SALUMI &CONSUMI
SUPPLEMENTO N.4 - SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 3 - MARZO 2023

GUIDA BUYER
Anteprima NOVITÀ

An innovative food company for a Sustainable future

Credits: Foto Paolo Gepri

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 -
Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 6004634 - Fax. +39 0362 600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 -
Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

SALUMI &CONSUMI
SUPPLEMENTO N.4- SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 3 - MARZO 2023

GUIDA BUYER

Anteprima NOVITÀ

turbo. by tesi

Anteprima NOVITÀ

Specialità della tradizione, proposte innovative e con un elevato contenuto di servizio, salumi Dop-Igp. Una panoramica dei prodotti di punta e delle nuove referenze delle aziende. Sempre pronte a intercettare i trend di mercato, sia in Italia sia all'estero. Trend che riguardano in particolare il benessere animale, i valori nutrizionali, il packaging ecosostenibile. E tutto quello che c'è 'dietro' il prodotto. A conferma del gran lavoro che il settore sta facendo verso la sostenibilità, declinata nelle sue diverse sfumature. Nonostante le difficoltà del contesto e i costi di produzione in continuo aumento, l'industria non tira il freno. Ma, anzi, prova a imparare dalle difficoltà e a valorizzare le tante eccellenze made in Italy.

SALUMI & CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 16 - numero 3 - Marzo 2023

Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 15 marzo 2023

Effesalumi

www.effesalumi.it

SALAME UNGHERESE

Il salame Ungherese è un 'grosso insaccato stagionato' di forma cilindrica, con un diametro di cerca 10 cm e il peso di circa 3,5 kg. Al taglio, la fetta è caratterizzata da un colore rosso, punteggiato di bianco, con grana finissima e consistenza compatta. L'Ungherese va gustato a fette sottili, accompagnato con pane e un buon bicchiere di vino rosso vivace e mosso, così da assaporare il gusto dolce, ricco di aromi e il profumo di affumicatura. Il salame viene venduto sia sfuso che sottovuoto, ma anche già pelato e confezionato sottovuoto. Diversa è la clientela interessata a queste referenze: aziende che commercializzano affettati in vaschetta, i banchi taglio della Gdo, altre realtà del comparto Horeca, ma anche produttori di panini, tramezzini e altre referenze tipiche del fuori casa.

Ingredienti
Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, E300, conservanti: E252, E250.

Caratteristiche
Prodotto 100% italiano.
Carni di suino selezionate di 'Origine: Italia'.
Budello non commestibile.
Senza Allergeni (Reg. UE 1169/2011).
Senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio.

Confezionamento
Confezionato in sottovuoto: intero o a metà.

Peso medio/pezzature
Prodotto sfuso intero: pezzature di circa 3,5 kg.
Confezionato in sottovuoto: intero da circa 3,5 kg, a metà da circa 1,7 kg, intero e palato da 3,5 kg.

Tempi di scadenza
Shelf-life di 90 giorni.

Assisi Salumi

www.assisisalumi.it

COSCIA GRANPIANO FETTASSISI S/V

Coscia di suino predisossata

Ingredienti
Coscia di suino, sale, miscela di spezie, miscela di erbe aromatiche

Peso medio/pezzature
Kg. 6,5 / da kg. 6 a kg. 7

Caratteristiche
Aspetto al taglio compatto di colore rosato, profumo e sapori tendenzialmente dolci

Confezionamento
Sottovuoto con film Top e Bottom Poliammide/Polietilene/Polietilene

Tempi di scadenza
6 mesi dal confezionamento

Clai

www.clai.it

SALSICCIA STAGIONATA PASSITA

La Salsiccia Passita Clai è un salame sottile unico nel suo genere. Prodotta rispettando l'antica ricetta con le migliori carni magre di suini nati e allevati in Italia, è la tipica salsiccia romagnola, dal gusto dolce e delicato, insaccata in budello naturale. Viene sottoposta ad una breve e delicatissima stagionatura mirata ad ottenere un prodotto tenero, dolce e facile da pelare. Senza glutine, priva di latte e derivati, con aggiunta di sale iodato.

Ingredienti
Carne 100% italiana di filiera Clai

Peso medio/pezzature
Disponibile in un'elegante vaschetta da 90 g, sfusa in budello naturale da 500 g e in una esclusiva confezione regalo in scatola.

Caratteristiche
Un prodotto ideale per ogni tipologia di consumo e di vendita: dagli aperitivi al tagliere italiano classico, come pasto o spuntino veloce, da banco taglio e libero servizio.

Confezionamento
In vaschetta.

Tempi di scadenza
90 gg.

Prosciuttificio Montevecchio

www.prosciuttificiomontevecchio.it

FIOR DI FESA

Nasce dalla coscia del maiale che viene disossata prima del processo di stagionatura. Questa lavorazione permette al prodotto di arrivare a regime di stagionatura molto prima rispetto ad un prosciutto in osso e, allo stesso tempo, ha dei grandi vantaggi sia al taglio ed affettamento che nella pulitura, avendo uno scarto ridottissimo e la possibilità di essere lavorato a temperatura positiva.

Ingredienti
Carne di suino nazionale ed europea, sale, aromi naturali.

Peso medio/pezzature
6,5 Kg

Caratteristiche
La forma regolare di natura consente di avere una fetta omogenea e uno scarto ridottissimo senza l'ausilio di lavorazioni meccaniche.

Confezionamento
Intero, trancio e affettato.

Tempi di scadenza
365 gg
180 gg sottovuoto

Veroni

www.veroni.it

KIT BRIOBRAIN CON MORTADELLA

Studiata in collaborazione con la nutrizionista Gigliola Braga, BrioBrain è la colazione salata completa ed equilibrata che offre l'energia e i nutrienti necessari per iniziare la giornata con slancio. I quattro kit BrioBrain contengono una brioche integrale salata con semi di chia, lino e canapa, o uno gnocchino con lievito madre e solo olio extra vergine di oliva, già farciti con una selezione di salumi Veroni, fonte di proteine e poveri di grassi, e formaggi come l'Asiago Dop e la provola dolce. In ogni kit sono presenti anche mandorle sgusciate Mister Nut e due tisane bio Valverbe. Il Kit BrioBrain con Mortadella contiene uno gnocchino farcito con la nuova mortadella studiata da Veroni in una versione con il 40% in meno di grassi e il 30% in meno di sale e calorie rispetto alla ricetta tipica di questo salume, mandorle ricche di vitamina E, e due tisane ottime da gustare sia a caldo che a freddo.

Ingredienti

- Gnocchino con lievito madre e olio extravergine di oliva: farina di grano tenero 'tipo 0', acqua, olio extravergine di oliva (3,9%), sale, lievito madre (1,6%), lievito, zucchero.
- Farcitura: Mortadella (50%): coscia di suino (75%), trippino suino, guanciale suino, acqua, sale marino iodato (0,65%), zucchero, aromi naturali, spezie, antiossidante: E301;
conservante: E250, aroma.
Può contenere tracce di: sesamo, pesce, sedano, soia, frutta a guscio, uova.
- Mandorle: mandorle sgusciate. Può contenere tracce di: arachidi, anacardi, noci, nocciole, pistacchi.
- Tisane: Frutti Rossi e Cranberries: karkadé fiori, rosa canina bacche, rovo foglie, mirtillo nero bacche, mela frutto, cranberry bacche (4%), aroma naturale di mela.
Curcuma, Liquirizia e Zenzero: liquirizia radice (40%), zenzero rizoma (30%), menta piperita foglie, curcuma radice 5%, pepe nero grani.

Peso medio/pezzature
128 g: contiene 100 g di panino farcito (di cui 50 g di mortadella), 25 g di
mandorle sgusciate e 2 tisane da 1,5 g l'una.

Caratteristiche
Il kit, da conservare in frigo a 0-4°C, si mantiene fuori frigo per 4 ore.

Confezionamento
La confezione è pratica e 100% eco-friendly: tutti i materiali che compongono il kit possono essere riciclati nella carta (tranne i filtri delle tisane che devono essere smaltiti nell'organico) e l'astuccio esterno è prodotto con carta certificata FSC, ovvero proveniente da foreste gestite in maniera responsabile.

Tempi di scadenza
25 giorni

Terre Ducali - Prosciuttificio San Michele

www.terreducali.it

CULATTA EMILIA

La Culatta Emilia Terre Ducali è un affettato tipico della tradizione salumiera parmense, si apprezza la sua stagionatura ottimale che regala alla fetta un sapore delicato e intenso. La Culatta Emilia di Terre Ducali presenta fette morbide e sottili dolcemente riposte in vaschetta.

Ingredienti
Carne di suino, sale.

Peso medio/pezzature
90 grammi

Caratteristiche
La Culatta Emilia è un prodotto sottoposto ad uno specifico disciplinare di produzione, è prodotta con cosce di maiali maturi e d'alta qualità, del tipo di quelli destinati alla produzione del prosciutto e del culatello. È costituita dalla parte migliore della coscia del maiale, quella posteriore che serve anche per fare il culatello, senza gambo e senza fiocco o fiocchetto. La posa manuale delle fette e il sapore unico sono le caratteristiche di questo nobile affettato.

Confezionamento
La Culatta Emilia è affettata da semilavorato integro riposta a ciuffo seguendo una attenta lavorazione artigianale.

Tempi di scadenza
70 giorni

Lenti

www.lenti.it

ROASTBEEF ALL'INGLESE

Girello di bovino, delicatamente rosolato al forno e aromatizzato secondo le ricette originali di Attilio Lenti. Affettato e disponibile in pratiche vaschette. Da gustare con una delicata emulsione di olio e pepe. È senza glutine, senza latte e derivati, senza glutammato e polifosfati aggiunti, ed è senza ingredienti Ogm (e derivati).

Peso vaschetta
80 g

Confezionamento
In vaschetta trasparente in atmosfera protettiva - dimensioni vaschetta 235x210x13 mm

Meggiolaro

www.meggiolarosrl.it

L'ARROGANZA

Prosciutto cotto alta qualità

Ingredienti
Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali. Antiossidanti: E301 ascorbato di sodio
Conservanti: E250 nitrito di sodio

Peso medio/pezzature
9 kg

Caratteristiche
Prosciutto cotto fuori stampo legato a mano, molto naturale ed elegante al palato.

Confezionamento
Sottovuoto

Tempi di scadenza
90 gg

Devodier Prosciutti

www.devodier.com

PROSCIUTTO DI PARMA DOP MARIA LUIGIA FILIERA BENESSERE ANIMALE MIN. 24 MESI

Le nuove filiere sostenibili incontrano l'artigianalità dell'alta stagionatura classica per un prodotto che guarda al futuro del mondo gourmet. La linea di Prosciutto di Parma Dop Maria Luigia Animal Welfare –
Benessere Animale è una linea di prosciutto da suini 100% Italiani e allevati con tecniche che riscoprono e valorizzano i tempi antichi e lenti di lavorazione in armonia con la natura e le competenze artigianali classiche.

Ingredienti
Carne di suino italiano, sale

Caratteristiche
Filiera certificata Animal Welfare

Confezionamento
Con osso
Disossato
Affettato in Vaschetta

Fumagalli industria alimentari

www.fumagallisalumi.it

PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO FRESCHI DI FILIERA

Prodotto ottenuto utilizzando cosce di suini italiani pesanti, che vengono salate e massaggiate secondo procedure frutto di una antica tradizione. Le cosce ricoperte di sale (salate a secco) vengono conservate in ambienti con particolari condizioni climatiche per un periodo che si protrae per almeno 18 mesi, nel rispetto di tradizionali tecniche di produzione. Al temine della stagionatura le cosce vengono commercializzate tal quali o sottoposte ad ulteriori lavorazioni all'interno di ambienti igienicamente controllati: disosso e formatura ed eventuale affettamento.

Ingredienti
Coscia di suino, sale

Peso medio/pezzature
90 g

Caratteristiche
La materia prima è certificata e deriva da cosce provenienti da allevamenti di proprietà 100% italiani. Allevamenti certificati per il benessere animale e l'uso responsabile di farmaci. Le fette sono disposte una ad una nella vaschetta con una grande appetibilità per gli occhi e per il palato.

Confezionamento
Atmosfera protettiva

Tempi di scadenza
75 gg

Fontana Ermes

www.ermesfontana.it

LINEA LIGHT: PROSCIUTTO STAGIONATO CRUDO LIGHT E SPECK STAGIONATO LIGHT

La linea 'Light' propone una gustosa alternativa a basso contenuto di grassi. Il prosciutto crudo stagionato 'Light', stagionato per esaltarne il sapore e la morbidezza, è ideale per accompagnare antipasti e taglieri. Mentre lo speck stagionato 'Light', affumicato con cura e tagliato sottile, è perfetto per arricchire le insalate o creare snack leggeri. La combinazione di gusto autentico e leggerezza permette di godere di questi salumi affettati senza compromessi sulla qualità e sulla linea.

Peso medio/pezzature
Per la nostra linea prediligiamo vaschette di affettato dagli 80 ai 100 grammi, ma siamo sempre disponibili per soddisfare le esigenze del cliente e creare formati mini o maxi.

Caratteristiche
La linea è caratterizzata da prodotti con ridotto apporto calorico e di grassi. In particolare, questi prodotti sono selezionati e lavorati per raggiungere un basso contenuto di grassi rispetto ai prodotti tradizionali. La linea 'Light' è ideale per coloro che desiderano mantenere una dieta equilibrata e sana, ma senza rinunciare al gusto. I prodotti della gamma sono quindi perfetti per coloro che vogliono mangiare in modo sano e leggero, senza rinunciare al piacere del gusto e del sapore.

Confezionamento
Per la linea prediligiamo vaschette di affettato termoformate con il film personalizzato della nostra linea o quella del cliente. Come ci piace ricordare, siamo sempre disponibili a valutare diversi tipi di confezionamento ed etichettatura che possano soddisfare le esigenze del cliente.

Tempi di scadenza
Tutti i prodotti della gamma hanno 60 giorni di shelf-life.

Capitelli F.lli

www.cottocapitelli.com

PROSCIUTTO COTTO 'SAN GIOVANNI'

Primo esempio di quella che oggi viene definita la categoria dei cotti 'fuori stampo', San Giovanni si caratterizza con chiara identità all'interno del variegato mondo dei prosciutti cotti. Unanimemente premiato dalle guide di settore come il miglior cotto d'Italia.

Ingredienti
Suino, sale, destrosio, fruttosio, sodio L-ascorbato, potassio nitrito, aromi naturali

Peso medio/pezzature
Kg 11 circa.

Caratteristiche
Prodotto che riproduce la forma anatomica della coscia cruda, legato a mano e cotto in pezze di tela grezza allo scopo di conservare i sapori naturali della carne.

Confezionamento
Buste trasparenti di polipropilene.

Tempi di scadenza
150 giorni.

Parmacotto

www.parmacotto.com

IL COTTO DI PARMA

Il Cotto di Parma è un prosciutto cotto di alta qualità, prodotto con 100% carne italiana, da filiera controllata. Autentico, genuino, naturale, realizzato con le migliori materie prime nazionali e cotto lentamente al forno a vapore per un giorno intero.

Peso medio/pezzature
100 g

Caratteristiche
Prosciutto cotto di alta qualità nazionale, fatto solo con cosce 100% italiane attentamente selezionate, da filiera controllata.

Confezionamento
In vaschetta.

Casa Montorsi

www.casamontorsi.it

PANCETTA DOLCE / AFFUMICATA A CUBETTI

Prodotto di qualità costante e facile utilizzo. Ideale per cucinare piatti gustosi e saporiti

Ingredienti
Pancetta di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio (E350), nitrato di potassio (E252). Origine carne: Ue

Peso medio/pezzature
80 g peso fisso

Caratteristiche
Vaschetta monodose

Confezionamento
In vaschetta Atm

Tempi di scadenza
90 gg data confezionamento

PSR 2014-2020 Programma di Sviluppo Rurale Regione Toscana
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del PSR 2014-2020 della Regione Toscana – Sottomisura 3.2 Anno 2021

Fratelli Beretta

www.fratelliberetta.com

PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

Prosciutto Crudo Dop, lavorato e stagionato a Carpegna nell'unico stabilimento di lavorazione esistente.
Ingredienti
Coscia di suino, sale marino.
Peso medio/pezzature
10 Kg + per la versione 20 mesi in osso
Caratteristiche
Dop unica che prende forma tra le colline del Montefeltro, grazie al saper fare di soli 10 maestri salumieri. Il microclima di un parco naturale, bandiera trasparente per l'aria pulita, lo stucco e il mix segreto di spezie, oltre a un processo di lavorazione unico, forgiano la Dop di questa produzione a piccoli numeri. Il caratteristico colore leggermente ambrato delle fette è preludio, nel Carpegna 20 mesi, di sofficità e aromaticità estreme, sublimate nella sua massima stagionatura. Ha ricevuto i 5 Spilli 2020 e 2023 della Guida Salumi d'Italia.
Confezionamento
Sfuso con collare. Nella versione Deluxe calza gialla e cartiglio.

Cavalier Umberto Boschi

www.umbertoboschi.it

SALAME FELINO IGP

Salame ottenuto dall'impasto di pura carne suina italiana. Dopo una stagionatura media di 7/8 settimane viene pelato, affettato e confezionato in vaschette. Le fette, omogenee e dal colore rosso rubino, vengono adagiate a mano nelle vaschette.
Ingredienti
Carne suina, sale, aromi naturali, vino, conservante: nitrato di potassio
Peso medio/pezzature
90 g
Caratteristiche
Il prodotto utilizzato per l'affettamento è lo stesso destinato al banco taglio.
Confezionamento
In vaschetta con l'ausilio di atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza:
Tmc totale 70 giorni

Salumificio Sorrentino

www.salumisorrentino.com

VENTRICINA ABRUZZESE

Tipico salame abruzzese realizzato con uno speciale impasto arricchito di prosciutto, semi di finocchio e peperoncino. Viene insaccato in budello naturale e presenta un gusto vivace ed aromatico.
Ingredienti
Carne di suino, sale, proteine del latte, latte scremato in polvere, lattosio, destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidanti: E300, E301. Conservanti: E252, E250. Budello non edibile. Conservare in un luogo fresco e asciutto. Senza glutine. Carne origine: Ue
Peso medio/pezzature
0,5 kg
Confezionamento
Sfuso, sottovuoto, flowpack
Tempi di scadenza
120 gg

Salumificio Val Rendena

www.salumificiovalrendena.it

LUGANEGA QUALITÀ TRENTINO STAGIONATA

La luganega è un tipico insaccato trentino, stagionato oltre 21 giorni in budello naturale. L'aria fresca delle nostre montagne e l'eccellenza delle carni di suino 100% italiane rendono questo prodotto unico e inimitabile. Il marchio Qualità Trentino è un plus che garantisce ricette tradizionali e filiera corta, tracciabile e certificata.
Ingredienti
Carne di suino italiano, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidanti E300, E301, conservante E252. senza glutine – senza lattosio – non contiene allergeni.
Peso medio/pezzature
Luganega Qualità Trentino pezzatura circa 0,240 kg.
Luganega Qualità Trentino 80 g peso fisso.
Caratteristiche
Prodotto con sola carne di puro suino italiano. Macinatura media. Senza glutine e senza lattosio. Si presenta con un colore rosso per la parte magra e bianco/rosato per la parte grassa.
Confezionamento
Sfuso o microforato 240 g
Vaschetta Atp da 80 g
Tempi di scadenza
In sacchetto microforato: 60 gg
In vaschetta Atp: 60 gg.

Salumificio Viani

www.salumificioviani.com

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Il prosciutto toscano Dop può essere prodotto esclusivamente in Toscana utilizzando cosce fresche di sei regioni italiane designate, accuratamente selezionate con rigide caratteristiche. Prodotto con solo sale e una miscela delle spezie naturali tradizionalmente impiegate nella cucina toscana come pepe, aglio e ginepro. I conservanti non sono ammessi da disciplinare.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, pepe, aglio.
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 100 g a peso fisso
Caratteristiche
La fetta è di colore rosso brillante, mentre la parte grassa è di colore bianco con toni rosati. Il profumo è intenso, il gusto fragrante è esaltato dai sentori acquisiti durante la stagionatura.
Confezionamento
In vaschetta in atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
50 giorni

Rigamonti

www.rigamontisalumificio.it

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA

C'è solo la miglior punta d'anca di bovini allevati al pascolo e all'aperto nelle vaschette Rigamonti di Bresaola della Valtellina Igp, prodotta con le spezie e gli aromi più pregiati provenienti da tutto il mondo. Grazie alla comoda confezione le fette mantengono inalterate le loro proprietà organolettiche, il loro sapore e la loro fresca genuinità.
Ingredienti
Carne bovina, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E 250, E 252.
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
Prodotto utilizzando unicamente carne di bovini allevati al pascolo e all'aperto.
Confezionamento
Vaschetta Atm
Tempi di scadenza
Shelf life 75 gg

Raspini

www.raspinisalumi.it

COTTO E PARMIGIANO REGGIANO

Unico sul mercato, Cotto e Parmigiano Reggiano è un prodotto innovativo realizzato con carne di suino e Parmigiano Reggiano Dop, garantito dal bollino del consorzio, dal sapore equilibrato e dalla consistenza morbida ma compatta, è perfetto per personalizzare qualsiasi ricetta. Confezionato in Flow Pack graficato o in Budello rosso con fascetta graficata, a seconda della pezzatura, è reperibile in banco frigo nella comoda confezione da 250 g o affettato al momento, al banco gastronomia.

Peso medio/pezzature
250 g. / 1,5 Kg.

Caratteristiche
Il delicato sapore del Prosciutto cotto unito, in un giusto equilibrio a quello del Parmigiano Reggiano Dop, rende questo nuovo e innovativo prodotto Raspini il complemento giusto per spuntini golosi e stuzzicanti aperitivi: cubettato o a fette, cotto e Parmigiano Reggiano è straordinario per arricchire il tagliere degli aperitivi, ma si presta bene a qualsiasi ricettazione per una colazione salata e non solo. I cubetti, sia freddi che appena saltati in padella, rendono complete e saporite le insalate con verdure miste, regalando un tocco personale e sfizioso alle insalate di riso o di cereali, è ottimo intervallato alle verdure negli spiedini grigliati, e affettato è l'idea originale e sfiziosa per farcire golosi panini. È un prodotto unico, versatile e gustoso, una soluzione rapida, stuzzicate e appetitosa per risolvere una cena, il momento della merenda o dell'aperitivo.

Confezionamento
Flow Pack graficato 250 g/ Budello rosso e fascetta graficata 1,5 kg

Tempi di scadenza
60 gg

Paganoni

www.paganoni.com

BRESAOLA PRIMITIVA BIO

Primitiva è la prima bresaola biologica di casa Paganoni. Dall'allevamento alla macellazione, dalla lavorazione alla stagionatura, tutto il percorso di produzione è rigorosamente controllato e certificato biologico, nel rispetto del benessere della terra, degli animali e dei consumatori. Prodotta esclusivamente con carne italiana di bovini di razza maremmana di altissima qualità, senza l'aggiunta di coloranti o conservanti, Primitiva è buona e sana, come natura crea.

Ingredienti
Carne bovina, sale, spezie.

Peso medio/pezzature
1 kg

Caratteristiche
Prodotto ottenuto dai tagli nobili della coscia bovina, rifilati a mano e lavorati secondo disciplinare di produzione biologica, senza l'aggiunta di nitriti e nitrati. Salatura e stagionatura più marcate, per garantire la conservabilità del prodotto.

Confezionamento
Intero sottovuoto

Tempi di scadenza
120 gg

Pfitscher

www.pfitscher.info

SPECK ALTO ADIGE IGP

Lo Speck Alto Adige Igp è prodotto secondo i metodi tradizionali, controllati da un severo disciplinare, e deve la sua unicità alla speziatura secondo la ricetta della famiglia Pfitscher, e alla sua lenta stagionatura all' aria fresca di montagna, per un minimo di 22 settimane. Uno speck è Igp solo se supera il controllo esterno e per conferma riceve a fuoco il marchio 'Alto Adige' sulla cotenna. Il nostro speck è riconosciuto per il suo sapore delicato ed unico.

Peso medio/pezzature:
1 baffa 5 kg

Caratteristiche
Lo Speck Alto Adige Igp Pfitscher al taglio presenta un colore rosso acceso, la fetta compatta e profumata di montagna e di erbe aromatiche, le caratteristiche note affumicate emergono in modo equilibrato
anche al gusto, verticale e di bella aromaticità.

Confezionamento
Sottovuoto

Tempi di scadenza
120 gg.

Bortolotti

www.salumibortolotti.it

IL TAGLIERE

Una linea di prodotti composta da quattro differenti accostamenti di salumi-formaggi-salse-panificati.

Ingredienti
Il Fighetto:
Fette sottili di Prosciutto Crudo, Bastoncini Pugliesi artigianali alla cipolla, Grana Padano Dop, Salsa dolce piccante di fichi.
Il Perfido:
Fette sottili di Salame Piccante, Bastoncini Pugliesi artigianali, Pecorino Romano Dop, Salsa dolce piccante di pere.
Il Grezzo:
Fette sottili di Salame Tradizionale, Bastoncini Pugliesi artigianali patate e rosmarino, Grana Padano Dop, Miele di Acacia italiano.
Il Cafone:
Fette sottili di Mortadella, Bastoncini Pugliesi artigianali al mais, Scamorza affumicata, Salsa dolce piccante di arance.

Peso medio/pezzature
145 g e (Fighetto, Perfido, Grezzo); 155 g e (Cafone)

Caratteristiche
Dopo due anni di ricerca & sviluppo, per la prima volta il concetto del tagliere viene progettato per la vendita al largo consumo. Non un semplice accostamento di prodotti da aperitivo ma una vera e propria tavolozza di sapori pensata per creare degli autentici percorsi di gusto.
Fette di salume sottili disposte a mano e affettate a temperatura positiva. Spicchi, strisce, ventagli e cubetti dei migliori formaggi italiani. Autentica salsa dolce-piccante cremonese. Bastoncini artigianali pugliesi

Confezionamento
Atp

Tempi di scadenza
60 gg dal confezionamento (Fighetto, Perfido, Grezzo); 45 gg dal confezionamento (Cafone)

Leoni Randolfo

www.porchettaigp.it

PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Specialità di suino cotta, il prodotto sano e genuino presenta le stesse caratteristiche di quando è stato inventato secoli fa.

Ingredienti
Carne di suino, sale marino, pepe nero, aglio.

Peso medio/pezzature
40 kg; 9 kg; 4 kg; 100 g; 90 g.

Caratteristiche
L'interno è colore rosa chiaro. La parte esterna è caratterizzata da una crosticina croccante dal colore marrone intenso. Il sapore è delicato ed equilibrato, non prevalgono le spezie ma la dolcezza delle carni.

Confezionamento
Fresco in carta, sottovuoto in buste riciclabili, Atp.

Tempi di scadenza
15 giorni fresco
90 giorni in sottovuoto
40 giorni in Atp

Martelli salumi

www.martelli.com

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ QUI TI VOGLIO

Prosciutto Cotto Alta Qualità premiato con i 5 spilli della Guida Salumi d'Italia 2023. I nostri suini, 100% italiani, sono allevati in sicurezza e non hanno bisogno di antibiotici in nessuna fase della vita.

Peso medio/pezzature
10 kg intero
100 grammi affettato

Confezionamento
Sia intero che affettato 100 grammi

Salumificio Piovesan

www.salumificiopiovesan.com

SOPRESSA DEI COLLI ASOLANI CON FILETTO INTERO

E' realizzata secondo l'antica tradizione veneta, utilizzando solo i tagli migliori e le carni più pregiate di suini nati e allevati esclusivamente in Italia. La lavorazione avviene entro 24/36 ore dalla macellazione per garantire all'impasto una morbidezza ancora maggiore. Senza aggiunta di derivati del latte o fonti di glutine.

Ingredienti
Carne suina, pancetta suina, filetto suino 20%, sale, spezie, destrosio, zucchero, antiossidante: E300, conservante: E252.

Peso medio/pezzature
Per libero servizio: preaffettata in vaschetta 100 grammi (peso predeterminato), trancio sottovuoto 500 grammi circa e intera 1.000 grammi circa.
Per banco taglio/Horeca: intera 2.500 grammi circa e trancio sottovuoto 1.200 grammi circa.

Caratteristiche
Caratteristica distintiva di questa sopressa è l'inserimento a mano di un filetto intero, precedentemente lasciato a marinare in una speciale salamoia di spezie ed erbe aromatiche. Il tocco finale avviene durante la stagionatura, quando la sopressa viene messa a riposo in apposite stanze dove può godere dell'aria pura e rigenerante della valle del fiume Piave.

Confezionamento
Sfusa, trancio sottovuoto e vaschetta Atm.

Tempi di scadenza
Tmc 60 o 120 giorni, a seconda del formato.

Handl Tyrol GmbH / Christanell Srl

www.handltyrol.at/it

VEGGIE TYROLINI CLASSICO 70 G (ALTRI GUSTI: ERBE E POMODORO; JALAPENO CHILI)

Snack vegano, a base di soia, cotto e stagionato all'aria. Bastoncini Snack di calibro sottile, superficie di colore rosso-marrone

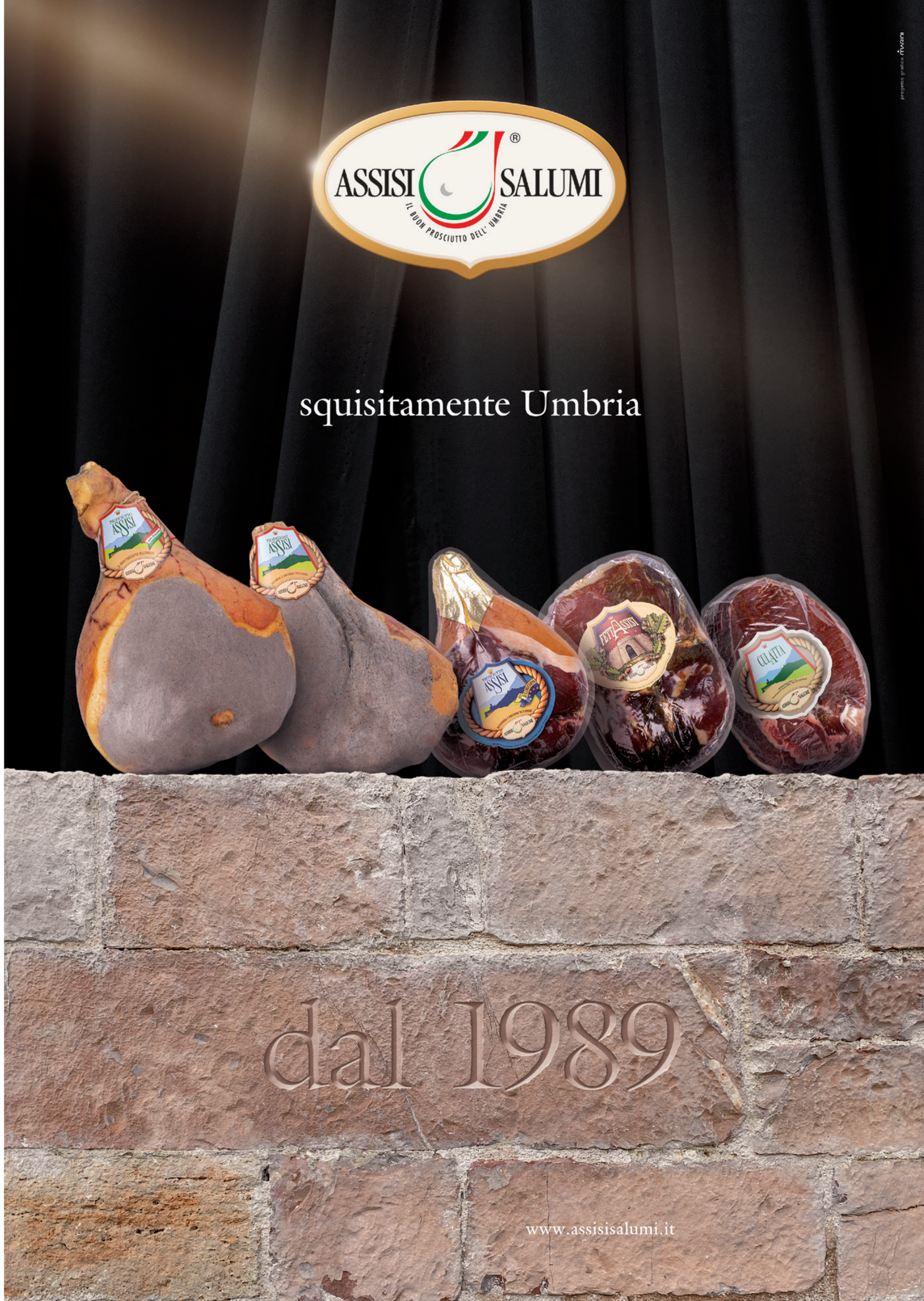
Ingredienti
Farina di soia testurizzata (24%), olio di semi di girasole, acqua, carote, proteine di soia (2,4%), sale da cucina, amido, spezie, destrosio, estratti di spezie, pomodoro in polvere, zucchero, maltodestrina affumicata, stabilizzante: acetati di sodio; antiossidante: acido ascorbico; addensanti: alghe eucheuma trasformate, metilcellulosa; colorante: rosso di barbabietola; aroma naturale, involucro edibile all'alginato (agente di rivestimento: alginato di sodio; agente di resistenza: cloruro di calcio).

Peso medio/pezzature
70 g

Caratteristiche
100% vegetale – 100% vegano
Ricchi di proteine vegetali
A base di soia ecologica non Ogm*
Senza glutine
Senza aggiunta di esaltatori di sapidità né conservanti
* Da fornitori controllati e certificati

Confezionamento
Sacchetto Atm

Tempi di scadenza
60 giorni fuori frigo



Felsineo

www.felsineo.com

LA SCICCOSA FDAI

La Sciccosa Fdai di Felsineo è una mortadella con carne di filiera 100% italiana, firmata dagli agricoltori italiani (Fdai). Questa mortadella nasce da un importante accordo con Coldiretti, che promuove in Italia e nel mondo i progetti delle Filiere agroalimentari italiane, finalizzati a garantire al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori. La certificazione ISO 22005 rilasciata dal Csqa garantisce la totale tracciabilità della carne, la qualità dei processi e quindi il controllo totale di filiera. La caratteristica distintiva della filiera è di includere solo suini di nazionalità italiana vale a dire nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

Ingredienti
Carne di suino, sale, pistacchi (0,5%) – nelle ricette ove previsto, pepe, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature
Diversi formati disponibili: 375 grammi, 750 grammi, 1 kg e vaschetta take away da 100 grammi con vassoio in carta

Caratteristiche
Carne di filiera 100% italiano
Vaschetta take away da 100 g presenta vassoio in carta con oltre 85% di plastica in meno rispetto ad altre nostre vaschette in plastica.

Filiera Madeo

www.filieramadeo.it

NDUJA DI SUINO NERO DI CALABRIA

Prodotto a base di carne suina stagionato, preparato utilizzando il magro, il guanciale ed il lardo del Suino Nero, aromatizzato con crema di peperoncino piccante. La carne del Suino Nero conserva le ottime qualità della carne suina, è infatti ricca di proteine ad elevato valore biologico contenenti amminoacidi essenziali ed amminoacidi ramificati (leucina, isoleucina e valina), utili per un'alimentazione sana ed equilibrata; è inoltre ricca di ferro ad elevata biodisponibilità, zinco, rame, fosforo, selenio e magnesio; è ricchissima di vit. B1, vit. B2 e vit. PP ma ancor più ricca di vit.D e vit.E.

Ingredienti
Carne di suino nero di Calabria, crema di peperoncino calabrese piccante 15% (peperoncini calabresi piccanti 95%, sale), sale, spezie, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio.

Peso medio/pezzature
In budello naturale da 250 g o 2 kg

Caratteristiche
La carne di Suino Nero si arricchisce di questi preziosi elementi perché i nostri suini sono allevati all'aperto, a contatto con il sole e con la terra, e nutriti con un'alimentazione a base di cereali e vegetali di stagione.

Confezionamento
Sottovuoto singolo in astuccio personalizzato

Tempi di scadenza
6 mesi

Delvecchio

www.delvecchio.it

SALAME ZEFFIRINO IN GENTILE

È il fiore all'occhiello dell'azienda. Il Salame è prodotto con carni magre e con l'aggiunta di cubetti di lardo. E' condito con l'antica ricetta della casa secondo le usanze Romagnole. È insaccato in budello 'gentile' e legato a mano. Viene stagionato per almeno 60 giorni. L'odore è invitante, con profumo delicato dovuto alla miscela di aromi naturali della casa. Il sapore è tipico della tradizione romagnola, aromatico, equilibrato, non troppo grasso, privo di gusti estranei, metallici e eccessivamente acidi. L'aspetto è tipico del salame stagionato in budello 'Gentile' da 1000 g, di forma cilindrica allungata. Esternamente troviamo la muffa naturale che lo ricopre, la quale gli conferisce una nota rustica. L'aspetto interiore è caratterizzato dalla grana regolare e con il grasso ben distribuito.

Ingredienti
Carne di suino, sale marino, pepe, destrosio, vino, polpa d'aglio, antiossidante E301. Conservanti: E252, E250. Budello naturale non edibile. Senza glutine. Privo di latte e suoi derivati.

Peso medio/pezzature
1 kg circa

Confezionamento
Sfuso oppure sottovuoto.

Tempi di scadenza
180 giorni.

Prosciuttificio Faleria

www.prosciuttificiofaleria.it

PROSCIUTTO CRUDO 'VIOLA DELLE MARCHE'

Un prosciutto crudo per palati raffinati dal sapore semidolce che si distingue per il taglio alto della coscia, l'aspetto omogeneo della fetta, la corona di grasso uniforme e la sugnatura di colore viola. Un prodotto gourmet, ideale per chi ama gli affettati dolci, ma non vuole rinunciare al sapore intenso del prosciutto tradizionale marchigiano.

Ingredienti
Carne di suino italiano, sale.

Peso medio/pezzature
Peso medio del prosciutto con osso da Kg 9,5 a 11

Caratteristiche
100% carne italiana, senza conservanti, filiera tracciabile
No-Ogm con la garanzia del marchio QM –
Qualità garantita dalla Regione Marche

Confezionamento
Con osso, disossato sottovuoto
e affettato in vaschetta.

Limonta Prosciutti

www.dolcevalleprosciutti.com

PROSCIUTTO DI PARMA DOLCEVALLE 'SELEZIONE 18 MESI' DOP S/O PIATTO

Il segreto del prosciutto 'Dolcevalle' è nella combinazione di due ingredienti: perizia nella selezione delle carni e metodi di lavorazione artigianali che rispettano la tradizione del prosciutto di Parma.

Ingredienti
Solo carne di suino e sale marino

Peso medio/pezzature
Disossato Kg 9

Caratteristiche
- Selezione accurata delle cosce di suino italiano
- Stagionatura garantita minima di 18 mesi
- Produzione artigianale secondo le fasi di lavorazione dei prosciutti Dop
- Totale assenza di conservanti (nitriti e nitrati) e di glutine
- Lavorazione morbida e dolce

Confezionamento
2 pezzi per cartone sottovuoto

Tempi di scadenza
Disossato sottovuoto 180 giorni

Nella vaschetta alta c'è la fetta buona.

VASCHETTA ALTA

Un esclusivo vassoio per un salume presentato come nel piatto: una vaschetta alta preformata, pensata per risaltare l'effetto "fetta mossa".

TEMPERATURA POSITIVA

Contrariamente allo standard, il nostro affettamento a temperatura positiva valorizza al massimo la fragranza, il sapore e il colore del prodotto.

POSATE A MANO

Le fette posate a mano, una ad una nella vaschetta, si presentano soffici e al momento del consumo si separano con facilità.

NELLA SUA FORMA ORIGINALE

Il semilavorato per l'affettamento non subisce procedimenti di stampaggio. Il salume viene affettato nella sua forma originaria come al banco taglio.

TERRE DUCALI PARMA

TERREDUCALI.IT

TERRE DUCALI è un marchio di PARMAFOOD GROUP parmafood.shop

An innovative food company for a Sustainable future

ParmaFood Group è la storia di un'impresa che dal 1964 rappresenta l'eccellenza dell'agroalimentare della **Food Valley**, con una spiccata vocazione per la ricerca della **qualità** e dell'**innovazione tecnologica**. Tutto ciò senza mai dimenticare le proprie origini. La forza di **ParmaFood Group** proviene, infatti, dal **territorio** e da una **tradizione** in grado di conquistare il mondo. Un modo di fare impresa che ha sempre posto al centro il rispetto dei **principi sociali ed etici** ma anche l'**impegno costante di creare occupazione per tanti giovani**, valori che rendono la nostra azienda una realtà **unica**.

GROUP

PARMAFOOD

INNOVAZIONE CHE EMOZIONA

TERRE DUCALI PARMA
TERREDUCALI.IT

Original FRESCHE IDEE PARMAIS

il Pagiotto
IL PANINO COME LO FARESTI TU

HPP ITALIA FOOD SAFETY

FRESCO BREAK

Credito Foto Paolo Segni