SALUMI&CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 5 - MAGGIO 2023
GUIDA BUYER
ANTEPRIMA TUTTOFOOD

MORTADELLA
Favola®
L'ORIGINALE

Se non la chiami per nome,
avrai solo una mortadella.

È un'idea
PALMIERI
SALUMI DI FAMIGLIA DAL 1919

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.

MORTADELLA
Favola®
L'ORIGINALE

QUALITÀ E TRADIZIONE PALMIERI

Mortadella Favola è la **prima mortadella al mondo** insaccata e cotta nella cotenna naturale, un vestito unico cucito su misura nella nostra Sartoria.

Favola è **inimitabile** grazie alla sua esclusiva ricetta: l'unione di pregiati tagli magri del suino italiano con il guanciale tagliato a dadini, il grasso più nobile e profumato del maiale. Gli aromi, tutti rigorosamente naturali e una piccola nota di miele d'acacia, la rendono particolarmente delicata e digeribile.

Favola è **inconfondibile** per la sua forma e il marchio a fuoco impresso sulla cotenna ne garantisce l'originalità.

Senza: glutine, lattosio, glutammato e polifosfati aggiunti.

Ci trovi al
PAD. 4P STAND E01 F06

100% ITALIANO
DA SUINI NATI, ALLEVATI E LAVORATI IN ITALIA

IT-067-016

CONTROLLATA QUALITÀ DA PALMIERI

È un'idea
PALMIERI
SALUMI DI FAMIGLIA DAL 1919

SALUMI & CONSUMI

GUIDA BUYER

ANTEPRIMA TUTTO FOOD

ANTEPRIMA TUTTO FOOD

In scena a Fiera Milano, dall'8 all'11 maggio, l'edizione 2023 della manifestazione internazionale b2b dedicata all'agroalimentare. Una ricca vetrina con le ultime novità di prodotto presentate dalle aziende del settore.

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 5 - Maggio 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

DEVODIER PROSCIUTTI

www.devodier.com

Prosciutto di Parma Dop Filiera Benessere Animale

Le nuove filiere sostenibili incontrano l'artigianalità dell'alta stagionatura classica per un prodotto che guarda al futuro del mondo gourmet. Filiera nata dalla collaborazione con i migliori allevamenti italiani che adottano i più elevati standard di biosicurezza e hanno deciso di aderire ad un alto standard di Animal Welfare garantendo il massimo rispetto del benessere degli animali secondo principi certificati da un ente esterno lungo tutta la filiera. Infine il prodotto mantiene tutte le garanzie classiche di tutte le nostre produzioni: stagionatura al naturale e caratteristiche di gusto uniche e fidelizzanti fino ad altissime stagionature in cui le antiche cantine esprimono la loro firma unica.

Ingredienti
Carne di suino Italiano, sale
Peso medio/pezzature
Pezzo intero a peso variabile
Caratteristiche
Filiera Certificata Animal Welfare
Confezionamento
Disossato sottovuoto
Tempi di scadenza
6 mesi

Pad 5P - Stand V14

SALUMIFICIO PALMIERI

www.mortadellafavola.it

Mortadella Favola

Mortadella Favola è la prima mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale, un vestito unico cucito su misura nella nostra Sartoria. Una ricetta semplice e naturale, composta da soli carne italiane e guanciale, sale, aromi natuali e miele. Favola è inconfodibile per la sua forma e per il marchio a fuoco. Non contiene glutine, lattosio e glutammato, non vengono aggiunti polifosfati.

Ingredienti
Carne di suino, trippino di suino, sale, miele, aromi naturali, pepe, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
Peso medio: 12 kg ca
Pezzature intera 12 kg ca 1 pz x ct / metà 6 kg ca 2 pz x ct
Caratteristiche
Artigianale, cotenna cucita a mano, delicata, leggera, profumata
Confezionamento
Sottovuoto
Tempi di scadenza
90 gg

Pad 4P - Stand E01 F06

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, sale e 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

Pad 2 - Stand K26

PERTUS

www.cottipertus.com

Il Manzoni sugar free

Prosciutto cotto alta qualità senza zucchero, glutine, glutammato, polifosfato, caseinato aggiunti

Ingredienti
Coscia suina nazionale, sale,aromi e spezie,fibra vegetale,antiossidante E316,conservante E250
Peso medio/pezzature
Kg 11

Caratteristiche
Avvolto e legato in calza elastica protettiva richiudibile
Confezionamento
In busta alluminio a finestra trasparente, cartone da 2 pezzi
Tempi di scadenza
120 gg

Pad 2 - Stand U15

BOMBIERI

www.salumificiobombieri.it

Prosciutto Cotto Alta Qualità Fior di Loto

Il Fior di Loto è la nuova proposta 'Bombieri – benessere – oggi e domani'. Benessere e nutrizione sono al centro del nostro impegno quotidiano. Vogliamo guardare al futuro e con il Prosciutto Cotto di Alta Qualità che abbiamo chiamato Fior di Loto, offriamo il risultato di ciò che noi definiamo 'Bombieri – benessere' perché partiamo dalla cura di ogni aspetto e prima di tutto dalla selezione degli allevamenti. Il 'benessere animale' è il primo step, ci assicuriamo che gli allevamenti garantiscano spazi adeguati, mangimi selezionati, una crescita sana e attiva.I macelli di provenienza delle cosce assicurano l'adozione delle regole cruelty&stress-free. Tutto ciò si traduce in carni di qualità che apportano successivamente alla nostra nutrizione un beneficio in salute e sapore. Il nostro impegno prosegue nelle varie fasi di preparazione per valorizzare le carni attraverso processi di preparazione in cui sono esclusi derivati del latte, glutine o polifosfati e l'utilizzo del sodio è ridotto.

Ingredienti
Coscia di suino 92%, sale, aromi naturali, destrosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Peso medio/pezzature
8,7 Kg
Caratteristiche
Da suini allevati senza uso di antibiotici. Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine e a ridotto contenuto di sodio
Confezionamento
Busta alluminio sottovuoto
Tempi di scadenza
150 gg

Pad 2 - Stand R04

SOCIETÀ AGRICOLA BETTELLA

www.salumibettella.it

Prosciutto Crudo XXL 60 mesi

Ottenuto dalla zampa posteriore del Maiale Tranquillo, questo salume viene lavorato in Alta Val Parma da un piccolo artigiano. Si tratta di un prosciutto che, grazie alle caratteristiche delle carni, si presta a lunghe stagionature, anche fino a 60 mesi. Il Prosciutto Crudo XXL si riconosce per quel giusto equilibrio di dolcezza e sapidità, che diventa più intensa con il trascorrere dei mesi di stagionatura.

Ingredienti
Carne suina, sale marino
Peso medio/pezzature
20 kg
Caratteristiche
Suini extrapesanti allevati in ampi spazi e nutriti esclusivamente con cereali coltivati nei 180 ettari di proprietà di Bettella
Confezionamento
Non ha alcun packaging di confezionamento
Tempi di scadenza
Nessuno

Pad 2 - Stand T21

BIOLAB

www. biolab-eu.com

Fette vegetali - gusto Tacchino

Preparazione gastronomica a base di pisello
Ingredienti
Acqua, proteine di pisello 7%, olio di semi di colza, addensanti: carragenina, konjac, xanthano, fibra di agrumi, sale, aromi, aceto di vino bianco, glucosio, ortaggi disidratati (aglio, cipolla), estratto di rapa, spezie, estratto di spezie, antiossidante: acido ascorbico, fibra di psyllium.
Peso medio/pezzature
80 g
Caratteristiche
Colore: rosa
Sapore: delicato, con sentore speziato
Odore: delicato
Consistenza: elastica
Confezionamento
Confezionato in vaschetta in atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
30 gg

Pad 2 - Stand R04

CARIANI GIULIANO

www.cariani.it

Porchetta Umbra

È un prodotto artigianale ottenuto dalla cottura del suino disossato, condito, aromatizzato e legato. La crosta è croccante e la carne succosa. Gli aromi sono bilanciati.
Ingredienti
Carne suina, sale, aglio, pepe, finocchio e spezie.
Peso medio/pezzature
Tronchetto 12 – 16 kg o 6 – 8 kg.
Porchetta intera 45 – 55 kg.
Caratteristiche
Crosta croccante e ambrata, carne tenera dal sapore speziato.
Confezionamento
Carta vegetale/sottovuoto/Atp
Tempi di scadenza
14 gg in carta vegetale
50 gg S/V o Atp

Pad 4P - Stand K06

ALBA TRAMEZZINI

www.albatramezzini.it

Sandwich PRO

Sono sempre di più gli italiani che scoprono l'importanza delle proteine nella dieta e che acquistano prodotti che ne sono ricchi per fare il pieno di energia. Sandwich PRO è l'opzione ideale per gli sportivi con ingredienti selezionati ad alto valore nutrizionale e alta qualità organolettica.
Ingredienti
- Ref. 1 : Bresaola, Grana Padano Dop.
- Ref. 2 : Salmone Affumicato, carote.

Peso medio/pezzature
2 tramezzini
150 g – 20 g di proteine per 100 g.
Caratteristiche
- Ref. 1: La bresaola è un salume molto ricco di proteine e ad alto valore biologico, ricca di ferro e sali minerali. Il Grana Padano Dop, data la sua media stagionatura, è indicato per l'alto contenuto proteico, i buoni valori di sali minerali e vitamine tra cui la B12.
- Ref. 2: Il salmone affumicato è ricco di acidi grassi polinsaturi come gli omega 3, sali minerali come fosforo e potassio. Le carote sono ortaggi poco calorici e a basso contenuto di grassi. Inoltre posseggono un alto contenuto di beta carotene.

Confezionamento
8 pz per cartone.
Tempi di scadenza
Shelf life: 30 gg garantiti

Pad : 4 - Stand : B29

SALUMI EMMEDUE

www.salumiemmedue.it

Lucanica (salsiccia stagionata) senza conservanti

La ricetta della 'Lucanica' trova le sue radici nell'antica tradizione contadina del comune di Picerno. Il prodotto si contraddistingue per la sua particolare forma ricurva 'a U'. La Lucanica stagionata si presenta come un prodotto magro; la sua fetta morbida presenta una colorazione rosso rubino dal gradevole gusto di finocchietto. Senza conservanti aggiunti, senza glutine, lattosio e proteine del latte, senza polifosfati e glutammato aggiunti, la Lucanica non contiene Ogm. Nel mese di novembre 2018 il prodotto ha ottenuto il marchio Igp come Lucanica di Picerno.

Ingredienti
Carne suina, sale, aromi, spezie, zuccheri (destrosio), antiossidante (ascorbato di sodio), peperoncino piccante (nel prodotto piccante)

Peso medio/pezzature
300 g circa

Caratteristiche
Il salume è realizzato con carni fresche di suini nazionali pesanti quali spalla, sottospalla e rifilatura del prosciutto. Da questi tagli, denervati e privati del grasso in eccesso, si ricava un impasto a grana grossa che viene impreziosito da semi di finocchietto selvatico (Foeniculum Vulgare), raccolto da mani esperte nei terreni limitrofi, e da scaglie di peperoncino nella versione piccante (capsicuum vulgare). All'insacco in budello, segue la legatura a mano. Il successivo trasferimento in locali dedicati completa il processo di stagionatura della salsiccia.

Confezionamento
Prodotto sfuso, confezionato sottovuoto, confezionato in Atm

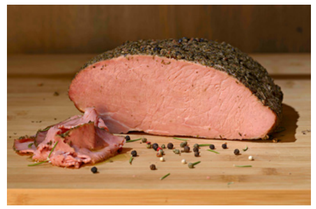
Tempi di scadenza
120 gg dalla data di confezionamento per il prodotto in Atm
240 gg dalla data di confezionamento per il prodotto sottovuoto

Pad 2 - Stand M31

ORMA GROUP - BACALINI

www.bacalini.it

Pastrami Italico



Dopo un'attenta selezione della materia prima, nasce il Pastrami Italico 'Bacalini'. Fesa di vitello accuratamente sgrassata e rifilata, riposa in salamoia per 12 ore, condita poi con rosmarino, coriandolo, pepe, erbe aromatiche, cotta in forno a bassa temperatura e leggermente affumicata, rendendo il prodotto finale delicato al palato. Privo di fonti di glutine, polifosfati, glutammato e proteine del latte, il Pastrami Italico può essere usato sia per un succulento panino accompagnato con delle salse, sia affettato e condito per un secondo piatto freddo.

Ingredienti
Carne di vitello (97%) provenienza Italia, amido, sale iodato, pepe, aromi naturali. Antiossidante: E301, conservante: E250

Peso medio/pezzature
Intero Kg 3 circa o metà 1,5 circa / affettato in vaschette da 150 g circa

Caratteristiche
Colore: rosato uniforme
Odore: aroma caratteristico con profumi di erbe aromatiche
Sapore: tipico, con note pungenti di pepe ed erbe aromatiche
Consistenza: tenera, fetta unita
Aspetto: di forma leggermente schiacciata ed ovale, con erbe aromatiche all'esterno

Confezionamento
Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa da 0° a + 4°C
Confezionato sottovuoto o affettato in vaschetta in atmosfera modificata.

Tempi di scadenza
60 gg data confezionamento
25 gg data confezionamento per l'affettato in vaschetta

Pad 2P - Stand E02

SALUMIFICIO MOTTOLINI

www.mottolini.it

Bresaola La Chianina

La Chianina del Salumificio Mottolini è una bresaola capace di evocare sensazioni e gusti dimenticati. Nasce da scelte coraggiose e da una fruttuosa collaborazione con l'azienda agricola San Giobbe che opera nel cuore della Valdichiana dove Lazio, Umbria e Toscana si abbracciano, allevando i bovini in stalle di ultima generazione e destinando l'intero raccolto alla loro alimentazione, il tutto nel rispetto del disciplinare del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp. San Giobbe infatti coltiva e gestisce 800 ettari tra campi, colline rigogliose, boschi e laghi incontaminati, garantendo un ambiente unico e una dieta dedicata ai loro capi. Salumificio Mottolini e l'Az. Agricola San Giobbe creano così una filiera dal campo al piatto, passando per un processo di lavorazione e stagionatura delle carni - secondo la tradizione del nostro territorio – che rendono Bresaola La Chianina un'esperienza di gusto da non perdere.

Ingredienti
Carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp – razza Chianina, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250, E252.

Peso medio/pezzature
3,5 kg prodotto intero, 1,5 Kg prodotto in tranci, 80 g preaffettato in vaschetta.

Caratteristiche
La leggera marezzatura conferisce a questa bresaola tutta italiana una dolcezza particolare. La lavorazione della carne fatta secondo tradizione del territorio valtellinese enfatizza le particolarità di questa materia prima, ottenuta da capi allevati nel rispetto del disciplinare del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale Igp.

Confezionamento
Intero o a metà sottovuoto, preaffettato in vaschetta.

Tempi di scadenza
60 gg per le buste, 120 gg per il prodotto sottovuoto

Pad 2P - Stand K25 L32

BRESAOLE PINI

www.bresaolepini.it

La Leggendaria

La Leggendaria è il prodotto di eccellenza di Bresaole Pini. Maestria e artigianalità nella trasformazione delle carni, alta tecnologia impiegata nelle fasi di lavorazione, accuratezza nella ricerca delle materie prime.

Peso medio/pezzature
4,5/5 kg

Caratteristiche
Scegliamo con cura e attenzione tra i nostri fornitori certificati e di fiducia una selezione delle migliori fese di pezzatura pesante, comprese tra i 9,5 e gli 11 kg, provenienti da bovini francesi di razza Limousine. La salagione è fatta manualmente e a secco, pezzo per pezzo, utilizzando una concia aromatica specifica contenente ingredienti tipici delle regioni alpine e con l'aggiunta del quantitativo minimo di sale e conservanti necessari per garantire la salubrità del prodotto per tutto il tempo previsto in etichetta.

Confezionamento
Sottovuoto

Tempi di scadenza
Shelf life 90 gg.

Pad 2P - Stand F25 G32

SAN VINCENZO

www.sanvincenzosalumi.it

'Nduja di Spilinga

Prodotto dal gusto forte ottenuto da rifili di pancetta miscelati con sale e peperoncino piccante. L'impasto dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello naturale, sottoposto ad affumicatura naturale e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo. Il prodotto viene stagionato per circa 40/50 giorni.

Ingredienti
Grasso di suino, Carne di suino, peperoncino (tra cui peperoncino piccante calabrese 6,4%), sale.Prodotto affumicato naturalmente.

Peso medio/pezzature
400 g circa
250 g mini

Confezionamento
Buste di vario imballo sia sottovuoto che in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza
100 gg dalla data di confezionamento (Atm)
150 gg dalla data di confezionamento (sottovuoto)

Pad 2P - Stand C07 D10

CENTRO CARNI SILA

www.silaesila.com

Salsiccia piccante di Suino Nero di Calabria

Salame tipico calabrese a grana media, si ottiene utilizzando le parti pregiate del suino nero di Calabria: (una razza pregiata autoctona particolarmente adatta per l'allevamento allo stato brado o semibrado costituiti da soggetti lenti nella crescita che producono, in compenso, una carne di elevata qualità adatta alle produzioni d'insaccati e prosciutti di pregio): triti, spalle e pancettone accuratamente mondati e selezionati. Il sapore antico della carne, sapientemente lavorata al coltello e stagionata all'aria fresca in un clima di montagna che gli conferisce gusto e profumo deriva solo ed unicamente dagli ingredienti naturali. Il prodotto viene insaccato esclusivamente in budello naturale.

Ingredienti
Carne di suino nero, estratto di peperoncino piccante calabrese (1,6%), peperoncino piccante, destrosio, spezie e aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservante: E252. Prodotto senza glutine, naturalmente privo di lattosio.

Peso medio/pezzature
0,350 kg

Caratteristiche
Consistenza compatta tipica dei salami stagionati calabresi, colore roseo, gusto piccante ma non salato.

Confezionamento
Sottovuoto singolo.

Tempi di scadenza
180 gg

Pad 2P - Stand U19 V20

SALUMIFICIO SANT'ORSO

www.salumisantorso.it

Porchetta Romana Sant'Orso

Prodotto studiato espressamente per il settore Horeca, di piccolo calibro e pezzatura con scarto in affettamento pari a zero.

Ingredienti
Pancetta di suino, filone suino, acqua, sale. Conservante: E250. Correttori di acidità: E331, E500. Amido. Agente gelificante: E407. Estratti di spezie. Antiossidante: E301

Peso medio/pezzature
Trancio da 3 o 1,5 kg

Caratteristiche
Colore rosato, sapore delicato, odore leggero poco speziato, la Porchetta Romana si presenta ad un solo filone per una pezzatura più gestibile. Aromatizzata e cotta come tradizione vuole, è ottima da affettare e servire come antipasto, o da utilizzare per farcire panini, tramezzini, bruschette e pizze.

Confezionamento
Sottovuoto

Tempi di scadenza
120 gg

Pad 4 - Stand B21 C22

BONGENUS

www.bongenus.com

'Nduja Piccante I Calabreselli

Prodotto stagionato da spalmare
Ingredienti
Guanciale, pancetta, lardo, spezie (peperoncino calabrese 11%), salsa di peperone (peperone, sale, correttore di acidità E330), sale, destrosio, aromatizzante naturale di affumicatura, antiossidante E300; conservanti E252, E250. Budello non edibile.
Peso medio/pezzature
80 gr peso fisso. Confezionate singolarmente in sottovuoto ed imbustata in apposito pack innovativo composto da due pezzi.
Caratteristiche
Prodotto stagionato da spalmare realizzato da artigiani del settore, con carne fresca, 100% italiana e peperoncino calabrese che conferisce il gusto piccante amabile.
Confezionamento
Pack innovativo in busta effetto carta 100% riciclabile, composto da 2 pezzi da 80 g cad confezionatati singolarmente in sottovuoto.
Tempi di scadenza
180 ggs

Pad 2P - Stand L07 M10

SALUMIFICIO BORDONI

www.bresaolabordoni.it

Bresaola 2GO

Bresaola 2GO è la nuova julienne di bresaola di Salumificio Bordoni nel comodo e pratico formato doypack.
Ingredienti
Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali.
Conservanti: E250, E252
Peso medio/pezzature
50 g doypack
Caratteristiche
Bresaola 2GO è la nuova julienne di bresaola nel pratico formato doypack è perfetta per essere trasportata ovunque e per lo stile di vita 'on the go'. La particolarità di Bresaola 2GO è quella di essere un prodotto dalle infinite possibilità: può essere una merenda golosa per tutte le età, un topping inaspettato per insalate e pokè oppure uno snack proteico pre-allenamento. La julienne di bresaola è ottenuta dai migliori tagli di carne, lavorati secondo l'antica ricetta di famiglia Bordoni e sapientemente stagionati.
Confezionamento
Doypack
Tempi di scadenza
75 gg

Pad 2 - Stand B13

CENTRO CARNE

www.centrocarne.com

Il Borbone, lonzino con lardo senza cotenna

Il Borbone, lonzino con lardo è ottenuto dalla lavorazione delle porzioni anatomiche muscolari di carne di Suino Nero D'Abruzzo, comprese tra la sesta e la settima costola del carrè, il lombo e la coda. Tale regione muscolare previo disosso viene rifilata per ottenere un prodotto che si presenta importante, con caratteristico strato di grasso che ci regala profumi unici e rustici come un tempo .
Ingredienti
100% carne di suino Nero d'Abruzzo, sale e pepe e aromi naturali
Peso medio/pezzature
Inero 3,5/4 kg
Sottovuoto a tranci 0,8/0,9 kg
Caratteristiche
La forma è imperiale grazie al taglio antico. La buona copertura di grasso ci permette di farlo stagionare in modo lento e naturale per lunghi periodi anche due anni. Il gusto, particolare perché intenso e allo stesso tempo delicato. La fragranza ti riporta al clima,alla terra e a ciò di cui si nutre il nostro suino Nero d'Abruzzo.
Confezionamento
Sfuso e a tranci in sottovuoto

Pad 2 - Stand C17 D22

PARMAFOOD GROUP - TERRE DUCALI

www.terreducali.it

Affetato Culatta Emilia Terre ducali

La Culatta Emilia è un prodotto sottoposto ad uno specifico disciplinare di produzione, è prodotta utilizzando la parte migliore della coscia del suino, ovvero quella posteriore. Le cosce destinate alla produzione della Culatta Emilia provengono da suini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. La zona di produzione si estende al territorio delle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia. La salagione a sale secco ed una stagionatura in cantina per un tempo di circa 14 mesi conferiscono al prodotto un gusto dolce e delicato.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, aromi naturali.
Peso medio/pezzature
90 grammi
Caratteristiche
Vaschetta trasparente termoformata che contiene al meglio le fette riposte in modo soffice.
Confezionamento
Vaschetta termoformata in atmosfera modificata
Tempi di scadenza
50 gg

Pad 4P - Stand S13 T16

Prodotti di qualità dell'Alto Adige

Lo speck della linea Speck Alto Adige IGP deve il suo sapore al luogo in ciu nasce. In questa terra soleggiata, dove tradizione alpina e cultura mediterranea s'incontrano, cosce di suino selezionate e marchiate vengono lavorate secondo la tradizione, con materie prime selezionate con cura.

- Garanzia di qualità e autenticità
- Lavorato con sale marino
- Aromatizzato con spezie ed erbe pregiate
- Stagionato per min. 22 settimane

Lo speck della Linea Alpino nasce con l'ambizione di dar vita a un'eccellenza capace di impressionare anche i palati più raffinati. Prodotto con carne di suini nati, allevati e macellati in Italia, si presenta saporito e morbido al palato, grazie alle qualità uniche della carne con cui è prodotto.

- Solo carne italiana
- Affumicatura leggera e delicata a freddo (20°C)
- Riserva
- Stagionatura min. 27 settimane

100% Made in Italy

Lo speck della Linea Light nasce per offrire ai clienti più attenti all'alimentazione consapevole, un prodotto capace di offrire tutto il gusto tipico dello speck altoatesino, ma con il 50 % di grassi in meno rispetto allo speck Moser tradizionale.

- Ricco di gusto e sapientemente aromatizzato con spezie ed erbe pregiate
- Senza allergeni
- Stagionatura min. 16 settimane

Pochi ma buoni! Un piccolo assortimento per una grande qualità e tradizione. Dalla lavorazione artigianale unita e materie prime selezionate nasce la Specialità di speck cotto Moser.

- Leggera affumicatura naturale
- Aromatizzati con spezie ed erbe pregiate
- Senza allergeni

,,Moser è un'azienda a conduzione famigliare che, per tradizione, tiene in gran conto l'essenzialità e la qualità degli ingredienti del proprio Speck Alto Adige IGP: aria pura di montagna, affumicatura leggera, basso contenuto di sale, cura e passione infinite.
Fetta dopo fetta, lo Speck Alto Adige IGP regala l'aroma inconfondibile del suo territorio, delle sue montagne, della sua aria limpida e delle sue tradizioni.
A ciò si aggiunge una ricetta di famiglia, custodita gelosamente e tramandata di generazione in generazione. "

Peter Moser, Joachim and Matthias

www.moser.it

TUTTOFOOD MILANO

08.05.2023 CON NOI REINHOLD MESSNER

MOSER

08.-11.05.2023
Padiglione 2.
Stand T20_T22

SALUMIFICIO SAN MICHELE

www.san-michele.it

Libra

Libra è il nuovo prosciutto crudo di Salumificio San Michele, ricco di potassio e caratterizzato da un contenuto di sodio ridotto del 25% rispetto ai prosciutti crudi tradizionali.
Ingredienti
Coscia di suino, sale
Peso medio/pezzature
Vaschetta 80g
Caratteristiche
Libra è il nuovo prosciutto crudo di Salumificio San Michele, ricco di potassio e caratterizzato da un contenuto di sodio ridotto del 25% rispetto ai prosciutti crudi tradizionali. Questo lo rende un prodotto ideale per i consumatori attenti al proprio benessere che cercano di limitare l'assunzione di sale nella propria dieta. Libra è un prodotto dedicato al lifestyle 'healthy' dell'uomo moderno e ai trend di mercato che virano sempre più verso prodotti che siano il perfetto connubio tra qualità, gusto e salute. Salumificio San Michele si distingue per la sua attenzione alla qualità delle materie prime e alla cura artigianale nella produzione dei suoi salumi, che rappresentano un'eccellenza del made in Italy nel mondo.
Confezionamento
Vaschetta Atp
Tempi di scadenza
90 gg

Pad 2 - Stand C22

LEONI RANDOLFO

www.porchettaigp.eu

Porchetta di Ariccia Igp in vaschetta Skin

Due fette spesse di Porchetta di Ariccia Igp in vaschetta Skin Microndabile.
Ingredienti
Carne di suino, sale, pepe nero, aglio, rosmarino
Peso medio/pezzature
220 g. peso fisso
Caratteristiche
Porchetta Igp naturale, senza consevanti, senza coloranti e senza glutine
Confezionamento
Vaschetta e pellicola microndabile
Tempi di scadenza
40 gg

Pad 2P - Stand K01

MOSER

www.moser.it

Speck 'Alpino' nazionale tradizionale affettato 80 g

Lo Speck della linea Alpino nasce con l'ambizione di dar vita a un'eccellenza capace di impressionare anche i palati più raffinati. Prodotto con carne di suini nati, allevati e macellati in Italia, si presenta saporito e morbido al palato, grazie alle qualità uniche della carne con cui è prodotto. L'affumicatura leggera e delicata a freddo e la stagionatura lunga di minimo 27 settimane sono necessari affinchè lo speck raggiunga il livello ottimale di ascigatura e gli speciali processi enzimatici ne sviluppino l'aroma unico.
Ingredienti
Carne di suino, sale, spezie, destrosio, conservante: E250, antiossidante: E301
Peso medio/pezzature
80 g
Caratteristiche
Prodotto con carne 100% italiana, stagionatura lunga, affumicatura leggera e delicata a freddo.
Confezionamento
Vaschetta Atm
Tempi di scadenza
75 gg

Pad 2P - Stand T20 T22

CENTRO CARNI DEI SIBILLINI

www.ccssalumificio.it

Salame morbido Ciauscolo Igp

Il ciauscolo è un salame tipico marchigiano. Salume tipico per eccellenza delle nostre zone, ha ottenuto il riconoscimento Igp grazie alle sue antiche tradizioni. La miscela di carni accurate, per la sua preparazione stabilita da un rigido disciplinare, quali spalle, pancette, prosciutto e rifilature di lonza, vengono sottoposte a doppia macinatura ed insaccate dopo accurato condimento, in budello naturale di maiale.
Il Ciauscolo, una volta insaccato, viene sottoposto a controlli da parte del consorzio di tutela per garantirne la qualità. Il ciauscolo si presenta con un colore rosa chiaro, a grana fine, così morbido da poter essere spalmato su una fetta di pane. Tutte le carni che lavoriamo sono provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia.
Ingredienti
Carne di suino, grasso di suino, sale, destrosio ed aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E252 – E250.
Peso medio/pezzature
Intero kg 0,5
Caratteristiche
Budello Naturale — prodotto soggetto a calo peso naturale — lotto corrispondente alla data di produzione con indicazione. Senza glutine - senza lattosio - senza proteine del latte

Pad 2P - Stand N32

jomispa.it

jomi®

Langhirano
Via Roma (Parma)
Langhirano
Via Cascinapiano (Parma)
Sala Baganza (Parma)
Borghetto Lodigiano (Lodi)
Bellizzi (Salerno)

Our production plants in Italy

TUTTOFOOD MILANO
International Food Exhibition
fieramilano
8-11 Maggio 2023

Jomi awaits you in
Pavilion 2P - Stand H07 K10

EAT MEAT

www.eatmeat.it - www.zeromea.it

Spiedini Vegetali Zero Mea.It

Spiedini Vegetali ai Peperoni, unici nel loro genere. Ad alto contenuto proteico, senza glutine ed allergeni con ingredienti sani e genuini e bilanciati dal punto di vista nutrizionale. Ispirati ed in continuità con l'offerta carni, perché pensiamo che tutti i consumatori possano avere la possibilità di scegliere tra un'ampia gamma di prodotti a parità di valore proteico, partendo da prodotti che già conoscono e di facile preparazione.
Ingredienti
A base di texturizzato di piselli e peperoni
Peso medio/pezzature
160 g
Caratteristiche
Alto contenuto di proteine vegetali, senza glutine ed allergeni
Confezionamento
In atmosfera o sottovuoto
Tempi di scadenza
28 gg

Pad 2 - Stand G31 H32

CENTRO CARNI COMPANY

https://centrocarnicompany.com/it

You&Meat

Burger con carne di scottona di Aberdeen Angus Sired
Ingredienti
Carne di bovino (86%), acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello e carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico; spezie. Senza glutine.
Peso medio/pezzature
200 g (peso fisso)
Caratteristiche
Burger gourmet senza glutine. Materia prima allevata in Irlanda e poi in Italia presso allevamenti partner della nostra filiera per almeno quattro mesi. Ne deriva un gusto deciso ma allo stesso tempo più delicato rispetto al classico Angus irlandese.
Confezionamento
Skin pack
Tempi di scadenza
Shelf life 21 gg dalla data di produzione

Pad 2 - Stand E13 F22

VALLE SPLUGA

www.vallespluga.it

Galletto Cotto Sottovuoto

Galletto Vallespluga – proveniente da Filiera di proprietà 100% italiana - aperto e lavorato con vari tagli. Cotto sottovuoto a temperatura controllata, marinato alle erbe aromatiche o leggermente piccante (Red label). Confezionato con pack premium. Solo da riattivare in sei minuti.
Ingredienti
Galletto, miscela di speziatura
Peso medio/pezzature
Peso fisso (minimo garantito) 400 grammi.
Confezionamento
Confezionamento in sacchetto in PA/PP e astuccio in cartoncino.
Tempi di scadenza
Shelf life: 75 gg
Caratteristiche
Conservazione in frigorifero a temperatura positiva.

Pad 2 - Stand D21

VION FOOD GROUP

www.vionfoodgroup.com

Goldbeef, 100% Simmental, Dry Aged - Dry & Wet Aged, Bistro Nome, Wad'n Rind

La miglior carne bovina Goldbeef e della razza di Simmental. I nostri impianti sono nel cuore della regione piú importante del Sud della Germania, dove ha original il bovino Simmental. Grazie alle vicinanza con gli allevatori si è stretto un rapporto commerciale forte e duraturo per assicurare gli standard piú alti e il benessere degli animali per ottenere carne bovina premium. La materia prima viene slezionata dai mastri macellai. Solo i migliori capi con l'adeguata marezzatura e copertura di grasso vengono esportati in Italia. Goldbeef Premium Simmental è una carne bovina finemente marmorizzata per una esperienza unica e gustosa per il palato.
Ingredienti
100% premium carne bovine
Peso medio/pezzature
Il peso dipende dalla parte disossata. Abbiamo diversi articoli con pesi diversi. I nostri prodotti sono venduti con osso o tagliati in confezione sottovuoto.
Caratteristiche
IFS Food certificate, QS, Halal
Confezionamento e tempi di scadenza
42 gg nella confezione sottovuoto, conservato nel frigorifero.

Pad 2 - Stand N07 P10

FIORANI

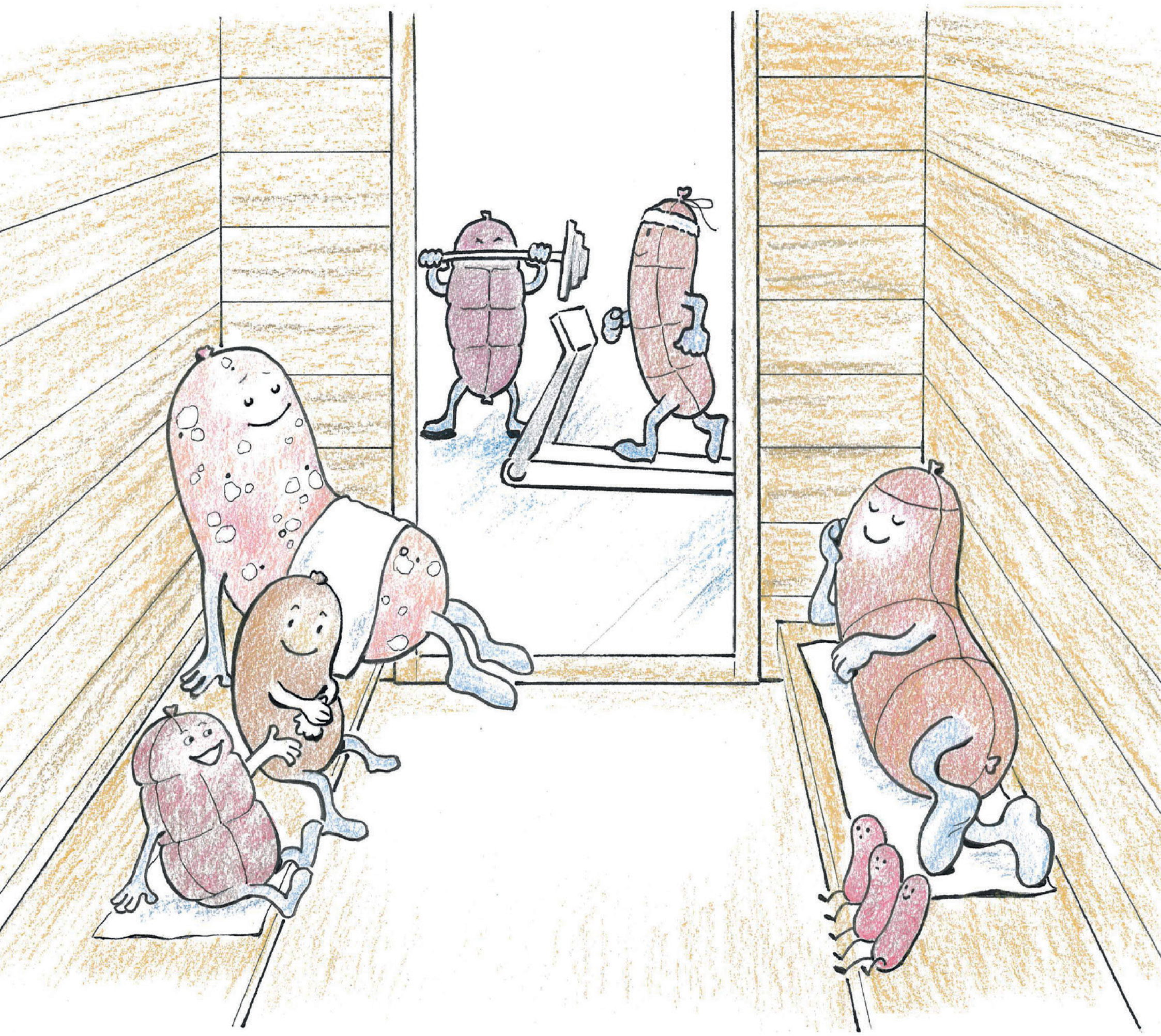
www.fioraniec.com

Hamburger Bovino Razza Podolica g 200 skin

Dalla volontà di valorizzare le eccellenze zootecniche italiane nasce l'Hamburger Razza Podolica Fiorani. Si tratta di una razza molto antica che viene allevata allo stato brado e semibrado nel Meridione (in particolare in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania e Puglia).
Nella lavorazione viene utilizzato un innovativo processo a bassa pressione per enfatizzare al meglio le caratteristiche della carne e poter proporre un hamburger succulento, morbido e dal gusto raffinato. È senza glutine, come tutti i prodotti Fiorani, e preparato con ingredienti naturali, senza l'aggiunta di aromi.
Ingredienti
Carne di bovino (razza Podolica) 92%, acqua, fiocchi di patate, sale iodato (sale iodato di potassio 0,007%), aceto tamponato, barbabietola, estratti di piante aromatiche e spezie, pepe nero.
Peso medio/pezzature
200 g.
Caratteristiche
L'Hamburger Razza Podolica Fiorani è preparato con ingredienti naturali, senza aromi né aromi artificiali aggiunti, rigorosamente senza glutine. E' proposto in un formato da 200 grammi per rendere il piacere della degustazione ancora più intenso. Come per tutta la gamma dei prodotti Fiorani, il confezionamento è attento alla sostenibilità: il pack in skin, oltre ad essere comodo, è green, i vassoi sono infatti realizzati con cartoncino riciclabile post consumer certificato FSC, composto cioè da materiale proveniente da foreste ben gestite.
Confezionamento
Skin
Tempi di scadenza
Shelf life 15 gg

Pad 2P - Stand N25 P28

Ci abbiamo preso gusto ad essere in gran forma!



FORTIS

Qualità e forma perfetta garantiscono un **salume dal sapore prelibato**, custodito in un **budello fatto su misura per te.**

Da quest'anno siamo inoltre **distributori ufficiali** del budello collagenico Fabios.

www.fortis-casings.com

Viale delle Nazioni 83 - 41122 MODENA
+39 059 951466 info@fortis-casings.com

OCALAB.it