolare forma schiacciata

This speciality is the result of a careful selection of meat and use of a typical recipe from the Lazio region. Meat is minced to an extra fine grain, then mixed with lardons. Once the mixture is filled into casings, it is pressed to give its particular flat shape.

Für diese Spezialität wird sorgfältig ausgewähltes Fleisch nach einem typischen Rezept der Region Latium verarbeitet. Das Fleisch wird extrafein zerkleinert und dann mit Speckwürfeln vermengt. Diese Masse wird anschließend in Hüllen gefüllt und flach gedrückt, wodurch dieses Produkt seine typische Form bekommt.

Cette spécialité est obtenue à partir d'une sélection attentive des viandes qui sont transformées selon une typique recette du Latium. Les viandes sont très finement hachées et mélangées avec des lardons. Une fois que le mélange est embossé, il est pressé pour qu'il prenne sa caractéristique forme aplatie.

— A metà, sottovuoto / Half, vacuum / Halbiert vakuum / A moitié sous vide

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
536	1,0 kg	10 pz/ct	90 gg	macinatura tradizionale traditional grain size traditionellen Schleifen broyage traditionnel
150522	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg	macinatura fine fine grain feine Körnung broyage fin

SPIANATA CALABRA PICCANTE

LINEA SPECIALITÀ GOURMET

La tipica spianata della tradizione calabrese, al cui impasto, macinato molto finemente miscelato a lardelli, viene aggiunto il peperoncino per dare quella nota piccante tipica del Sud Italia.

The typical Spianata from the tradition of the Calabria region; its very finely ground mix is added with lardons and chili pepper to give a spicy note typical of southern Italy.

Sorgfältig ausgewähltes Fleisch wird traditionsgemäß zu dieser Salami mit einem mittelgroßen Korn, einem milden Geschmack und einem unverkennbaren Aroma verarbeitet.

De la sélection des viandes et de la transformation traditionnelle naît ce saucisson à grain moyen, à la saveur douce et à l'arôme unique.

— Intero / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
30520	2,0 kg	2 pz/ct	120 gg	piccante spicy würzig épicé

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



VENTRICINA

LINEA SPECIALITÀ GOURMET

Dalla tradizione calabrese nasce questo salame speziato e molto saporito, caratterizzato dal tipico gusto piccante ma equilibrato. Macinatura a grana grossa.

The tradition of the Calabria region gives rise to this very flavourful spicy salami, characterized by a typically spicy but well balanced taste. Coarse grain.

Diese grobkörnige, würzige und sehr schmackhafte Salami beruht auf der kalabrischen Tradition und zeichnet sich durch einen scharfen, aber ausgewogenen Geschmack aus.

De la tradition calabraise naît ce saucisson épicé et très relevé, caractérisé par le goût typique fort, mais équilibré. Hachage à gros grain.

Senza glutine
Gluten-free / Glutenfrei / Sans gluten

Senza lattosio e proteine del latte
Lactose and milk protein free
ohne Laktose und Milcheiweiß
Sans lactose et de protéines du lait



— Intera / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
150598	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg	piccante spicy würzig épicé

— Intera / Whole / Gesamte / Entiere

Cod. Code Code Code	Peso Weight Gewicht Poids	UMV - pz/ct SUM - pc/ct UMV - st/kt MD - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days Haltbarkeit - Tage DLC - jours	Caratteristiche Characteristics Eigenschaften Caractéristiques
40598	2,8 kg	1 pz/ct	120 gg	piccante spicy würzig épicé