



CATALOGO PRODOTTI

# Numeri



Internal Slaughter house, production 1.000 PIGS/WEEK, with internal analysis laboratory. Pigs from Italian farms 9 months aged, weight range 156/176 kg.  
Macellazione interna di 1.000 SUINI A SETTIMANA con laboratorio di analisi integrato. Macellazione suini tipo Parma, di mesi 9, fascia peso 156/176 kg.



# Dove Siamo



TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO GLUTEN FREE  
TOUT NOS PRODUITS SONT SANS GLUTEN  
ALL OUR PRODUCTS ARE GLUTEN FREE  
ALLE UNSERE PRODUKTE SIND GLUTENFREI

# Export

- ALBANIA
- AUSTRIA
- BELGIO
- BULGARIA
- CANADA
- CROAZIA
- DANIMARCA
- ESTONIA
- FRANCIA
- GERMANIA
- GRECIA
- INGHILTERRA
- IRLANDA
- ISLANDA

- LIBANO
- LETTONIA
- LITUANIA
- LUSSEMBURGO
- NORVEGIA
- OLANDA
- POLONIA
- REPUBBLICA CECA
- ROMANIA
- SPAGNA
- SVEZIA
- SVIZZERA
- URUGUAY

# Storia

## L'azienda Sorrentino

nasce nel 1982 dalla saggezza artigianale di Marino Sorrentino, maestro dell'arte salumiera, arte poi tramandata al figlio Giovanni e ai nipoti Marino e Oreste. È la sintesi di tradizione e tecnologia. All'antica saggezza di selezionare solo le carni migliori, di seguire personalmente e con incredibile passione tutte le fasi della lavorazione per puntare sempre al traguardo della perfezione si aggiungono la standardizzazione della filiera di produzione (dalla macellazio-

ne interna alla stagionatura), il controllo computerizzato della stagionatura, il rispetto assoluto dell'ambiente. La qualità della materia prima è assicurata dalla rigida selezione degli allevamenti. È in questi due concetti - tradizione e tecnologia - solo apparentemente in contrasto che può spiegarsi la missione dell'azienda Sorrentino: produrre salumi di ottima qualità. E ogni giorno nel Salumificio Sorrentino uomini e tecnologie lavorano assieme per donarti quel piccolo grande piacere di gustare una buona fetta di salame.



# Salumi da taglio



## Salame Ungherese

Tipico salame da taglio di macinatura finissima è impastato con carni magre e selezionate, leggermente aromatizzato e affumicato.

Insaccato in budello calibro 105 ha una pezzatura di Kg. 3.5 circa.



### UNGHERESE SALAMI

Typical finely ground pork meat salami. Ideal for slicing. Produced with a selection of lightly seasoned smoked lean meats. Approx weight 3.5kg.



### SALAME UNGHERESE

Typique saucisson au hachage très fin; préparé avec un mélange de viandes maigres et sélectionnées, légèrement aromatisé et fumé: mis dans un boyau calibre 105. poids environ 3.5kg.



### UNGARISCHE SALAMI

Die ungarische Salami unterscheidet sich in ihrer Gewürzmischung sehr deutlich von der italienischen. Sie wird mit magerem und ausgewähltem Fleisch hergestellt sowie feinere mahlgrad, leicht gewürzt und geräuchert. Mit ca. 3.5 Kg präsentiert sich ebenfalls als Schnitt-Salami.



## Salame Milano

Prodotto con impasti magri e completamente privi di nervi e cartilagini, viene insaccato in budello calibro 105. Tipico da taglio, ha una pezzatura di kg. 3.5 circa.



### SALAME MILANO

Produit avec un mélange de viande maigre, totalement privé de nerfs et de cartilage: mis en boyau de calibre 105. idéal pour la découpe. d'un poids de 3.5 kg environ.



### MÄILANDER SALAMI

Mälander Salami wird auch aus mageren Mischung hergestellt: völlig frei von Nerven und Knorpel. Sie wird traditionell im Schweineblinddarm (Butte) oder Schweinemastdarm (Schlacke) abgefüllt. Ca. 2 monate gereift wird in ca. 3.5 Kg stücke angeboten.



## Salame Casalingo

Prodotto con carni magre denervate e insaccato in budello calibro 105.  
il Casalingo si contraddistingue per la macinatura grossa e la sua dolcezza al palato.  
Il suo peso è di circa Kg. 3.5.



### CASALINGO SALAMI

Produced with selected lean meats using only natural skins. The Casalingo is characterized by its medium ground and a mild taste. Approx. weight 3.5 kg.



### SALAME CASALINGO

Produit avec des viandes maigres dénervées. mis en boyau de calibre 105. le Casalingo se distingue par son gros hachage et par son goût doux au palais. Son poids est d'environ 3.5 kg.



### CASALINGO SALAMI

Aus magerem Fleisch ohne Nerven hergestellt und in Schweineblinddarm abgefüllt. Diese besondere Salami zeichnet sich wie hausgemacht mit einem grobem Mahlgrad und ihrer Milde Geschmack aus. Sie wiegt ca. 3.5 Kg.



## Salame Napoli

Il salame di Napoli presenta forma cilindrica allungata, con sapore dolce e caratteristico, leggermente affumicato.

Peso Kg. 2.2

### SALAME NAPOLI

This salami has a long cylindrical form and a characteristic mellow slightly smoked taste. Weight 2.2 Kg.



### SALAME NAPOLI

Le saucisson Napoli se distingue par sa forme cylindrique allongée et un goût doux et typique, légèrement fumé. Le poids c'est 2.2 Kg.



### NEAPEL SALAMI

Neapel Salami hat eine zylindrische verlängerte Form und mit seinem milde und charakteristischen Geschmack passt sehr gut als Pizza-beilage oder Antipasti Teller. Leicht geräuchert. Ca. 2.2 Kg.



## Salame Piccantino

Tipico salume da taglio piccante da 2,5 kg.

di macinatura intermedia, è insaccato in budello calibro 105



### PICCANTINO SALAMI

A typical hot and spicy salami of medium grinding prepared using only natural skins. Ideal for slicing.  
Approx. weight 25 kg.



### SALAME PICCANTINO

Typique saucisson piquant. idéal pour le tranchage. poids de 2,5 kg.  
Mis en boyau de calibre 105.



### PICCANTINO SALAMI

Würzig-Pikant Schnitt-Salami. wiegt sie ca. 2,5 Kg. Sie hat eine Mittlere mahlgrad.



## Soppressa al Finocchio

È un insaccato tipicamente toscano, che prende il nome dai semi di finocchio che vengono aggiunti all'impasto di puro suino. La carne grassa è costituita da guanciale.

Insaccato con budello a fagiolo calibro 130.

pezzatura di circa kg. 3,5.



### FENNEL SOPPRESSA SALAMI

A typical tuscan salami named after the fennel seeds added to the mixture. The fatty meat used is taken from the cheek. Prepared using only natural skins.  
Weight 3.5 Kg.



### SOPPRESSA AU FENOUIL

Saucisson du terroir Toscan, qui doit son nom à la présence de graines de fenouil qui sont ajoutées au mélange. La partie grasse provient des joues du porc. Mis dans un boyau calibre 130 avec un poids de 3,5 kg.



### FENCHEL SOPPRESSA SALAMI

Sie hat ihren Namen von „finocchio“, also vom Fenchel, dessen Samen für diese Wurst Verwendung finden. Früher nahm man dafür den wildwachsenden Fenchel. Das von Sehnen und Nerven befreite Fleisch wird wie üblich gekühlt und mit dem Fleischwolf verarbeitet. Die Finocchiona wird in der Toscana in dünnen Scheiben zusammen mit einem kräftigen Chiantiwein und dem „sciocco“, einem ungesalzenen Weißbrot, als Vorspeise serviert. Wird in ca. 3,0 Kg schwere Stückgröße produziert.



## Salame Ventricina Abruzzese da taglio

Salame da taglio realizzato in budello naturale, con pezzatura di circa Kg. 3.5. Tipico dell'Abruzzo inferiore, si caratterizza per la bontà del peperoncino nostrano piccante della Valle del Sangro.



### VENTRICINA SALAMI

A salami made with natural skin typical from Abruzzo, prepared with the local Sangro Valley's hot chilli peppers. Approx. weight 3.5 kg.



### SALAME VENTRICINA

Saucisson typique réalisé en boyau naturel, d'un poids environ de 3.5 kg. Typique de la région du sud des Abruzes, il est caractérisé par le goût du délicieux piment du Valle del Sangro.



### VENTRICINA SALAMI

Die Ventricina ist eine Wurstsorte aus Schweinefleisch, die in den Abruzzen hergestellt wird. Der Name leitet sich ab von dem italienischen Wort ventre = Bauch, da als Wursthülle u. a. der Schweißemagen benutzt wird. Wiegt ca. 3.5 Kg. und charakterisiert sich für den Eigengeschmack der heimischen scharfen Chilischote aus Valle del Sangro (Sangro-Tal).



## Salame Ventricina Abruzzese tipo "Fiaschetto"

Resa tipica dalla particolare forma a "palloncino" o "fiaschetto".

la ventricina in vescica

ha una pezzatura variabile

tra 1.5 e 2 Kg

Il salame, realizzato in budello naturale, è tipico dell'Abruzzo.

Il gusto leggermente piccante

è conferito dall'aggiunta di

peperoncino rosso nostrano

delle Valli del Sangro.

### VENTRICINA SALAMI TIPO FIASCHETTO

Unique in its balloon shape this natural skin ventricina salami is available in pieces from 1.5 kg to 2.0 kg. The salami is typical from Abruzzo region. Its slightly spicy taste is given by the local Sangro Valley's hot chilli peppers.



### VENTRICINA SALAMI TIPO FIASCHETTO

Reconnaissable par sa forme caractéristique de balle, la ventricina avec un poids entre 1.5 kg à 2 kg. Ce saucisson, mis en boyau naturel, c'est typique des Abruzzes et le goût légèrement piquant est du au rajout dans le mélange du piment du Valle de Sangro.



### VENTRICINA SALAMI TIPO FIASCHETTO

Salame Ventricina typ Fiaschetto "Korbflasche" wird angeboten in stücke ca. 1.5 bis zu 2 Kg. Die Salami, die in natürlichem Darm abgefüllt wird, ist typisch für die südlichen Abruzzen. Ihr leichter scharfer Geschmack ist abgegeben durch dem Zusatz von heimlicher roter Chilischote aus Sangro Täler.



## Salame Toscano

Ottimo salame di puro suino dal gusto classico realizzato con impasti di carne magra di macinatura media: il lardello in forma cubettata conferisce al salame il suo tipico gusto pieno e corposo.  
Insaccato in budello naturale calibro 100 ha un peso di kg 3 circa.



### SALAME TOSCANO

An excellent pork salami with a classical taste produced with a mixture of finely ground lean meats. The chopped bacon gives the product its characteristic rich taste. Prepared using only natural skins. Approx weight 3 kg.



### SALAME TOSCANO

Excellent saucisson pur porc au gout classique réalisé à partir d'un mélange de viande maigre de hachage moyenne. Les morceaux de gras à forme cubique donne au saucisson son gout raffiné. Mis en boyau naturel calibre 100, il a un poids après maturation de 3 kg environ.



### TOSCANO SALAMI

Sehr gute Salami aus reinem Schwein. Aus mageren Fleischmischungen hergestellt, fein gemahlen, der Speckanteil in Form von Würfel gibt der Salami seinen typischen vollmundigen Klassische Geschmack. In natürlichem Darm abgefüllt, wird in ca. 3 Kg. Stücke angeboten.



## 'Nduja Calabrese

Tipico salume calabrese, la 'nduja è di consistenza morbida e dal gusto particolarmente piccante. Preparata con le parti grasse del suino con l'aggiunta del peperoncino piccante è insaccata nel budello naturale per poi essere affumicata. Consumo consigliato spalmandola su fette di pane abbrustolito. Disponibile in pezzatura da Kg 0,5.



### CALABRESE 'NDUJA

Typical salami from Calabria, the 'Nduja is a sausage of soft texture and spicy taste. Prepared mostly with the fat of the pig, with the addition of hot pepper is stuffed into natural casing before being smoked. Recommended recipe: eat with slices of toasted bread. Available in 0.5 Kg.



### CALABRESE 'NDUJA

Salami typique de la Calabre, la Nduja est une saucisse de texture douce et goût particulièrement épice. Préparé avec de la graisse de porc, avec l'ajout de piment est fourré dans boyau naturel avant d'être fumé. A manger recommandée avec des tranches de pain grillé. Disponible avec un poids de 0,5 Kg.



### CALABRESE 'NDUJA

'Nduja ist eine sehr würzige, pikante, weiche, italienische Salamiwurst. Ursprünglich wurde sie in der süd-kalabresischen Ortschaft Spilinga und Umgebung hergestellt. Heutzutage ist die Nduja in ganz Italien verbreitet. Meist vorbereitet mit dem Fett des Schweins, mit dem Zusatz von Paprika in gestopft Naturdarm, bevor sie gerauert wird. 'Nduja kann kalt als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Saucen verwendet werden. Um den vollen Geschmack zu entfalten wird sie erhitzt und mit geröstetem Weißbrot serviert. Erhältlich in 0,5 kg.



## Soppressa Siciliana

Salame particolarmente diffuso in Sicilia. arricchito dalla presenza di lardelli. Aromatizzato con spezie Siciliane. ha un peso di 3.5 kg.



### SOPPRESSA SICILIANA

A very popular sicilian salami. its taste is enriched with bacon fat and Sicilian spices. Approx. weight 35 kg.



### SOPPRESSA SICILIANA

Saucisson très diffu en Sicile. enrichi par la présence de gras de bardière. aromatisé avec des épices siciliennes. il a un poids de 35 kg.



### SOPPRESSA SICILIANA

Besonders in Sizilien weit verbreitet. wird von Speckstreifen und sizilianischen Würzen bereichert und wiegt ca. 35 Kg.



## Soppressa all'Aglio

Tipico salame veneto. di macinatura media. con gusto dolce e aromatizzata all'aglio. Viene insaccata con un budello a fagiolo calibro 130. Pezzatura di circa kg. 3.5.

### GARLIC SOPPRESSA SALAMI

A medium ground, garlic taste salami. made with best selected meat parts. It is made in a casing caliber 130. product weight 3.5 kg.



### SOPPRESSA AVEC DE L'AIL

Ce salami a le goût de ail est faite avec des pièces de viande meilleur sélectionnés dans un boyau de calibre 130. Poids du produit 3.5 kg.



### KNOBLAUCH SOPPRESSA SALAMI

Mittlere mahlgrad mit feine Knoblauch Geschmack. mit den besten ausgewählten Fleischteilen ist in einem Format Kaliber 130 hergestellt mit ca.3 kg schwere stücke.



## Spianata piccante

Tipico prodotto da taglio di forma piatta, realizzato con carni magre selezionate.

Gusto piccante, ideale per pizza, ha un peso di Kg 2,5.

### HOT SPICY SPIANATA

Typical flat shape product made with a selected lean meat. Spicy taste, ideal for pizza, its size is 2,5 Kg.



### SPIANATA PICCANTE WÜRZIG

Typische würzige schnitt-salami produkt in flache format, mit ausgewählten mageres fleisch produziert in synthetischen darm abgefüllt, luftgetrocknet. Ideal für pizza machen, größe ca. 2,5 kg.



### SPIANATA PIQUANT

Produit typique de forme plate, avec viande maigre sélectionné. Goût épicé, ideal pour pizza, ca taille c'est 2,5 kg.



## Spianata al Tartufo

Tipica spianata insaccata in budello naturale, realizzato con una macinatura media di carni magre selezionate.

Gusto dolce per un prodotto di gran classe aromatizzato con fette di tartufo estivo (*Tuber aestivum*).

Ha un peso di circa Kg. 1,2.

### TRUFFLE SPIANATA

Typical Spianata salami into a natural casings, first class product, made with a medium ground of selected lean meat. Taste sweet, flavored with stunning slices of Truffle (*Tuber aestivum*), its weight is about kg. 1,2.



### SPIANATA AU TRUFFE

Typique Spianata dans un boyau naturel, produit de première classe, faite avec un milieu terrain de viande maigre sélectionné. Goût doux, aromatisé avec des tranches spectaculaire de truffe (*Tuber aestivum*), il pèse environ kg.1,2.



### SPIANATA MIT TRÜFFEL

Flache Salami mit Echte Trüffel in Naturdarm, erstklassiges Produkt, mit einem Milder mahlgrad hergestellt und nur mit ausgewählte mageres Fleischstücke. Geschmack ist Mild, NUR mit herrlichem Scheiben Trüffel (*Tuber aestivum*) aromatisiert, wiegt es etwa ca. 1,2 Kg.



## Spianata Abruzzese

Prodotto con carni magre, senza lardello e privo di nervi e cartilagini.  
è un tipico salame da taglio di macinatura finissima, di forma piatta  
e di pezzatura di circa kg. 2.5. Insaccato in budello naturale.



### SPIANATA ABRUZZESE

Produced with a mixture of finely ground lean meats without any fat, nerves or cartilage. A flat shaped salami, ideal for slicing. Approx. weight 2.5kg.



### SPIANATA ABRUZZESE

Saucisson idéal pour la découpe avec une mélange de viande maigre, sans gras, sans nerf et cartilage. Hachage extrêmement fin, il a une forme plate et d'un poids environ de 25 kg: mis en boyau naturel.



### SPIANATA ABRUZZESE

Aus magerem Fleisch produziert, ohne Speckstreifen und frei von Nerven und Knorpel, ist sie eine typische Schnitt-Salami: flachähnlich und mit ca.2.5 Kg. Stückgröße. In natürlichem Darm abgefüllt, hat sie casechzigjährige reifung.



## Spianata Romana

Tipico prodotto laziale  
di forma piatta, insaccato  
in budello naturale.  
realizzato con lardello  
e carni magre selezionate.  
Ha un gusto dolce  
ed un peso di circa kg. 2.5.

### SPIANATA ROMANA

This typical flat salami from Rome, is prepared with a mixture of pork fat and selected lean meats using only natural skins. Approx. weight 2.5 Kg.



### SPIANATA ROMANA

C'est un produit typique du Latium, de forme plate, mis en boyau naturel, mélange de gras de bardière et de viande maigre sélectionnée. De goût doux, et d'un poids de 2.5 Kg environ.



### SPIANATA ROMANA

Typisches flachähnliches Produkt aus Latium, wird es in natürlichem Darm abgefüllt. Speckstreifen und ausgewähltem Fleisch geben ihre charakteristische geschmack. Nach Sechzig Tage reifung, ist die Spianata mild und wiegt ca.2.5 Kg.



## Salame Fetta d'Abruzzo

Prodotto magro, preparato con carni scelte di prosciutto italiano.

la gustosa "Fetta d'Abruzzo" soddisfa le esigenze nutrizionali del consumatore moderno.

Dalla forma a "pagnotta" è stagionato in tela di cotone, dal gusto leggero, pezzatura Kg 3.5.

### FETTA D'ABRUZZO SALAMI

Lean product with a light taste, it is prepared with meat choices of Italian ham. The tasty Fetta d'Abruzzo (that means "Slice of Abruzzo") meets the nutritional needs of the modern consumer. With a bread shape style ("pagnotta" in italian) it is seasoned with cotton casing and it weights 3.5 Kg.



### SALAME FETTA D'ABRUZZO

Produit maigre, goût léger, préparé avec choix de viande de prosciutto italien, le savoureux Fetta d'Abruzzo répond aux besoins nutritionnels du consommateur moderne. De la forme d'un "pain" elle est préparée avec du tissu de coton, taille 3.5 kg.



### FETTA D'ABRUZZO SALAMI

Diese magere "Salami" ist aus reinem Schinkenfleisch hergestellt. Sie wird in Baumwoll Säcke gefüllt und unterscheidet sich von den anderen Salamisorten durch ihre schinkenähnliche Form. Diese Salami erfüllt die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse des modernen Verbrauchers durch seine leichte geschmack. Gewicht ca. 35 Kg.



# Salumi d'asporto



## Salame Saporotto

È un salame di piccolo formato, il cui peso è di kg 0.120 con macinatura media e gusto dolce. Disponibile sfusa in catena da cinque pezzi, in versione singola in ATM oppure in bustoni da kg. 2.6 in ATM. Disponibile anche in versione piccante.

### SAPOROTTO SALAMI

A small sized mild tasting salami prepared with medium ground lean meats. Approx. weight 0.120 kg. in ATM packaging. Also available 2.6 kg in ATM packaging. Available in spicy version.



### SALAME SAPOROTTO

Saucisson de petit format, d'un poids de kg 0.120 avec hachage moyen et d'un gout doux. Il existe en version singule en ATM ou sac de 2.6 Kg. Disponible en version piquant.



### SAPOROTTO SALAMI

Saporotto Salami (art Cacciatorino) hat eine kleine Format, eine Mittlere mahlgrad, einen milde Geschmack und wiegt ca. 0.120 Kg. Es gibt auch in Version einzige oder 2.6 Kg. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Erhältlich in würzigen Version.



## Torciglione

Salsiccia stagionata dolce di macinatura media.

Ben si presta all'esposizione sui banchi delle salumerie grazie all'espositore in legno che ne esalta le forme.

Del peso di circa kg. 2.3.  
viene confezionato in bustoni in ATM.

### TORCIGLIONE SALAMI

A mild tasting sausage with a medium grinding. Comes complete with an attractive wooden stand that would decorate any delicatessen shop window. Approx. weight 2.3 kg in ATM packaging.



### SALAME TORCIGLIONE

Saucisse douce de hachage moyen. Idéal pour l'exposition grâce à son présentoir en bois qui met en valeur sa forme. D'un poids environ de kg 2.3. il est mis en sac en ATM.



### TORCIGLIONE SALAMI

Milde gereifte Wurst hergestellt mit einem Mittelmahlgrad Körnung. Einen guten Eindruck macht sie mit der mitgelieferte aufstellungsteil aus Edelholz sowohl auf den Ladentischen oder Theken von Feinkost oder Metzgerei. Sie wiegt ca. 2.3 Kg. und wird Unter Schutzatmosphäre verpackt geliefert.



## Salame Corallina

Insaccato in budello naturale, viene impastato e lavorato con il tipico lardello e carni magre selezionate che ne fanno un prodotto dolce, gustoso e molto apprezzato. Pezzatura da kg. 0.800 oppure da kg. 0.400.



### CORALLINA SALAMI

Prepared using only natural skins, this salami is produced using selected lean meats and chopped bacon fat which gives it its popular characteristic taste. Approx weight 0.800 kg or 0.400 kg.



### SALAME CORALLINA

Mis en boyau naturel, c'est un mélange de viande maigre sélectionnées et de gras de bardière qui donne un goût doux, et très apprécié. Avec un poids de kg 0.800 ou 0.400 Kg.



### CORALLINA SALAMI

Corallina salami In natürlich Darm abgefüllt, wird mit dem typischen Speckstreife und ausgewähltem magerem Fleisch gemischt und verarbeitet. So wird sie ein Milde, schmackhaftes und sehr anerkanntes Produkt. Mit einer dreißigtägige. Es wiegt 0.800 Kg oder 0.400 Kg.



## Salamella Romana

Di macinatura media e con la particolare forma a ferro di cavallo. È aromatizzato con pepe a grani, con una pezzatura di circa kg. 0.400



### SALAMELLA ROMANA

With its typical horseshoe shape this salami is of a medium grinding and flavoured with black peppercorns. Approx. weight 0.400 kg.



### SALAMELLA ROMANA

Saucisson au hachage moyen, avec la forme particulière du fer à cheval. Aromatisé avec graines de poivre, d'un poids de kg 0.400.



### SALAMELLA ROMANA

Salamella Romana Mit einem Mittlere mahlgrad hat sie die besondere Form von Hufeisen, mit Pfefferkörner gewürzt hat eine 0.400 Kg Ca. Stückgröße.





## Salsiccia Curva Dolce e Piccante

Inconfondibile nel gusto e disponibile sia dolce che piccante è insaccata in budello curvo con un peso stagionato di circa kg 0.250.

Disponibile anche in versione sottovuoto singolo.

### SWEET AND SPICY CURVED SAUSAGE

This unique tasting sausage is available in a mild version and a hot and spicy version. Produced using only natural skins. Approx weight 0.250 kg. Also available vacuum packed.



### SALSICCIA CURVA DOLCE E PICCANTE

D'un gout unique. disponible soit doux soit piquant. Mis dans un boyau incurvé d'un poids après maturation de kg 0.250. Disponible en version sous-vide.



### SALSICCIA CURVA DOLCE E PICCANTE

Unverwechselbar zum Natürliche Milde Geschmack. In krumme Darm abgefüllt. wiegt ca.0.250 Kg. Unverwechselbar Pikante version. Es gibt auch einzeln vakuumverpackt.



## Salame Milanetto, Ungheresetto, Napoletto

Riproduzione dei classici da taglio Milano, Ungherese e Napoli in versione da asporto.

Prodotti con impasti magri e completamente privi di nervi e cartilagini, vengono insaccati in budello calibro 55 con una pezzatura di kg. 0.400 circa.



### MILANETTO, UNGHERESSETTO, NAPOLETTO SALAMI

A takeaway version of classical Milano, Ungherese and Napoli salami, made with lean mixtures of meat, completely denervated. They are stuffed into casings size 55, with a weight of around 0.400 kg.



### SALAME MILANETTO, UNGHERESSETTO, NAPOLETTO

Une petite version de le salame Milano, Ungherese et Napoli faite avec des mélanges pauvres, complètement dénervé dans un boyau calibre 55 avec une taille de 0.400 Kg.



### MILANETTO, UNGHERESSETTO, NAPOLETTO SALAMI

Salame Milanetto, Ungheresetto und Napoletto Die Kleinere versionen zum mitnehmen von Mailänder, Ungarische oder Neapel Salami mit magerem fleisch hergestellt, völlig frei von nerven und knorpel, wird in därmre kaliber 55 abgefüllt. Gewicht ca. 0.400 kg.



## Salsiccia a Bastone Piccante

Salsiccia dal gusto piccante, ideale per la pizza, è insaccata in budello dritto che le conferisce la forma a "bastone". Confezionata sottovuoto per due con un peso di circa 1.7 kg (850 gr. circa a salsiccia).



### PEPPERONI SALAMI

This salami with spicy taste is ideal for pizza. It is packed into a casing that gives it the shape of a 'stick'. Vacuum packed for two with a weight of about 1.7 kg (850 gr./sausage).



### SALSICCIA A BASTONE PIQUANT

Ce salami piquant est idéal pour la pizza, est emballé dans un boîtier qui lui donne la forme d'un «bâton». Emballé sous vide pour deux avec un poids d'environ 1.7 kg (850 gr / Saucisse).



### PEPPERONI SALAMI (SALSICCIA A BASTONE)

Diese Kräftige-würzige und Pikante Würst ist ideal für Pizza, in Darm abgefüllt die so grade ist dass der Name "Bastone" (Stöck ) verleiht. Angeboten wird zwei stück Vakuumverpackt a ca. 1.7 kg.



## Salame Montanaro

Salame in budello naturale prodotto solo con parti magre e denervate di suino. È disponibile in pezzature di kg. 0,800 circa.  
Di gusto dolce e raffinato.

### MONTANARO SALAMI

Produced using only ground lean pork in natural skins it has a mild sophisticated taste. Approx. weight 0.800 kg.



### SALAME MONTANARO

Mis en boyau naturel. préparé exclusivement à partir de viande maigre et dénervée. Disponible en 0.800 Kg. Gout doux et raffiné.



### MONTANARO SALAMI

Hergestellt unter Verwendung von nur Boden mageres Schweinefleisch im Naturfelle ist ein mildes anspruchsvollen Geschmack hat. Ca. Gewicht 0.800 kg



## Salsiccia Cigolana di Fegato

Prodotta con fegato e carni scelte di suino, di macinatura media e con la particolare forma a ferro di cavallo: pezzatura di circa kg. 0.350.

### SALSICCIA CIGOLANA DI FEGATO LIVER SAUSAGE

Produced with selected liver and pig meat. it has a particular shape horseshoe and a size of about 350 grams.



### SALSICCIA CIGOLANA DI FEGATO VIANDE DE FOIE

Produit avec du foie sélectionné et choix de viande du porc, en forme de fer à cheval. Taille d'environ 350 grammes.



### SALSICCIA CIGOLANA DI FEGATO LEBERWURST

Leberwurst Salsiccia Cigolana Hergestellt mit ausgewählten Leber und Schweinefleisch. Entscheidend ist seine charakteristische Geschmack. Besondere ist seine Hufeisenform und einer Größe von etwa 350 gramm.



## Salsiccia a Catena Dolce e Piccante

Salsiccia stagionata legata, venduta in confezioni ATM da 2.5 kg oppure in pack da due pezzi (250 grammi). Di macinatura media, è ottima per pizzerie e dettaglio. Disponibile sia nella versione dolce che piccante.

### SALSICCIA A CATENA SWEET AND SPICY

Seasoned tied sausage. sold in packs of 2.5 kg or two pack version (250 grams). Medium grinding. suggested for pizza and retails. Available sweet and also spicy.



### SALSICCIA A CATENA DOUCE ET PIQUANTE

Saucisse assaisonnée attaché. vendus en paquets de 2.5 kg ou par deux sous vide (250 grammes). Idéal pour les pizzas et de détail. Disponible doux et aussi épicee.



### SALSICCIA A CATENA SÜB UND WÜRZIG

Kette-Wurst, würzig (Mild oder Pikant). Wird in ca. 2.5 kg oder 2 Pack version (250 Gramm) Verpackung angeboten. Ideal für pizza und kleinere Händler .



## Salame Aquila (Salame Abruzzese Piatto)

Fiore all'occhiello della gamma dei salumi da asporto, il salame Aquila, dalla tipica forma piatta. è preparato con carni selezionate completamente denervate e insaccato in budello naturale. Di provenienza dell'entroterra abruzzese, area marsicana, l' "Aquila" ha macinatura fine ed un gusto inconfondibile. In pezzature di circa kg 0.400, oppure kg 0.250 (Aquilotto). Prodotto vincitore del "Premio Qualità Abruzzo 2016" come miglior salame.

### SALAME PIATTO ABRUZZESE

The top of the range of salamis to eat at home, the Aquila has a characteristic flat shape and is produced using finely ground selected lean meats in natural skins to give it a distinctive taste. Originally produced in the Marsica area of the Abruzzo hinterland. Approx. weight 0.4 kg or 0.25 Kg (Aquilotto). Product awarded as "Quality Award Abruzzo 2016" for best salami quality.



### SALAME PIATTO ABRUZZESE

Le nec plus ultra de la gamme des saucissons: d'une forme plate. il est préparé à base de viande sélectionnée, complètement dénervée et mis en boyau naturel. Produit originaire de l'arrière-pays abruzzese, région Marsicana, le salame Aquila a un hachage fin et un gout incomparable. Poids environ de kg 0.400 ou kg 0.250 (Aquilotto). Le produit a gagné le "Prix Qualité Abruzzo 2016" pour la meilleure qualité de salami.



### SALAME PIATTO ABRUZZESE

Flache Salami aus der Abruzzen, verkaufsschlager untern die Wurstwaren zum Mitnehmen, wird die Aquila Salami mit ausgewähltem Fleisch völlig ohne Nerven zubereitet und in natürlich Darm abgefüllt. Die Aquila kommt aus dem abruzzischen Hinterland, der Marsica. Sie hat eine feine mahlgrad und einen unverwechselbaren Geschmack. Stückgewicht ca 0.4 kg oder 0.25 kg (Aquilotto). Produkt ausgezeichnet als "Quality Award Abruzzo 2016" für die beste Salami Qualität.



### GENTILE SALAMI

Salami Gentile is characterized by its typical irregular shape, with an elegant casing and for its sweet taste. Due to its size of 1.2 kg, it works as both a salami counter or take away. Made with lean meats and completely denervated, it has a slow maturation and a handcrafted and inviting look. Available in sweet version (Abruzzese Gentile) or delicate spicy (Ventricina Gentile).



### SALAMI GENTILE

Le Salami Gentile se caractérise par sa forme allongée typique irrégulière, avec un boîtier élégant et pour sa douceur dans le goût. En raison de sa taille de 1.2 kg, se prête à être à la fois pour le banc charcuterie ou pour la maison. Fabriqué avec des viandes maigres et totalement dénervé, a une maturation lente et une apparence artisanat et accueillante. Disponible en version doux (Abruzzese Gentile) ou légèrement piquant (Ventricina Gentile).



Aquilotto

## Salame Gentile

Il salame Gentile si caratterizza per la sua tipica forma allungata non regolare, con un elegante budello in rete e per la sua dolcezza nel gusto. Grazie alla sua pezzatura da 1.2 kg, si presta ad essere sia un salame da banco che da asporto. Realizzato con carni magre e completamente denervate, ha una lenta stagionatura ed un aspetto artigianale ed invitante. Disponibile sia dolce (Abruzzese Gentile) che piccante delicato (Ventricina Gentile).

### SALAME GENTILE

Diese Salami wirkt durch seinen typische unregelmäßige Form quasi hausgemacht, hat eine langsame Reifung und wird nur mit mageres und nervenfreie Fleisch hergestellt. Aufgrund seiner Größe von ca.1.2 kg, ist geeignet als schnittsalami oder als stücke zum mitnehmen. Erhältlich in mild-Version (Abruzzese Gentile) oder zarte würzige (Ventricina Gentile).



## Salame Campagnolo

Salame dolce e delicato preparato con carni magre, denervato e privo di cartilagine, il Campagnolo è leggermente aromatizzato e viene speziato con grani di pepe. Insaccato in budello naturale è disponibile in pezzature da circa kg 0.400.

### CAMPAGNOLO SALAMI

A mild and delicate tasting salami prepared with lean meats without nerves or cartilage. It is lightly seasoned and flavoured with black peppercorns. Prepared using only natural skins. Approx. weight 0.4 kg.



### SALAME CAMPAGNOLO

Saucisson doux et délicat préparé à base de viande maigre, dénervé et sans cartilage, le «Campagnolo» est légèrement aromatisé avec un ajout de graines de poivre. Mis en boyau naturel, d'un poids de kg 0.400 environ.



### CAMPAGNOLO SALAMI

Milde und zarte Salami wird mit magerem Fleisch, frei von Nerven und Knorpel, zubereitet mit Pfefferkörner und leicht gewürzt. In natürlichem Darm abgefüllt, wird in ca. 0.4 Kg Stückgrößen angeboten.



## Salame Abruzzese Tondo

È prodotto con carni denervate di macinatura molto fine ed è insaccato in budello naturale.

Ha pezzatura di circa kg 0.400

Magrissimo, conserva il gusto  
e la tipicità dell'Abruzzo.

### SALAME ABRUZZESE TONDO

Produced with finely ground very lean meats in natural skins, it has a typical Abruzzo taste. Approx. weight 0.4 kg.



### SALAME ABRUZZESE TONDO

Préparé à base de viande dénervée, de hachage très fin et mis en boyau naturel. Il a un poids de kg 0.400 environ. Très maigre, il conserve très bien le goût et la typicité de la région Abruzzo.



### SALAME ABRUZZESE TONDO

Sie wird mit magerem dünnem Hackfleisch ohne Nerven produziert und in natürlichem Darm abgefüllt. Sie wiegt ca. 0.4 Kg. Sehr mager, hält sie den Geschmack und die Besonderheit der Abruzzen.





## Salame Ventricina Abruzzese Kg. 0,400

Il formato della ventricina tipo lungo e del "fiaschetto" è riproposto in questa versione da asporto che ne conserva tutte le qualità e vi aggiunge la praticità del piccolo salame.  
Insaccato in budello naturale, peso di circa kg 0.400 .

### SMALL VENTRICINA SALAMI

The long and the flask shaped version of ventricina are now available in smaller Sizes.They still maintain all the qualities of the larger ones but are more practical. Produced using only natural skins. Approx weight 0.400 kg.



### PETITE VENTRICINA ABRUZZESE

La forme typique de la ventricina longue et du "fiaschetto" est proposée en version "prête à emporter" tout en conservant son authenticité et sa facilité d'utilisation. Mis en boyau naturel, d'un poids de kg 0.400 environ.



### KLEIN VENTRICINA SALAMI

Abruzzesische Ventricina Salami. Neue Version. aus dem Alte korbfascheähnlichen Ventricina. zum Mitnehmen vorgeschlagen, dass alle ihre Qualitäten hält und die praktische Seite der kleinen Salami wiedergibt. Abgepackt in natürlichem Darm beträgt das Stückgewicht ca. 0.400 kg.



## Salsiccia Romagnoli al Finocchio: Dolce Bianca, Dolce Rossa e Piccante Rossa

Salsiccia con semi di finocchio, stagionata in budello naturale curvo, di impasto magro e denervato.

Disponibile in confezione sottovuoto con peso di circa kg 0.350 al pezzo.

È prodotta in tre diversi tipi: Dolce Bianca, Rossa con peperone dolce nostrano e Piccante Rossa con peperone nostrano piccante.



### FENNEL SALSICCIA ROMAGNOLI SWEET WHITE, SWEET RED AND HOT SPICY

Matured sausage with fennel produced with lean meats in natural casing with a characteristic curved form. It is prepared in three different recipes: a sweet white (the mild one), sweet red (sweet chili) and with red hot chili pepper. Sold in vacuum packed with a weight of 0.350 kg.



### SALSICCIA AU FENOUIL ROMAGNOLI BLANC DOUX, ROUGE DOUX ET ROUGE PIQUANT

Saucisses au fenouil produites avec des viandes maigres en boyau naturel avec une forme courbe caractéristique. Il est préparé en trois recettes différentes: un blanc doux, rouge doux (avec de poivron) et de rouge piquant (avec de poivron piquant). Vendu dans emballé sous vide avec un poids de 0.350 kg.



### SALSICCIA MIT FENKEL ROMAGNOLI DOLCE BIANCA, DOLCE ROSSA E PICCANTE ROSSA

Es ist ein Wurst mit Fenchel mit magerem Fleisch in Naturdarm mit einem charakteristischen geschwungenen Form hergestellt. Es wird in drei verschiedenen Rezepten zubereitet: eine süße weiße (die mildeste), süßen roten (Sweet Chili) und Red Hot Chili Pfeffer. Verkauft im Vakuum mit einem Gewicht von 0.350 kg verpackt.



## Salsiccia Abruzzese Appassita Dolce e Piccante

Vendute in confezione sottovuoto da circa kg. 0.180 o in bustoni da kg. 1.  
hanno un impasto di media macinatura.  
Di gusto dolce, gustose e appetitose, sono disponibili anche in versione piccante.

### SWEET AND SPICY SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA

Sold in vacuum package from about kg. 0.180 or ATM kg. 1. They have a medium grinding and sweet taste. Also available in spicy version.



### SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA DOUX ET PIQUANT

Vendu en paquet sous vide de 0.180 kg ou ATM. kg 1. Ils ont un broyage à moyen et goût sucré. Egalemente disponible en version piquant.



### MILD UND WÜRZIGEN SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA

Verkauft in Vakuumverpackung von oben kg. 0.180 oder ATM kg. 1. Sie haben eine milde Geschmack. Auch in würzigen Version.



## Bocconcini Abruzzesi Dolci e Piccanti

Dolci e piccanti, sono salsicette insaccate in budello naturale di suino, di macinatura fine. Si presentano in confezioni sottovuoto da kg. 0.300 oppure da kg. 3 in atmosfera protettiva.

### SWEET AND SPICY BOCCONCINI ABRUZZESI

Mild or hot and spicy these little sausages prepared with finely ground lean meats in natural skins are available vacuum packed approx. weight 0.3 kg or in ATM packaging approx. weight 3 kg.



### BOCCONCINI ABRUZZESI DOUCES ET PIQUANTES.

Petites saucisses type Siena, mises en boyau naturel de porc, de hachage fin. Disponible en sachets sous-vide de kg 0.300 ou en kg 3.



### SÜBE UND SCHARFE ABRUZZISCHE BOCCONCINI

Mild oder scharf und würzig diese kleinen Würste mit fein gemahlener mageres Fleisch in natürlichen Häuten hergestellt sind Vakuum ca. verpackt. Gewicht 0.3 kg oder in ATM Verpackung ca. Gewicht 3 kg.



## Salame Abruzzese Piatto Piccante

Versione piccante del salame Aquila (Abruzzese piatto), insaccato in budello sintetico realizzato con carni magre selezionate. Gusto piccante, pezzatura 250 grammi.

### ABRUZZESE PIATTO PICCANTE SALAMI

Salami Aquila spicy version (Abruzzese piatto), made with selected lean meat with a spicy taste: size 250 grams.



### SALAME ABRUZZESE PIATTO PIQUANT

Salami Aquila en version piquant (Abruzzese piatto), fait avec de la viande maigre choisi avec un goût épice: taille 250 grammes.



### ABRUZZESE PIATTO PICCANTE SALAMI

Es ist ein Salami Aquila würzigen Version (Abruzzese piatto), mit ausgewählten mageres Fleisch mit einem würzigen Geschmack gemacht: Größe 250 Gramm.



## Salame al vino Montepulciano D'Abruzzo Doc

Salame dolce e delicato preparato con carni magre, denervato e privo di cartilagine, il Salame al vino

Montepulciano d'Abruzzo Doc è aromatizzato con il tipico vino rosso Abruzzese, il Montepulciano, che gli conferisce un gusto inteso e gentile.

Insaccato in budello naturale è disponibile in pezzature da circa 200 grammi. L'autenticità del prodotto e la sua denominazione sono garantiti dall'autorizzazione conferita dal Consorzio vini d'Abruzzo.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO WINE SALAMI**  
Sweet and delicate salami prepared with lean meat, without nerves and cartilage, the Montepulciano d'Abruzzo DOC wine salami it is flavored with the typical red wine of Abruzzo, Montepulciano, which gives a nice, intense flavor. Made into natural casings is available in sizes of 200 grams. The authenticity of the product and its denomination are guaranteed by the authorization conferred by the Consorzio Vini d'Abruzzo.

### SALAMI AU VIN MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Salami doux et délicat préparé avec de la viande maigre, sans nerfs et le cartilage, le Salami au vin Montepulciano d'Abruzzo DOC est aromatisé avec du vin rouge typique des Abruzzes, le Montepulciano, qui donne une belle saveur intense. Fabriqué dans des boyaux naturels est disponible dans les tailles de 200 grammes. L'authenticité du produit et sa dénomination sont garantis par l'autorisation conférée par le Consorzio Vini d'Abruzzo.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO WEIN SALAMI**  
Montepulciano d'Abruzzo Wein-Salami Mild und zart, ohne Nerven und Knorpel mit magerem Fleisch zubereitet, die Salami Montepulciano Wein d'Abruzzo DOC ist mit den typischen Rotwein aus der Abruzzen, Montepulciano, die einen schönen, intensiven Geschmack verleiht. Hergestellt in Naturdarm ist in den Größen von ca.200 Gramm erhältlich. Die Authentizität des Produktes und dessen Stückelung werden von der Ermächtigung der Consorzio Vini d'Abruzzo garantiert.



## Salame Mugnano

Reso tipico e particolare dalla forma del suo budello a "pugno chiuso".  
necessita di una lunga stagionatura dato lo spessore del budello naturale.  
Ricavato da carni preggiate, si presenta in pezzatura di circa kg 0.500.

### SALAME MUGNANO

Typique grâce à son boyau, il a besoin une longue maturation à cause de l'épaisseur de son boyau naturel. A base de viande raffinée, il a un poids de kg 0.500 environ.

### MUGNANO SALAMI

Unique for its curious wide shape. Mugnano needs a longer maturation period. Prepared with the finest lean meats. Approx. weight 0.5 kg.



### MUGNANO SALAMI

Mugnano Salami Sie wird typisch und ist besonders wegen des Format die wie ein "geballte faust" wirkt und braucht eine lange reifungs-zeit wegen der Dicke der natürlichen Darm. Aus wertvollem Fleisch hergestellt, bietet sich mit ca. 0.5 Kg. Gewicht an.



## Salame al Tartufo

Salametto da 200 grammi, insaccato in budello naturale, è un prodotto raffinato per palati fini, realizzato con una macinatura media di carni magre selezionate. Gusto dolce, profumo irresistibile, aromatizzato con fette di tartufo estivo (Tuber aestivum). Uno dei nuovi articoli di maggior successo. Prodotto "Award Oro" Merano Wine Festival 2016.

### TRUFFLE SALAMI

A 200 grams chub, stuffed into natural casings, it is a refined product for gourmets, made with a medium ground of selected lean meat. Taste sweet, irresistible aroma, flavored with slices of Truffle (*Tuber aestivum*). One of the most successful new items. "Gold Award" product for Merano Wine Festival 2016.



### SALAME AUTRUFFE

A 200 grammes salami, dans des boyaux naturels, il est un produit raffiné pour les gourmets, fait avec un milieu de terrain de viande maigre sélectionnée. Goût sucré, l'arôme irrésistible, aromatisé avec des tranches de truffe (*Tuber aestivum*). Un des nouveaux produits les plus réussis. Produit "Gold Award" pour Merano Wine Festival 2016.



### TRÜFFEL SALAMI

Trüffel Salami A 200 Gramm, in Naturdarm gefüllt, ein raffiniertes Produkt für Genießer, mit einer mittleren mahlgrad hergestellt ist und von ausgewählten mageres Fleischstücke. Geschmacklich mild, unwiderstehlichen Duftnoten, und mit Trüffel-Scheiben (*Tuber aestivum*) aromatisiert. Eine der erfolgreichsten Neueingänge. "Gold Award" Produkt für Merano Wine Festival 2016.



## Salame da metro con tagliere in legno

Disponibile sia con impasto di macinatura media che fine, ha una lunghezza di circa 1,2 metri ed un peso di 1,4 kg.

Ideale per la vendita in occasioni particolari o periodi di festa.



### SALAMI WITH WOOD CUTTING PLATE

Available with a mixture medium or fine ground, it has a length of about 1,2 meters and a weight of 1,4 kg. Ideal for special moments or holiday periods.



### SALAMI AVEC PLAQUE DE COUPE

Disponible avec un milieu de mélange ou finement broyé, il a une longueur d'environ 1,2 mètres et un poids de 1,4 kg. Idéal pour des moments spéciaux ou les périodes de fête.



### SALAMI MIT HOLZSCHNEIDPLATTE

Erhältlich mit einer Mischung mittel oder fein geschliffen, hat es eine Länge von etwa 1,2 Metern und ein Gewicht von 1,4 kg. Ideal für besondere Momente oder Ferienzeiten.



## Salsicciotto Fresco Mantovano (da cuocere)

Gustosa e succosa salsiccia fresca da cuocere, in confezione da due pezzi sottovuoto (160 grammi).

Disponibile in tre versioni: classica (sale e pepe), finocchietto (con sale, pepe e finocchietto selvatico) e piccante.

### READY TO COOK SALSAICCIANA MANTOVANA

Tasty and juicy fresh sausage to be cooked, vacuum packed by two pieces (160 grams). Available in three versions: classic (salt and pepper), with fennel (with salt, pepper and fennel) and spicy.



### PRÊT À CUIRE SALSAICCIANA MANTOVANA

Saucisse fraîche savoureuse et juteux à cuire, emballé sous vide par deux pièces (160 grammes). Disponible en trois versions: classic (sel et poivre), au fenouil (avec sel, poivre et le fenouil) et piquant.



### BEREIT ZU KOCHEN SALSAICCIANA MANTOVANA

Lecker und saftig frische Wurst gekocht werden. Vakuum durch zwei Stücke (160 Gramm) gepackt. Erhältlich in drei Versionen: Classic (Salz und Pfeffer), mit Fenchel (mit Salz, Pfeffer und Fenchel) und würzig.



prosciutto



## Prosciutto "Gran Sasso" stagionato in osso e disossato

Ricavato da suini nazionali è di lavorazione dolce e stagionato 14/16 mesi.



### "GRAN SASSO" HAM TIPO PARMA WITH BONE AND DEBONED

Produced from national pork and seasoned over a period of 14/16 months to create its unique mild taste.

### JAMBON TIPO PARMA AVEC OS ET SANS OS "GRAN SASSO"

Jambons provenant de porcs nationaux, au goût doux et avec un minimum de maturation de 14/16 mois.



### "GRANSASSO" TIPO PARMA SCHINKEN MIT UND OHNE KNOCHEN

Dieser Schinken wird aus dem Fleisch italienischer Schweinen gewonnen und er wird süß und gereift verarbeitet. Von 14/16 Monaten gewürzt.

## Prosciutto "Parma" stagionato in osso e disossato

Ha tutte le qualità che un "Parma" deve possedere (D.O.P.).  
Stagionato 16/18 mesi.



**ORIGINAL "PARMA" HAM AVAILABLE  
BOTH BONELESS AND ON THE  
BONE.**

With all the qualities to be expected of Parma ham (D.O.P.) seasoned over a period of 16/18 months.



**JAMBONS CRU AVEC OS ET SANS OS  
"PARMA" ORIGINAL**

Il a toutes les qualités qu'un Parme doit posséder. (D.O.P.), avec un minimum de maturation de 16/18 mois.



**"PARMA" ORIGINAL SCHINKEN MIT  
UND OHNE KNOCHEN**

Mit zweifacher Krone eingekrönt, hat er alle die Qualitäten, die ein "Parma" besitzt muss (D.O.P.). Von 14/16 Monaten gewürzt.





## Culatello "Riserva del duca"

La Riserva Del Duca è un classico culatello e, come tale, rappresenta la parte migliore del prosciutto. la più pregiata, per palati delicati.

Con pezzatura di 5.5 kg, circa è disponibile nella versione sognata oppure in quella sottovuoto più agevole al taglio perché priva del piccolo ossicino a forma di conchiglia (anchetta).

### "RISERVA DEL DUCA" CULATELLO

"Riserva del Duca" is a classical culatello made from the heart of Parma ham. Available in pieces weighing approx. 5.5 kg with bone or vacuum packed without bone.



### "RISERVA DEL DUCA" CULATELLO

"Riserva del Duca" ist ein klassisches Culatello aus dem Herzen von Parma-Schinken hergestellt. Erhältlich in Stücke mit einem Gewicht von ca. 5.5 kg mit Knochen und Sugna oder vakuumverpackt, ohne Knochen.



### CULATELLO "RISERVA DEL DUCA"

"Riserva del Duca" est un culatello classique fabriqué à partir du cœur du jambon de Parme. Disponible en pièces pesant environ. 5.5 kg avec os ou emballés sous vide sans os.



## Fiocco di Prosciutto

Il fiocco di prosciutto è un salume strettamente affine al culatello. Infatti, dopo aver sezionato la coscia del maiale ed estratto il culatello, si ottiene il fiocco, un salume più magro e più piccolo. Salume pregiatissimo la cui preparazione è quasi un rituale del gusto. Il pregio delle sue carni, la lavorazione artigianale, la lunga stagionatura e la delizia del suo sapore ne fanno un prodotto davvero speciale. Pezzatura di 2 Kg circa.

### FIOCCO DI PROSCIUTTO HAM

The fiocco di prosciutto ham is closely related to the Culatello ham. In fact, after cutting the thigh pork and extract the Culatello, you get the Fiocco, a thinner and smaller ham. This preparation is almost a ritual of taste with the quality of its meat, the long seasoning and the delight of its taste make it a very special. Size of 2 kg.



### JAMBON FIOCCO DI PROSCIUTTO

Le jambon Fiocco di Prosciutto est étroitement liée à le jambon culatello. En effet, après découpe de la cuisse porc et extraire le culatello, vous obtenez le Fiocco, un jambon maigre et plus petit. Cette préparation est presque un rituel du goût de la qualité de sa viande, la longue assaisonnement et le plaisir de son goût en faire un très spécial. Taille de 2 kg.

### FIOCCO DI PROSCIUTTO SCHINKEN

Fiocco Schinken wird aus der Schweinekeule gewonnen, die zur Herstellung des berühmten Culatello benutzt wird. Geschnitten, einmassiert und gesalzen, wird gebunden und in den gleichen feuchten Kellern, wo der Culatello hängt, mind. 12 monate gereift. Er hat ein intensives Aroma, mit einem süßen und zarten Geschmack. Der Tradition nach wurde dieser zu besonderen Anlässen gegessen. Größe von ca. 2 kg.



## Prosciutto disossato “Castel di Septe”

Particolare prosciutto lavorato e disossato da fresco. Di gusto dolce e ottima resa grazie al basso scarto. Si presenta già pronto per il taglio con un peso tra i 5.2 kg. e i 6 kg. Confezionato in sottovuoto solo quando raggiunge il giusto punto di stagionatura.

### “CASTEL DI SEpte” HAM

A mellow tasting characteristic and “ready to slice” ham. Available in pieces from 5.2 to 6 kg. in vacuum packed.



### JAMBON “CASTEL DI SEpte”

Jambons particulier paré et desossé en frais. D'un gout doux et d'un rendement optimum lors du tranchage. Déjà prêt pour la coupe, d'un poids variant de 5.2 kg à 6 kg. Emballé sous-vide seulement quand il a atteint le point idéal de maturation.



### “CASTEL DI SEpte” SCHINKEN

Edel Schinken, frisch verarbeitet und ohne Knochen. Süße im Geschmack, ausgezeichnet durch seine wertvolle Struktur und Schnitt. Er ist schon zum Schneiden bereit mit den wenigsten abfall weil der Spitzfuß, Haxenteil und Kappe entfernt wurde, daher von Anfang bis Ende breite Scheiben. Sein Gewicht variiert von 5.2 bis 6 Kg. Vakuumverpackt nur, wenn es den richtigen Punkt der Reifzustand erreicht wird.



## Speck

Stagionato in alta quota, chi lo gusta sembra sentire il profumo dei boschi di larici, abeti e pini silvestri. Stagionatura di circa 5 mesi e peso di kg. 2.5 si presenta in elegante confezione a metà sottovuoto.

### SPECK

Muri en altitude, celui qui le déguste pourra en apprécier le parfum des bois de mélèzes, de sapins et de pins silvestres. Maturazione de 5 mois environ et d'un poids de 2.5 kg, il est présenté coupé en deux sous-vide dans un emballage élégant.

### SPECK

Matured at a high altitude for a period of about 5 months to create a unique taste which evokes the scents of the larch, fir and pine forests. Approx. weight 2.5 kg. Available in half sizes in a smart vacuum package.



### SPECK

Als Speck wird vor allem bei Schweinen das Fettgewebe bezeichnet, das sich zwischen Haut und Muskeln befindet. Gereift mind. 5 monate, wiegt ca. 2.5 Kg. Würzig mit Lärche, Tanne und maritimen Pinienwälder duftnote. Veredelt mit einem Halbvakuum verpackung.



# Pancette Coppe e Filetti



## Pancetta Arrotolata Magretta Dolce o Piccante

Del tipo "Magretta", prodotta con carni magre e molto dolci al gusto.

Peso stagionato di circa kg. 2.5. Disponibile anche in versione piccante.

### PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA

Produced with lean meats our pancetta arrotolata magretta is mellow tasting. Approx. weight 2.5 kg. A hot and spicy version is available.



### PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA

Préparée avec viande maigre, et très doux au goût. Poids après maturation de environ 2.5 kg. Disponible en version piquante.



### PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA

Wird aus magerem und milde Fleisch produziert und wiegt in gereifte zustand ca. 2.5 Kg Zur Verfügung steht auch halbvakuumverpackt oder scharf.



## Pancetta Tesa Dolce, al Pepe, Peperoncino o Affumicata

Raggiunge un peso stagionato di circa Kg. 3.

Viene venduta in confezioni sottovuoto anche in tranci.

Disponibile con pepe, peperoncino oppure affumicata.



### BACON SWEET, WITH PEPPERCORNS, CHILI PEPPER OR SMOKED

A mellow tasting product. Sold vacuum packed approx. weight 3.0 kg Also available with added peppercorns, chilli pepper or even smoked.



### PANCETTA TESA DOUCE, AVEC POIVRE, PIQUANT OU FUMÉ

Produit très doux. pour un poids de kg 3 après maturation. Vendue en confection sous-vide. disponible avec poivre, piquant ou fumé.



### PANCETTA TESA MILD, MIT CHILI, PFEFFER ODER GERÄUCHERT

Eine sehr gelungene und Milde Produktion von Haus Sorrentino, in gereifte zustand erreicht das gewicht von. Ca.3 Kg. Probieren Sie auch die versionen mit Chili aus Sangro Täler. mit Pfeffer oder Geräuchert.



## Pancetta Coppata

Si ottiene da una pancetta sgrassata che si arrotola ad una coppa precedentemente salata.

Dopo la legatura e l'insacco,

viene sottoposta di nuovo all'asciugatura.

Pezzatura kg 6.

### PANCETTA COPPATA

Prepared with a piece of fatty or lean pancetta rolled up around a salted coppa. After being placed in a natural skin and bound it is hung up to dry again. Weight 6 kg



### PANCETTA COPPATA

Obtenu à partir d'une poitrine, dégraissée, à l'intérieur de laquelle roule une échine au préalable salée. Après le ficelage, elle est de nouveau soumise au séchage. Poid kg 6.



### PANCETTA COPPATA

Diese Spezialität wird aus besten Stücken vom Schweinenacken hergestellt, von Bauchspeck kompakt umrollt und dann wochenlang in Salzlake aufbewahrt. Resultat: eine schier unglaubliche Feinheit in der Textur. Möglichst dünn aufgeschnitten und großzügig auf Weißbrot drapiert, schmeckt er einfach fabelhaft. Zur Verfügung steht er auch mit Pfeffer, Chilischote oder geräuchert. Ca. 6 Kg. Schwehr.



## Filetto (Lonzino) Dolce o alla Paprika

È un prodotto molto magro e dolce, insaccato in budello naturale, con pezzature di circa Kg. 2.5. Disponibile anche in tranci sottovuoto e con gusto alla Paprika dolce.



### FILLET OR LONZINO

A lean, mellow tasting product prepared in natural skins. Approx. weight 2.5 kg. Also available vacuum packed to specific weight on request. Available also in a light spicy version.



### FILETTO OU LONZINO

C'est un produit maigre et doux, mis en boyau naturel, avec un poids de kg 2.5; disponible sur demande aussi tranché sous-vide. Disponible en version légèrement piquant.



### FILET ODER LONZINO

"Filetto" ist ein sehr mageres und milde Produkt, in natürliche Darm abgefüllt, in ca. 2.5 Kg Stückgrößen angeboten. Zur Verfügung auch vakuumverpackte Stücke je ca. 300 Gramm.



## Lonza o Coppa

Insaccata in budello naturale, ben stagionata raggiunge la pezzatura di circa kg. 1.5.

È disponibile anche a metà in confezione sotto vuoto.

A richiesta è disponibile anche nella versione piccante.

### COPPA SUINO

Prepared in natural skins it reaches a mature weight of 1.5 kg. Also available vacuum packed cut in half. A hot and spicy version is available on request.



### COPPA SUINO

Mis en boyau naturel, après maturation atteint un poids d'environ. kg 1.5. Disponible en demi confection sous-vide et en version piquante.



### COPPA SUINO

Hergestellt in eine natürliche Darm, gut gewürzt, ist ein perfekt gereifte Nackenstück vom Schwein, nach Traditionelle art zart aromatisch gewürzt. Probieren Sie ihn dünn aufgeschnitten auf einem Stück bruschetta. Erhältlich in ca. 1.5 Kg. oder ca.750 Gramm Halbvakuumverpackt. Auf vorbestellung auch Pikanter erhältlich.



# Particolariità

## Bresaola

In confezione sottovuoto a metà da kg 2 ed intera da kg 4 la punta d'anca rappresenta la parte migliore di una bresaola di alta qualità

### BRESAOLA

This top of the range bresaola is available vacuum packed in whole and half sized pieces weighing approx 4 kg and 2 kg respectively.



### BRESAOLA

En confection sous-vide de kg 2 et kg 4. la tende de tranche représente le meilleur que l'on puisse désirer dans la Bresaola.



### BRESAOLA

Erstklassige Luftgetrockneten Rinderschinken aus der Keule genommen. Zum vergleich er ist vom Geschmack milder und etwas zarter als das schweizerische Pendant Bündnerfleisch. Zur Verfügung stehen 2 und 4 Kilo version vakuumverpackt also Ganz oder auch halb.



### COPPA DI TESTA

Our Coppa di testa has a stylish yet rustic appearance as it is prepared in jute sacking. This highly flavoured product is ideal for its stronger tastes and is recommended to be eaten during the winter months. Approx. weight 4 kg.



### COPPA DI TESTA

D'un poids d'environ kg 4. il allie l'élegance et la rusticité car mis en sac de jute. Produit très aromatisé et parfaitement adapté aux amateurs de saveurs fortes. A déguster de préférence en période hivernale.



## Coppa di Testa

Di pezzatura di circa kg. 4 si presenta elegante e rustica, in sacchi di juta.

Prodotto molto aromatico ed adatto ai cultori dei sapori forti. È consigliata la degustazione nei periodi freddi.

### COPPA DI TESTA

Mit ca.4 Kilo Stückgröße bietet er sich "elegant und gleichzeitig rustikal" an, weil in Säcke abgefüllt wird . Sehr würziges Produkt, taugt er für Kenner der starken Geschmäcke. Man rät die Kostprobe in kalten Zeiten oder als Carpaccio für den Sommer.



## Lardo di Conca

Il lardo è ricavato dalla parte adiposa del dorso del maiale, viene lavorato con spezie e messo in salamoia all'interno di apposite conche di marmo.

Del peso di circa kg. 2.5. può essere tagliato a fettine sottili e servito su focacce o fette di pane tostato.

Ben lavorato, al primo morso lo si sente sciogliere letteralmente in bocca.

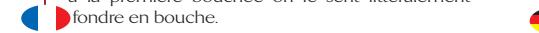
### LARDO DI CONCA

Prepared with fat taken from the back of the pig mixed with spices and soaked in brine in a special marble basin called a "conca". It can be finely sliced and served on focaccie - flat Italian bread cakes- or on slices of toast. It melts in your mouth. Approx. weight 2.5 kg



### LARDO DI CONCA

Le gras provient de la partie adipeuse de le porc, il est préparé avec des épices et mis dans un mélange d'eau et de sel à l'intérieur de bassines en marbre. D'un poids d'environ kg 2.5. on peut le couper en tranches très fines et servies sur des tranches de pain grillées ou focaccia. Bien préparé, à la première bouchée on le sent littéralement fondre en bouche.



### LARDO DI CONCA

Lardo ist ein besonders gereifter, fetter Speck der italienischen Küche. Diese stück wird aus dem Rückenspeck herausbekommen, mit gewürzen mariniert und in Marmorbecken in Lake gestellt. Er wiegt ca. 2.5 Kilo, wird hauchdünn geschnitten, auf Fladenbrot. Getoastetem Brot serviert oder für mageren fleischsteile bardieren. Dünn geschnitten, zergeht er auf die Zunge. Speck aus Conca (Klicken sie hier um zu vergrössern)



## Guanciale

Ricavato da suini magri è sapientemente aromatizzato all'esterno con erbe, pepe o peperoncino. si presenta con taglio unico del peso circa di kg. 1.6. Ottimo sia per la cucina che da gustare come affettato.

### GUANCIALE

Taken from lean pigs the meat is carefully seasoned with herbs and/or pepper and chilli pepper. Excellent both for cooking and to eat sliced. Approx. weight 1.6 kg.



### GUANCIALE

Produit à partir de porcs maigres, et sciement aromatisé sur la partie extérieure avec des herbes, ou du poivre ou du piment. Il se présente en un seul morceau, d'un poids d'environ kg 1.6. Idéal soit pour cuisiner soit pour le déguster en tranche.



### GUANCIALE

Guanciale ist ein aus der Schweinebacke oder dem Schweinenacken hergestellt, wird sie mit Kräuter, Pfeffer oder Chilischote außen gewürzt. Verwendet wird Guanciale meist in Streifen oder Würfel geschnitten und angebraten als Kochzutat, z. B. zu Spaghetti all'americana, Spaghetti alla carbonara oder den Fave col guanciale, einem traditionellen Gericht aus Saubohnen und Speck. Ca. 1.6 Kilo schwer.



## Prosciutto Cotto alle Erbe

Prosciutto cotto di alta gastronomia, è ottenuto dalla selezione delle migliori cosce fresche che dopo la disossatura vengono accuratamente aromatizzate (internamente ed esternamente) con l'utilizzo di una miscela di erbe aromatiche che ne caratterizzano gusto e sapore. Una lenta cottura e rosolatura in forno a vapore conferiscono al prodotto un aroma delicato e fragrante ed un colore rosato inconfondibile. Pezzatura 6.5/8 kg.

Senza polifosfati e caseinati aggiunti, senza glutine e derivati del latte.

### COTTO HAM WITH HERBS

A special cooked ham obtained by selection of the best fresh legs that are deboning and carefully aromatized (internally and externally) with a mixture of aromatic herbs that characterize taste and flavor. A slow cooking and a browning in a steam oven gives to the product a subtle hint and an unmistakable shade of pink color. Size 6.5 / 8 kg.



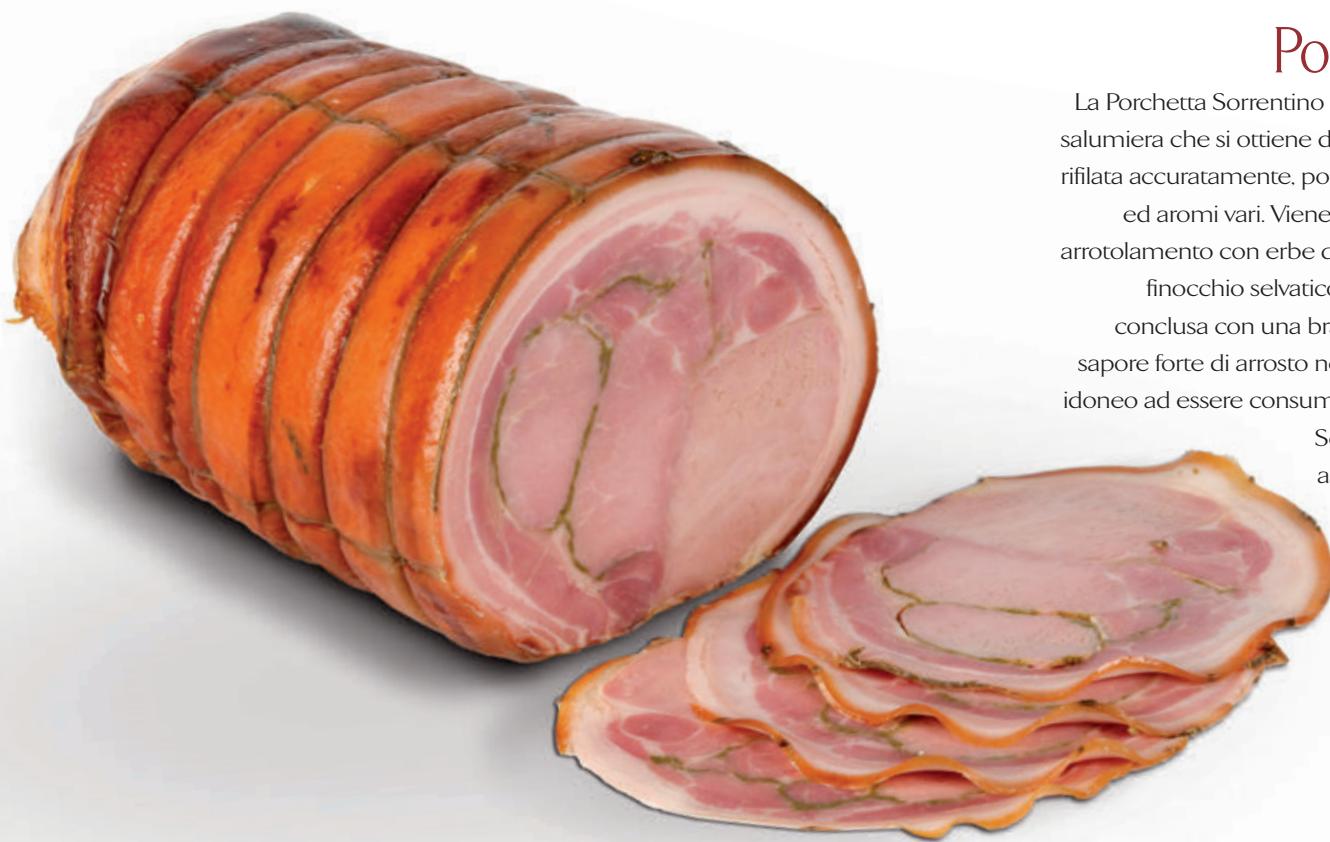
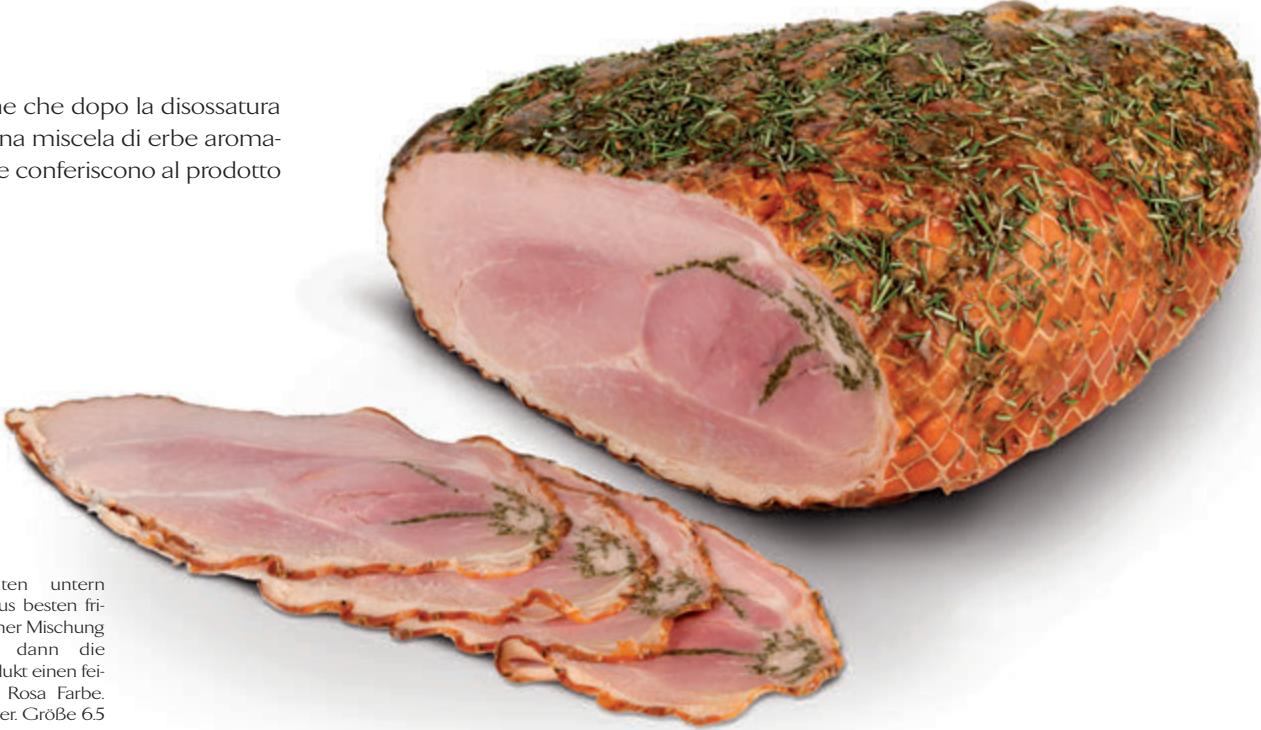
### JAMBON CUIT SPÉCIALE AVEC HERBES

Un jambon cuit spéciale obtenue par sélection des meilleurs jambes fraîches qui sont désossage et soigneusement aromatisé (interne et externe) avec un mélange d'herbes aromatiques qui caractérisent le goût et la saveur. Une cuisson lente et un brunissement dans un four à vapeur donne au produit une touche subtile et une ombre incomparable de couleur rose. Taille 6.5 / 8 kg.



### KOCHSCHINKEN MIT KRÄUTERN

Kochschinken mit Kräutern einen der Spezialitäten untern Kochschinken die durch einen selektive Auswahl aus besten frischen Keulen die sorgfältig (innen und außen) mit einer Mischung aus Frische Kräutern gewürzt werden und dann die Niedrigtemperatur und sanftes Garen gibt dem Produkt einen feinen geschmack-note und eine unverwechselbare Rosa Farbe. Würzig frisch am Gaumen und von großem Charakter. Größe 6.5 / 8 kg.



## Porchetta di Suino

La Porchetta Sorrentino è un prodotto dell'antica tradizione salumiera che si ottiene da una pancetta di suino disossata e rifilata accuratamente, poi insaporita da un trito di rosmarino ed aromi vari. Viene condita internamente nella fase di arrotolamento con erbe quali aglio, salvia, alloro, rosmarino e finocchio selvatico. La cottura è effettuata a vapore e conclusa con una brasatura esterna: l'aroma intenso e il sapore forte di arrosto ne fanno un prodotto apprezzato ed idoneo ad essere consumato in ogni modalità ed occasione.

Senza polifosfati e caseinati aggiunti, assente di glutine e derivati del latte.

Peso 5.5 kg.

### PORCHETTA

Sorrentino's Porchetta (size 5.5 kg.) is a traditional charcuterie product made from bacon boneless pork loin, rind on, carefully trimmed, flavored with chopped rosemary and various spices, and topped internally; is rolled with herbs such as garlic, sage, bay leaves, rosemary and wild fennel. The cook process is done at medium temperature steam and ended with a braising outside. The intense aroma, the strong roasted flavor make it suitable to be consumed as hot or cold dish in each occasion. Without polyphosphates and caseinates added, gluten free and lactose free.

### PORCHETTA

La Porchetta (taille 5.5 kg.) est un produit de charcuterie traditionnelle italien faites avec de lard longe de porc désossée: la croûte soigneusement taillée, est aromatisé au romarin haché et épices diverses, et surmonté interne. Apres, elle vien enroulé avec des herbes comme l'ail, la sauge, le laurier, le romarin et fenouil sauvage. Le processus de cuisson se fait au vapeur, température moyen, et a fini avec un brasage à l'extérieur. L'arôme intense et le forte savor torréfiée le rendent apte à être consommés dans chaque occasion comme un plat chaud ou froid. Sans polyphosphates et des caséinates ajoutés, sans gluten et sans lactose.

### PORCHETTA

Spanferkel Italienisch art von Sorrentino (Größe 5.5 kg.) Ist ein traditionelles Produkt, ganz ohne Innereien und ohne Knochen, sorgfältig gewürzt mit gehackten Rosmarin so wie andere natürliche Gewürze wie Knoblauch, Salbei, Lorbeerblätter und Fenchel. Der Gar-Prozess wird bei schonende Temperatur durchgeführt und endete mit einem kräftige stoß. Die intensiven Duft, die starke aber sehr angenehmen Röstnote machen aus Porchetta ein gedicht. Genießbar heiß oder kalt und in jeder Gelegenheit. Ohne Polyphosphate. Milchweiß zugesetzt, glutenfrei und laktosefrei.

## Mortadella IGP Bologna

Gustosa, dall'originale ricetta bolognese, prodotta secondo il Disciplinare IGP.  
si presenta profumata, appetitosa e digeribilissima.  
Disponibile anche nella versione con aggiunta di pistacchi.  
Tre le pezzature a disposizione: da 4 Kg, 7 Kg oppure 14 kg.

### BOLOGNA MORTADELLA IGP

Prepared to the original Bolognese recipe our mortadella is sweet smelling mellow tasting and highly digestible. Also available with added pistachio nuts. Prepared following IGP regulations. Available in one whole piece only. Approx. weight: 4 Kg, 7 Kg or 14 kg.



### MORTADELLA IGP BOLOGNA

Préparée selon la recette originale de Bologne, elle est goutueuse, appétissante et facilement digérable; Disponible aussi avec ajout de pistaches.  
Poids: kg 4, kg 7 ou kg 14. Produite selon la réglementation IGP



### BOLOGNA MORTADELLA IGP

Bereits den alten Römern soll wohl schon diese Delikatesse in einer etwas abgewandelten Rezeptur bekannt gewesen sein. Nachweisbar ist auf jeden Fall die Herstellung nach der heute noch gebräuchlichen Rezeptur bereits in der Spätrenaissance. Grundlage jeder echten Mortadella di Bologna ist ausschließlich Schweinefleisch und Speck, wobei der Speck vom Schweinehals bevorzugt verwendet wird. Gewürzt wird die echte Mortadella meist nur mit Salz und Pfeffer, nur spezielle Sorten werden zusätzlich mit Knoblauch und Pistazien. Bei uns steht auch mit Pistazien zur Verfügung. Sie hat eine ca. 4 - 7 - 14 Kilo Stückgröße. Gemäß dem Herkunftsbezeichnung IGP Bologna produziert.



## Filone Suino Arrosto alle Erbe

Il filone arrosto è un salume cotto in forno a 70 gradi, derivante dai muscoli della schiena di suino. Magrissimo, gustoso e profumato, grazie all'aromatizzazione con erbe quali rosmarino.

Pezzatura da 4 Kg circa.

Senza polifosfati e caseinati aggiunti, senza glutine e derivati del latte.

### FILONE SUINO ARROSTO WITH HERBS

The roasted loin (Filone Arrosto in Italian) is a meat oven cooked product at 70 degrees, made by the back pig muscles. Thin, fragrant and tasty with a flavor herbs such as rosemary is sold invacuum pack from about 4 Kg. Without polyphosphates and caseinates, gluten free and lactose free.



### FILONE SUINO ARROSTO ALLE ERBE

Le Coppa Arrosto est un produit de viande cuite au four à 70 degrés, faite par les muscles de porcs arrière. Maigre, parfumé et savoureux avec une saveur des herbes comme le romarin est vendu en emballage sous vide d'environ 4 kg. Sans polyphosphates et caséinates, sans gluten et sans lactose.



### FILONE SUINO ARROSTO ALLE ERBE

Schweinebraten mit Kräutern. Die gebratenem Rückenstück ist ein Fleisch die bei 70 Grad in Ofen gegart wird. Fettarm, und schmackhaft mit einem feinem Aroma aus Kräuter wie Rosmarin wird Vakuumverpackt in ca. 4 Kilo stücke verkauft. Ohne Polyphosphate und Caseinaten, glutenfrei und laktosefrei.



# I COTTI di Vidor 1967



Il Salumificio di Vidor 1967 diventa nostro partner speciale per i cotti perchè vogliamo offrirvi sempre il meglio con l'amore e la passione che abbiamo per i prodotti di qualità.

I Cotti di Vidor 1967 sono senza polifosfati, senza derivati del latte, senza glutine, senza glutammato e no ogm. **Provateli, sarà amore al primo assaggio!**

PRODUZIONE ARTIGIANALE SU LINEA DEDICATA  
COSCIA MASSAGGIATA E LASCIATA A RIPOSARE  
SELEZIONE VISIVA DELLE MIGLIORI PEZZATURE

## Prosciutto Cotto “Italiano” Alta Qualità

Prosciutto cotto realizzato con cosce fresche selezionate di suini Italiani nati, allevati e macellati in allevamenti Italiani. La coscia è disossata a mano, privata del geretto e pulita minuziosamente. La lavorazione artigianale con spezie e aromi unici, la legatura a mano e la lenta cottura a vapore secondo le antiche tradizioni del Salumificio di Vidor 1967.

Sono il segreto di un vero prosciutto cotto di gran classe e con un gusto unico.

Pezzatura 10 kg (un pezzo per cartone).

### PROSCIUTTO COTTO “ITALIANO” ALTA QUALITÀ

Cooked Ham made with fresh pork legs from Italian farms, handmade. The slow steaming cooking enhances the flavors and natural taste. Best seller, with a delicate taste, a classic. Size 10 kg. (One piece per carton).



### PROSCIUTTO COTTO “ITALIANO” ALTA QUALITÀ

Jambon cuit fait avec de porc provenant d'exploitations italiennes, faits à la main. La cuisson à la vapeur lente rehausse les saveurs naturelles et le goût. Best seller, avec un goût délicat, un classique. Taille 10 kg. (Une pièce par carton).



### PROSCIUTTO COTTO “ITALIANO” ALTA QUALITÀ

Gekochter Schinken gemacht mit frischen Schweinelenke von italienischen Betriebe, handgefertigt. Die langsame Dampfkochvorgang verstärkt die Aromen und natürlichen Geschmack. Bestseller, mit einem zarten Geschmack, ein Klassiker. Größe 10 kg. (Ein Stück pro Karton).



## Prosciutto Cotto “Diamante Rosa” Alta Qualità

Prosciutto cotto realizzato con cosce fresche selezionate provenienti da allevamenti controllati. La coscia è disossata a mano, privata del geretto e pulita minuziosamente. Le cosce sono lavorate secondo una ricetta tradizionale con spezie e aromi unici, la lenta cottura a vapore esalta le straordinarie caratteristiche. Gusto unico e sapore delicato. Pezzatura 8.5 kg (due pezzi per cartone).

### PROSCIUTTO COTTO “DIAMANTE ROSA” ALTA QUALITÀ

Selected from fresh pork leg cooked with a slow steam and then the final pasteurization highlight its unique characteristics, delicate taste. Size 8.5 Kg. (Two pieces per carton).



### PROSCIUTTO COTTO “DIAMANTE ROSA” ALTA QUALITÀ

Sélectionné à partir de frais cuisse de porc. La cuisson à la vapeur lente rehausse les saveurs naturelles et le goût, la pasteurisation éclaircissement final ses caractéristiques uniques, goût délicat. Taille 8.5 kg. (Deux pièces par carton).

### PROSCIUTTO COTTO “DIAMANTE ROSA” ALTA QUALITÀ

Von frischem Schweinefleisch Bein mit einer langsamen Dampf gegart ausgewählt und dann die endgültige Pasteurisierung Höhepunkt seiner einzigartigen Eigenschaften, feinen Geschmack. Größe 8.5 Kg. (Zwei Stück pro Karton).



## Prosciutto Cotto "Scelto"

Prosciutto cotto realizzato con cosce fresche selezionate provenienti da allevamenti controllati. La coscia è disossata a mano, viene privata del geretto e pulita minuziosamente. Le cosce sono lavorate secondo una ricetta tradizionale con nuove spezie e nuovi aromi ed una lenta cottura a vapore che ne esalta le straordinarie caratteristiche. Gusto unico e sapore delicato. Pezzatura 8,5 kg (due pezzi per cartone).

### PROSCIUTTO COTTO "SCELTO"

Selected from fresh pork leg and cooked with a slow steam: the final pasteurization gives its extraordinary features. A delicate flavor. Size 8,5 Kg. (Two pieces per carton).



### PROSCIUTTO COTTO "SCELTO"

Sélectionnés cuise de porc frais et cuits lentement à vapeur: la pasteurisation finale donne ses caractéristiques extraordinaires. Une saveur délicate. Taille 8,5 kg. (Deux pièces par carton).



### PROSCIUTTO COTTO "SCELTO"

Aus frischen Schweinekeule, ausgewählt und mit einem langsam Dampf gegart: die endgültige Pasteurisierung gibt seinen außergewöhnlichen Eigenschaften. Ein delikates Aroma. Größe 8,5 Kg. (Zwei Stück pro Karton).



## Prosciutto Cotto Arrosto "Diamante Nero"

Prosciutto cotto realizzato con cosce fresche selezionate provenienti da allevamenti controllati. La coscia è disossata chiusa manualmente e pulita minuziosamente. È presente il nocino nella parte posteriore. La lavorazione artigianale con spezie e aromi unici, la legatura e la cucitura a mano e la lenta cottura a vapore secondo le antiche tradizioni del Salumificio di Vidor 1967 sono il segreto di un vero Prosciutto Cotto Arrosto di gran classe e con un gusto unico. Pezzatura 8 Kg. (un pezzo per cartone).

### PROSCIUTTO COTTO ARROSTO "DIAMANTE NERO"

Fait à partir des jambes fraîches sélectionnées de porc, a travaillé avec soin et de l'artisanat. L'ajout d'arômes et le processus de cuisson à sec à des températures élevées, font le maître de produit d'une bonté. Le goût est doux, légèrement fumé. Le petit os suggère d'une coupe à main. Taille 8 kg. (Une pièce par carton).



### PROSCIUTTO COTTO ARROSTO "DIAMANTE NERO"

Ham made from selected fresh pork legs, worked with care and craftsmanship. The addition of flavorings and the dry cooking process at elevated temperatures, make the product master of a goodness. The taste is mild, slightly smoky. The small bone inside suggests a cutting by hand. Size 8 Kg. (One piece per carton).



### PROSCIUTTO COTTO ARROSTO "DIAMANTE NERO"

Ham aus ausgesuchtem, frischem Schweineschenkel, arbeitete mit Sorgfalt und Handwerkskunst. Die Zusätze von Aromen und die Trockenköchprozesse bei erhöhten Temperaturen, machen das Produkt ein Meister der Güte. Der Geschmack ist mild, leicht rauchig. Die kleine Knochen im Inneren schlägt vor. Schneiden von Hand. Größe 8 Kg. (Ein Stück pro Karton).



## Petto di Tacchino “Italiano” Alta Qualità

Arrosto artigianale realizzato con petto di tacchini Italiani di filiera. Il petto è intero con pelle e pulito minuziosamente. Lavorato artigianalmente e cotto al forno lentamente per esaltarne le caratteristiche naturali. Sapore delicato, gustoso e indimenticabile. Pezzatura 6 Kg. (un pezzo per cartone).

### PETTO DI TACCHINO “ITALIANO” ALTA QUALITÀ

Products from Italian's farms turkey with an handmade style. The slow steaming gives it the flavors and natural skills. Best seller among the others. very light, delicate and flavor taste. Size 6 kg. (One piece per carton).



### PETTO DI TACCHINO “ITALIANO” ALTA QUALITÀ

Produits avec de la dinde italienne et une main de style italien. Le lent coûte à vapeur lui donne les saveurs et les traits naturelles. Best seller parmi les autres, très maigre, saveur délicate. Taille 6 kg. (Une pièce par carton).



### PETTO DI TACCHINO “ITALIANO” ALTA QUALITÀ

Produkte von der italienischen Truthahnfarmen mit einer handgefertigten Stil. Die langsame Dampf gibt es die natürlichen Aromen und Fähigkeiten. Best Seller unter den anderen, sehr leichte, zarte Aroma und Geschmack. Größe 6 kg. (Ein Stück pro Karton).



## Petto di Tacchino “Rustico”

Petto di tacchino scelto e magrissimo con un gusto raffinato e deciso. Realizzato con petto di tacchino selezionato. Il petto è lavorato con spezie e aromi e cotto al forno lentamente. Il sapore è deciso e gustoso. Pezzatura 3.5 Kg. (tre pezzi per cartone).

### PETTO DI TACCHINO “RUSTICO”

A very light turkey breast chosen with a delicate taste. The slow steam cooking process enhances the flavors and natural features. Size 3.5 Kg. (Three pieces per carton).



### PETTO DI TACCHINO “RUSTICO”

Une poitrine de dinde très léger choisi avec un goût délicat. Le processus de cuisson à la vapeur lente rehausse les saveurs et les caractéristiques naturelles. Taille 3.5 kg. (Trois pièces par carton).

### PETTO DI TACCHINO “RUSTICO”

Eine sehr leichte Putenbrust mit einem zarten Geschmack ausgewählt. Die langsame Dampfkochvorgang verbessert die Aromen und natürlichen Funktionen. Größe 3.5 Kg. (Drei Stück pro Karton).



[www.salumisorentino.com](http://www.salumisorentino.com)



**SalumiSorrentino**



Salumificio Sorrentino S.r.l.

Via Cuna Re di Coppe, 9/11 - 66030 Mozzagrogna (Ch) Italy - Tel. +39 0872 57162 - fax +39 0872 57279 - e-mail: [info@salumisorentino.com](mailto:info@salumisorentino.com)