



*Salumi di un tempo*



## Una lunga tradizione di qualità



La nostra piccola azienda "artigianal-familiare" produce da circa trent'anni salumi freschi e stagionati tipici della nostra zona.

Produrre salumi buoni, genuini, e più possibile simili a quelli che si facevano un tempo nelle nostre case di campagna, non è sicuramente cosa facile però, usando ingredienti fondamentali come la Passione e l'Amore per il proprio lavoro, il risultato è quanto mai soddisfacente. Sicuramente è fondamentale utilizzare le migliori carni fresche dei suini pesanti Italiani, l'estrema attenzione durante

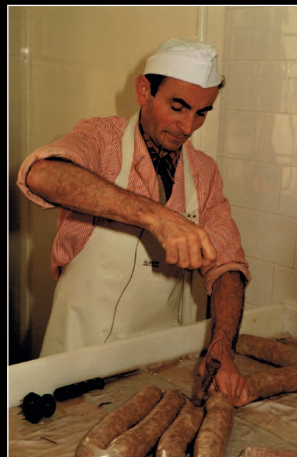
la lavorazione, l'impiego minimo dei conservanti (per garantire la salute del consumatore) e il rispetto dei lunghi tempi di stagionatura, ma è indispensabile mettere in tutti i nostri prodotti la straordinaria Passione, tramandata da mio Nonno e da mio padre Giuseppe "Bepi", che li rende unici ed autentici. In quest'epoca dove purtroppo la speculazione e la furbizia di alcuni mettono a repentaglio, senza averne alcun diritto, la salute dei consumatori, mettiamo sempre più attenzione nella scelta delle carni che diventeranno salumi per i nostri clienti.



Our small "artisan-family" company produces about thirty years fresh and seasoned "salumi" typical of our area. Produced good "salumi", genuine and as similar as possible to those they once did in our country house is definitely not easy, however, using basic ingredients like Passion and Love for one's work, the result is extremely satisfactory. Surely, it is important to use the best fresh meat of Italian heavy pigs, the extreme care during processing, the minimum use of preservatives (to ensure the health of

the consumer) and the respect of a lengthy maturing period. But what makes it unique and authentic all our products is the extraordinary passion passed on by my grandfather and my father Giuseppe "Bepi".

In this time when the speculation and the slyness of some people endanger the consumer health, we pay increasing attention in the personal choice of the meat that will become "salumi" for our customers.





*i nostri amici ...*



*la nostra produzione ...*



*il nostro spaccio ...*



*...i nostri salumi diventano un regalo "di gusto"*

# LARDO ARROTOLATO DI MONTAGNANA



PREMIO  
EXPO 2015



PREMIO  
CONFINDUSTRIA 2013



**PEZZATURA/Size:** Mini 1,50/2,00 kg - Medio 7,00/10,00 kg - Grande 13,00/18,00 kg

**FORMATO/Format:** Intero sciolto, mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Mini 120 gg/days - Medio/Grande 120/180 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Salume composto da 7 strati di lardo venato, speziati e aromatizzati in budello naturale

*Rolled-up lard: the original! Produced with a special blend of spices, a large size and a long seasoning period*



# CUSCINO DI VENERE



**PEZZATURA/Size:** 8/10 kg

**FORMATO/Format:** Intero, mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 180/200 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Mezzena di suino disossata e stagionata lentamente tra due assi di abete tirolese  
*Boneless pork slowly seasoned between two "Tirolese" boards*

# SALAME



**PEZZATURA/Size:** 0,50/0,70 kg

**FORMATO/Format:** Intero/Whole

**STAGIONATURA/Maturation:** 60/90 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Con o senza aglio, budello naturale equino

*With or without garlic, packed in natural casing*



# SALADO DEL NONNO



**PEZZATURA/Size:** 0,50/0,70 kg

**FORMATO/Format:** Intero/Whole

**STAGIONATURA/Maturation:** 60/90 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Con o senza aglio, budello naturale gentile di suino, legato a mano  
*With or without garlic, packed in natural pig's "gentile" casing, tied by hand*

SALAME EZZELINO  
DI SUINO



**PEZZATURA/Size:** 1 pz 0,20 kg

**FORMATO/Format:** Viene fornito legato in catenella da 8/12 pz/A chain of 8/12 pcs

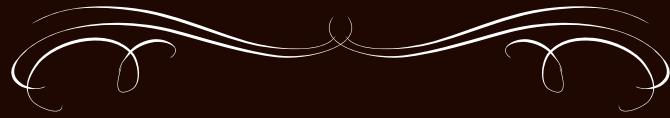
**STAGIONATURA/Maturation:** 30 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Gusto casereccio leggermente affumicato, può essere dolce o piccante  
*Little "salame" sweet or spicy, slightly smoked*





# SALSICCIA PASSITA DI SUINO



**PEZZATURA/Size:** Mazze da 3/4 kg/Set of sticks about 3/4 kg

**FORMATO/Format:** Mazze da 3/4 kg/Set of sticks about 3/4 kg

**STAGIONATURA/Maturation:** 20/30 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Salsiccia stagionata dolce o piccante, ideale per antipasti  
o secondi sfiziosi da servire a pezzettoni

*Seasoned sausage sweet or spicy, ideal for antipasto and meat course. To serve a chunks*

SALAME EQUINO  
SALAME EZZELINO EQUINO  
SALSICCIA PASSITA EQUINO



**PEZZATURA:** 0,50/0,70 kg  
**FORMATO:** Intero  
**STAGIONATURA:** 40/80 gg  
**DESCRIZIONE:** Leggermente  
agliato, insaccato in budello  
naturale

**PEZZATURA:** Al pz. 0,20 kg  
**FORMATO:** Viene fornito legato in  
catenella da 8/12 pz  
**STAGIONATURA:** 30 gg  
**DESCRIZIONE:** Gusto casereccio  
leggermente affumicato insaccato  
in budello naturale  
*Description: Horsemeat salami*

**PEZZATURA:** Mazze da 3/4 kg  
**FORMATO:** Mazze da 3/4 kg  
**STAGIONATURA:** 20/30 gg  
**DESCRIZIONE:** Salsiccia  
stagionata di equino, ideale per  
antipasti o secondi sfiziosi da  
servire a pezzettoni



# SALAME BERTELLINO



**PEZZATURA/Size:** 1kg diametro/*Diameter* 5cm - 3,50 kg diametro/*diameter* 12 cm

**FORMATO/Format:** Intero o mezzo SV/*Whole or an half vacuum-sealed*

**STAGIONATURA/Maturation:** 60 gg/*days*

**DESCRIZIONE/Description:** Macina fine, leggermente affumicato, impasto simile all'ungherese  
"Salame" with extra-fine grain of the meat, slightly smoked

# SOPRESSA



**PEZZATURA/Size:** 1 kg diametro/*Diameter* 10 cm, 2,50/3,00 kg diametro/*Diameter* 10-15 cm

**FORMATO/Format:** Intera/*Whole*

**STAGIONATURA/Maturation:** 90/120 gg/*days*

**DESCRIZIONE/Description:** Con o senza aglio, macina grossa  
*Typical "salume" with or without garlic*



# SOPRESSA BACIATA



**PEZZATURA/Size:** 1,50/2,00 kg

**FORMATO/Format:** Intera o mezza SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 60/90 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Sopressa leggermente agliata con un cuore di lardo  
*Typical "salume" slightly garlicky with an heart of lard*

# SOPRESSA CON FILETTO



**PEZZATURA/Size:** 1,50/2,00 kg

**FORMATO/Format:** Intera o mezza SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 60/90 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Sopressa leggermente agliata con al centro filetto di suino  
*Typical "salume" slightly garlicky with an heart of pig's filet*



# PANCETTA ARROTOLATA "CASALINA"



**PEZZATURA/Size:** Mini 1,00/1,50 kg - lunga/Long 3,00/3,50 kg

**FORMATO/Format:** Intera, mezza SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 90/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Pancetta da taglio magra speziata e stagionata  
*Rolled matured bacon topped with minced black pepper*

# PANCETTA COPPATA



**PEZZATURA/Size:** Mini 1,50/2,00 kg - lunga/Long 3,50/4,00 kg

**FORMATO/Format:** Intera, mezza SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 90/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Pancetta da taglio magra speziata e stagionata con in mezzo coppa stagionata di suino

*Rolled matured bacon with an heart of pig head sausage*





# PANCETTA SALAMATA



**PEZZATURA/Size:** Mini 1,50/2,00 kg - lunga/Long 4,00/4,50 kg

**FORMATO/Format:** Intera, mezza SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 90/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Impasto di salame avvolto da pancetta magra speziata e stagionata  
*Rolled matured bacon with an heart of "salame"*

# PANCETTA CON FILETTO



**PEZZATURA/Size:** Mini 1,50/2,00 kg - lunga/Long 3,50/4,00 kg

**FORMATO/Format:** Intera, mezza SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 90/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description** Filetto di suino avvolto da pancetta magra speziata e stagionata  
*Rolled matured bacon with an heart of pig's filett*



# PANCETTA TESA DOLCE O AFFUMICATA



**PEZZATURA/Size:** 3,00/6,00 kg

**FORMATO/Format:** Intera SV, metà SV, a fette SV/Whole or an half or an slices vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 60/90 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Pancetta tesa stagionata/Bacon

**SU RICHIESTA ANCHE AFFUMICATA/SMOKED ON REQUEST**

# PANCETTA STECCATA



**PEZZATURA/Size:** Mini 1,00/1,50 kg - Lunga/Long 3,00/3,50 kg

**FORMATO/Format:** Intera, mezza SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 120/150 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Pancetta con cotenna leggermente speziata e stagionata tra due assi di abete  
*Spicy bacon seasoned with pork rind between two pieces of wood*



# LARDO DEL NONNO



**PEZZATURA/Size:** 7/8,50 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV, mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed o pz da 0.50 kg SV

**STAGIONATURA/Maturation:** 90/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Lardo di suino particolarmente alto, speziato e stagionato  
*Italian high spicy pig's lard*



# LARDO LOMBATO



**PEZZATURA/Size:** 6/8 kg

**FORMATO/Format:** Intero o mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 90/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Lardo di suino con lonza, speziato e stagionato  
*Fatback of Italians pigs*



# CREMA DI LARDO



**FORMATO/Format:** In sacchetti SV da circa kg 1,50 - in vasetti kg 0,23

*Sachet about kg 1,50, small container about kg 0,23*

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto fresco/Fresh product

**DESCRIZIONE/Description:** Lardo macinato e speziato da spalmare

*Minced spicy lard to spread*

GUANCIALE STAGIONATO  
~  
GUANCIALE DEI PIACERI



**PEZZATURA/Size:** 1,50/2,00 kg

**FORMATO/Format:** Intero e intero SV/Whole or whole vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 120/150 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Gola di suino speziata e stagionata  
*Spicy cheek - lard seasoned*

**PEZZATURA/Size:** 1,50/2,00 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV/Whole vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 120/150 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Gola di suino stagionata e speziata con una miscela di 4 pepi diversi  
*Cheek - lard seasoned and spiced with a mixture of 4 different pepper*





COPPA  
~  
COPPA ALL'AMARONE  
~  
COPPA PELATA



**PEZZATURA/Size:** 1,50/2,00 kg

**FORMATO/Format:** Intera o mezza SV//Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 100/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Coppa di suino speziata, Coppa di suino speziata e affinata al vino Amarone,  
Coppa di suino speziata priva di budello

*Spiced pork neck sausage, seasoned ,also finish with "Amarone" wine*

# FIOCCHETTO DI PROSCIUTTO



**PEZZATURA/Size:** 1,50/1,80 kg

**FORMATO/Format:** Intero o mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 100/120 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Simile al culatello con dimensioni più piccole  
*Similar to the "Culatello"*



# FILONE DI SUINO STAGIONATO



**PEZZATURA/Size:** 1,30/1,50 kg

**FORMATO/Format:** Intero o mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 60/90 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Lonza di suino speziato e stagionato  
*Seasoned dried cured pork loin*

PROSCIUTTO CRUDO  
NAZIONALE DOLCE



**FORMATO/Format - PEZZATURA/Size:** Con osso 10/12 kg / Italian raw ham

Senza osso addobbo o pressato 8/9,50 kg / Italian raw ham boned

**STAGIONATURA/Maturation:** 18/20 mesi/months

**DESCRIZIONE/Description:** Coscia di suino stagionata

*Seasoned haunch of Italian heavy pigs*



# COTECHINO

~

## COTECHINO CON LINGUA



**PEZZATURA/Size:** 0,50/0,70 kg

**FORMATO/Format:** Sciolto o SV

*Unpacked or vacuum-sealed*

**STAGIONATURA/Maturation:** Pochi giorni/Few days

**DESCRIZIONE/Description:** Prodotto fresco  
non precotto/Boiled salami not precooked

**PEZZATURA/Size:** 0,60/0,70 kg

**FORMATO/Format:** Sciolto o SV

*Unpacked or vacuum-sealed*

**STAGIONATURA/Maturation:** Pochi giorni/Few days

**DESCRIZIONE:** Prodotto fresco non precotto, con al  
centro lingua di suino salmistrata/Boiled salami not  
precooked with pork tougue

# BONDIOLA DI COTECHINO

## ZAMPONE



**PEZZATURA/Size:** 0,60/0,80 kg

**FORMATO/Format:** Sciolto o SV/Unpacked or vacuum-sealed

**STAGIONATURA:** Pochi giorni/Few day

**DESCRIZIONE:** Prodotto fresco non precotto, insaccato in vescica naturale/*Boiled salami made with pig rind and encased in pigs' bladders.*

*Not precooked*

**PEZZATURA/Size:** 1,00/1,20 kg

**FORMATO/Format:** Sciolto o SV/Unpacked or vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Pochi giorni/Few day

**DESCRIZIONE/Description:** Prodotto fresco non precotto

*Pork sausage stuffed in a boned pig trotter boiled.*

*Not precooked*



# SALAME FRESCO DA GRIGLIA



**PEZZATURA/Size:** 0,50 kg

**FORMATO/Format:** Sciolto o SV/Unpacked or vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Pochi giorni/Few day

**DESCRIZIONE:** Salame composto da impasto fresco da cuocere alla griglia  
*Sausages using fresh pork meat ready to be grilled*

# SALAMINO FRESCO DA GRIGLIA



**PEZZATURA/Size:** Al pz 0,15 kg

**FORMATO/Format:** Sciolto o SV/Unpacked or envelopes 2 pcs vacuum packed

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto fresco/Fresh product

**DESCRIZIONE/Description:** Salamino composto da impasto fresco da cuocere alla griglia tipicamente conosciuto come "salamella , salsiccia"

*Small sausages using fresh pork meat ready to be grilled usually called "salamella , salsiccia"*





# TASTASALE



**PEZZATURA/Size:** 0,40 kg

**FORMATO/Format:** SV/Vacuum-sealed

**STAGIONATURA:** Prodotto fresco/Fresh product

**DESCRIZIONE:** Impasto fresco di salsiccia

*Spicy pig's meat ideal for pasta sauces*

**DA CONSUMARE COTTO/TO CONSUME COOKED**

# SALSICCIA ROMAGNOLA



**PEZZATURA/Size:** 0,15 kg

**FORMATO/Format:** SV/Vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto fresco/Fresh product

**DESCRIZIONE/Description:** Impasto fresco di carne di suino insaccato su budello stretto tipicamente chiamato "Luganega"

*Small sausages using fresh pork meat ready to be grilled usually called "Luganega"*



# WÜRSTEL



**PEZZATURA/Size:** 0,15 kg

**FORMATO/Format:** SV/Vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto fresco/Fresh product

**DESCRIZIONE/Description:** Da consumare cotto - Leggermente affumicato  
To consume cooked - Lightly smoked

# TAGLIATA DI MANZO



**PEZZATURA/Size:** 1,00/1,20 kg

**FORMATO/Format:** Intera SV, /Whole vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto fresco/Fresh product

**DESCRIZIONE/Description:** Carne di bovino nostrana, frollata,  
aromatizzata, pronta per la griglia  
*Fresh meat of beef read to be grilled*



BRESAOLA DI MANZO

BRESAOLA DI MANZO AFFUMICATA



**PEZZATURA/Size:** Magatello kg 1,50/1,80

Fesa kg 2,50/3,00

**FORMATO/Format:** Intero, mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 45/60 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Magatello/Fesa di bovino  
speziato e stagionato in budello naturale/Dry-salted beef

PETTO D'ANATRA E D'OCA  
~  
SALAME D'ANATRA E D'OCA



**PEZZATURA/Size:** 0,30 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV/Whole vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 30/50 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Petto d'anatra/d'oca stagionato aromatizzato e leggermente affumicato

*Lean goose/duck meat slightly smoked*

**PEZZATURA/Size:** 0,20/0,30 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV/Whole vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 40/60 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Salametto leggermente affumicato

*"Salame" with goose/duck meat slightly smoked*



# SPECK DI SUINO CLASSICO



**PEZZATURA/Size:** 4,80/5,00 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV e mezzo SV/*Whole or an half vacuum-sealed*

**STAGIONATURA/Maturation:** 180 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Speck squadrato leggermente affumicato  
*Slightly smoked ham*

SPECK DI SUINO  
DOPPIA FESA



**PEZZATURA/Size:** 6,50/7,00 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV e mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** 200 gg/days

**DESCRIZIONE/Description:** Speck con doppia fesa leggermente affumicato  
*High slightly smoked ham*





# PROSCIUTTO COTTO



**PEZZATURA/Size:** 8/9 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV, mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto cotto/Cooked salami

**DESCRIZIONE/Description:** Coscia di suino senza glutine, polifosfati e derivati del latte  
*Baked ham glutenfree, without polyphosphates and lactose*

# MORTADELLA



**PEZZATURA/Size:** 13,00/15,00 kg la vescica/*Big* - 3,00 kg la piccola/*small*

**FORMATO/Format:** Intero SV, mezzo SV/*Whole or an half vacuum-sealed*

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto cotto/*Cooked salami*

**DESCRIZIONE/Description:** Mortadella insaccata in vescica  
*Mortadella stuffed in natural casing*



# PANCETTA STUFATA



**PEZZATURA/Size:** 4,00/4,50 kg

**FORMATO/Format:** Intero SV, mezzo SV/Whole or an half vacuum-sealed

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto cotto/Cooked salami

**DESCRIZIONE/Description:** Pancetta di suino cotta al forno, senza glutine  
*Pancetta baked, glutenfree*

# CICCIOLI



**PEZZATURA/Size:** Confez./Package da 0,15 kg a 1,00 kg

**FORMATO/Format:** Confezioni in ATM

**STAGIONATURA/Maturation:** Prodotto cotto/*Cooked salami*

**DESCRIZIONE/Description:** Ciccioli di maiale/ "*Ciccioli*" of pork