



For 120 years we make small things with big love.







CHIESA SALUMI D'AUTORE DAL 1893

Molti ad Azzano San Paolo ricordano il negozio di macelleria Chiesa, a conduzione familiare, posto nel centro del paese. Un luogo dove l'arte salumiera era ben radicata, legata alle antiche tradizioni contadine che nel suo trovavano una completa fonte di alimentazione. Stimolato da innato senso dell'imprenditorialità Ezio Chiesa, sorretto da forte passione, esperienza e grande volontà, coadiuvato dalla moglie prima e dal figlio Luca poi, intraprendeva in proprio un'attività di produzione e commercializzazione di salumi.

Una missione, la tradizione

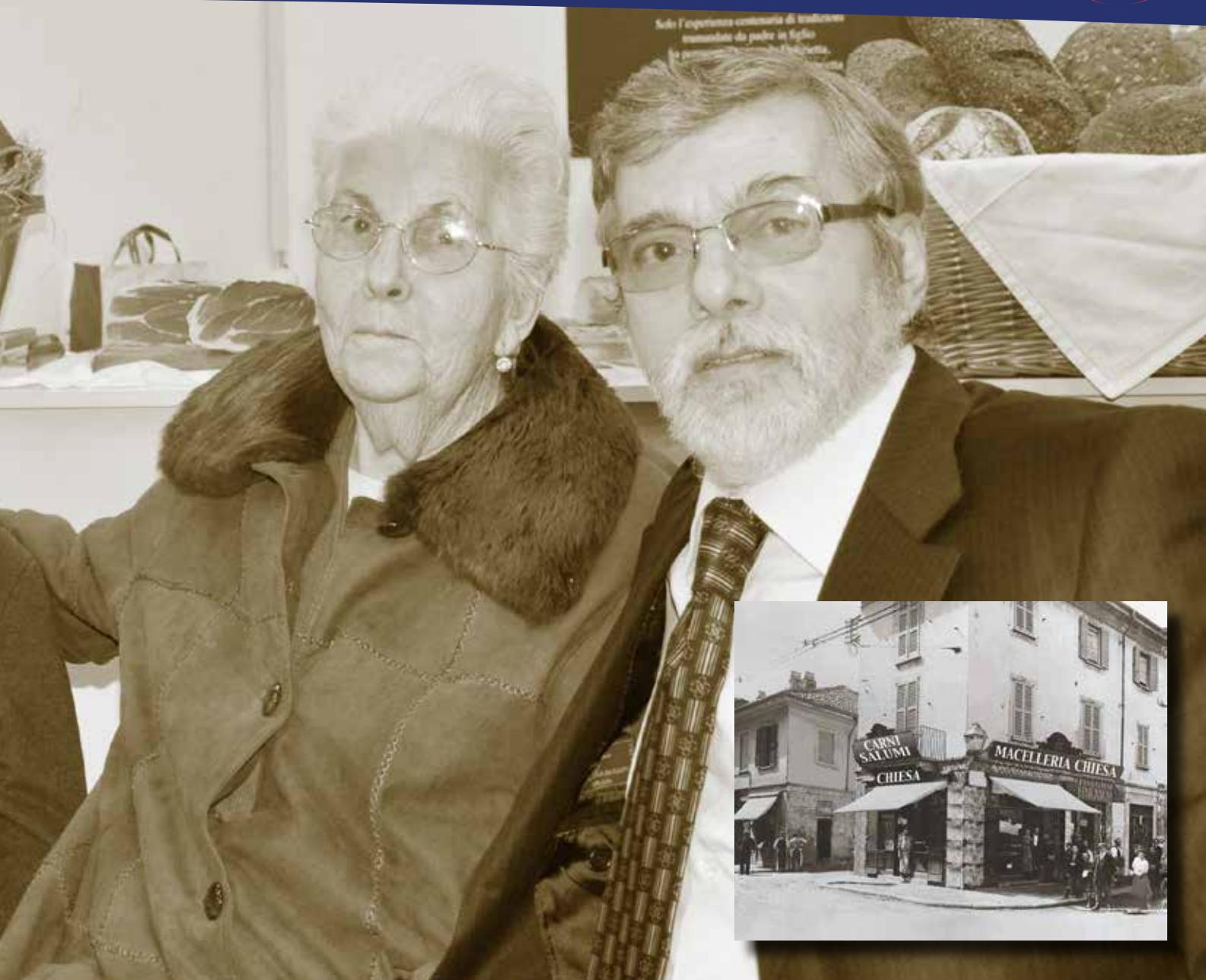
Una piccola Azienda e una grande Missione: riscoprire e riproporre i gusti e i profumi antichi della genuinità, per anni esclusivo pa-

trimonio delle tradizioni e culture contadine che ormai rischiavano l'abbandono, attaverso: la Cultura del prodotto, grazie alla conoscenza delle carni, dei tagli, dell'uso migliore di salatura e aromatizzazione; la Materia Prima, la cui scelta è delicata e fondamentale per il rispetto dello standard qualitativo desiderato; la Tecnologia, mediante processi produttivi in grado di coniugare moderna strumentazione e manualità specializzata, a salvaguardia dell'impronta artigianale; la Disciplina ferrea, nel rispetto dei criteri di Qualità. Poche semplici regole che hanno nel tempo fruttato i più lusinghieri riconoscimenti a conferma che la strada intrapresa era quella giusta.

CHIESA SALUMI D'AUTORE SINCE 1893

For 120 years we make small things with big love.

A lot of people living in Azzano San Paolo can remember the Chiesa Butchery, in the middle of the town, where the whole Chiesa family used to work. The son, Ezio Chiesa, used to work in the Chiesa butchery from his young age, and following his strong passion, and with the help of his wife and later of his own son Luca, was able to turn a small shop selling salami and other goods into a small factory.



CHIESA SALUMI D'AUTORE DEPUIS LE 1893

One mission, the tradition.

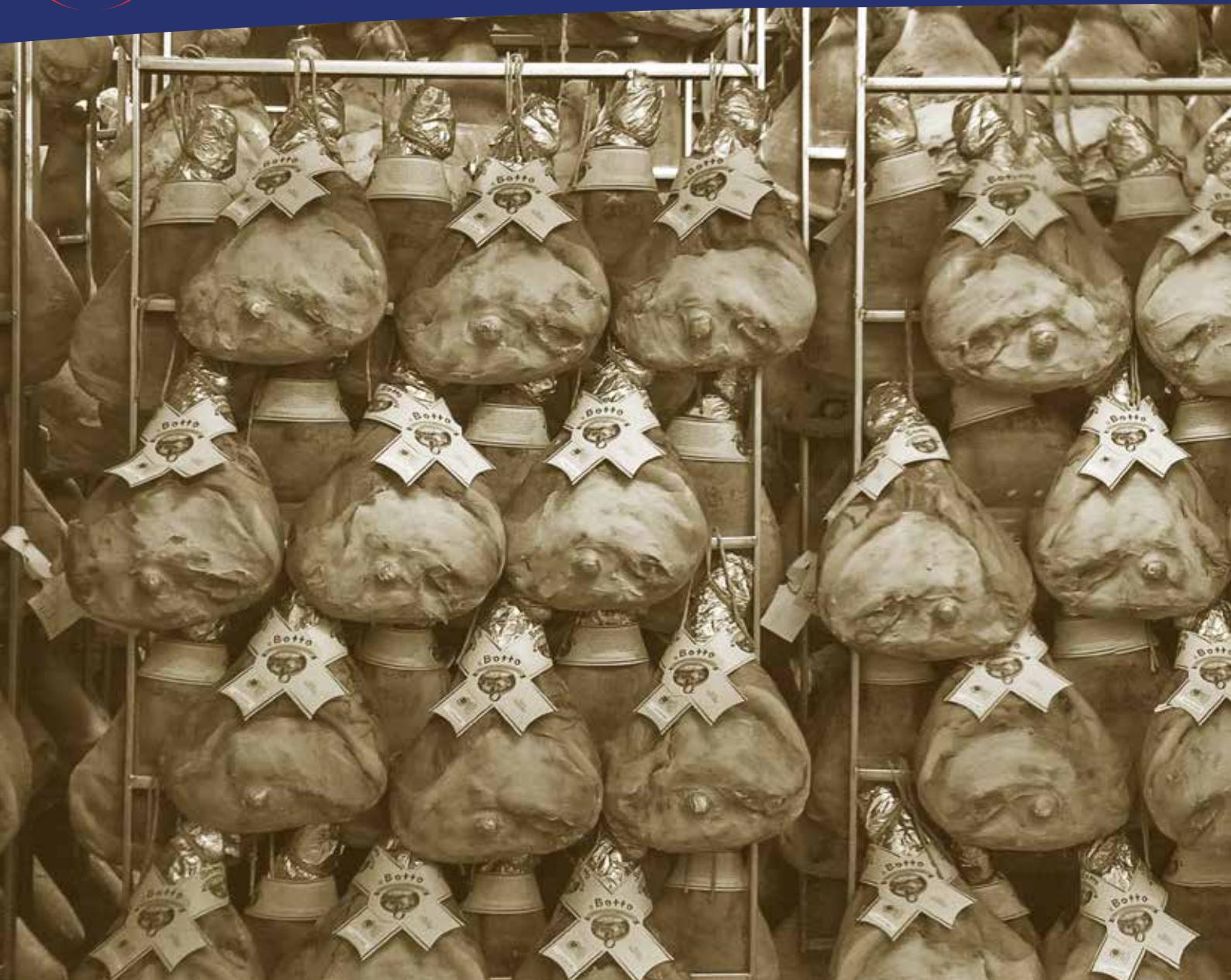
A small company with a big mission: produce their own line-up of pork products and sell it, to bring people the all good tastes the Bergamasca tradition could be proud of. This was possible thanks to Chiesa family knowledge about meat as a raw material, the best cuts to use, the perfect mixture of spices, and the severity needed to pick the best ingredients. These fundamental elements, added to nowadays technology and with the necessary good manufacturing practices, makes what Chiesa Salumi d'Autore is today.

Depuis 120 années nous faisons petites choses avec grand amour.

Beaucoup se souviennent la boucherie Chiesa à Azzano San Paolo, situé au centre du village, gérée par la famille Chiesa. Le fils Ezio Chiesa, qui travaillait chez la boucherie Chiesa depuis sa jeunesse, grâce à sa grande passion et avec l'aide de sa femme et plus tard de son fils Luca, a pu commencer sa propre activité de production et de commercialisation des salaisons.

Une mission, la tradition

Une petite entreprise avec une grande mission : production et vente des porc produits, pour faire redécouvrir aux personnes les goûts et les saveurs de la vieille tradition Bergamasca. Cela a été possible grâce aux connaissances de la famille Chiesa des viandes comme matière première, des meilleurs mélanges d'épices pour donner du goût et de l'inf�xible discipline pour le respect de la qualité. Ces importants éléments, plus la technologie utilisée pendant les procédures de production, ont confirmé que l'entreprise avait pris le bon chemin.



UN OBIETTIVO, L'INNOVAZIONE

Il macello

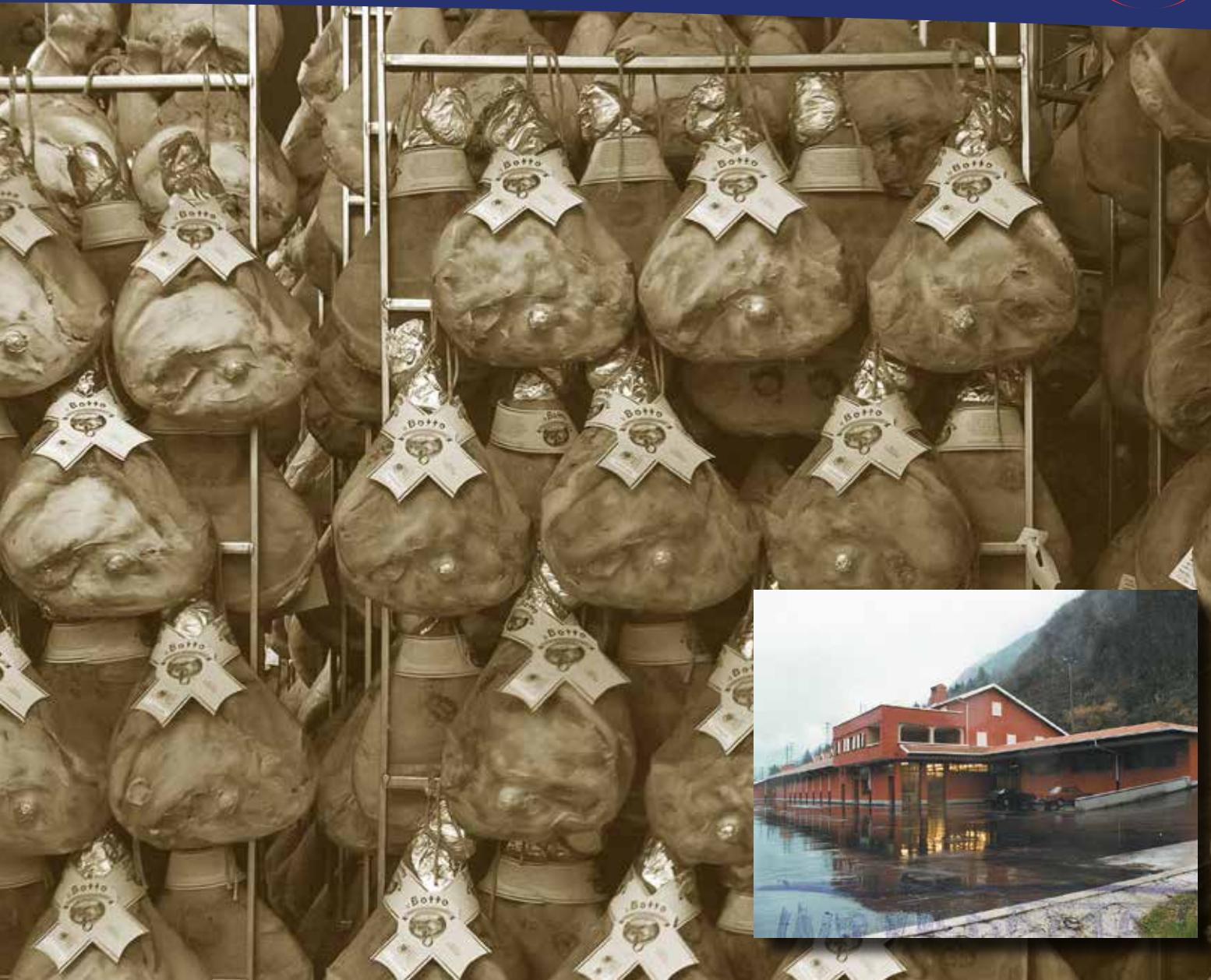
Per meglio rispondere all'esigenza fondamentale di avere sempre a disposizione la miglior Materia Prima, la famiglia Chiesa ha integrato la propria struttura con un impianto di macellazione in grado di assicurare un approvvigionamento continuo di carne fresca suina da recentissima macellazione proveniente da allevamenti selezionati. L'area scelta per la costruzione di questo nuovo stabilimento è ubicata nel comune di Ardesio, in alta Val Seriana, lontana da insediamenti industriali ed i cui lavori sono stati ultimati nel 1985. Progetto e realizzazione hanno rispettato i vincoli dettati dalla Normativa in materia di impatto ambientale e tutela del paesaggio, dando vita a una struttura modernissima, composta da stalle di ricevimento e sosta dei suini, sale per la ma-

cellazione e lavorazione delle carni fresche, e di un impianto di depurazione delle acque reflue, nell'assoluto rispetto delle Norme igienico-sanitarie. Fiore all'occhiello di tutto il processo di macellazione è l'operazione di abbattimento del suino, che avviene in modo indolore e non traumatico: si ottengono così parti anatomiche morbide e non contratte, senza ematomi e di colore uniforme. Appurato inoltre che la natura del posto certamente privilegiava la stagionatura dei salumi e che il controllo dell'intero ciclo macellazione - produzione favoriva la riproposizione di prodotti tipici della cultura contadina, la struttura è stata completata con l'aggiunta di un impianto di trasformazione e stagionatura, facendo dell'Azienda di Ardesio un vero Valore Aggiunto per la Chiesa Salumi d'Autore di Azzano San Paolo.

ONE OBJECTIVE, THE INNOVATION

The slaughterhouse

To improve raw material quality, Chiesa family built its own slaughterhouse in 1985 in Ardesio, located into the higher part of Val Seriana Valley, meeting the necessity of a continuous furniture of fresh, quality, pork meat, with the pureness of the mountain's environment. The slaughterhouse was built meeting the modern laws and sanitary requirements, and taking particular care of the animal welfare, to avoid unnecessary suffering to animals, and at the same time getting the best meat, with no stress signals due to the slaughtering process. The mountain environment even adds an improvement into products seasoning, with



UN OBJECTIF, L'INNOVATION

perfect humidity and air quality, a clear true advantage Chiesa Salumi d'Autore and Cà del Botto can relay on.

L'établissement d'abattage

Pour améliorer la qualité de la matière première et assurer un continu approvisionnement de viandes fraîches et de haute qualité, la famille Chiesa a construit un établissement d'abattage en 1895 à Ardesio, situé en Vallée Seriana. Le projet a été réalisé en respectant les modernes législations, surtout ayant une particulière attention au traitement des animaux pour éviter souffrances pendant le procès d'abattage, et au même temps obtenir la meilleure viande.

En plus, l'environnement, l'humidité et la qualité de l'air de la montagne favorisent

l'affinage de la charcuterie, un aspect que représente un gros avantage pour Chiesa Salumi d'Autore.



IL PROSCIUTTIFICIO

È risaputo che anticamente le famiglie trovavano nel suino allevato in proprio una ricca fonte di sostentamento, sia consumando direttamente la carne ottenuta al momento della macellazione, sia trasformandola in salumi tipici locali che garantivano una più lunga e sicura conservazione, quali salami, pancette, lardo, coppe e prosciutti. Un bene davvero prezioso. Nelle valli bergamasche la storia di questa tradizione si perde nel tempo, e risale certamente ad almeno un secolo e mezzo fa. Piccole tradizioni artigianali tramandate da padre in figlio e divenute, nel corso del tempo, vera e propria cultura di una popolazione. È questa cultura che ha ispirato a Ezio Chiesa l'idea di costruire un prosciuttificio ad Ardesio: è la natura stessa

del luogo a privilegiare questa attività. Ambienti non contaminati, aria fresca ed eccezionalmente pura, asciutta ed aromatica, che scende dalle pendici e cime spesso innevate delle Prealpi Bergamasche e da correnti umide che spirano dalla pianura Padana.

HAM PRODUCTION IN ARDESIO

For more than 150 years, Bergamo's families have found in the swine a source of meat, both consumed fresh after slaughtering, and to create products that could be stoked: salamis, bacons, fats and, for the most skilled butchers, hams. A true richness for the population. This was the idea moving Ezio Chiesa, taking small local traditions of the past and continuing it nowadays, to produce high quality products, following the culture of the place they belong to. This level of quality is possible only into the pure, non-contaminated environment of ValSeriana Valley, close to the Alps surrounding Bergamo, where the aromatic air from the mountains meet the more humid air from the Padan plains, generating the perfect environment for the



L'ÉTABLISSEMENT POUR LA PRODUCTION DE JAMBONS EN ARDESIO

seasoning of hams. Ardesio, 600 metres on the sea level, is a perfect place to produce hams, and this was clear to Ezio Chiesa. Ham production in Ardesio's facility is now capable of producing 90.000 – 100.000 ham every years, and being right next to the slaughterhouse guarantees the best pork legs, fresh and with no shipment needed, avoiding all possible temperature or moving stresses. Ham production was the last step in closing the whole circle of production connected with meat production and slaughtering process, opening new horizons to the Chiesa Salumi d'Autore and its quality products, now available for Italian's and World's Markets.

Pendant longtemps, pour les familles de Bergame les porcins ont toujours représentaient une riche source de subsistance, aussi bien en consommant la viande fraîche après l'abattage que en produisant des produits à conserver comme : saucissons, bacons, lards et, pour les charcutiers les plus experts, jambons. Les traditions artisanales transmises de père en fils pendant les années étaient une vrai richesse pour la population. Cette culture a donné à Ezio Chiesa l'idée de construire un établissement pour la production de jambons. Les environnements pas pollués de la Vallée Seriana, entourés par les Alpes où l'air propre et aromatique se rencontre avec l'air humide de la plaine Padana, créent le lieu parfait pour l'affinage du jambons.

Ardesio, 600 mètres au-dessus du niveau de la mer, le meilleure lieu pour produire les jambons: cela était clair pour Ezio Chiesa. L'établissement de Ardesio est capable de produire 90.000 – 100.000 jambons par an, et étant situé à côté de l'usine d'abattage, il peut utiliser les meilleures cuisses des porc fraîches, en évitant le stress du déménagement et les continus écarts de température. Cet établissement a représenté la dernière étape pour conclure les procédures liées à la production des viandes et à l'abattage, en dégageant nouveaux horizons pour l'entreprise Chiesa Salumi d'Autore et ses produits de qualité, aujourd'hui disponibles sur le marché italien et mondial.



E LA CURA DELLA LAVORAZIONE

Il nuovo stabilimento Chiesa Salumi d'Autore L'affermarsi della specializzazione nella produzione dei salumi imponeva ritmi e nuove tecnologie, e con essi una nuova più accogliente struttura. Nel 1995, nelle immediate vicinanze di Azzano San Paolo, nella'area industriale appena sorta, viene costruito il nuovo salumificio. Su un'area complessiva di 10.500 metri quadri, l'edificio si presenta dotato delle più avanzate tecnologie di produzione, cottura e stagionatura dei salumi, pur mantenendo quei processi produttivi ad impronta artigianale, a tutela della tipicità dei prodotti, che avevano caratterizzato già il vecchio salumificio. Aree di lavorazione e trasformazione, celle di asicugamento e stagionatura a temperatura e umidità costantemente monitorate, un'area dedicata alla produzione di salumi cotti, celle di stoccaggio

dedicate alle diverse tipologie di prodotto, aree di movimentazione separate, tutte realizzate nella massima garanzia del rispetto della Normativa igienico sanitaria.

AND THE CARE OF THE MEAT MANUFACTURE

The new factory

To be able to expand the total volume of production, in 1995, the building of a new productive structure was needed, the area was found close to Azzano, the town where the old Chiesa's commercial activity used to be, signing a continuity between the past and the future of the activity. The new factory features the most modern technologies in production, drying and seasoning, and extends over an area of 10.500 squares meters. Modern technologies are in synergy with traditional recipies to create high end products, in complete respect of use of non-toxic material, and of nowadays laws and regulations about health and safety.



ET LA SOIN DU TRAITEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES

Semi-free range pig-farming

To complete the production chain, Chiesa Salumi d'Autore has recently realized a semi-free range pig-farming. Swines bred in ValSeriana Valley by respecting the best environmental and health conditions, in order to recreate ancient breeding conditions used by Bergamaschi farmers. In this way, we are able to obtain the best meat for our production.

Le nouveau établissement

Pour soutenir l'augmentation de la production des salaisons, on a construit un nouveau établissement dans les environs de Azzano San Paolo en 1995. La nouvelle usine couvre une zone de 10.500 mètres carrés, dotée des plus modernes technologies pour la production, l'affinage et la cuisson, toujours en maintenant l'empreinte traditionnelle des produits. L'établissement est construit en respectant toutes les modernes normes hygiénique et sanitaire.

L'élevage en régime mixte

Pour compléter la chaîne de production, Chiesa Salumi d'Autore a récemment réalisé un élevage des porcins en régime mixte. Les

porcins sont élevés en Vallée Seriana dans les meilleures conditions environnementales et hygiénique sanitaire en recréant les anciennes conditions d'élevage utilisées par les paysans de Bergame, pour obtenir les meilleures viandes adressées aux nos productions.



Chiesa Salumi d'Autore è in possesso di certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare", e ha recentemente ottenuto, insieme a Ca' del Botto di Ardesio, anche la ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".

Chiesa Salumi d'Autore e Ca' del Botto realizzano prodotti a marchio "Bergamo città dei Mille... sapori", e sono iscritte alla lista delle aziende con permesso d'esportazione verso Brasile, Hong Kong e Giappone, Paese quest'ultimo tra i più rigidi e precisi in tema di Normativa alimentare.

Questi riconoscimenti, d'innegabile valore e certificati da Enti Terzi, sono figli di una cultura per la qualità messa in pratica ogni giorno seguendo un piano di autocontrollo azienda-

le continuamente aggiornato rispettando e seguendo le indicazioni delle più recenti Normative e Regolamenti dell' Unione Europea e dei Paesi Terzi.

Chiesa Salumi d'Autore has got the certification ISO 22000:2005 "Food Safety Management" and it has recently obtained, together with Cà del Botto in Ardesio, the certification ISO 22005 - "Traceability in the feed and food chain". Chiesa Salumi d'Autore and Cà del Botto make products with trade mark "Bergamo Città dei Mille...sapori", and they are entered in the list of factories which have export permission to Brasil, Hong Kong and Japan, one of the strictest country in the world about the food law. We have been able to obtain these certifications thanks to our high quality, always applied in our production chain by following an update program which respects the latest European Union and Third Countries legislations.



In recent years, Chiesa Salumi d'Autore has exported its own products in Japan, Brasil, Hong Kong, Dominican Republic, United Arab Emirates, Guatemala, Seychelles Islands, Germany, France, Switzerland, Belgium, Portugal, Greece and Lithuania totalling more than 15% of the annual turnover. This is to demonstrate that our products are very appreciated abroad, too.

Chiesa Salumi d'Autore est en possession de la certification ISO 22000:2005 «Sécurité des denrées alimentaires» et a récemment obtenu, ensemble à Cà del Botto en Ardesio, la certification ISO 22005:2008 «Traçabilité de la chaîne alimentaire». Chiesa Salumi d'Autore et Cà del Botto réalisent produits qui portent la marque «Bergamo città dei Mille... sapori» et elles ont inscrit sur la liste des entreprises autorisées à exporter vers Brésil, Hong Kong et Japan, un des pays le plus rigoureux et le plus précis au niveau international pour ce que concerne la législation alimentaire. Les certifications ont été obtenues en reconnaissance de la haute qualité des produits, appliquée toujours en respectant les plus modernes réglementations dictée

par l'Union Européenne et les Pays Tiers. Ces derniers années, Chiesa Salumi d'Autore a exporté ses produits en Japan, Brésil, Hong Kong, République Dominicaine, Émirats Arabes Unis, Guatemala, îles Seychelles, Allemagne, France, Suisse, Belgique, Portugal, Grèce et Lituanie, réalisant un total soit plus de 15% de la chiffre d'affaires annuel. Cela pour montrer l'appréciation de nos produits à l'étranger, aussi.



A close-up photograph of a meal. On the left, a wooden plate holds a piece of bread. On the right, a red ceramic bowl with a white rim contains a dark, leafy salad. The background is blurred.

SALAMI



SALAME UNGHERESE

 COD. S103000000

 4 Kg

 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

L'impasto, rigorosamente a grana molto fine, è arricchito con paprica dolce. L'antico metodo di affumicatura naturale, con legno di faggio, gli conferisce un gusto ineguagliabile.

UNGHERESE SALAMI

The fine-grained mixture is enriched with sweet paprika. The ancient process of natural smoking, with beechwood, gives it an unique taste.

SAUCISSON UNGHERESE

La pâte est, strictement à grains fins, enrichie avec paprika douce. L'ancien méthode d'affinage naturel, avec bois de hêtre, lui donne un goût unique.



SALAME PEPPONE

 COD: S130000000

 4 Kg

 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino tritato, impastate e insaccate in budello. Subisce poi un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene fonti di glutine.

PEPPONE SALAMI

Product obtained from selected parts of pork chopped, mixed and stuffed into casings. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten.

SAUCISSON PEPPONE

Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées et hachées, pétries et mises en boyau. Il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten.





SALAME MILANO

COD. S102000000

4 Kg

4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

E' il salame più venduto in Italia e il più conosciuto al mondo. La sua particolarità è nella macinatura a "grano di riso". Ha un profumo deciso ed armonico e un sapore dolce e delicato.

MILANO SALAMI

It is the best seller salami in Italy and it is the most known in the world. Its feature regards the "rice-grained" mixture. It tastes sweet, aromatic and delicate.

SAUCISSON MILANO

Il est le saucisson le plus vendu en Italie et le plus connu au niveau international. Sa particularité est le hachage à «grains de riz». Il a un parfum marqué et délicieux et la saveur douce et délicate.



SALAME FILZETTA

COD. S100000000

1 Kg

14 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto con parti scelte di suino tritata, impastata e insaccata in budello. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene fonti di glutine.

FILZETTA SALAMI

Aged product obtained from selected parts of pork chopped, mixed and stuffed into casings. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten.

SAUCISSON FILZETTA

Produit obtenu à partir des sections de porc sélectionnées et hachées, pétries et mises en boyau de porc. Après le produit est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten.





SALAME CONTADINO

 COD: S105000000

 0,8 Kg

 14 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino tagliate, impastate e insaccate in budello naturale e legato a mano con spago. Subisce poi un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

CONTADINO SALAMI

Aged product obtained from selected parts of pork cut, mixed, stuffed into casings and tied by hand with twine. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten or dairy.

SAUCISSON CONTADINO

Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées coupées, pétries et mises en boyau naturel et lié à la main avec une ficelle. Il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

SALAME TURISTA/TRONC

 COD: S120000000

 0,5 Kg

 24 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino tritato, impastate e insaccate in budello. Legatura in rete. Subisce poi un processo di asciugamento e stagionatura. Prodotto leggermente piccante.

TURISTA SALAMI

Aged product obtained from selected parts of pork chopped, mixed, stuffed into casings and tied with net. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten or dairy. Product slightly spicy.

SAUCISSON TURISTA

Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées hachées, pétries et mises en saucisse dans du boyau de porc. Il peut être lié en forme recourbée. Produit légèrement piquant.



BOCCONCINI

 COD. S150000000

 0,06 Kg

 30 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Di piccolo formato, ottimi come antipasto o per uno spuntino veloce, i Bocconcini sono realizzati con parti scelte di suino macinato, impastate ed insaccate in budello. Il prodotto viene quindi sottoposto ad asciugamento e stagionatura. Non contiene fonti di glutine né derivati del latte.



TIDBITS

Product of small size obtained from selected parts of minced pork, mixed and stuffed into casings. The product thus obtained is then subjected to drying and curing. It does not contain gluten or dairy.

BOCCONCINI

Produit de petite taille, les Bocconcini s'obtiennent à partir des sections de porc sélectionnées et hachées, pétries et mises en boyau de porc. Après, le produit est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





SALAME NAPOLI



 COD: S109000000

 1,6 Kg

 8 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Tipico salame del Sud Italia, dal sapore leggermente speziato, è realizzato con carni scelte di suino macinate grossolanamente, insaporite con pepe e insaccate in budello. Subisce un processo di asciugamento, stagionatura e leggera affumicatura. Non contiene glutine.

NAPOLI SALAMI

Typical salami of South Italy, slightly spicy, obtained from selected parts of pork chopped, mixed, peppery and stuffed into casings. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten.

SAUCISSON NAPOLI

Typique saucisson du Sud Italie, est obtenu à partir des sections de porc sélectionnées et hachées, pétries, poivrées et mises en boyau. Après le produit est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten.

SALAME VENTRICINA

 COD: S104000000

 4 Kg

 7 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto da parti scelte di suino tritato, impastate e insaccate in budello dalla tradizionale forma a fagiolo. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Ha un gusto leggermente piccante grazie alla presenza del peperoncino. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

VENTRICINA SALAMI

Aged product obtained from selected parts of pork chopped, mixed and stuffed into casings shaped like bean. It then undergoes a process of drying and seasoning. It tastes spicy thanks to the pepper. It does not contain gluten or dairy.

SAUCISSON VENTRICINA

Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées hachées, pétries et mises en boyau en forme de haricot. Après, il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Goût légèrement piquant grâce au piment. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





SPIANATA PICCANTE

■■■ COD: S138000000

■ 3 Kg

■ 3 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto leggermente piccante è realizzato con parti scelte di suino tritato, impastate e insaccate in budello. La Spianata viene poi pressata per conferirle la tradizionale forma schiacciata. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene glutine.

SPICY ESPLANADE

Product slightly spicy obtained from selected parts of pork chopped, mixed and stuffed into casings and then pressed to give the traditional flat shape. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten.

SPIANATA EPICÉE

Produit obtenu à partir des sections de porc sélectionnées et hachées, pétries et mises en boyau de porc. La Spianata est tassée dans un moule pour prendre la traditionnel figure plat. Après il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten.

SALSICCIA NAPOLI PICCANTE / LUNGA / CORTA / BAST.

■■■ COD: S138000000

■ 1 Kg

■ 25 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

■■■ COD: C135LUNG00

■ 1 Kg

■ 25

■■■ COD: C135CRT 00

■ 1Kg

■ 25

■■■ COD: C135BAS 00

■ 1Kg

■ 25



Insaccato in budello naturale, segue una leggera affumicatura. Prodotto decisamente piccante, ricco di peperoncino e paprika. Può essere legato per conferire la tradizionale forma ricurva. Disponibile in due pezzature: circa 700 gr e 450 gr.

SPICY NAPOLI SAUSAGE / LONG / SHORT / STICK

Stuffed into casings, then follows the smoking. Product spicy with lots of pepper and paprika. Can be tied to give the traditional curved shape. Available in 2 size: about 450 gr and 700gr

SAUCISSE NAPOLI EPICÉE / LONGUE / COURTE / BATON

Mis en boyau de porc et puis légèrement fumé. Produit piquant, riche en paprika et piment. Il peut être lié de manière qu'il obtient la traditionnelle forme recourbée. Il est disponible en poids: 450gr et 700gr.





PROSCIUTTI



CRUDI



CULACCIA NOSTR NAZ.

■ COD: S250000000 ■ 4 Kg ■ 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto dalla parte migliore del prosciutto, la più pregiata, senza osso e senza gambo, lasciando solo l'anchetta a forma di conchiglia. Viene stagionata 13 mesi e ha una consistenza morbida con un gusto dolce e aromatico.

CULACCIA SAN GIORGIO

Product obtained from the best part of swine leg boneless. Seasoned for 13 months, the consistency is tender and the taste is sweet and aromatic.

CULACCIA SAN GIORGIO

Produit affiné obtenu à partir de la meilleure partie de la cuisse de porc, sans os. Affiné pour 13 mois et il a une consistance tendre au goût doux et aromatique.

CRUDO DIS.PARMA PIAT S/V



■ COD: C311000000

■ 7 Kg

■ 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto dalla coscia scelta di suino nazionale pesante con la sola aggiunta di sale e spezie. Segue un lungo processo di asciugamento e stagionatura. È disponibile disossato piatto o disossato nella tradizionale forma "addocco" a pera. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

PARMA BONELESS

Aged product obtained from heavy national swines legs with the addition of salt and spices. Follows a long process of drying and seasoning. Available boneless or boneless pressed in the traditional "decoration" form. It does not contain gluten or dairy.

JAMBON CRU PARMA PLAT SANS OS

Produit affiné obtenu à partir de la cuisse de porc national avec la seule ajout du sel et des épices. Après, il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

CRUDO C.OSSO PARMA

■ COD: S290000000

■ 9,5 - 10,5 Kg

■ 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da coscia di suino salata e massaggiata. Dopo un processo di asciugamento e di pre-stagionatura, è stagionato per 16/18 mesi.

PARMA WITH BONE

Aged product obtained from swine legs salted and massaged. Follows a long process of drying and seasoning. Available boneless or boneless pressed in the traditional "decoration" form. It contains no dairy or gluten.

JAMBON CRU PARMA AVEC OS

Produit affiné obtenu de la cuisse de porc salée et massée. Il est soumis aux processus de séchage et d'affinage (pour 16/18 mois)



CRUDO DIS.PARMA ADD. S/V



 COD: C312000000

 7 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto dalla coscia scelta di suino nazionale pesante con la sola aggiunta di sale e spezie. Segue un lungo processo di asciugamento e stagionatura. È disponibile disossato piatto o disossato nella tradizionale forma "addocco" a pera. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

PARMA BONELESS ADDOCCIO

Aged product obtained from heavy national swines legs with the addition of salt and spices. Follows a long process of drying and seasoning. Available boneless or boneless pressed in the traditional "decoration" form. It does not contain gluten or dairy.

JAMBON CRU PARMA «ADDOCCIO» SANS OS

Produit affiné obtenu à partir de la cuisse de porc national avec la seule ajout du sel et des épices. Après, il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

CRUDO CON OSSO

 COD: S300000000

 9,5 -10,5 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da coscia di suino salata e massaggiata; dopo un processo di asciugamento e di stagionatura.

HAM WITH BONE

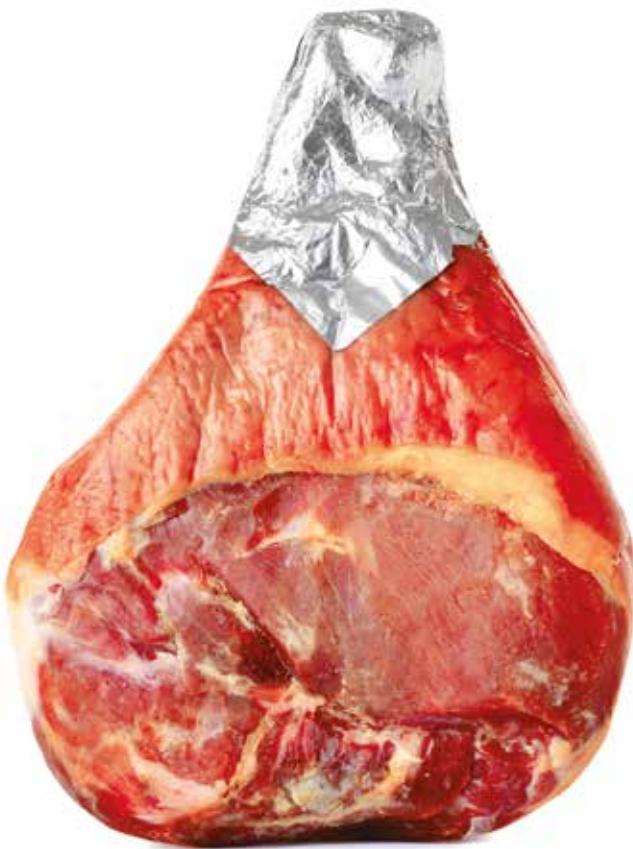
Aged product obtained from swine leg salt and massaged. Follows process of drying and pre-seasoning.

JAMBON CRU NATIONAL AVEC OS

Produit affiné obtenu de la cuisse de porc salée et massée. Il est soumis aux processus de séchage et affinage.



CRUDO DISOS.NAZ. PIAT S/V



|||| COD: C309000000

kg 6Kg

2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto dalla coscia di suino nazionale pesante con la sola aggiunta di sale e spezie. Segue un processo di asciugamento e stagionatura. È disponibile disossato piatto o disossato nella tradizionale forma "addobbo" a pera. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

NATIONAL HAM BONELESS

Aged product obtained from heavy national swines legs with the addition of salt and spices. Follows a long process of drying and seasoning. Available boneless or boneless pressed in the traditional "decoration" form. It does not contain gluten or dairy.

JAMBON CRU NAZIONALE SANS OS

Produit affiné obtenu de la cuisse de porc salée et massée. Il est soumis aux processus de séchage et affinage.

PROSCIUTTO CRUDO MEC

|||| COD: C316000000

kg 7 - 7,5 Kg

2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prosciutto crudo ottenuto da carni estere. Segue stagionatura di 11 mesi. Alla fine, il prodotto è pulito a coltello. Disponibile disossato piatto

MEC HAM

Product obtained from selected European meat then seasoned for 11 months then cleaned with knife. The product is available boneless.

JAMBON CRU MEC

Produit obtenu des viandes étrangères. Il est affiné pour 11 mois. Après, il est nettoyé avec le couteau. Disponible plat sans os.







PROSCIUTTI COTTI



COTTO ALTA QUALITÀ IL GOLOSO

■ COD: C343000000 9 Kg 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto da cosce magre di suini selezionati e insaporito seguendo una ricetta esclusiva. Poi, segue una lenta cottura a vapore. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

IL GOLOSO HAM HIGH QUALITY

Product obtained from swine legs without bone flavored with a special recipe. Follows a slow steaming. It does not contain gluten or dairy.

JAMBON GOLOSO

Produit obtenu à partir de la cuisse de porc désossée enrichi en suivant la recette unique. Il lentement cuit à la vapeur. Il ne contient pas du gluten ou produits laitiers.

BONCOTTO RIDOTTO CONT. SALE S/V



 COD: C338000000

 8,5 - 9 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prosciutto magro insaporito con salamoia esclusiva dell'azienda Chiesa e successivamente cotto a vapore. La consistenza è morbida e il gusto è delicato. Non contiene fonti di glutine, lattosio e polifosfati aggiunti.

BONCOTTO HAM LOW SALT CONTENT

Lean product flavored with the special brine of Chiesa family, follows steaming. It's tender and it tastes delicate. It does not contain dairy or gluten.

JAMBON BONCOTTO PAUVRE EN SEL

Produit assaisonné avec la saumure de l'entreprise Chiesa, après cuit à la vapeur. La consistance est tendre et le goût est délicat. Il ne contient pas du gluten ou produits laitiers.

PROSCIUTTO BELCOTTO S/V

 COD: C339000000

 9 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prosciutto magro insaporito con salamoia esclusiva dell'azienda Chiesa e successivamente cotto a vapore. La consistenza è morbida e il gusto è delicato. Non contiene fonti di glutine né lattosio.

BELCOTTO HAM

Lean product flavored with the special brine of Chiesa family, follows steaming. It's tender and it tastes delicate. It does not contain dairy or gluten.

JAMBON BELCOTTO

Produit obtenu à partir de la cuisse de porc désossée, sans tendons et jarret. Le jambon a la couenne.

Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





PROSCIUTTO COTTO ARGENTO ALTA QUALITÀ S/V

 COD: C349000000

 9 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

E' un prosciutto magro proveniente da cosce di suino selezionate. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

ARGENTO HAM HIGH QUALITY

Lean product obtained from selected swine legs. It does not contain dairy or gluten.

JAMBON CUIT ARGENT HAUTE QUALITÉ

Produit maigre obtenu à partir de la cuisse de porc sélectionnées. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

COTTO DELIZIOSO

 COD: C354000000

 9 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Il Cotto Delizioso è un prosciutto magro che proviene da carni suine selezionate. La consistenza è morbida e il gusto è delicato. Non contiene fonti di glutine, lattosio e polifosfati aggiunti.

DELIZIOSO HAM

Delizioso ham is a lean ham obtained from selected swine meat. The consistency is tender and it tastes delicate. It does not contain gluten, lactose or added poly phosphates.

JAMBON DELIZIOSO

Le Jambon Delizioso est un jambon maigre obtenu à partir des viandes de porc sélectionnées. La consistance est tendre et le goût est délicat. Il ne contient pas du gluten, des polyphosphates et du lactose.



PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE S/V



|||| COD: C342000000

kg 9 Kg

box 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Viene realizzato solo con cosce di suini pesanti allevati in Italia. L'osso femorale della coscia viene sfilato manualmente con la tecnica del "disosso chiuso" per mantenere inalterata l'integrità delle masse muscolari. Si presenta con cotenna. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine. Prodotto senza polifosfati aggiunti.

NATIONAL HAM

Product obtained from swine legs without bone. It's applied the manual technique of "disosso chiuso" in order to keep the musculature intact. The ham comes up with the rind. It does not contain dairy or gluten.

JAMBON NATIONAL

Produit obtenu à partir des cuisses de porc italiens désossées. On utilise la technique manuel du «disosso chiuso» pour maintenir la masse musculaire intacte. Le jambon a la couenne. Il ne contient pas du gluten ou produits laitiers.

ARROSTO DI CULATELLO S/V

|||| COD: C335000000

kg 8,5 - 9 Kg

box 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

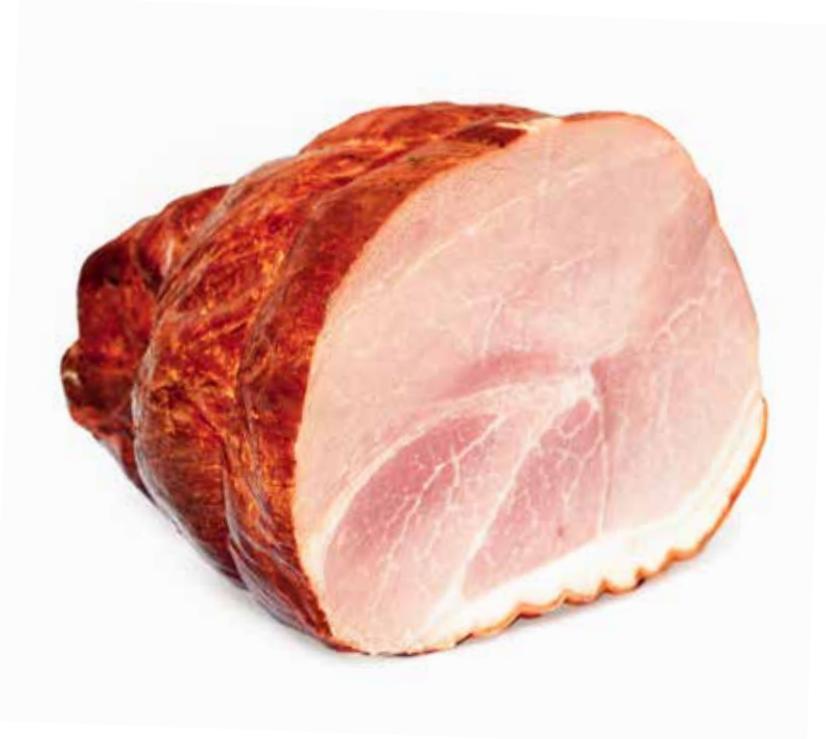
Prodotto ottenuto dalla parte nobile della coscia nazionale sezionata e rifulata, completa di cotenna e grasso posteriore al fine di mantenere la morbidezza. Il prodotto viene cotto con il metodo barbotage, poi arrostito al forno con metodo tradizionale e aromatizzato con erbe.

ROASTED CULATELLO

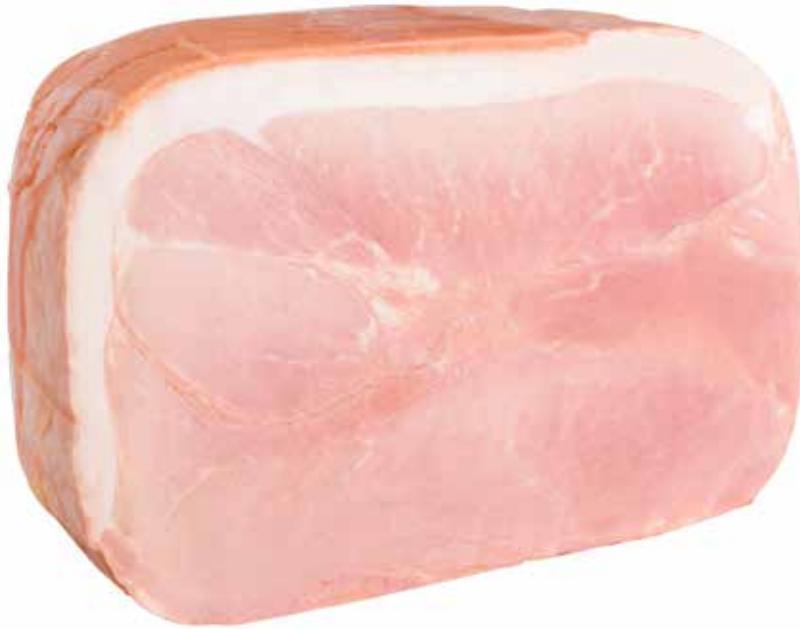
Product obtained from the best part of the leg dissected and trimmed, with rind and fat in order to keep the tenderness. The product is cooked by using the method of barbotage, then roast and flavoured with herbs.

JAMBON DELIZIOSO

Produit obtenu à partir de la section la plus noble de la cuisse de porc disséquée et rognée, avec couenne et graisse pour maintenir la tendresse. Le produit est cuit en utilisant le méthode barbotage et, après rôti dans le four et aromatisé avec herbes fines.



PROSCIUTTO COTTO BELFIORE



 COD: C319000000

 9 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prosciutto magro insaporito con salamoia esclusiva dell'azienda Chiesa e successivamente cotto a vapore. La consistenza è morbida e il gusto è delicato. Non contiene fonti di glutine né lattosio.

BELFIORE HAM

Lean product flavored with the special brine of Chiesa family, follows steaming. It's tender and it tastes delicate. It does not contain dairy or gluten.

JAMBON BELFIORE

Produit obtenu à partir de la cuisse de porc désossée, sans tendons et jarret. Le jambon a la couenne. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

PROS. COTTO LA FATTORIA BRIANZOLA ALTA QUALITA'

 COD: C349FAT000

 8 - 8,5 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

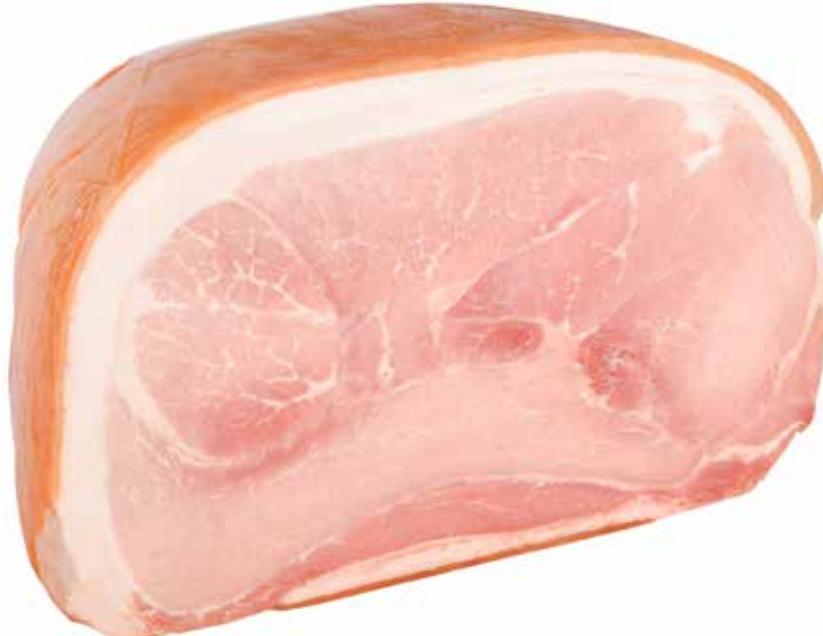
Ottenuto da cosce estere scelte e di alta qualità (solo carne fresca) di suini pesanti. Formato castagna. Pezzatura 8/8,50 kg. Non contiene glutine né derivati del latte.

LA FATTORIA BRIANZOLA HAM HQ

It is obtained from selected foreign legs (fresh and high quality meat) of heavy pigs. Weight: 8/8,50 kg. It does not contain gluten or dairy.

JAMBON LA FATTORIA BRIANZOLA HQ

Il est obtenu à partir des cuisses étrangères sélectionnées (viande de haute qualité) de porc lourd. Poids: 8/8,50 kg. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





PROSC. COTTO CUORE ITALIANO

 COD: C342ITA000



8,5 - 9 Kg



2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

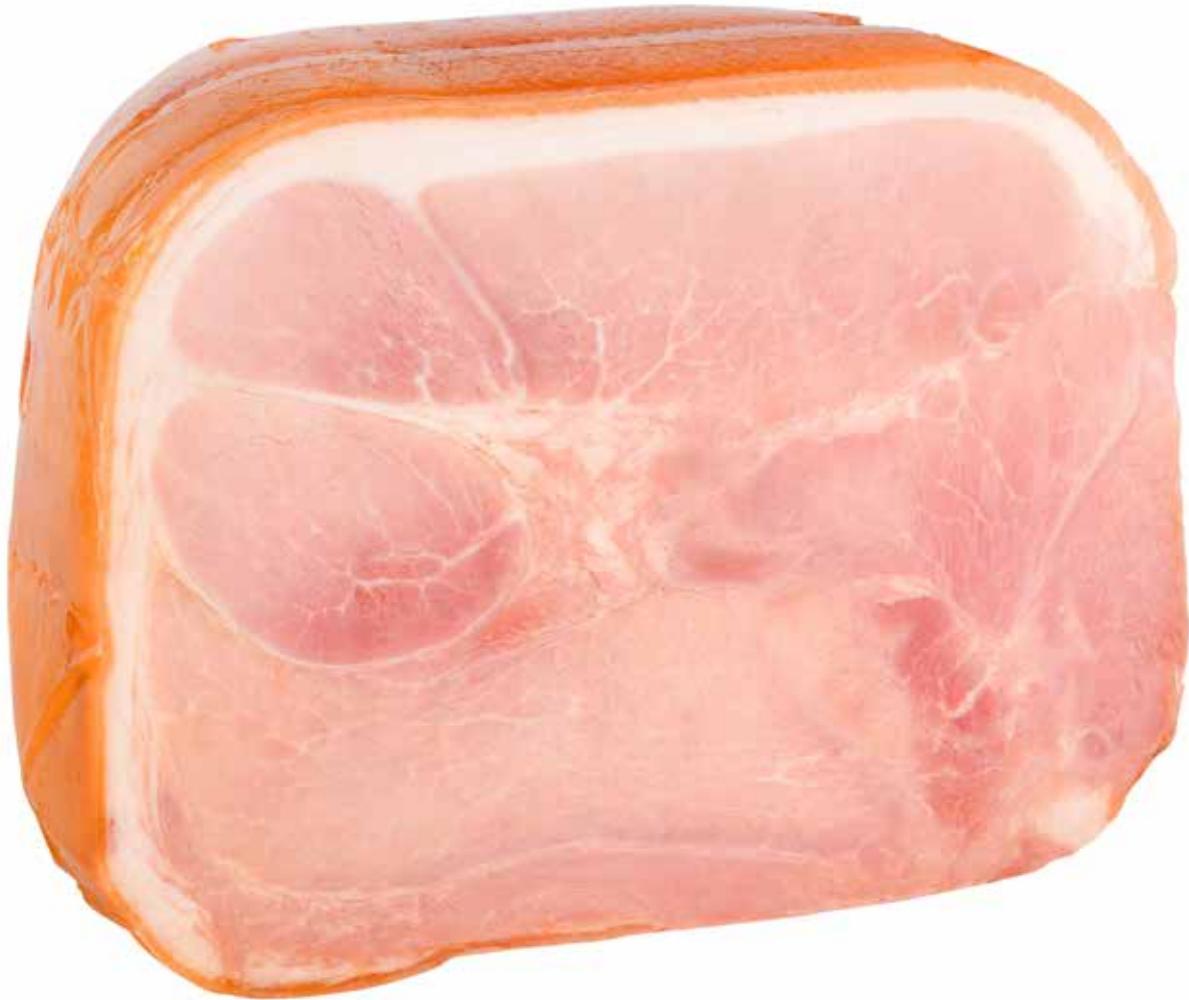
Ottenuto da cosce del Consorzio Parma e marchiato PP sulla cotenna. Pezzatura 9 kg circa. Formato castagna. Vengono utilizzati esclusivamente aromi naturali. Non contiene glutine né derivati del latte.

CUORE ITALIANO HAM

It is obtained from selected legs of the Consorzio Parma and marked PP on the rind. Available chestnut shaped. Only natural flavourings are used. It does not contain gluten or dairy.

JAMBON CUORE ITALIANO

Il est obtenu des cuisses du Consorzio Parma. Il est marqué PP sur la couenne. Format: châtaigne. Seulement arômes naturels sont utilisés. Il ne contient pas de gluten ou des produits laitiers.



PROSC. COTTO PREZIOSO ALTA QUALITA'

■ COD: C343PRE000

■ 9 Kg

■ 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Ottenuto da cosce estere scelte e di alta qualità (solo carne fresca) di suini pesanti. Durante la siringatura, viene utilizzata esclusivamente salina bollita. Non contiene glutine né derivati del latte.

PREZIOSO HAM HQ

It is obtained from selected foreign legs (fresh and high quality meat) of heavy pigs. Only boiled flavourings are used. It does not contain gluten or dairy.

JAMBON PREZIOSO AQ

Il est obtenu à partir des cuisses étrangères sélectionnées (viande de haute qualité) de porc lourd. Seulement arômes naturels bouillis sont utilisés. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

SPALLA COTTA C/C S/V



 COD: C330000000

 6 Kg

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Spalla di suino privata di ossa e tendini; dopo una fase di siringatura e massaggio in zangola la spalla viene pressata negli stampi, successivamente cotta e confezionata sottovuoto.

COOKED SHOULDER

Pork shoulder without bones and tendons, after syringing and massage it's pressed into molds and then cooked and vacuum-packed.

ÉPAULE CUITE

Épaule de porc désossée et sans tendons. Après une phase d'injection et massage avec la baratte, le produit est tassé dans des moules, cuit et emballé dans sachets sous-vide.

SPALLA COT. TOAST S/V

 COD: C333000000

 3 Kg

 6 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Spalla di suino privata di ossa e tendini, sirin-gata e massaggiata in zangola viene pressata negli stampi, cotta e confezionata sottovuo-to.

COOKED SHOULDER TOAST

Pork shoulder without bones and tendons, after syringing and massage, it's pressed into molds, then cooked and vacuum-packed.

ÉPAULE CUITE TOAST

Épaule de porc sans os et sans tendons, injectée et massée avec la baratte. Il est tas-sé dans des moules, cuit et emballé dans sa-chets sous-vide.





PANCETTE





PANCETTA S/COPP. BIG

■ COD: S218000000

■ 3 kg

■ 3 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

E' un prodotto stagionato ottenuto da due strati di pancetta magretta che avvolgono una coppa salata. La pancetta così ottenuta viene insaccata in budello, avvolta in carta bianca e legata con spago e filo elastico. Viene poi sottoposta ad un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

BACON COPPATA BIG

Aged product made from two pieces of bacon Magretta wrapping a salted neck. The bacon thus obtained is then stuffed into casings, wrapped in white paper and tied with string and elastic thread. It is then subjected to a process of drying and curing. It does not contain dairy or gluten.

BACON COPPATA BIG

Produit obtenu à partir des deux couches de Bacon Magretta enroulés dans une coppa salée. La bacon obtenue est mise en boyau de porc, enveloppée dans papier blanc et liée à l'aide d'une ficelle et d'un fil. Après le produit est soumis aux processus d'affinage et de séchage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

PANCETTA NUOVO SAPORE



■ COD: S248000000

■ 3,8 Kg

■ 3 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto rustico ottenuto da suini allevati in Italia, la pancetta viene scotennata dopo una leggera stagionatura, pressata, tagliata a metà e confezionata sottovuoto. La lavorazione è completamente manuale. Dopo una lunga stagionatura il gusto risulta delicatamente speziato. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

NEW FLAVOR BACON

Product obtained from Italian swines. The bacon without rind is seasoned, pressed, cut in a half and vacuum-packed. After a long seasoning process, it tastes slightly spicy. It does not contain gluten or dairy.

BACON NUOVO SAPORE

Produit obtenu à partir de la bacon sans couenne salée et massée, mise en saucisse dans du boyau et après tassée dans deux planches. Puis, le produit est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il est coupé et emballé dans sachets sous-vide. Il ne contient pas du gluten et des produits laitiers.

PANCETTA C/PEPE NERO

■ COD: S181000000

■ 3 Kg

■ 3 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Delicata e con una decisa nota pepata, la Pancetta al Pepe Nero viene realizzata con una pancetta squadrata e scotennata, salata, speziata, massaggiata, insaccata in budello e successivamente legata con spago. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

BLACK PEPPER BACON

Aged product obtained from a square bacon and skinned, salted, spiced, massaged and stuffed into casings and then tied with string. Undergoes a process of drying and aging. It does not contain dairy or gluten.

BACON AU POIVRE NOIR

Produit obtenu à partir de la bacon carrée et sans couenne, salée, épicee, massée et mise en saucisse dans du boyau de porc et, puis, liée à l'aide d'une ficelle. Après le produit est soumis aux processus d'affinage et de fumage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.



PANCETTA CAMPAGNOLA



 COD: S185000000

 1,8 Kg

 10 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Delicatamente gustosa e dal sapore poco aggressivo, ha una dimensione ridotta formato famiglia. Viene realizzata con una pancetta scotennata salata e massaggiata, insaccata in budello e poi legata con spago. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

BACON CAMPAGNOLA

Aged product obtained from a bacon without rind salt and massaged, then stuffed into casings and tied with twine. Is then subjected to a process of drying and curing. It does not contain dairy or gluten.

BACON CAMPAGNOLA

Produit obtenu à partir de la bacon sans couenne salée et massée, puis mise en boyau et liée à l'aide d'une ficelle. Après le produit est soumis aux processus de séchage et de fumage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

GUANCIALE STAGIONATO

 COD: S196000000

 1,5 Kg

 8 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da guanciale di suino rifilato, salato e massaggiato, cosparso di pepe e poi sottoposto ad asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati dal latte né glutine.

SEASONED CHEEK

Aged product obtained from swine cheek trimmed, salt, massaged and sprinkled with pepper. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten or dairy.

JOUE AFFINÉE

Produit obtenu à partir d'une joue de porc sans couenne, salée, massée et couverte de poivre. Après, il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





PANC. PREFERITE

COD: S180000000

3,5 Kg

3 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Delicatamente gustosa e dal sapore poco aggressivo viene realizzata con una pancetta scotennata salata e massaggiata, insaccata in budello e poi legata con spago. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

PREFERITE BACONS

Product with delicate taste obtained from a bacon with no rind, salted, stuffed into casings and tied with twine. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten or dairy.

BACON PREFERITE

Délicatement savoureux et au goût pas très agressive, la Bacon Preferite est réalisé à partir d'une bacon sans couenne salée, massée, mise en saucisse dans du boyau et lié avec une ficelle. Après il est soumis aux processus de séchage et d'affinage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

PANC. AFFUMICATA CRUDA



 COD: C230M 00

 3 Kg

 10 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto da una pancetta con cotta squadrata, salata, massaggiata. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

SMOKED BACON

Product obtained from a square bacon with rind salt and massaged. Drying and seasoning processes follow. It does not contain dairy or gluten.

BACON FUMÉE

Produit obtenu à partir d'une bacon carrée avec couenne salée et massée. Il est soumis aux processus de séchage et affinage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

PANC. AFFUMICATA COTTA

 COD: C240M 00

 3 Kg

 8 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto da una pancetta con cotta squadrata, salata, massaggiata; successivamente cotta affumicata. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

SMOKED COOKED BACON

Product obtained from a square bacon with rind salt and massaged. Cooking and smoking processes follow. It does not contain gluten or dairy.

BACON FUMÉE CUITE

Produit obtenu à partir d'une bacon carrée avec couenne salée et massée, cuite et fumée. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





PANC. AFFUMICATA COTTA DOPPIA

 COD: C242000000

 4 Kg

 3 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto da due pancette con ciotola quadrate, salate, massaggiate e sovrapposte per ottenere un prodotto più alto. Segue cottura con programma dedicato. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

SMOKED COOKED BACON (DOUBLE)

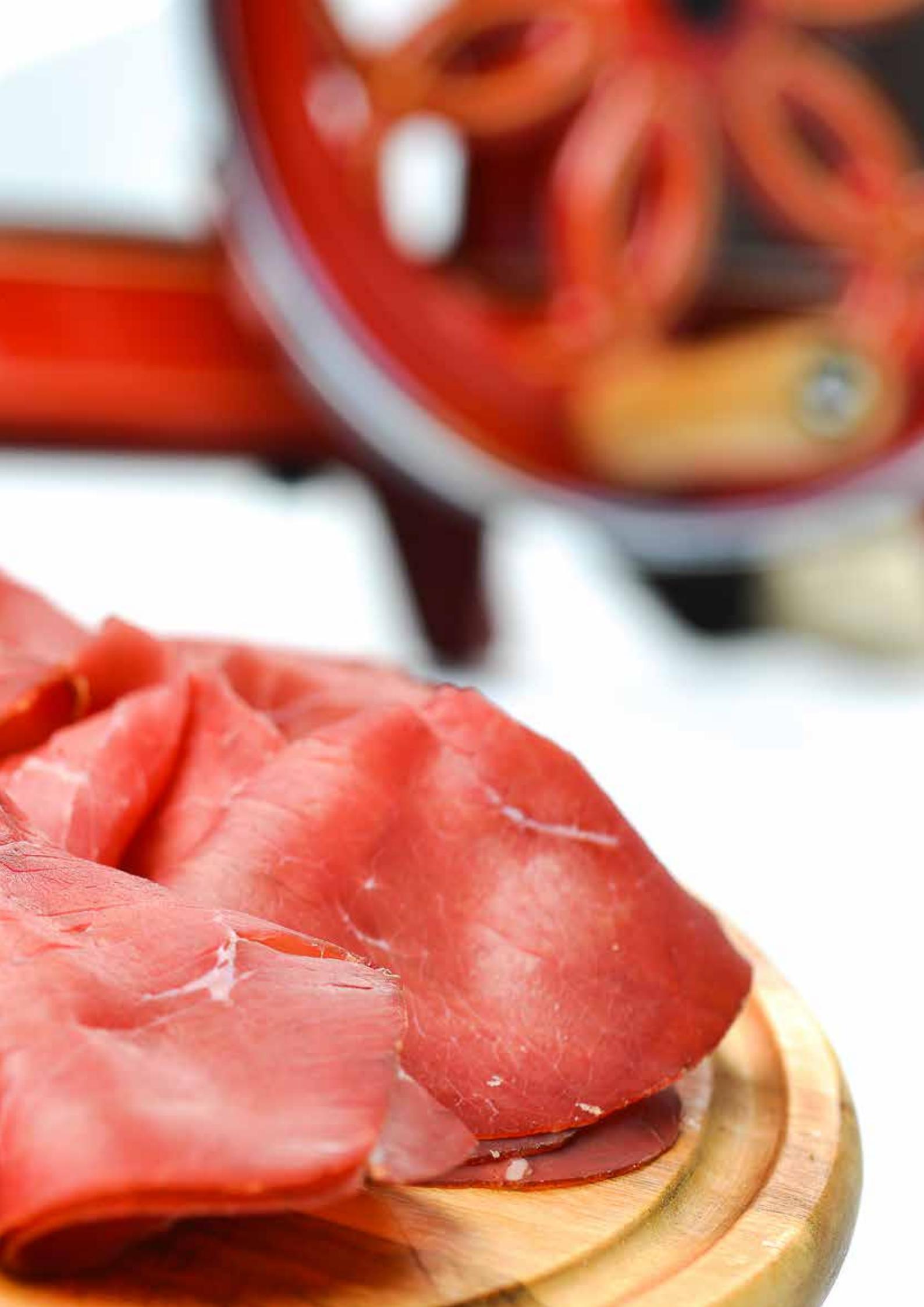
Obtained from two square bacons with rind salt, massaged and overlaid to obtain an higher product. Cooking and smoking processes follow. It does not contain gluten or dairy.

BACON FUMÉE CUITE (DOUBLE)

Produit obtenu à partir des deux bacons carrées avec couenne salée, massée et surposées. Après il est cuit et fumé. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

SPECIALITÀ





BRESAOLA P.TA D'ANCA S/V

 COD: C321000000

 2 Kg

 5 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Bresaola di punta d'anca bovina salata, massaggiata e insaccata in calza. Segue processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA BOVINE

Bovine hip tip salted, massaged and stuffed into casings. Follows the process of drying and seasoning. It does not contain dairy or gluten.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Produit obtenu à partir de la punta d'anca salée, massée et mise en saucisse dans du boyau. Après le produit est soumis aux processus d'affinage et de séchage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.



COPPA RETE

 COD: S170000000

 1,6 Kg

 10 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

E' un prodotto stagionato ottenuto da una coppa salata, massaggiata e insaccata in budello e in rete elastica bianca. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

COPPA - NET

Aged product obtained from a cup salted, massaged and stuffed into casings and elastic mesh white. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain dairy or gluten.

COPPA - RÉSEAU

Produit affiné obtenu à partir de la coppa salée, massée et mise en saucisse dans du boyau de porc et dans du réseau élastique blanc. Après le produit est soumis aux processus d'affinage et de séchage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





COPPA LEGATA TRAD.MANO

 COD: S160000000  2 Kg  10 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Gustosa e delicata viene prodotta con una coppa salata, massaggiata, insaccata in boudello e legata manualmente con spago. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

COPPA - TIED BY HAND

Product obtained from a cup salted, massaged and stuffed into casings and manually tied with twine. Undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain dairy or gluten.

COPPA - LIÉE À LA MAIN

Produit obtenu à partir de la coppa salée, massée et mise en saucisse dans du boyau de porc et liée à la main à l'aide d'une ficelle. Après le produit est soumis aux processus d'affinage et de séchage. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

LONZA STAGIONATA

 COD: S275000000

 2 Kg

 8 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Questo delicato prodotto lo si ottiene da una lonza rifilata, salata, massaggiata. Subisce poi un processo di asciugamento e stagionatura. Prima del confezionamento sottovuoto, la lonza viene tagliata a metà e avvolta in carta dorata. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

AGED LOIN

Aged product obtained from a loin trimmed, salted and massaged. It then undergoes a process of drying and seasoning. It can be wrapped in gold paper then inserted into vacuum bag. It does not contain dairy or gluten.

LONZA AFFINÉE

Produit affiné obtenu à partir de la lonza rognée, salée et massée. Le produit est soumis aux processus d'affinage et de séchage. Le produit peut être enveloppé dans papier doré et, puis, emballé dans sachets sous-vide. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.



LARDO PANCIETTATO S/V

 COD: C198000000

 4 Kg

 5 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto suini allevati in Italia è formato da 3 pancette sovrapposte insaporite con sale e pepe. Il gusto è molto delicato. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

LARD PANCIETTATO

Aged product made from 3 bacons overlaid with salt and pepper. It tastes delicate. It does not contain dairy or gluten.

LARD PANCIETTATO

Produit affiné obtenu à partir des 3 bacons surposées, avec du sel et du poivre. Le goût est délicat. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.



LARDO SALATO S/V

|||| COD: C195000000

3 Kg

5 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

E' realizzato con lardo suino salato, pressato in stampo e poi confezionato sottovuoto. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

SALTED LARD

Product obtained from pork lard salted, pressed, seasoned and then vacuum packed. It does not contain dairy or gluten.

LARD SALÉ

Produit obtenu à partir du lard de porc salé, tassé, affiné et, puis, emballé dans sachets sous-vide. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.



LARDO BERGAMASCO S/V

|||| COD: C197000000

3 Kg

6 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Il Lardo Bergamasco alle Erbe viene realizzato con lardo di suino nazionale pesante salato ed aromatizzato, stagionato per almeno 60 giorni e infine confezionato sottovuoto con l'aggiunta di un mix di erbe aromatiche fresche. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

BERGAMASCO LARD

Product obtained from Italian swine's lard salt. A 60 days seasoning process follows. Then, it is vacuum-packed with the addition of fresh herbs. It does not contain dairy.

LARD BERGAMASCO

Le lard Bergamasco aux herbes fines est réalisé avec le lard de porc national salé et aromatisé. Il est affiné pendant au moins 60 jours et emballé dans sachets sous-vide en ajoutant une mélange des herbes fines fraîches. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.



NERVETTI S/V

 COD: C446000000

 0,5 Kg

Nervetti di vitello teneri e gradevolmente aromatizzati.

NERVETTI

Tendons of veal cut, salted and steamed.

PETITS NERVES

Petits nerfs de veau tendres et doucement aromatisés.



PORCHETTA AL FORNO S/V

 COD: C358000000

 3,5 Kg

 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Arrosto di maiale ottenuto dalla pancetta e dalla lonza di suini italiani.

PORCHETTA

Roast pork obtained from swine bacon and loin.

PORCHETTA AU FOUR

Rôti de porc obtenu de la bacon et de la lonza de porcs Italiens.





FESA DI TACCHINO S/V

 COD: C360000000  3 Kg  5 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Petto di tacchino cotto ed leggermente affumicato. Non contiene fonti di glutine né derivati del latte.

ROASTED TURKEY

It is obtained from turkey breast cooked and smoked. It does not contain gluten or dairy.

FESA DE DINDE

*Poitrine de dinde cuite et légèrement fumée.
Il ne contient pas du gluten.*

SOTTOFESA DI MANZO S/V

 COD: C455000000

 3 Kg

 5 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Roastbeef cotto all'inglese a base di carne di manzo.

ROASTBEEF

Beef subjected to English cooking.

SOTTOFESA DE BOEUF

Carpaccio de viande de bœuf cuit à l'Anglaise.



SPECK S/V

 COD: C280000000

 5 Kg

 6 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Viene realizzato con la coscia di suino disossata, privata di tendini e rifilata, pressata in modo da ottenere un prodotto dalla forma regolare e piatta. Lo Speck subisce poi un processo di asciugamento e successivamente di stagionatura ed alla fine di affumicatura. Non contiene fonti di glutine.

SPECK

Product obtained from swine leg boned, trimmed and with no tendons, smoked and massaged following a process of drying, seasoning and smoking. It does not contain gluten.

SPECK

Produit obtenu à partir de la cuisse de porc désossée, sans tendons, rognée, fumée et massée, en suivant les processus de séchage, d'affinage et de fumage. Il ne contient pas du gluten.



SALAME DI TESTA S/V



■ COD: C410000000

■ 3 Kg

■ 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotti delle antiche tradizioni ottenuto da parti di maiale insaccate in budello di Juta.

HEAD SALAMI

Product of ancient traditions obtained from parts of swine stuffed into Juta casings.

SAUCISSON DE TESTA

Produit des anciennes traditions obtenu des sections de porc mises en saucisse dans du boyau de Juta.

STAMPO LINGUA S/V

■ COD: C460IE 00

■ 3 Kg

Lingua di bovina salata e speziata, privata della pelle e messa in uno stampo dove viene cotta lentamente a bagnomaria. E' ideale come antipasto.

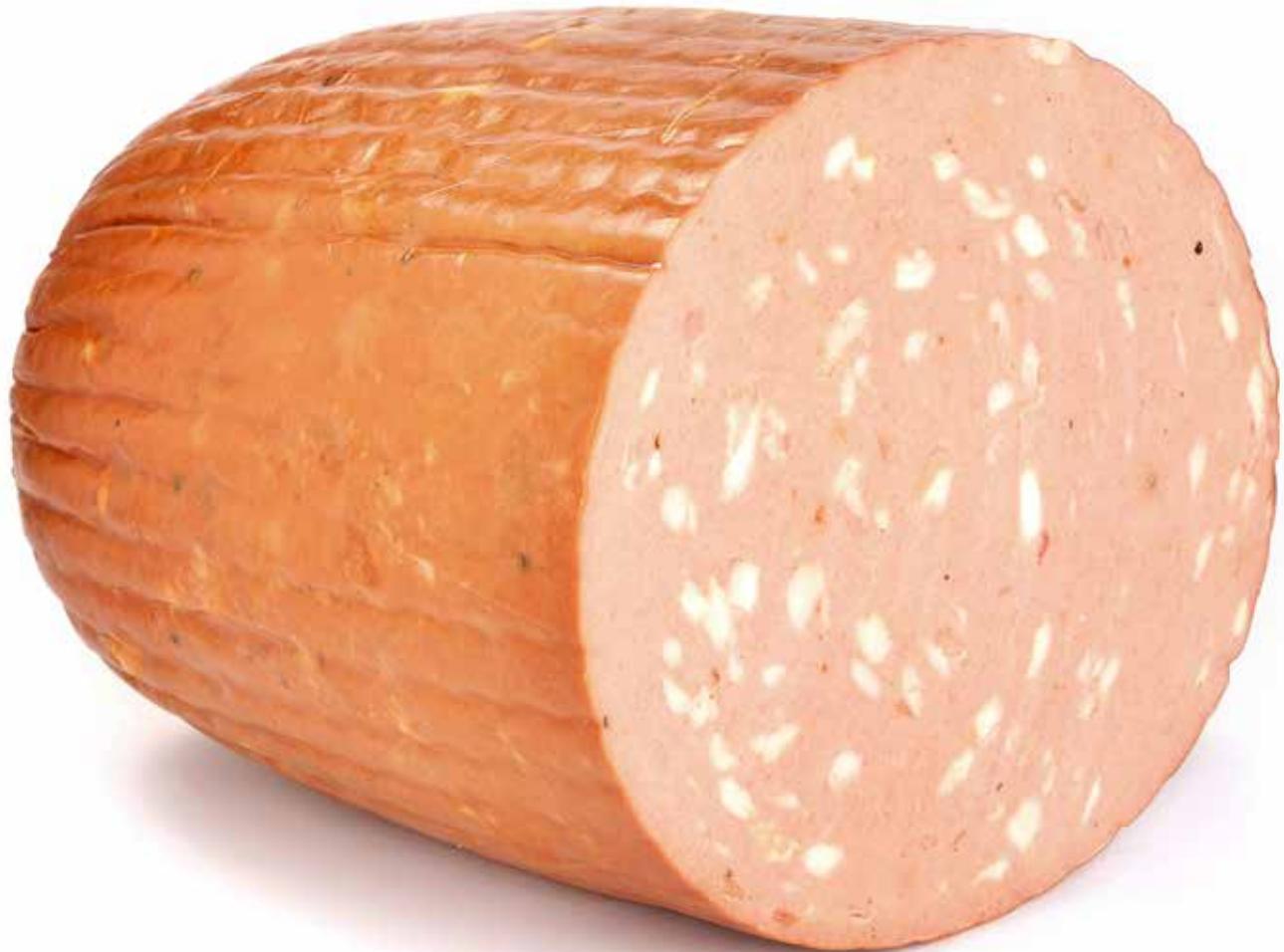
PRESSED TONGUE

Bovine tongues salted and cooked in a water bath, pressed, stuffed into network and subjected to a second round of cooking. Product packaged in vacuum bag.

LANGUE

Langue bovin salée et épicee, mise dans un moule et cuit lentement. Il est parfait comme entrée.





MORTADELLA VELLUTATA DOLCIF. CON MIELE

Salume proveniente da carni fresche di suini italiani. Si distingue per l'esclusiva aromatizzazione con il miele. Ha un gusto delicato e dolce. Formato mezza sigaro di circa 13 kg. Il prodotto non contiene glutine.

MORTADELLA VELLUTATA SWEETENED WITH HONEY

Fine product of the Italian gastronomy obtained from the best parts of Italian swines. It is flavored with natural herbs. It tastes delicate and sweet thanks to the slow cook. It does not contain gluten or dairy.

MORTADELLA VELLUTATA SUCRÉE AVEC MIEL

Produit très fin de la gastronomie italienne obtenu des meilleures sections de porc italien. Il est aromatisé en utilisant des arômes naturels. Il a un goût fort et doux grâce à une lente cuisson.

**MORTADELLA VELLUTATA
C/PISTACCHIO
(MEZZO SIGARO)**

|||| COD: C421PIST00

 13 Kg

**MORTADELLA VELLUTATA
WITH PISTACHIOS
(HALF CIGAR)**

 1 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

**MORTADELLA VELLUTATA
AVEC PISTACHES
(DEMI CIGARE)**

**MORTADELLA VELLUTATA
C/PEPE (MEZZO SIGARO)**

|||| COD: C421PEPE00

 13 Kg

**MORTADELLA VELLUTATA
WITH PEPPER (HALF CIGAR)**

 1 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

**MORTADELLA VELLUTATA
AVEC POIVRE (DEMI CIGARE)**

**MORTADELLA VELLUTATA
C/PEPE**

|||| COD: C421PEPM00

 7 Kg

**MORTADELLA VELLUTATA
WITH PEPPER**

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

**MORTADELLA VELLUTATA
AVEC POIVRE**

**MORTADELLA VELLUTATA
C/PISTACCHIO**

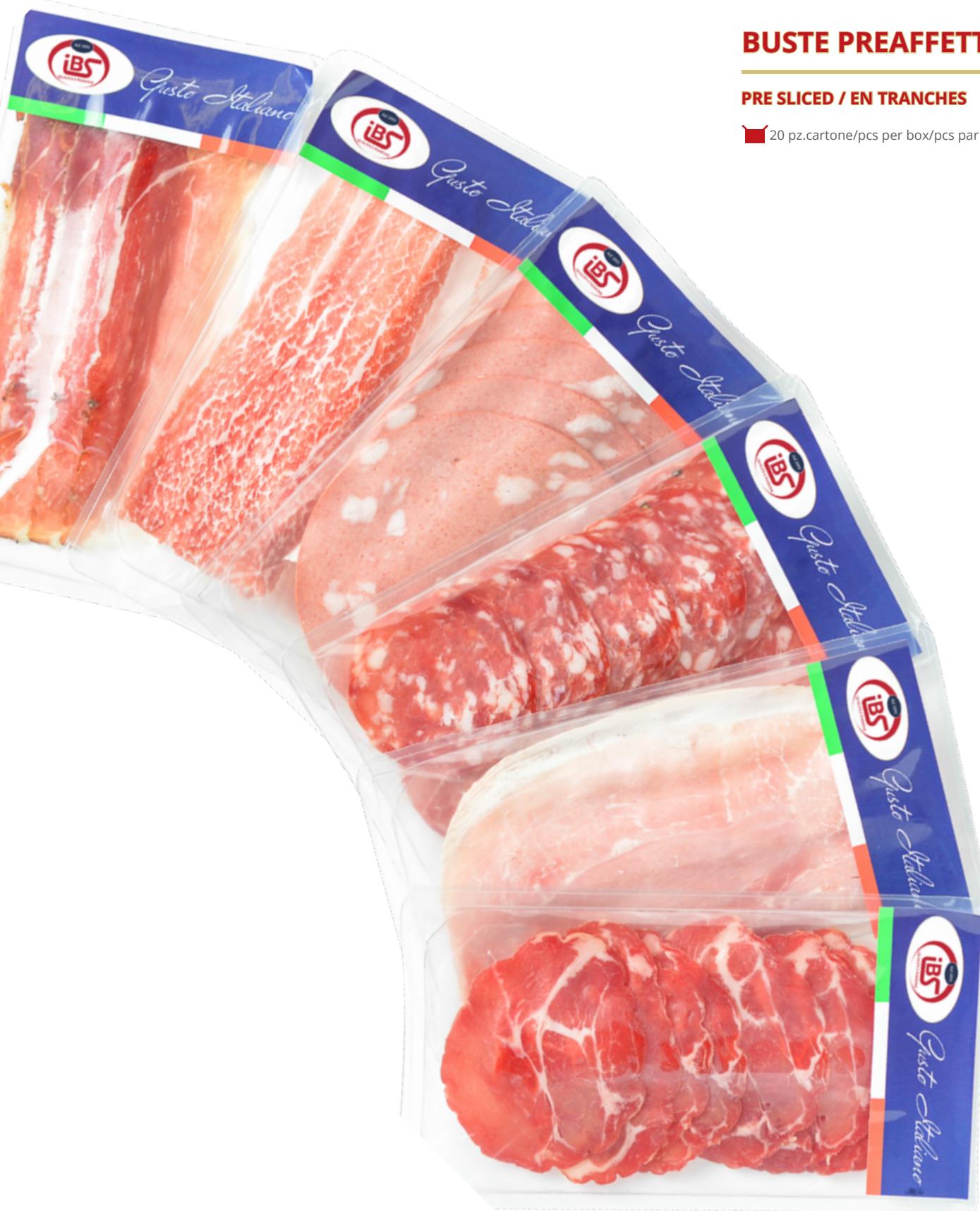
|||| COD: C421PISM00

 7 Kg

**MORTADELLA VELLUTATA
WITH PISTACHIOS**

 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

**MORTADELLA VELLUTATA
AVEC PISTACHES**



BUSTE PREAFFETTATI

PRE SLICED / EN TRANCHES

20 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

SALAME UNGHERESE

UNGHERESE SALAMI SAUCISSON UNGHERESE

 COD: C303ATMF00  70 g

COPPA AFFETT.

COPPA AFFETT. / COPPA AFFETT.

 COD: C291ATM700  60 g

SALAME NAPOLI

NAPOLI SALAMI SAUCISSON NAPOLI

 COD: C109ATM800  70 g

PROSC. COTTO ALTA QUALITA'

BAKED HAM HAUTE QUALITÉ / JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ

 COD: C292ATM700  70 g

PORCHETTA AFFETT.

PORCHETTA / PORCHETTA

 COD: C274ATM700  60 g

FESA TACCHINO

FESA OF TURKEY / FESA DE DINDE

 COD: C302ATM700  70 g

SPECK AFFETT.

SPECK / SPECK

 COD: C297ATM600  50 g

MORTADELLA AFFET.

MORTADELLA / MORTADELLA

 COD: C306ATM900  80 g

PROSC. CRUDO AFFETT.

CURED HAM / JAMBON CRU

 COD: C285ATM600  50 g

SALAME MILANO AFFETT.

MILANO SALAMI / SAUCISSON MILANO

 COD: C289ATM800  70 g

PANCETTA ARROT.

BACON / BACON

 COD: C286ATM800  70 g

SPIANATA PICCANTE

SPICY ESPLANADE / SPIANATA ÉPICÉE

 COD: C303ATM800  70 g

LARDO MILLESIMATO

LARD / LARD MILLESIMÉ

 COD: C287ATM800  80 g

BRESAOLA AFFETT.

BRESAOLA / BRESAOLA

 COD: C294ATM400  40 g

MORTADELLA PAGNOTTELLA

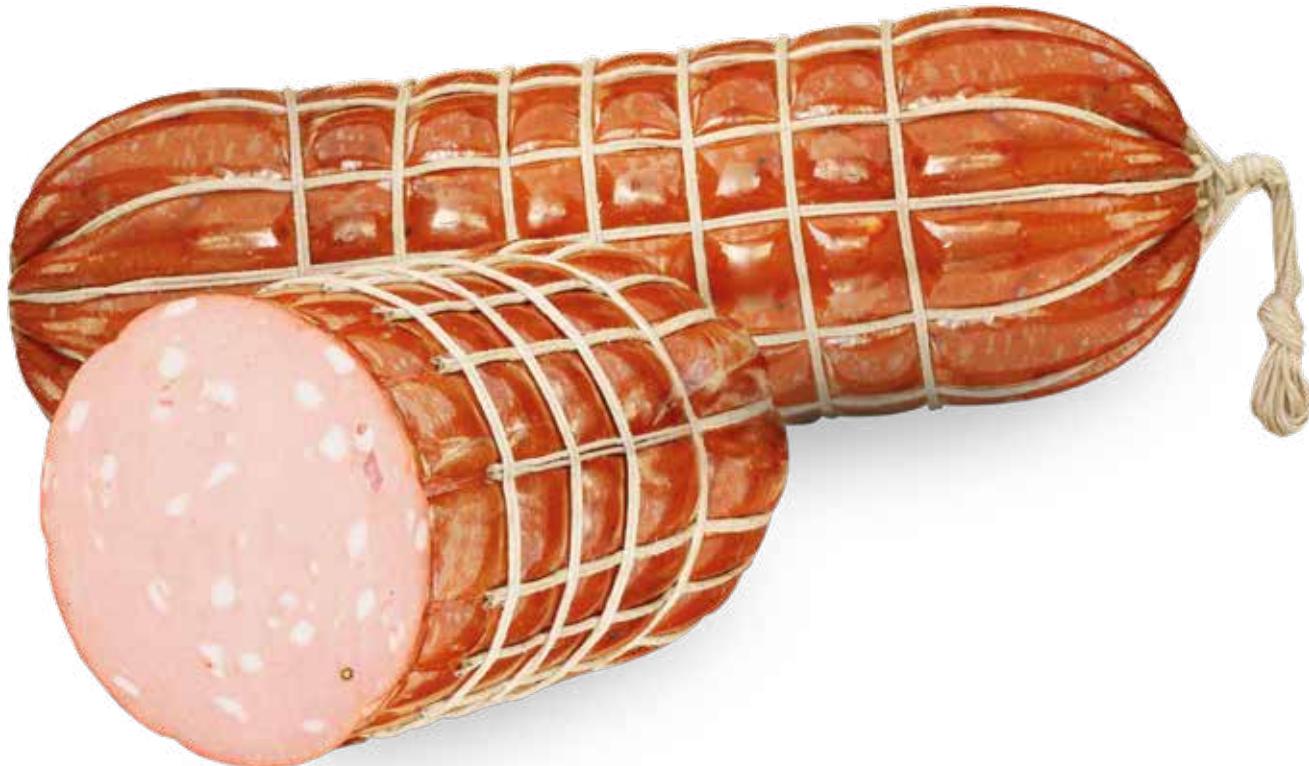
Salume assai pregiato della gastronomia italiana proveniente da carni fresche di suini italiani. Si distingue per l'esclusiva aromatizzazione naturale. Ha un gusto pieno, delicato e dolce grazie alla lenta cottura.

MORTADELLA PAGNOTTELLA

Fine product of the Italian gastronomy obtained from the best parts of Italian swines. It is flavored with natural herbs. It tastes delicate and sweet thanks to the slow cook. It does not contain gluten or dairy.

MORTADELLA PAGNOTTELLA

Produit très fin de la gastronomie italienne obtenu des meilleures sections de porc italien. Il est aromatisé en utilisant des arômes naturels. Il a un goût fort et doux grâce à une lente cuisson.



MORTADELLA PAGNOTTELLA C/PEPE (MEZZO SIGARO)

■ COD: C420PAGP00

■ 20 Kg

MORTADELLA PAGNOTTELLA WITH PEPPER (HALF CIGAR)

■ 1 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

MORTADELLA PAGNOTTELLA AVEC POIVRE (DEMI CIGARE)

MORTADELLA PAGNOTTELLA CON PISTACCHIO S/V (MEZZO SIGARO)

■ COD: C420PIST00

■ 20 Kg

MORTADELLA PAGNOTTELLA WITH PISTACHIOS (HALF CIGAR)

■ 1 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

MORTADELLA PAGNOTTELLA AVEC PISTACHES (DEMI CIGARE)

Cà del Botto
— SELEZIONI DI QUALITÀ —



SALAME NOSTRANO MONTANARO

■ COD: S106000000

■ 1 Kg

■ 14 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino rifilate, macinate, impastate e insaccate a caldo in budello naturale. La Certificazione di filiera Bergamasca Controllata garantisce: la provenienza dei capi da allevamenti Nazionali, il peso minimo dei capi di 160 kg e l'età minima di 9 mesi. Non contiene glutine né derivati del latte.

MONTANARO SALAMI

Aged product obtained from selected parts of pork trimmed, chopped, mixed, stuffed into casings, dried and seasoned. The ISO 22005 certification guarantee: the meat origin, the minimum weight of 160 kg. It does not contain gluten or dairy.

SAUCISSON NOSTRANO MONTANARO

Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées rognées, moulues, pétries et mises en boyau naturel. La certification ISO 22005:2008 garantisse: l'origine des viandes d'élevages nationaux, le poids minimum de 160 kg. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

SALAME BERGAMASCO

■ COD: S125000000

■ 1 Kg

■ 14 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino tagliate, impastate e insaccate in budello naturale e legato a mano. Subisce poi un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

BERGAMASCO SALAMI

Aged product obtained from selected parts of pork cut, mixed, stuffed into casings and tied by hand with twine. It then undergoes a process of drying and seasoning. It does not contain gluten or dairy.

SAUCISSON BERGAMASCO

Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées coupées, pétries et mises en saucisse dans du boyau naturel et liées à la main avec une ficelle. Après, il est soumis aux processus de séchage et affinage. Le saucisson ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.





SALAME BOTTINO

■ COD: S142000000

■ 0,18 Kg

■ 20 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino tagliate, macinate, impastate e insaccate a caldo in budello naturale di tipo torta di manzo. Subisce poi un processo di asciugamento e di stagionatura.

BOTTINO PEPPERONI

Aged product obtained from selected parts of pork cut, chopped, mixed and stuffed into casings. It then undergoes a process of drying and seasoning.

PEPPERONI BOTTINO

Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées coupées, moulues, pétrées et mises dans du boyau de porc naturel. Il est soumis aux processus de séchage et d'affinage.





SALAME MONTANARO GIGANTE

■ COD: S107000000

3 kg

3 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton



Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino rifilate, macinate, impastate e insaccate a caldo in budello naturale e legato a mano. La Certificazione di filiera Bergamasca Controllata garantisce: la provenienza dei capi da allevamenti Nazionali, il peso minimo dei capi di 160 kg e l'età minima di 9 mesi. Non contiene glutine né derivati del latte.

BIG MONTANARO SALAMI
Aged product obtained from selected parts of pork trimmed, chopped, mixed, stuffed into casings, dried and seasoned. The ISO 22005 certification guarantee: the meat origin, the minimum weight of 160 kg. It does not contain gluten or diary.

SAUCISSON MONTANARO GIGANTE
Produit affiné obtenu à partir des sections de porc sélectionnées rognées, moulues, pétrées et mises en boyau naturel. La certification ISO 22005:2008 garantit: l'origine des viandes d'élevages nationaux, le poids minimum de 160 kg. Il ne contient pas de gluten ou des produits laitiers.



SALAME DIVINO

■ COD: S118DIV 00

■ 0,7 Kg

■ 14 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino rifulate, macinate, impastate e insaccate a caldo in budello naturale di tipo crespone e legato a mano. Il prodotto è millesimato utilizzando vino Valcalepio rosso DOC. Subisce un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

DIVINO SALAMI

Aged product obtained from selected parts of pork trimmed, chopped, mixed, stuffed into casings and tied by hand. It macerates with Wine Valcalepio Rosso Doc. Drying and seasoning processes follow. It does not contain gluten or dairy.

SAUCISSON DIVINO

Produit affiné obtenu des section de porc sélectionnées rognées, moulues, pétries et mises en boyau naturel. Il macère dans le Vin Valcalepio rouge DOC. Il est soumis au processus de séchage et d'affinage.

DELIZIETTA

■ COD: S186000000

■ 3 Kg

■ 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto dalla pancetta di maiale sezionata e rifulata, completa di cotenna e grasso posteriore al fine di mantenere la morbidezza. Il prodotto viene cotto con il metodo barbotage e successivamente arrostito al forno con metodo tradizionale e aromatizzato con erbe.

DELIZIETTA BACON

Product obtain from pork bacon dissected and trimmed, with rind and fat in order to keep the tenderness. The product is cooked by applying the barbotage method, then roast and flavored with herbs.

DELIZIETTA

Produit obtenu à partir de la bacon de porc disséquée et rognée avec couenne et graisse pour maintenir la tendresse. Il est cuit en utilisant le méthode du barbotage et, après, rôti au four et aromatisé avec herbes fines.





CRUDO C/O IL BOTTO

■ COD: S315000000

■ 9 Kg

■ 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da coscia di suino salata e massaggiata; dopo un processo di asciugamento e di pre-stagionatura, il prodotto viene stagionato sopra un letto di fieno maggengo.

IL BOTTO WITH BONE

Aged product obtained from swine leg salt and massaged. After the process of drying and pre-seasoning, the product is seasoned on maggengo hay.

JAMBON CRU IL BOTTO

Produit affiné obtenu de la cuisse de porc salée et massée. Après il est soumis aux processus de séchage et affinage. le produit est affiné sur un lit de foin «maggengo».



BOTTO S/OSSO RISERVA

■ COD: C314RISE00

■ 7,5 Kg

■ 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da coscia di suino salata e massaggiata; dopo un processo di asciugamento e di pre-stagionatura, il prodotto viene stagionato sopra un letto di fieno maggengo per oltre 20 mesi.

IL BOTTO BONELESS RISERVA

Aged product obtained from swine leg salt and massaged. After the process of drying and pre-seasoning, the product is seasoned on maggengo hay for over 20 months.

JAMBON CRU "IL BOTTO" RISERVA SANS OS

Produit affiné obtenu de la cuisse de porc salée et massée. Après les processus de séchage et de pré-affinage, le produit est affiné sur un lit de foin «maggengo» pendant plus de 20 mois. Il est disponible avec os et sans os.



CRUDO DIS. IL BOTTO ADDOBBO S/V

■ COD: C314ADD 00

■ 7 Kg

■ 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto da coscia di suino salata e massaggiata; dopo un processo di asciugamento e di pre-stagionatura, il prodotto viene stagionato sopra un letto di fieno maggengo.

BOTTO BONELESS ADDOBBO CURED HAM

Aged product obtained from swine leg salt and massaged. After the process of drying and pre-seasoning, the product is seasoned on maggengo hay.

JAMBON CRU IL BOTTO «ADDOBBO» DÉSOSSÉ

Produit affiné obtenu de la cuisse de porc salée et massée. Après les processus de séchage et de pré-affinage, le produit est affiné sur un lit de foin «maggengo».



MONELLO IL BOTTO UBRIACO PULITO A COLTELLO SV

|||| COD: S251UBRI00

3 Kg

5 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto stagionato ottenuto dalla parte più nobile della coscia di suino, salata e massaggiata; dopo un processo di asciugamento il prodotto rimane per 30 giorni a riposare nel vino Valcalepio DOC. Il prodotto viene poi pulito a coltello prima di essere venduto.

MONELLO IL BOTTO DRUNK

Product obtained from the best part of the swine leg salt and massaged. Il prodotto viene poi pulito a coltello prima di essere venduto. Product obtained from the best part of the swine leg salt and massaged. After the process of drying, the product marinates in the Valcalepio Wine for 30 days. It is then cleaned with knife before the sale.

MONELLO IL BOTTO IVRE

Produit affiné obtenu de la section la plus noble de la cuisse de porc salée et massée. Il est soumis au processus de séchage, le produit macère dans le vin Valcalepio DOC pendant 30 jours. Puis, il est nettoyé en utilisant le couteau avant la vente.

MONELLO IL BOTTO

|||| COD: S251000000

3 Kg

4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

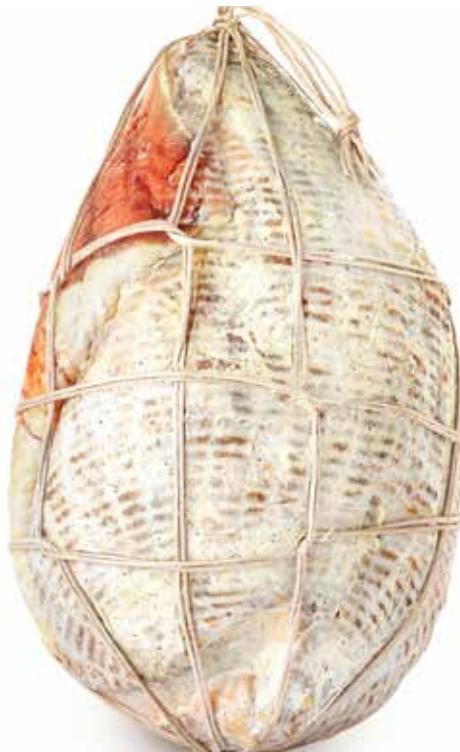
Prodotto stagionato ottenuto dalla parte più nobile della coscia di suino, salata e massaggiata; dopo un processo di asciugamento il prodotto è sottoposto a stagionatura

MONELLO IL BOTTO

Product obtained from the best part of the swine leg salt and massaged. After the process of drying, the product is seasoned.

MONELLO IL BOTTO

Produit affiné obtenu de la section la plus noble de la cuisse de porc salée et massée. Il est soumis au processus de séchage, le produit macère dans le vin Valcalepio DOC pendant 30 jours. Puis, il est nettoyé en utilisant le couteau avant la vente.



PROSC. COTTO JACOPO SELEZ. ORO



|||| COD: C351000000

kg 11 Kg

box 2 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Si tratta di una coscia di suino italiano tatuata per prosciutti San Daniele. Viene siringata in vena e massaggiata a mano. Dopo la cottura è sottoposta a un riposo in cella di 25 giorni. Pezzatura: 11kg.

JACOPO COOKED HAM GOLD SELECTION

Obtained from Italian swine swine leg tattooed for San Daniele hams. It's syringed and manually massaged. After the cooking, it stays in a cold store for 25 days. Weight: 11 kg.

JAMBON CUIT JACOPO SELECTION OR

Produit obtenu à partir de la cuisse de porc italienne et tatouée pour les Jambons San Daniele. La cuisse est soumise à l'injection dans une veine et massée à la main. Après la cuisson, le produit reste à reposer dans la chambre froide pour 25 jours. Poids: 11 kg

LA CONTADINA S/V

|||| COD: C357000000

kg 6 Kg

box 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

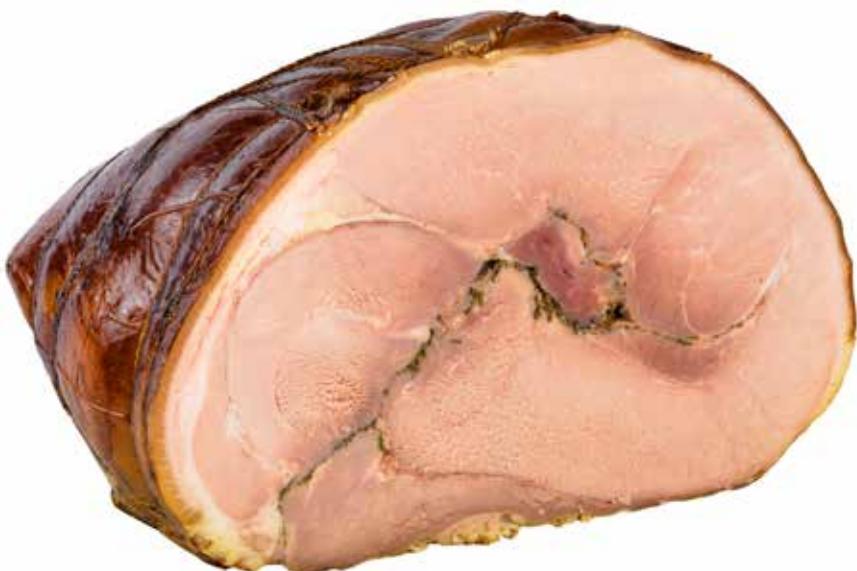
Prodotto con le migliori cosce di suino, salate e arrostite con l'aggiunta di erbe aromatiche in modo tradizionale ad alte temperature. Al termine del processo produttivo viene confezionata sottovuoto in busta idonea al contatto con gli alimenti.

LA CONTADINA

Product obtained with the best swine legs salted and roast with the addition of herbs at high temperatures. At the end of the process, the product is vacuum-packed.

LA CONTADINA

La contadina est réalisé en utilisant les meilleures cuisses de porc salées et rôties avec l'ajout des herbes fines aux hautes températures. Enfin, il est emballé dans spécial sachets sous-vide.





PANCETTA C ASSE ANTICO SAPORE

■ COD: S246000000 4 Kg 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

■ COD: S247000000 0,7 Kg 8 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto rustico ottenuto da suini allevati in Italia, la pancetta con cotenna dopo una leggera stagionatura viene pressata tra due stecche di legno di abete. La lavorazione è completamente manuale. Dopo una lunga stagionatura il gusto risulta delicatamente speziato. Non contiene fonti di glutine.

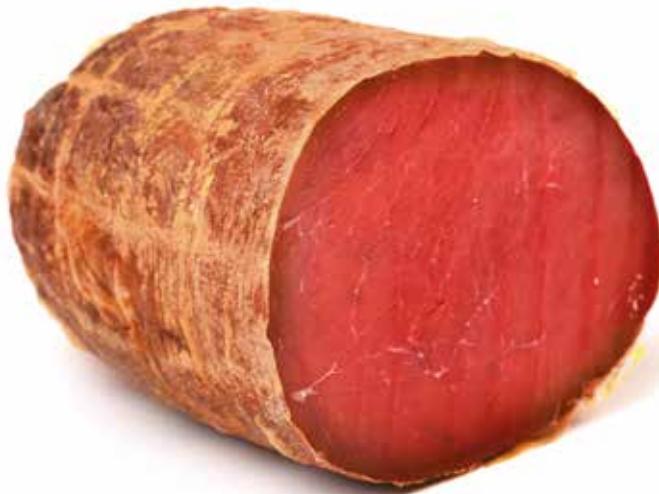
ANTICO SAPORE BACON WITH BOARDS

After the seasoning, the bacon with rind is pressed into two fir wood boards. It tastes slightly spicy. It does not contain gluten.

BACON ANTICO SAPORE AVEC PLANCHE

Produit affiné obtenu à partir d'une bacon carrée avec couenne, salée, massée, mise en saucisse dans du boyau et, puis, tassée entre deux planches. Après, il est soumis aux processus de séchage et d'affinage.

BRESAOLA SELEZIONE ORO CA' DEL BOTTO



|||| COD: C323BLAC00

||| 2,50Kg - 2,80 Kg

||| 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Solo i migliori tagli di punta d'anca bovina sono selezionati per la bresaola Selezione Oro Ca' del Botto, per realizzare un prodotto dal gusto deciso e bilanciato.

BRESAOLA CA' DEL BOTTO, GOLD SELECTION

Only the best bovine meat is selected for the production of Ca' del Botto Gold selection, to obtain the best tasting product, rich but delicate.

BRESAOLA CA' DEL BOTTO, SÉLECTION OR

Seulement la meilleure viande bovine est sélectionnée pour la production de la bresaola Cà del Botto. Le produit a un goût savoureux, intense et en même temps délicat.

SPECK META' ALTO ADIGE S/V

|||| COD: C280ALTO00

||| 5 Kg

||| 6 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Viene realizzato con la coscia di suino disossata, privata di tendini e rifilata, pressata in modo da ottenere un prodotto dalla forma regolare e piatta. Lo Speck subisce poi un processo di asciugamento, successivamente di stagionatura ed alla fine di affumicatura con legno di faggio presso stabilimento in Alto Adige. Non contiene fonti di glutine.

SPECK ALTO ADIGE

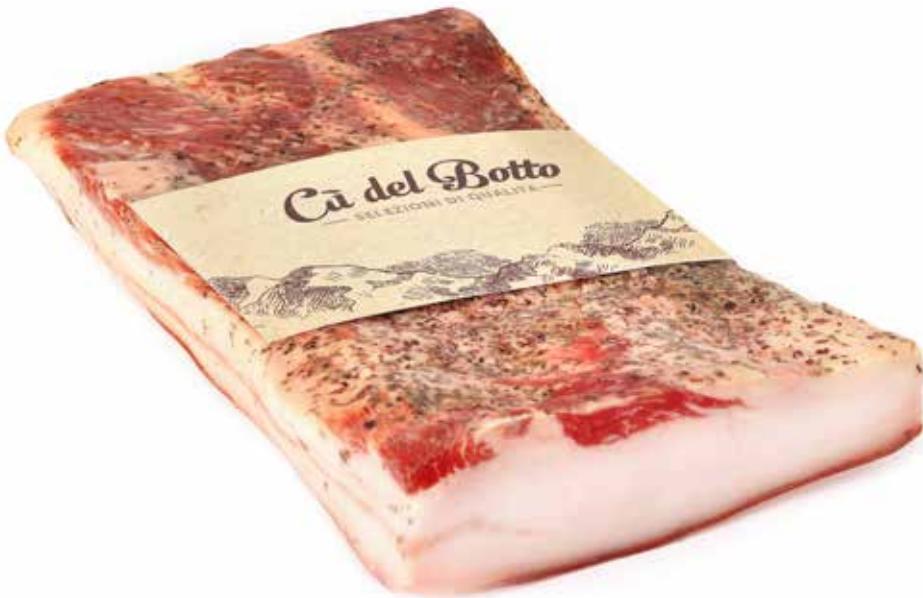
Product obtained from swine leg boned, trimmed and with no tendons, smoked and massaged following a process of drying, seasoning and smoking with beechwood. It does not contain gluten.

SPECK ALTO ADIGE

Produit obtenu à partir de la cuisse de porc désosée, sans tendons, rognée, fumée et massée, en suivant les processus de séchage, d'affinage et de fumage avec bois de hêtre. Il ne contient pas du gluten.



LARDO MILLESIMATO S/V



■ COD: C193000000

■ 3 Kg

■ 8 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto da lardo di suino nazionale pesante salato ed aromatizzato, stagionato per almeno 60 giorni e infine confezionato sottovuoto con l'aggiunta di erbe aromatiche fresche e vino Valcalepio. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

LARDO MILLESIMATO

Product obtained from swine lard salted and flavored, seasoned for at least 60 days and then vacuum-packed with the addition of fresh herbs and Valcalepio wine. It does not contain gluten or dairy.

LARD MILLÉSIMÉ

Produit obtenu à partir du lard de porc national salé et aromatisé. Il est affiné pendant au moins 60 jours et emballé dans sachets sous-vide avec l'adjonction des herbes fines et du vin Valcalepio. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.

LARDOTTO S/V

■ COD: C194000000

■ 2 Kg

■ 5 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Prodotto ottenuto da due strati di lardo di suino nazionale pesante salati e legati a mano. Viene poi cotto, diviso in tranci e confezionato in sacchetto sottovuoto. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

LARDOTTO

Product obtained from two layers of swine lard salt and tied by hand. It's cooked, divided into slices and vacuum packed. It does not contain gluten or dairy.

LARDOTTO

Produit obtenu des deux couches de lard de porc salés et liés à la main. Après, il est cuit, divisé en tranches et emballé dans sachets sous-vide. Il ne contient pas du gluten ou des produits laitiers.



ANATRA ALL'ARANCIA

■■■ COD: C453000000

■ 2 Kg

Ottenuto dal petto d'anatra cotto e ricoperto esternamente da scorze d'arancia. Il gusto risulta equilibrato, dolce e delicato. Confezionamento sottovuoto. Prodotto di piccole dimensioni.

ORANGE DUCK

Product obtained from the breast of duck. It is cooked and covered by orange peel. It tastes sweet, delicate and balanced. Vacuum packed. Small size product.

CANARD À L'ORANGE

Obtenu du poitrail de canard cuit et couvert avec des zestes d'orange. Le goût est délicat et légèrement doux. Emballé dans sachets sous vide. Produit de petite taille.



PROSCIUTTO AL TARTUFO

■■■ COD: C454000000

■ 2 Kg

Prosciutto cotto arricchito da scaglie di tartufo nero al suo interno. Ha un gusto intenso e deciso. Confezionamento sottovuoto. Prodotto di piccole dimensioni.

HAM WITH BLACK TRUFFLE

Cooked ham with black truffle flakes. It tastes intense and strong. Vacuum packed. Small size product.

JAMBON À LA TRUFFE NOIR

Obtenu à partir du jambon cuit avec l'adjoint des feuilles de truffe noir. Le goût est marqué et fort. Emballé dans sachets sous vide. Produit de petite taille.



STINCO PRECOTTO ALLA BIRRA



|||| COD: C850BIRR00

1 Kg

6 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

E' cotto con birra Bavarese cruda per rendere il prodotto più morbido e gustoso.

STINCO COOKED IN BAVARIAN BEER

It is cooked with Bavarian Beer to make the product tender and tasty.

STINCO PRECUT Á LA BIÉRE

Il est cuit avec la bière bavaroise pour obtenir un produit tendre et savoureux.

COTECHINO

|||| COD: C417PRECO0

1 Kg

8 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Salume formato da un impasto di carne suina, grasso e cotenna con aggiunta di aromi naturali e spezie, insaccato in budello naturale e legato a mano. E' sottoposto a leggera stufatura.

COTECHINO

Obtained from a mixture of pork meat, fat and rind flavored with herbs and spices, stuffed into casings and tied by hand. Follows a slight steaming.

COTECHINO

Produit à partir de viande de porc grasse avec couenne et l'ajout des épices. Il est mis dans un boyau et lié à la main. Il est légèrement cuit.





ZAMPONE

■ COD: C415PREC00

■ 1 Kg

■ 4 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

Salume formato da un impasto di carne suina magra e grassa unita alla cotenna e insaporita con aromi naturali e spezie. E' sottoposto a leggera stufatura.

ZAMPONE

Obtained from a mixture of lean and fat pork meat joined to the rind flavored with herbs and spices. A slight steaming follows.

ZAMPONE

Produit à partir de viande de porc grasse avec couenne et l'ajout des épices. Il est mis dans un boyau et lié à la main. Il est légèrement cuit.



BUSTE PREAFFETTATI

PRE SLICED / EN TRANCHES

100 g

20 pz.cartone/pcs per box/pcs par carton

PORCHETTA

PORCHETTA / PORCHETTA

|||| COD: C274ATMF00

PROSCIUTTO CRUDO BOTTO

IL BOTTO CURED HAM / JAMBON CRU IL BOTTO

|||| COD: C285ATMF00

PANCETTA ATM

BACON ATM / BACON ATM

|||| COD: C286ATMF00

LARDO MILLESIMATO ATM

LARD ATM / LARD MILLESIMÉ ATM

|||| COD: C287ATMF00

SALAME MILANO

MILANO SALAMI SAUCISSON MILANO

|||| COD: C289ATMF00

COPPA ATM

COPPA ATM / COPPA ATM

|||| COD: C291ATMF00

PROSC. COTTO AFF. HQ. ATM

BAKED HAM HAUTE QUALITÉ ATM / JAMBON CUIT HAUTE QUALITÉ ATM

|||| COD: C292ATMF00

LONZA STAGIONATA AFFETTATA

AGED LOIN / LONZA AFFINÉE

|||| COD: C293ATMF00

BRESAOLA PREAMM. ATM

BRESAOLA ATM / BRESAOLA ATM

|||| COD: C294ATMF00

SPECK PREAMM. ATM

SPECK ATM / SPECK

|||| COD: C297ATMF00

FESA TACCHINO AFFET.

FESA OF TURKEY / FESA DE DINDE

|||| COD: C302ATMF00

SPIANATA PICCANTE

SPICY ESPLANADE / SPIANATA ÉPICÉE

|||| COD: C303ATMF00

SALAME MONTANARO ATM

MONTANARO SALAMI ATM / SAUCISSON MONTANARO ATM

|||| COD: C304ATMF00

MORTADELLA ATM

MORTADELLA ATM / MORTADELLA ATM

|||| COD: C306ATMF00

**SALAME
DON GIOVANNI**



**SALAME DON GIOVANNI
AL FINOCCHIO**

**SALAME DON GIOVANNI
AL BAROLO**

**SALAME DON GIOVANNI
AL TARTUFO**

**SALAME DON GIOVANNI
AL CINGHIALE**

**SALAME DON GIOVANNI
AL AGLIO**



Cà del Botto
— SELEZIONI DI QUALITÀ —



I.B.S. Industria Bergamasca Salumi S.p.A.
Via Emilia 33 Azzano S. Paolo (BG)
TEL. + 39 035 330014 - FAX + 39 035 330060
www.ibsspa.it - info@ibsspa.it