



AFFETTATI



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in Italian Charcuterie. The plant in Gazoldo degli Ippoliti, in the province of Mantua, is located in an area where forage farming has always played a prominent role, together with its multitude of pig farms. The investments in communication brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it became part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics and corporate changes of the company ever since.

Today the Corte Buona belongs to Italia Alimentari S.p.A., one of the main Italian players in the production of cured meats and snacks.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been mainly used for export, since it stands for good taste, Italian character and traditional Italian charcuterie in the world.





GLI AFFETTATI CORTE BUONA

Corte Buona sliced charcuterie

Corte Buona seleziona i migliori prodotti della norcineria italiana e li propone affettati in comodi e diversi formati, per una praticità di consumo senza paragoni.

I modernissimi sistemi di produzione e l'adozione di tecnologie all'avanguardia, uniti a rigorosi controlli sulla qualità, permettono a Corte Buona di offrire prodotti dal gusto e dal sapore autentici, come appena affettati.

Dalla selezione delle migliori materie prime e delle ricette più esclusive nascono tre diverse linee di prodotti affettati: Alta Gamma, Linea Classica e Linea Convenienza.

La gamma è completata poi da una linea Catering dedicata alla ristorazione.

Tutti gli affettati Corte Buona sono senza glutine, senza lattosio e senza derivati del latte.

Corte Buona selects the best products of Italian charcuterie and offers them in different and convenient sizes, designed for an unprecedented ease of consumption.

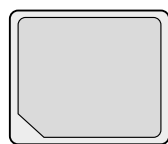
The highly advanced production systems, the use of state of the art technologies to slice and preserve the products, as well as the rigorous and strict quality controls allow Corte Buona to offer products with authentic taste and flavour, as if they had just been sliced.

By selecting the best raw materials and the most exclusive recipes three different lines of sliced products came to life: Alta Gamma, Linea Classica and Linea Convenienza.

The range is completed by a bespoke Catering line for the catering sector.

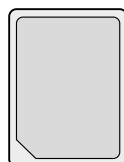
All the Corte Buona sliced products are gluten-free, lactose and milk protein-free.

Alta Gamma - FORMATO GRANDE



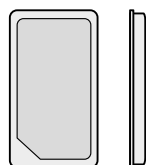
cm 24,5 x 21,5 x 1,5 ~

Linea Classica - FORMATO MEDIO



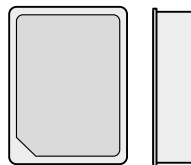
cm 17,5 x 24 x 1,5 ~

Linea Convenienza - FORMATO PICCOLO



cm 13 x 24 x 1,5 ~

Linea Catering - FORMATO HORECA



cm 17,5 x 24 x 5 ~
cm 13 x 24 x 5 ~

ALTA GAMMA - FORMATO GRANDE

Large size tray

Gli affettati della linea Alta Gamma sono preparati con la stessa cura con cui vengono selezionati e prodotti i salumi interi: solo materie prime eccellenti, lavorate e affettate con le tecnologie più all'avanguardia per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.

The sliced deli meats of the Alta Gamma range are prepared with the same care with which the whole products are selected and cured: only excellent meats, processed and sliced using the most advanced technologies to keep their organoleptic qualities unchanged.



CULATTA DI BUSSETO

È un salume prestigioso, ottenuto dal taglio migliore della coscia suina. Realizzato con una preparazione artigianale e con sola carne italiana, viene stagionato per 14 mesi nelle nostre cantine e poi affettato. Un prodotto dal gusto dolce e profumo intenso.

A prestigious charcuterie product, made with the best part of the rear pork legs. This artisan product is made with 100% Italian pork meat, cured in our cellars for 14 months and then sliced. A product with a delicate taste and an intense flavour.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158857	100 g	8	90 gg/days	8005214004068



PROSCIUTTO CRUDO

È un Prosciutto crudo stagionato a lungo sulle colline emiliane. Un prodotto caratterizzato da un gusto dolce e coinvolgente.

A cured Ham, aged in the Emilian hills for a long time. A product known for its delicate and engaging taste.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158867	100 g	8	90 gg/days	8005214003160



COPPA DI PARMA IGP

È la Coppa prodotta con la concia tipica di Parma, seguendo i dettami del disciplinare IGP, e stagionata a lungo in cantine rivestite in pietra naturale. Ha un gusto morbido con note di stagionatura.

Our Coppa is produced with pork neck and the typical curing salts of Parma, strictly respecting the PGI policy, and it is cured in cellars with walls tiled with natural stones. It has a soft taste with hints of curing flavour.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158868	100 g	8	90 gg/days	8005214003450



SALAME MILANO

È il Salame tipico della tradizione lombarda, realizzato con una macinatura a "chicco di riso", e un equilibrato dosaggio di aromi e spezie che lo rendono profumato e con un gusto delicato.

A typical Salami of the tradition in Lombardy, made with a finely minced meat mix, and a balanced dose of spices and aromas which make it delicate and tasty.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158848	120 g	8	90gg/days	8005214003979



SPIANATA ROMANA

È il tipico Salame della tradizione laziale nella classica forma pressata. Viene realizzato seguendo l'antica ricetta regionale e si presenta con un gusto intenso e profumato.

The Salami of the tradition of the area of Rome, with the typical flattened shape. It is processed following the ancient regional recipe with an intense and fragrant flavour.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158853	120 g	8	90gg/days	8005214004020



MORTADELLA BOLOGNA IGP

È la Mortadella prodotta secondo la classica ricetta emiliana e rispettando fedelmente il rigido disciplinare IGP. Un gusto morbido e delicato fetta dopo fetta.

Our Mortadella, produced to the traditional recipe from the region Emilia, strictly respecting the PGI requirements. A soft and delicate taste, slice after slice.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158843	150 g	8	40 gg/days	8005214003924



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NAZIONALE

È il Prosciutto cotto di alta qualità prodotto con carne 100% italiana. Un prodotto con una naturale succosità e un gusto avvolgente e che conquista.

A high quality cooked Ham made with 100% Italian pork. A succulent product with a very engaging flavour.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158840	150 g	8	35 gg/days	8005214003894



PANCETTA RUSTICA

È la Pancetta lavorata a mano, salata e speziata, e infine lentamente stagionata in cantina. Un prodotto pregiato, con un profumo e un aroma inebrianti.

Our Pancetta is salted and spiced by hand and then slowly cured in cellar. A prestigious product, with an appealing scent and aroma.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158856	120 g	8	90 gg/days	8005214004051



BRESAOLA STAGIONATA

È la Bresaola lavorata accuratamente nelle valli alpine. Qui viene fatta riposare e stagionare il giusto tempo, affinché sviluppi il suo gusto pulito e il colore rosso vivo. È un prodotto ricco di ferro e proteine.

Our Bresaola, processed with care in the valley of the Italian Alps. The product is gently cured in cellars, to develop its typical flavour and its vivid red colour. High in iron and protein.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158854	100 g	8	90 gg/days	8005214004037



ALPEN SPECK

Il tradizionale Speck del nord-est italiano, con i sapori e i profumi tipici del territorio alpino. È caratterizzato da una intensa affumicatura con legno di faggio.

The traditional Speck from the north-east of Italy, with the typical flavours and spices of the Italian Alps. It is smoked with beechwood for intense flavour.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158863	120 g	8	90gg/days	8005214004129

LINEA CLASSICA - FORMATO MEDIO

Medium size tray



Una gamma completa di affettati in vaschette dal formato medio, eleganti nella presentazione, per vivere a pieno l'appetibilità dei migliori prodotti della salumeria italiana.

A complete range of deli meats in medium size trays, elegant in presentation, to fully experience the taste of the best Italian charcuterie.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
158860	120 g	8	50 gg/days	8005214004099



ANTIPASTO MISTO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
156023	150 g	12	90 gg/days	8005214000626



PROSCIUTTO CRUDO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152068	120 g	12	90 gg/days	8007273002191



SALAME MILANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152072	120 g	12	90 gg/days	8007273002238



SALAME UNGHERESE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152071	120 g	12	90 gg/days	8007273002221



SALAME NOSTRANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152070	120 g	12	90 gg/days	8007273002214



COPPA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152069	120 g	12 pz/ct	90 gg/days	8007273002207



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152030	70 g	12	90 gg/days	8005214001593



BRESAOLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
44320	80 g	12	90 gg/days	8005214002620



CARPACCIO DI BRESAOLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152515	100 g	12	30 gg/days	8007273002269



SPECK

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152075	100 g	12	90 gg/days	8005214002569



PANCETTA ARROTOLATA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152074	100 g	12	90 gg/days	8005214002576



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
40201	120 g	12	35 gg/days	8005214007540



MORTADELLA BOLOGNA IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152101	150 g	12	40 gg/days	8007273002252



MORTADELLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
40200	120 g	12	40 gg/days	8005214007533

LINEA CONVENIENZA - FORMATO PICCOLO

Small size tray

Una linea di affettati in vaschette dal formato ridotto, con un ottimo rapporto qualità-prezzo e una grammatura ideale per permettersi il lusso di cambiare ogni giorno la propria scelta di salumeria italiana.

A range of sliced deli meats in small trays, with the right value for money and the ideal weight to enjoy the possibility of having a taste of different Italian charcuterie products every day.



PROSCIUTTO COTTO TOAST 7 fette

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34447	100 g	15	40 gg/days	8007273000319

PROSCIUTTO COTTO TOAST 11 fette

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34461	150 g	12	40 gg/days	8007273002061



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34370	80 g	15	90 gg/days	8007273000814



PROSCIUTTO CRUDO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34305	80 g	15	90 gg/days	8007273000241



SALAME MILANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34300	80 g	15	90 gg/days	8007273000166



SALAME UNGHERESE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34306	80 g	15	90 gg/days	8007273000180



SALAME NAPOLI

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34344	80 g	15	90 gg/days	8007273002405



SPIANATA ROMANA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
152178	80 g	15	90 gg/days	8005214000596



COPPA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34323	80g	15	90 gg/days	8007273000258



PANCETTA ARROTOLATA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34004	100g	15	90 gg/days	8005214002798



SPECK

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
156201	80g	15	90 gg/days	8005214002675



BRESAOLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34320	70g	15	90 gg/days	8007273002412



PROSCIUTTO COTTO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
34400	100 g	15	35 gg/days	8007273584901



MORTADELLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
150200	120 g	15	40 gg/days	8005214005140



BACON

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
40228	100 g	15	90 gg/days	8005214004822

LINEA CATERING - FORMATO HORECA

Catering size tray

Una linea di affettati in vaschette con un grande sfondamento, pensata per la ristorazione e per chi ha necessità di utilizzare grandi grammature abbinate a praticità, freschezza e qualità costante dei prodotti.

A line of deli meats in deep large trays, perfect for catering and for those who need to use a large amount of products with high service content, freshness and consistent product quality.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
992379	500 g	4	90 gg/days	8005214000824



PPROSCIUTTO CRUDO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996102	500 g	6	120 gg/days	8005214000589



SPECK

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996106	500 g	6	120 gg/days	8005214001111



COPPA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996126	500 g	6	90 gg/days	80052140004785



BRESAOLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
992156	500 g	6	90 gg/days	8005214000800



PEPPERONI

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996070	1000 g	6	90 gg/days	8005214000572



SPIANATA ROMANA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996111	300 g	6	120 gg/days	8005214006307



SPIANATA PICCANTE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996132	500 g	6	120 gg/days	8005214000718



SALAME MILANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996104	500g	6	120 gg/days	8005214000954



SALAME NAPOLI

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996110	500 g	6	120 gg/days	8005214000862



VENTRICINA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996109	500 g	6	120 gg/days	8005214002965



PANCETTA TESA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996127	500 g	6	90 gg/days	8005214006314



PROSCIUTTO COTTO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996107	500 g	6	40 gg/days	8005214001159



MORTADELLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	COD. EAN EAN Code
996108	500 g	6	60 gg/days	8005214000787

ALTA GAMMA - FORMATO GRANDE

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	COD. EAN / EAN Code
158857	Culatta di Busseto	100 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214004068
158867	Prosciutto Crudo	100 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214003160
158868	Coppa di Parma IGP	100 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214003450
158848	Salame Milano	120 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214003979
158853	Spianata Romana	120 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214004020
158843	Mortadella Bologna IGP	150 g	8 pz/ct	40 gg/days	8005214003924
158840	Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale	150 g	8 pz/ct	35 gg/days	8005214003894
158856	Pancetta Rustica	120 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214004051
158854	Bresaola Stagionata	100 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214004037
158863	Alpen Speck	120 g	8 pz/ct	90 gg/days	8005214004129

LINEA CLASSICA - FORMATO MEDIO

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	COD. EAN / EAN Code
158860	Prosciutto di Parma Dop	120 g	8 pz/ct	50 gg/days	8005214004099
156023	Antipasto Misto	150 g	12 pz/ct	90 gg/days	8005214000626
152068	Prosciutto Crudo	120 g	12 pz/ct	90 gg/days	8007273002191
40203	Prosciutto Crudo	90 g	12 pz/ct	90 gg/days	8005214007564
152072	Salame Milano	120 g	12 pz/ct	90 gg/days	8007273002238
152071	Salame Ungherese	120 g	12 pz/ct	90 gg/days	8007273002221
152070	Salame Nostrano	120 g	12 pz/ct	90 gg/days	8007273002214
152069	Coppa	120 g	12 pz/ct	90 gg/days	8007273002207
40204	Coppa	100 g	12 pz/ct	90 gg/days	8005214007571
152030	Bresaola della Valtellina IGP	70 g	12 pz/ct	90 gg/days	8005214001593
44320	Bresaola	80 g	12 pz/ct	90 gg/days	8005214002620
152515	Carpaccio di Bresaola	100 g	12 pz/ct	30 gg/days	8007273002269
152075	Speck	100 g	12 pz/ct	90 gg/days	8005214002569
152074	Pancetta Arrotolata	100 g	12 pz/ct	90 gg/days	8005214002576
40201	Prosciutto Cotto Alta Qualità	120 g	12 pz/ct	35 gg/days	8005214007540
40202	Prosciutto Cotto Scelto	120 g	12 pz/ct	35 gg/days	8005214007557
152101	Mortadella Bologna IGP	150 g	12 pz/ct	40 gg/days	8007273002252
40200	Mortadella	120 g	12 pz/ct	40 gg/days	8005214007533

LINEA CONVENIENZA - FORMATO PICCOLO

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	COD. EAN / EAN Code
34447	Prosciutto Cotto Toast 7 Fette	100 g	15 pz/ct	40 gg/days	8007273000319
34461	Prosciutto Cotto Toast 11 Fette	150 g	12 pz/ct	40 gg/days	8007273002061
34370	Prosciutto di Parma DOP	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273000814
150202	Prosciutto Crudo	120 g	15 pz/ct	90 gg/days	8005214005164
34305	Prosciutto Crudo interfogliato	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273000241
150201	Salame Milano	120 g	15 pz/ct	90 gg/days	8005214005157
34300	Salame Milano	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273000166
38002	Salame Milano	150 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273002658
38003	Salame Ungherese	150 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273002665
34306	Salame Ungherese	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273000180
34344	Salame Napoli	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273002405
152178	Spianata Romana	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8005214000596
34323	Coppa	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273000258
34004	Pancetta Arrotolata	100 g	15 pz/ct	90 gg/days	8005214002798
156201	Speck	80 g	15 pz/ct	90 gg/days	8005214002675
34320	Bresaola	70 g	15 pz/ct	90 gg/days	8007273002412
34400	Prosciutto Cotto Scelto	100 g	15 pz/ct	35 gg/days	8007273584901
150203	Prosciutto Cotto Alta Qualità	120g	15 pz/ct	35 gg/days	8005214005171
150200	Mortadella	120 g	15 pz/ct	40 gg/days	8005214005140
34357	Mortadella	100 g	15 pz/ct	40 gg/days	8007273000234
38009	Mortadella	150 g	15 pz/ct	40 gg/days	8007273002719
40228	Bacon	100 g	15 pz/ct	90 gg/days	8005214004822

LINEA CATERING - FORMATO HORECA

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	COD. EAN / EAN Code
154176	Prosciutto di Parma DOP	200 g	6 pz/ct	90 gg/days	8005214001067
992379	Prosciutto di Parma DOP Interfogliato	500 g	4 pz/ct	90 gg/days	8005214000824
34310	Prosciutto Crudo interfogliato	200 g	8 pz/ct	120 gg/days	8005214007823
992013	Prosciutto Crudo interfogliato	250 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214002293
996102	Prosciutto Crudo interfogliato	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214000589
36202	Prosciutto Crudo interfogliato	500 g	9 pz/ct	120 gg/days	8005214005782
154310	Prosciutto Crudo	300 g	10 pz/ct	120 gg/days	8005214001166
996106	Speck	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214001111
996201	Speck	250 g	9 pz/ct	120 gg/days	8005214007649
996126	Coppa	500 g	6 pz/ct	90 gg/days	8005214004785
992156	Bresaola	500 g	6 pz/ct	90 gg/days	8005214000800
996070	Pepperoni	1000 g	6 pz/ct	90 gg/days	8005214000572
996170	Secondigliano	1000 g	6 pz/ct	90 gg/days	8005214007670
996119	Spianata Romana	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214006451
996111	Spianata Romana	300 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214006307
996411	Spianata Romana	300 g	4 pz/ct	120 gg/days	8005214007724
996132	Spianata Piccante	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214000718
996104	Salame Milano	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214000954
36204	Salame Milano	500 g	8 pz/ct	120 gg/days	8005214005799
996200	Salame Napoli	250 g	9 pz/ct	120 gg/days	8005214007632
996110	Salame Napoli	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214000862
40011	Salame al Finocchio	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214000121
996109	Ventricina	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214002965
996202	Ventricina	250 g	9 pz/ct	120 gg/days	8005214007656
996116	Soppressa Veneta	500 g	6 pz/ct	120 gg/days	8005214007663
996128	Pancetta	500 g	9 pz/ct	90 gg/days	8005214005812
996127	Pancetta Tesa	500 g	6 pz/ct	90 gg/days	8005214006314
990015	Pancetta Tesa	250 g	5 pz/ct	90 gg/days	8005214006086
996107	Prosciutto Cotto Cupola	500 g	6 pz/ct	40 gg/days	8005214001159
996118	Prosciutto Cotto Rettangolare	500 g	6 pz/ct	40 gg/days	8005214001104
996108	Mortadella	500 g	6 pz/ct	60 gg/days	8005214000787



BRESAOLE E CARPACCI



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in Italian Charcuterie. The plant in Gazoldo degli Ippoliti, in the province of Mantua, is located in an area where forage farming has always played a prominent role, together with its multitude of pig farms. The investments in communication brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it became part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics and corporate changes of the company ever since.

Today the Corte Buona belongs to Italia Alimentari S.p.A., one of the main Italian players in the production of cured meats and snacks.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been mainly used for export, since it stands for good taste, Italian character and traditional Italian charcuterie in the world.





BRESAOLE E CARPACCI CORTE BUONA

Corte Buona cured specialties

Le Bresaole e i Carpacci Corte Buona sono preparati a Postalesio, in Valtellina.

I migliori tagli di carne bovina vengono selezionati e lavorati sapientemente seguendo in maniera fedele le preparazioni tradizionali.

Il risultato finale è una gamma di prodotti che varia dalla Bresaola della Valtellina IGP, a quelle con il miglior rapporto qualità-convenienza, al Carpaccio.

Una linea di salumi dalle proprietà nutrizionali in linea con le più moderne e esigenze di consumo.

Corte Buona Bresaola and Carpaccio are prepared in the Postalesio plant in Valtellina.

The best beef cuts are selected and skilfully prepared remaining loyal to traditions.

The final result is a product assortment that ranges from Bresaola della Valtellina PGI, to products with the best quality-price ratio, and Carpaccio.

A line of deli meats featuring nutritional properties that are in line with the most modern consumption requirements.



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP



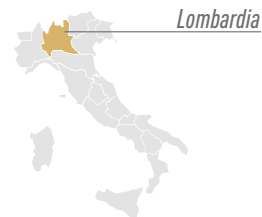
È la Bresaola ottenuta da una rigorosa selezione e rifilatura delle migliori punte d'anca bovine. Seguono salagione, massaggio, insacco e riposo a temperatura controllata.

La fase di stagionatura dona al prodotto quella complessità di aromi e profumi tipici del suo territorio di produzione. L'adesione al disciplinare IGP garantisce un prodotto dalle grandi qualità organolettiche e dall'indiscutibile bontà. TAGLIO PUNTA D'ANCA.

It is the Bresaola made after a careful selection and trimming of the best beef hip tips. These are salted, massaged, filled in casing and put to rest at controlled temperatures. Maturation gives the product its complexity of aromas and flavours that are typical of its production area. Compliance with the PGI specifications gives rise to a product with great organoleptic features and unquestionable taste.

HIP TIPS CUT.





Lombardia

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP intera

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154722	3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum
159492	3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum

Packaging con
fetta a vista
Visible
slice

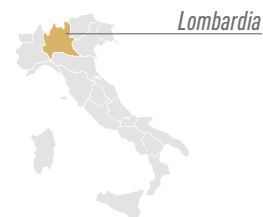


BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP a metà

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
151073	1,6 kg	2 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum
159493	1,6 kg	2 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum



FIOR DI BRESAOLA



Lombardia

È la Bresaola con il giusto rapporto tra **convenienza e qualità**.

Le fese bovine sono aromatizzate e insaccate in budello, quindi asciugate e stagionate.

Un profumo equilibrato, con note speziate. FONTE NATURALE DI FERRO. RICCA DI PROTEINE E VITAMINA B12.

It is the Bresaola with the perfect quality/price ratio.

Beef topsides are flavoured and filled in casing, then dried and matured. A balanced aroma with spicy notes.

NATURAL SOURCE OF IRON. RICH OF PROTEIN AND VITAMIN B12.



Packaging con
fetta a vista
Visible
slice

FIOR DI BRESAOLA intera

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
155722	3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto Half, vacuum

FIOR DI BRESAOLA a metà

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
155073	1,6 kg	2 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum



CARPACCIO DI BRESAOLA



Lombardia

CARPACCIO DI BRESAOLA

È un prodotto dalle proprietà nutrizionali uniche e con solo il 2% di grassi.
Un carpaccio di bresaola ottenuto solo da fese di bovino magre, taglio punta d'anca. Le fese, massaggiate e aromatizzate, vengono insaccate in budello e lasciate asciugare, per consentire al prodotto di mantenere tutta la sua freschezza. Un prodotto leggero ma ricco di gusto.
FONTE NATURALE DI FERRO. RICCO DI PROTEINE. SOLO IL 2% DI GRASSI

*It is a product with unique nutritional properties and just 2% fat.
A Carpaccio di bresaola made from lean beef topsides. Topsides are massaged and flavoured, then filled in casing and left to dry to enable the product to keep its full freshness. A light but flavourful product. NATURAL SOURCE OF IRON. RICH OF PROTEIN AND VITAMIN B12.*



Packaging con
fetta a vista
Visible
slice

CARPACCIO DI BRESAOLA a metà

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150515	1,8 kg	2 pz/ct	60 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum





ECCELLENZE STAGIONATE



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in Italian Charcuterie. The plant in Gazoldo degli Ippoliti, in the province of Mantua, is located in an area where forage farming has always played a prominent role, together with its multitude of pig farms. The investments in communication brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it became part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics and corporate changes of the company ever since.

Today the Corte Buona belongs to Italia Alimentari S.p.A., one of the main Italian players in the production of cured meats and snacks.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been mainly used for export, since it stands for good taste, Italian character and traditional Italian charcuterie in the world.





ECCELLENZE STAGIONATE CORTE BUONA

Corte Buona cured specialties

Tutte le Specialità stagionate Corte Buona sono preparate a Busseto, nel cuore della campagna parmense, dalle mani dei migliori maestri norcini della zona. Le loro abilità e conoscenze in fatto di lavorazione delle carni, unite alle applicazioni delle più moderne tecnologie alimentari e un'inimitabile clima che favorisce la lunga stagionatura, permettono di ottenere veri e propri gioielli dell'alta salumeria italiana.

Nasce così la gamma di Culatelli e altre Specialità stagionate tipiche di questa particolare area geografica, come la Culatta di Busseto e la Coppa di Parma IGP; una linea di prodotti di eccellenza che fa riscoprire i sapori unici ed autentici dei migliori salumi italiani.

All Corte Buona's matured Specialities are prepared in Busseto, the heart of Parma's countryside by the best master butchers. Their skills and know how in preparing the meat, combined with the use of state of the art food technology and inimitable climate that favours long maturation, produce real gems of the Italian top quality deli meats.

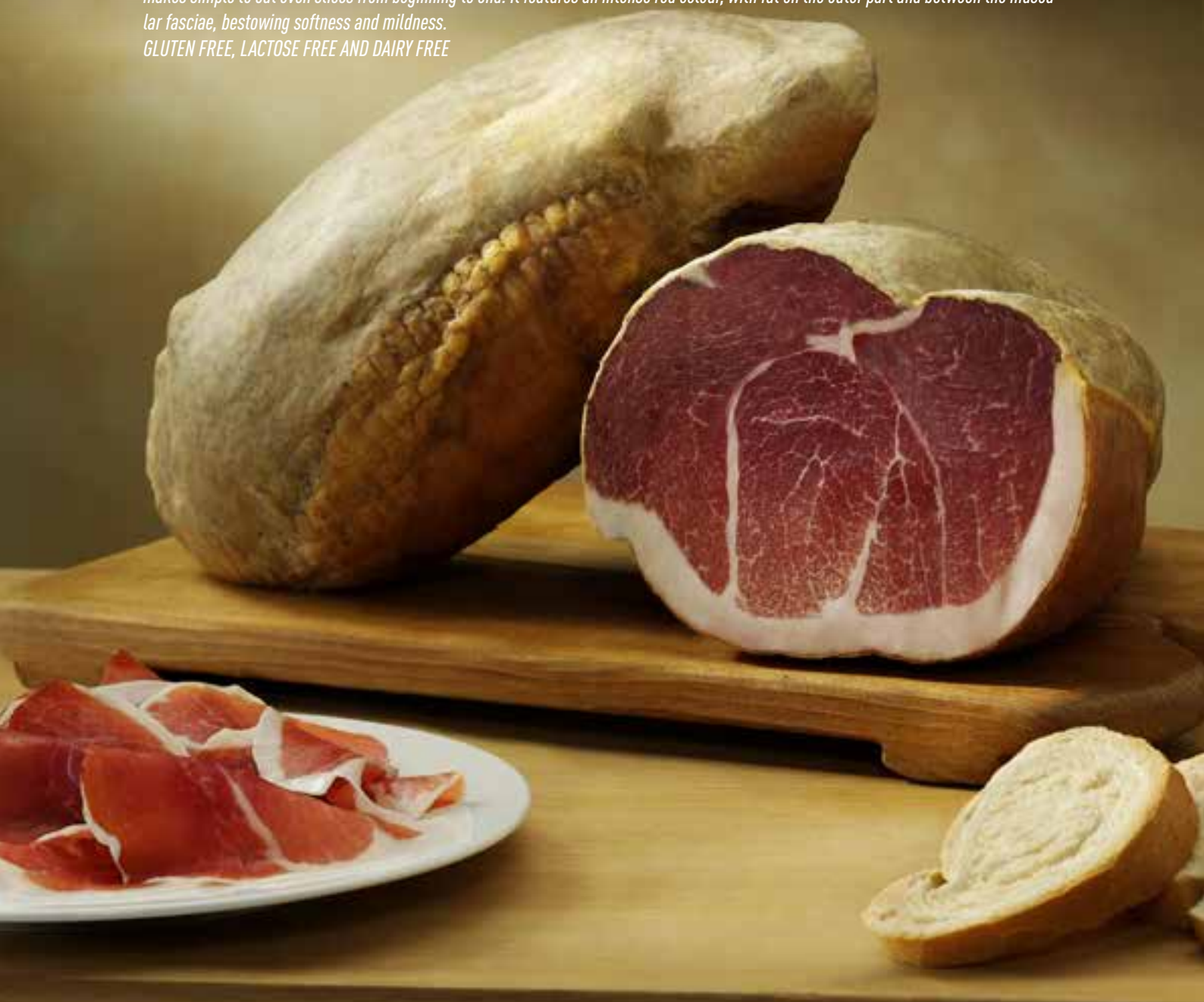
This is how the range of Culatello and other matured Specialities typical of this particular geographical area, such as Culatta di Busseto and Coppa di Parma PGI are created. A line of excellent products to rediscover the unique and authentic flavour of the best Italian deli-meats.



CULATTA DI BUSSETO

È un salume unico, prestigioso, tipico del territorio parmense, prodotto ancora in modo artigianale. Si utilizzano solo cosce suine nazionali selezionate. Dalla coscia si ricava la parte migliore, la più pregiata, senza osso, senza gambo e senza fiocco. La Culatta non viene insaccata poiché un lato è coperto dalla cotenna, mentre la parte magra viene ricoperta di sugna per mantenere il prodotto morbido durante la stagionatura. Viene poi messa in rete e stagionata per 14 mesi in cantine rivestite in pietra naturale. La sua forma tonda consente di avere fette uguali al taglio, dall'inizio alla fine. Si caratterizza per un colore rosso intenso, con presenza di grasso nella parte esterna e tra i fasci muscolari che la rendono morbida e dolce.
SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

This is a unique and prestigious deli-meat, typical of the area of Parma and produced to this day with artisanal skills. Only pork haunches from selected Italian pigs are used. The haunch provides the best and finest meat, without bone, without shank and without the haunch inner part. Culatta is not filled in casing as the rind covers one side, while the lean part is covered with smear to keep the product soft during maturation. Then it is wrapped in a net and let mature for 14 month in cellars lined in natural stone. Its round shape makes simple to cut even slices from beginning to end. It features an intense red colour, with fat on the outer part and between the muscular fasciae, bestowing softness and mildness.
GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



La Culatta di Busseto, per esaltare le proprie caratteristiche organolettiche, deve essere affettata sottile avendo cura di eliminare la sugna presente sulla parte magra. La cotenna va rafilata in modo graduale una volta che si procede con l'affettatura, per proteggere l'integrità e le caratteristiche del prodotto.

Si consiglia di degustarla con pane fragrante, focaccia o con la tradizionale torta frita alla parmigiana. Si abbina a vini leggeri, bianchi e rosati, morbidi e poco alcolici che non coprano la delicatezza della Culatta, o a rossi fruttati come il Lambrusco.

To intensify its organoleptic features Culatta di Busseto must be sliced thin, making sure to remove the smear remaining on the lean part. The rind must be trimmed gradually every time it is sliced, to keep the product's shape and features.

Enjoy it with tasty bread, focaccia or with traditional Parma-style fried dough. It is paired with light wines, white or rosé, smooth and with low alcohol so as not to overpower Culatta's delicate flavour, or fruity red wines like Lambrusco.



CULATTA DI BUSSETO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150992	5 kg	1 pz/ct	150 gg/days	Intera whole

CULATTA DI BUSSETO tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150993	2,5 kg	2 pz/ct	150 gg/days	A metà sottovuoto half, vacuum



CULATELLO DI ZIBELLO DOP



È il re dei salumi, il prodotto più pregiato ed esclusivo di tutta la salumeria italiana.

Nasce nel cuore della campagna parmense, dove il territorio e il clima gli donano le esclusive note di dolcezza, delicatezza e profumo durante la fase di stagionatura.

La lavorazione del Culatello di Zibello DOP è affidata alle sapienti mani dei maestri norcini della zona: partendo dal muscolo centrale della coscia suina si procede ad un massaggio manuale e un'accurata aggiunta di sale e pepe a secco. Il Culatello viene poi messo a riposo per qualche giorno; infine si procede con la fase di insacco in budello naturale, cucitura e legatura a mano che gli conferisce la forma finale a pera. Da questo momento il Culatello viene trasferito in cantina dove stagiona per almeno 10/12 mesi.

Al taglio il Culatello si presenta di colore rosso uniforme, con un profumo intenso di stagionatura e un sapore fragrante e delicato. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

This is the King of deli-meats, the most refined and exclusive of all Italian deli-meats.

It is born in the heart of Parma's countryside, where, during the maturation phase, land and climate bestow to it exclusive mild nuances, delicate flavour and aroma. Processing of Culatello di Zibello PDO is entrusted to the expert hands of local master butchers: it starts from the central muscle of the pig haunch, then manual massaging and the addition of the right amount of dry salt and pepper. Culatello is then let rest for some days; afterwards the next phase is the natural casing, then stitching and tying by hand, which gives it the final pear shape. From that moment on Culatello is moved to the cellar where it matures for at least 10/12 months. Once cut, Culatello shows uniform red colour with an intense maturation aroma and delicate taste. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Il Culatello di Zibello DOP ha un sapore molto delicato, profumo persistente ed una dolce fragranza inimitabile derivante dalla limitata aggiunta di sale. L'abbinamento gastronomico più semplice vede il Culatello tagliato molto sottile a macchina e servito con pane bianco a fette, accompagnato con riccioli di burro che esaltano le note dolci del prodotto. Nella provincia parmense si usa proporre il culatello anche con torta frita alla parmigiana, focaccia, oppure con frutta come melone e fichi, per sfruttare il piacevole e fresco contrasto.

L'abbinamento consigliato è con vini giovani e frizzanti, rossi o bianchi, dal gusto non intenso, come Lambrusco o Malvasia.

Culatello di Zibello PDO has an extremely delicate flavour, persistent aroma and inimitable mild fragrance that comes from the small amount of salt added. The simplest way to enjoy Culatello is machine-sliced very thin and served with white sliced bread and curls of butter that enhance the sweet notes of the product.

According to tradition, in the area of Parma Culatello is also served with fried dough, focaccia, or with fruits such as melon and figs, to exploit the pleasing and fresh contrast.

The recommended pairing is with young sparkling wines, red or white, with mild taste such as Lambrusco or Malvasia.



Da una selezione di cosce di Suino Pesante Padano.
Selection of haunches of heavy pigs from the Po valley.



CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150898	4 kg	1 pz/ct	180 gg/days	Intero whole

CULATELLO DI ZIBELLO DOP tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150893	2 kg	2 pz/ct	180 gg/days	A metà sottovuoto half, vacuum



COPPA DI PARMA IGP



La Coppa di Parma IGP è un prodotto che nasce da un'attenta selezione di coppe suine nazionali e segue ancora una lavorazione artigianale, in linea con i dettami del disciplinare di Indicazione Geografica Protetta.

Le carni vengono sapientemente lavorate con la concia tipica di Parma e insaccate in budello naturale; la legatura viene fatta ancora a mano e la lenta fase di stagionatura in cantina dona a questo prodotto il caratteristico aroma intenso e il gusto tipico.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Coppa di Parma PGI comes from careful selection of necks of Italian pigs and artisanal workmanship, in compliance with the regulations for Protected Geographical Indications.

The meat is expertly processed using the typical Parma curing mix and filled in natural casing; it is still tied by hand and the long maturation phase in the cellar bestows to this product its characteristic intense aroma and classic taste.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



La Coppa di parma IGP ha un profumo deciso, caratterizzato da spiccate note di stagionatura. La fetta è compatta e deve essere tagliata sottile per esaltare a pieno il gusto del prodotto.

Si degusta con fette di pane morbido, grissini o schiacciate, come aperitivo insieme a verdure e sottoli, accompagnata da vini bianchi frizzanti che non coprano eccessivamente la delicatezza di questo salume.

Coppa di Parma PGI has a decisive aroma, characterized by marked note of matured product. The slice is compact and must be thin to bring out the product's full taste.

It is served with sliced soft bread, breadsticks or flat breads, as starter with vegetables and oil-preserved vegetables, paired with sparkling white wines that do not overpower the delicate taste of this deli-meat.



COPPA DI PARMA IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
92	1,6 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera whole

COPPA DI PARMA IGP tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
040049	0,8 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà half



CULATELLO ARTIGIANALE

È un Culatello preparato seguendo la ricetta tradizionale, nel rispetto dei tempi di preparazione e stagionatura. Un prodotto pensato per il banco gastronomia, che viene pressato in forma cilindrica per ottimizzare la resa in affettatura; è pelato e confezionato sottovuoto per preservare fragranza e gusto. Il sapore è morbido e delicato, e il profumo persistente. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

This Culatello is prepared according to the traditional recipe, following set times for preparation and maturation. A product conceived for the deli counter, pressed in a cylindrical shape to optimize performance when sliced; peeled and vacuum packed to maintain aroma and taste. It is mild and delicate with persistent aroma. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Emilia Romagna

CULATELLO ARTIGIANALE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150895	2,3 kg	1 pz/ct	150 gg/days	Intero, sottovuoto Whole, vacuum

CULATELLO ARTIGIANALE tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150897	1,7 kg	2 pz/ct	150 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum

COPPA EMILIANA

È la Coppa tipica emiliana, preparata con un accorto dosaggio di spezie e aromi, insaccata e lasciata stagionare a lungo in cantina. La ricetta tipica di questa regione conferisce un profumo finale particolarmente intenso al prodotto, e un gusto dolce ed equilibrato. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

This is the typical Coppa from the Emilia region, prepared with expert balance of spices and aromas, cased and matured for long time in the cellar. The regional typical recipe bestows a particularly intense final aroma and a mild balanced taste to this product. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Emilia Romagna

COPPA EMILIANA tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
94	0,8 kg	6 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum

ECCELLENZE STAGIONATE

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150992	Culatta di Busseto	5,0 kg	1	150 gg / days	Intera / whole
150993	Culatta di Busseto	2,5 kg	2	150 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
150898	Culatello di Zibello DOP	4,0 kg	1	180 gg / days	Intero / whole
150893	Culatello di Zibello DOP	2,0 kg	2	180 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
92	Coppa di Parma IGP	1,6 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
040049	Coppa di Parma IGP	0,8 kg	4	120 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
150895	Culatello Artigianale	3,5 kg	1	150 gg / days	Intero / whole
150897	Culatello Artigianale	1,7 kg	2	150 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
94	Coppa Emiliana	0,8 kg	6	90 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum



MORTADELLE



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in the Italian Charcuterie area: the Gazoldo degli Ippoliti plant, in Mantua province, have been located in a typical farmed forage territory and a high density rearing porks area. The investments in communication that followed brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it has become part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics of the company and the corporate changes.

Today the Corte Buona brand finally stabilized under the direction of Italia Alimentari S.p.A., one of the most important Italian players in cured meats and snacks production.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been dedicated to the foreign market, since it transmits the good taste, the Italian character and the typicality of traditional Italian charcuterie in the world.





MORTADELLE CORTE BUONA

Corte Buona mortadellas

La mortadella ha origini antiche: la storia racconta la sua nascita in un'area compresa tra Emilia-Romagna e Lazio, territorio dell'antica Felsina etrusca in zone ricche di boschi di querce che fornivano grande quantità di ghiande, principale alimento dei maiali.

Nel tardo Medioevo, si hanno ancora notizie della sua produzione che avveniva esclusivamente nella città di Bologna.

Oggi gli investimenti in ricerca e tecnologie produttive hanno permesso di innovare mantenendo le ricette di un tempo. La tradizione prevede un impasto di carne di maiale macinata finemente al quale vengono aggiunti spezie e lardelli. Il tutto viene insaccato in budello naturale o sintetico e cotto a lungo in stufe, in modo da preservarne tutta la fragranza al taglio. La gamma varia dalla classica Mortadella Bologna I.G.P alla tradizionale Miss Emilia alla più conveniente Miss Modena.

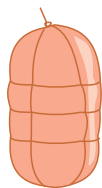
Mortadella has ancient origins: the story of Mortadella tells that it was born in a geographical area between Emilia-Romagna and Lazio region, in the territory of ancient Felsina, where oak woods were popular and acorns, the main food for pigs, too.

In the late Middle-ages, there are testimonies of its production exclusively in the area of Bologna province.

Today, the investments in research and productive technologies has permitted to evolve, maintaining the old recipes. The tradition provides for a mixture of meats finely grind, to which pieces of lard and spices are added. The mixture is then bagged in natural or synthetic casing and cooked slowly in bricks oven, in order to guarantee the fragrance during the slice. The range of products goes from the typical Mortadella Bologna PGI to the traditional Miss Emilia and the good value for money Miss Modena.

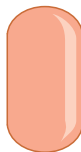
LE FORME

Shapes



Legata a mano

Hand-tied



Cilindrica

Cylindrical shape



Ovale

Oval shape

MORTADELLA BOLOGNA IGP



Una specialità gastronomica straordinaria: una ricetta di qualità e una lavorazione che rispondono al rigido Disciplinare di Produzione della Mortadella Bologna IGP. La Mortadella Bologna IGP è disponibile in vescica naturale, legata a mano con corde e cotta a lungo nelle stufe, oppure in budello sintetico, dal formato cilindrico moderno e pronto per il taglio.

Senza glutammato monosodico Senza lattosio e derivati del latte e senza polifosfati (a norma di Disciplinare).

An extraordinary gastronomic specialty: a high quality recipe and process that comply with the strict Production Specifications of the Mortadella Bologna PGI. The Mortadella Bologna PGI is available in natural case, hand tied with strings and cooked slowly in stoves, or in synthetic casing, with a modern cylindrical shape ready for slicing. No added monosodium glutamate Lactose free, no milk derivatives, no polyphosphates (according to Disciplinary)





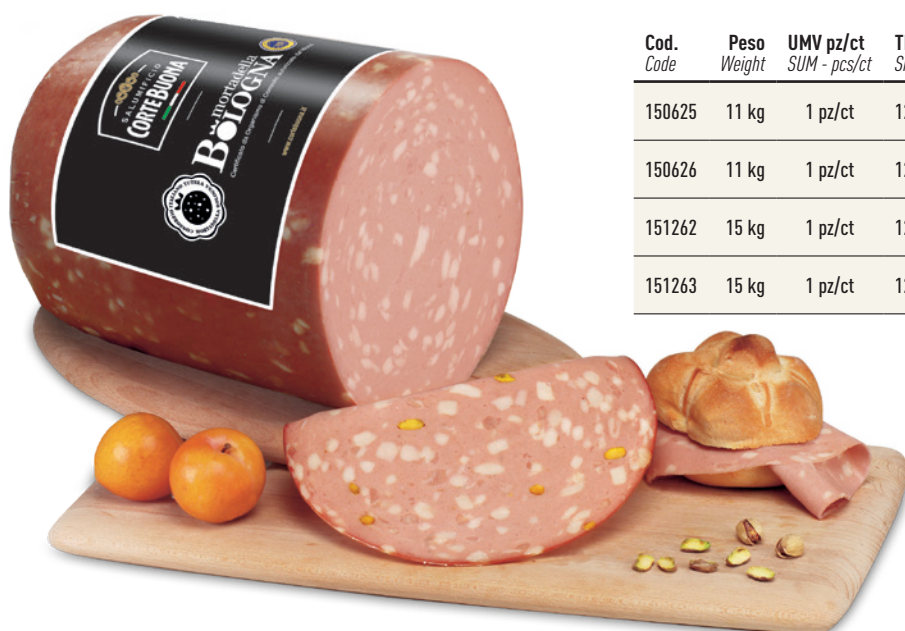
MORTADELLA BOLOGNA IGP

Budello naturale, legata a mano - Natural casing, hand-tied

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150580	14 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - Intera Ø 23 cm - Whole
150280	14 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - Intera c/pistacchi Ø 23 cm - Whole w/pistachios
150276	11 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 22 cm - Intera c/pistacchi Ø 22 cm - Whole w/pistachios
150399	7 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà Ø 23 cm - Half
150322	7 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà c/pistacchi Ø 23 cm - Half w/pistachios
303	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Ø 14 cm - A metà c/pistacchi Ø 14 cm - Half w/pistachios

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Formato cilindrico - Cylindrical shape



Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150625	11 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà Ø 23 cm - Half
150626	11 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà c/pistacchi Ø 23 cm - Half w/pistachios
151262	15 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà Ø 23 cm - Half
151263	15 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà c/pistacchi Ø 23 cm - Half w/pistachios

MORTADELLA MISS MODENA

Il giusto compromesso tra convenienza e qualità. La speziatura e l'aromatizzazione marcate donano a questo prodotto un profumo intenso e un gusto deciso.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The right compromise between convenience and quality. The marked spiciness and aromatization give this product an intense aroma and a strong taste.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



MORTADELLA MISS MODENA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
346	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Ø 14 cm - A metà Ø 14 cm - Half
345	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Ø 14 cm - A metà c/pistacchi Ø 14 cm - Half w/pistachios

MORTADELLA MISS MODENA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
424	5 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Ø 19 cm - Intera Ø 19 cm - Whole

MORTADELLA MISS EMILIA

Ovalette e di piccolo formato, ideali per avere sempre a disposizione un'ottima mortadella emiliana in qualsiasi occasione. Confezionate in budello salvafreschezza, assicurano una shelf life prolungata, senza rinunciare a qualità e gusto.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

These small oval size product are ideal to have an excellent Mortadella from the Emilia region available for every occasion. Their freshness-saver casing ensures a long shelf-life, without sacrificing quality and taste. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



PICCOLO FORMATO
SMALL SHAPE

MORTADELLA MISS EMILIA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	EAN CODE
150443	1 kg	6 pz/ct	120 gg/days	8007273002382

MORTADELLE

Budello naturale, legata a mano - Natural casing, hand-tied

Formato cilindrico - Cylindrical shape

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150580	Mortadella Bologna IGP	14 kg	1	120 gg / days	Ø cm 23 - Intera Ø cm 23 - Whole
150280	Mortadella Bologna IGP	14 kg	1	120 gg / days	Ø cm 23 - Intera con pistacchi Ø cm 23 - Whole with pistachios
150276	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg / days	Ø cm 22 - Intera con pistacchi Ø cm 22 - Whole with pistachios
150399	Mortadella Bologna IGP	7 kg	2	120 gg / days	Ø cm 23 - A metà Ø cm 23 - Half
150322	Mortadella Bologna IGP	7 kg	2	120 gg / days	Ø cm 23 - A metà con pistacchi Ø cm 23 - Half with pistachios
303	Mortadella Bologna IGP	2,5 kg	4	120 gg / days	Ø cm 14 - A metà con pistacchi Ø cm 14 - Half with pistachios
150625	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg / days	Ø cm 23 - A metà Ø cm 23 - Half
150626	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg / days	Ø cm 23 - A metà con pistacchi Ø cm 23 - Half with pistachios
151262	Mortadella Bologna IGP	15 kg	1	120 gg / days	Ø cm 23 - A metà Ø cm 23 - Half
151263	Mortadella Bologna IGP	15 kg	1	120 gg / days	Ø cm 23 - A metà con pistacchi Ø cm 23 - Half with pistachios
346	Mortadella Miss Modena	2,5 kg	4	120 gg / days	Ø cm 14- A metà Ø cm 14 - Half
345	Mortadella Miss Modena	2,5 kg	4	120 gg / days	Ø cm 14 - A metà con pistacchi Ø cm 14 - Half with pistachios
424	Mortadella Miss Modena	5 kg	2	120 gg / days	Ø cm 19 - Intera con pistacchi Ø cm 19 - Whole with pistachios
150443	Mortadella Miss Emilia	1 kg	6	120 gg / days	EAN 8007273002382



PANCETTE



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in the Italian Charcuterie area: the Gazoldo degli Ippoliti plant, in Mantua province, have been located in a typical farmed forage territory and a high density rearing porks area. The investments in communication that followed brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it has become part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics of the company and the corporate changes.

Today the Corte Buona brand finally stabilized under the direction of Italia Alimentari S.p.A., one of the most important Italian players in cured meats and snacks production.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been dedicated to the foreign market, since it transmits the good taste, the Italian character and the typicality of traditional Italian charcuterie in the world.





LE PANCETTE CORTE BUONA

Corte Buona pancettas

Le Pancette Corte Buona sono preparate partendo da una selezione dei tagli di pancia suina, privati della cotenna e rifilati a mano.

Seguono le fasi di salagione, piegatura e legatura manuale. Infine le pancette stagionano alcuni mesi in cantina, dove acquisiscono la loro straordinaria complessità di aromi.

Nasce così la gamma delle Pancette, che varia dalla coppata all'arrotolata, dalle magrette alla pancetta tesa; una linea di prodotti che fa riscoprire i sapori unici di questi grandi salumi della tradizione italiana.

All Corte Buona's Pancettas are prepared starting from a careful selection of the pork belly meats; these have their rind removed and are hand trimmed. The manual phases of salting, shaping e tying follow. Now Pancettas are ready for a slow maturation in cellar.

This is how the range of Pancettas is created, going from Coppata to Arrotolata, from Magretta to Pancetta tesa; a line of excellent products to rediscover the unique and authentic flavour of these fantastic Italian deli meats.



PANCETTA COPPATA

La Pancetta Coppata è una specialità realizzata partendo da due tagli di pancetta magretta, privati della cotenna, aromatizzati e salati a secco, e infine arrotolati attorno ad una coppa prestagionata. Il tutto avvolto in carta, legato con spago e lasciato stagionare lentamente in cantina. Il prodotto finito si caratterizza per una fetta grande e un gusto dolce e morbido, con una leggera e gradevole speziatura.

Pancetta Coppata is a speciality produced starting from two cuts of lean pork belly, with the rind removed, flavoured and dry cured, then wrapped around a heart of matured coppa. It is then wrapped with paper, tied and left in cellar for a slow maturation. The finished product yields large slices, and it is mild and soft to the palate, with a light and pleasant spiciness.



PANCETTA COPPATA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40405	5,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto whole, vacuum packed
40406	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed



PANCETTA ARROTOLATA

La Pancetta Arrotolata è una specialità ottenuta partendo da una pancetta suina che, una volta scotennata e tolettata, viene salata, messa a riposare, massaggiata e, infine, arrotolata su se stessa. In questo modo la parte grassa del prodotto, rivolta all'esterno, gli conferisce un gusto saporito ed una consistenza morbida. La lenta stagionatura in cantina completa il prodotto.

Il prodotto finito è in rete per garantire praticità di servizio.

Pancetta Arrotolata is a speciality obtained starting from the fat part of the pig which, once trimmed, is salted, left to rest, massaged and, finally, rolled up. This last stage, which brings the fat part outside, gives the product a tasty flavour and a soft texture. A slow curing process completes the product. The finished product is wrapped in a net to ensure ease of use.



PANCETTA ARROTOLATA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40409	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto whole, vacuum packed
40410	1,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed



PANCETTA MAGRETTA

La Pancetta Magretta viene realizzata partendo da una selezione di tagli di carne più magri, mondate e rifilate per ottenere una pancetta con un contenuto di grassi inferiore rispetto a quelle tradizionali. Il prodotto viene privato della cotenna, aromatizzato, avvolto in rete e lasciato a stagionare in cantina.

La Pancetta Magretta si presenta ben compatta, con un'ottima tenuta della fetta, e con un gusto ed un sapore caratteristici.

Pancetta Magretta is produced starting from a selected and trimmed pork prime cuts; the particular attention dedicated to the cutting and trimming process leads to a finished product with a fat content that is lower than in traditional Pancettas. The rind is removed from the product, spiced, wrapped in a net and let cured in cellars. Pancetta Magretta is compact, with a good sliceability, and a very characteristic taste.



PANCETTA MAGRETTA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40411	3,4 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto whole, vacuum packed
40412	1,7 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed

PANCETTA MAGRETTA con pepe

La Pancetta Magretta con pepe è una magretta tradizionale a cui, durante la fase di salatura, viene aggiunta una dose di pepe nero in grani che le conferisce un gusto e una fragranza uniche e decise.

È ideale per chi ama gli aromi decisi e speziati.

Pancetta Magretta with pepper is a traditional magretta to which, during the salting process, coarse black pepper is added to give a unique and distinctive flavour and aroma to the product.

It is ideal for anyone who loves distinctive and spicy aromas



PANCETTA MAGRETTA con pepe

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40416	1,7 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed

PANCETTA TESA affumicata

La Pancetta Tesa è una specialità ottenuta dalla lavorazione di una pancetta con cotenna, mondata e rifilata nella caratteristica forma tesa. Successivamente vengono aggiunti sale e spezie, e la pancetta è poi fatta asciugare stesa. Al termine dell'asciugatura il prodotto viene affumicato naturalmente, grazie ai fumi naturali del legno di faggio.

Pancetta Tesa is a speciality obtained from processing pork belly with rind, cut and trimmed to the characteristic flat shape. The cut is processed, salt and spices are added, and finally it is dry cured. At the end of this process, it is naturally smoked with beech wood.



PANCETTA TESA affumicata

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150732	1,5 kg	2 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed
30732	1,5 kg	3 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed



PANCETTA MAGRETTA - PANCETTA MAGRETTA CON PEPE - PANCETTA TESA



PROSCIUTTI CRUDI



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in the Italian Charcuterie area: the Gazoldo degli Ippoliti plant, in Mantua province, have been located in a typical farmed forage territory and a high density rearing porks area. The investments in communication that followed brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it has become part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics of the company and the corporate changes.

Today the Corte Buona brand finally stabilized under the direction of Italia Alimentari S.p.A., one of the most important Italian players in cured meats and snacks production.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been dedicated to the foreign market, since it transmits the good taste, the Italian character and the typicality of traditional Italian charcuterie in the world.





PROSCIUTTI CRUDI CORTE BUONA

Corte Buona cured hams

Con i suoi semplici ingredienti, il Prosciutto Crudo è considerato il vero emblema della Salumeria Italiana nel mondo. È ottenuto da cosce suine lavorate e salate a mano quindi stagionate a lungo in cantina secondo un procedimento tradizionale che è rimasto immutato nel tempo.

Corte Buona propone una gamma completa di Prosciutti Crudi, proposti in diverse tipologie e pezzature, sia per il banco taglio che per l'affettatura.

With its simple ingredients, Dry-cured ham is the true symbol of Italian deli meats worldwide. It is made from pork haunches processed and salted by hand, then matured at length in cellars following a traditional process that has remained unchanged with time.

Corte Buona proposes a complete range of Dry-cured Hams, different in type and size, both for deli counters and for slicing.

LA LAVORAZIONE

Processing



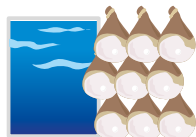
Selezione della materia prima e rifilatura

Selection of the raw material and trimming



Salagione, massaggio e riposo a temperature controllate

Salting, massage and rest at controlled temperatures



Stagionatura in osso

Curing with bone



Sugnatura

Greasing



Stagionatura finale, toelettatura e confezionamento

Final curing, grooming and packaging



TIPOLOGIE

Types

I prosciutti crudi si differenziano in base alla toelettatura, cioè al procedimento di pulizia e preparazione, che subiscono una volta stagionati e che corrisponde al loro aspetto finale.

Dry-cured Hams differ for their trimming, i.e. the cleaning and preparation processes they undergo after maturation to determine the final appearance.

CON OSSO *with bone*



CON OSSO *with bone*

Al termine della stagionatura il prosciutto è lavato, fatto asciugare e risugnato.

At the end of maturation, hams are washed, dried and smeared again.



PRESSATO *pressed*

Disossato con taglio inclinato sulla fesa; viene poi ricompattato con graffe e pressato.

Deboned with slanted cut on the topside; it is then reassembled with clips and pressed.



PRESSATO FIORE

Disossato con taglio inclinato sulla fesa e ricompattato con graffe. Viene rimossa a coltello la sugna ed il grasso ossidato.

Deboned with slanted cut on the top side and reassembled with clips.

The "sugna" and the oxidized fat are removed with a knife.



ADDOBBO

Il prosciutto viene pulito a coltello, disossato con taglio verticale sulla lunghezza del femore, arrotolato su sé stesso e fissato con reggette. Il gambetto viene poi graffettato e protetto con stagnola.

Hams are cleaned with a knife, boned with a vertical cut along the femur bone, folded and secured with staples.

The shank is stapled and protected with aluminum foil.



PELATELLO O CUORE

Il prosciutto viene disossato sfilando l'osso lateralmente, il gambetto viene rimosso e la cotenna completamente asportata. Ricompattato con graffe viene poi pressato.

Hams are boned by removing the bone laterally, the shank and the rind are completely removed.

Re-assembled with staples, hams are then pressed.



TRANCIO

Il prosciutto viene toelettato al coltello mantenendo parte della cotenna, poi viene pressato e tagliato in tranci o quarti.

Ham is deboned, groomed with a knife, keeping part of the rind, then pressed and cut into quarters.



MATTONELLA *brick*

Il prosciutto viene disossato, completamente privato dalla cotenna e pulito a coltello. Infine viene pressato a parallelepipedo.

Ham are boned, completely de-rinded, cleaned with a knife and finally pressed in a block shape.

DISSOSSATO *without bone*

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Per la produzione del prosciutto di Parma D.O.P si utilizzano solo cosce di suini pesanti, provenienti dal circuito tutelato D.O.P, macellati quando hanno almeno 9 mesi e pesano dai 144 ai 176kg. La coscia viene fatta riposare 24 ore al freddo, dopodiché si procede alla rifilatura e alle fasi di salagione, dove il prosciutto sosta per diversi periodi in celle con valori di umidità e temperatura controllate. Successivamente viene lavato e appeso alle tradizionali "scalere" per la fase di prestagionatura, poi sugnato e preparato per la fase di stagionatura nelle cantine, dove lentamente arriva a maturazione. Disponibile intero con osso, disossato e a tranci.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

For the production of Prosciutto di Parma PDO, only legs from the heavy pigs of the Po valley are used, originating from the PDO circuit, slaughtered when they are at least 9 months old and weigh between 144 and 176 kg.

The leg is left to rest 24 hours in a cold cell, after which it goes through the trimming and the various salting phases, where the ham stops for different periods of time in cells with controlled humidity and temperatures. It is then washed and hung from the traditional wood frames called "scalere" for the pre-curing phase, then the external surface is softened with "sugna" and it is prepared for the curing stage in cellars, where it slowly reaches maturity. Available sizes: whole with bone, boned or sliced.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

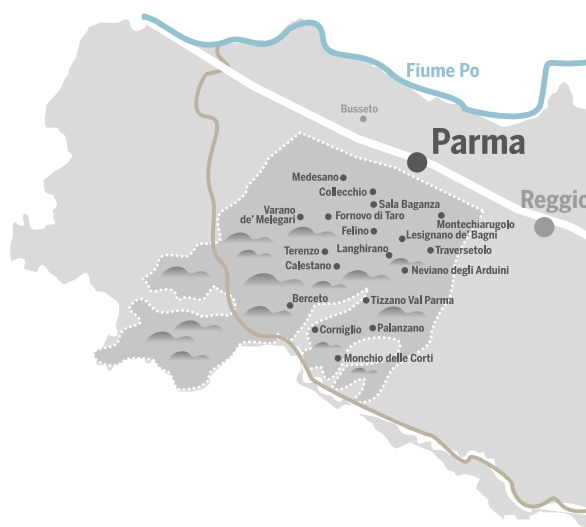


Zona di produzione

Come stabilisce il consorzio di tutela, l'intera lavorazione può avvenire solo in una un'area estremamente limitata della provincia di Parma, a sud della via Emilia, a distanza di almeno 5 Km da questa, fino a un'altitudine di 900 m, delimitata a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone.

Production area

As established by the protection consortium, the entire processing can only take place in an extremely limited area located in the province of Parma, south of the Via Emilia, at a distance of at least 5 km from it, up to an altitude of 900 m, bordered to the east by the river Enza and to the west by the stream Stirone.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 14 mesi - whole, 14 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150014	9,5 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso Whole, with bone

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150016	9,5 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso Whole, with bone



INTERO, CON OSSO
Whole, with bone



PROSCIUTTO DI PARMA DOP PRESSATO



DISSOSSATO, PRESSATO
Deboned, pressed

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 14 mesi - whole, 14 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
000024	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, pressato <i>Deboned, pressed</i>



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
1026	3,6 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Disossato, pressato <i>Deboned, pressed</i>

PROSCIUTTO DI PARMA DOP PRESSATO FIORE



DISOSSATO, PRESSATO FIORE
Deboned, pressed Fiore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150026	6,7 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
000028	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
151032	3,5 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

quarto - quarter

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
151031	1,5 kg	8 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP PELATELLO O CUORE



PELATELLO o CUORE



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154806	5,4 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato Cuore Deboned, Cuore



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

a meta - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154807	2,5 kg	2 pz/ct	90 gg/days	Disossato Cuore Deboned Cuore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP ADDOBBO



DISOSSATO ADDOBBO
Deboned, Addobbo



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150033	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Campagnolo Fiore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

intero, stagionatura 18 mesi - whole 18 months curing

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150032	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Addobbo

PROSCIUTTO DI PARMA DOP MATTONELLA - Block



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

mattonella - block

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
991026	2,5 kg	2 pz/ct	90 gg/days	Mattonella Block

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PROSCIUTTO CRUDO FILO CON OSSO



INTERO, CON OSSO
Whole, with bone



Un prosciutto crudo classico, dal gusto dolce e delicato. Ottenuto da una selezione accurata delle migliori cosce suine e una lavorazione secondo il metodo tradizionale. Segue una lenta stagionatura in collina. Disponibile intero con osso, disossato oppure a tranci.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A classic cured ham, with a sweet and delicate taste. Obtained from a careful selection of the best pork legs processed according to the traditional method. A slow curing in the hills follows. Available sizes: whole with bone, boned or sliced.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
48	8,5 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso <i>Whole, with bone</i>

DISOSSATO



DISOSSATO, PRESSATO
Deboned, pressed



PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
55	5,7 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, pressato <i>Deboned, pressed</i>

PROSCIUTTO CRUDO FILO a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
1052	3,1 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Disossato, pressato <i>Deboned, pressed</i>

PROSCIUTTO CRUDO FILO PRESSATO FIORE



DISOSSATO, PRESSATO FIORE
Deboned, pressed Fiore



PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
57	6,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO CRUDO FILO a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
65	3 kg	2 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore



PROSCIUTTO CRUDO FILO quarto - quarter

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150063	1,2 kg	8 pz/ct	90 gg/days	Pressato Fiore Pressed Fiore

PROSCIUTTO CRUDO FILO

PROSCIUTTO CRUDO FILÒ PELATELLO O CUORE



PELATELLO o CUORE



PROSCIUTTO CRUDO FILÒ intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154812	4,4 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Pelatello o Cuore



PROSCIUTTO CRUDO FILÒ a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
4813	2,2 kg	4 pz/ct	90 gg/days	Pelatello o Cuore

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PROSCIUTTO CRUDO FILO ADDOBBO



DISOSSATO ADDOBBO
Deboned, Addobbo



PROSCIUTTO CRUDO FILO intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
59	6 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Addobbo

PROSCIUTTO CRUDO FILO MATTONELLA - Block



PROSCIUTTO CRUDO FILO mattonella - block

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
66	5 kg	4 pz/ct	180 gg/days	Mattonella Block

PROSCIUTTO CRUDO FILO mattonella a metà - half block

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
34813	2,2 kg	8 pz/ct	180 gg/days	Mattonella a metà Half block

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP



Il prosciutto di San Daniele ha proprietà organolettiche uniche: dolce al gusto, ha un aroma fragrante e caratteristico.

Le cosce sono selezionate da suini allevati secondo il disciplinare DOP, sottoposte ad un ciclo produttivo della durata di almeno 12 mesi e successivamente stagionate nel particolare microclima delle colline di San Daniele del Friuli. Le cosce utilizzate per la produzione del San Daniele devono avere un peso non inferiore a 12 kg e conservare lo «zampino», che oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità della coscia agevolando il drenaggio dell'umidità.

Disponibile intero con osso o disossato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Prosciutto di San Daniele has unique organoleptic properties: mild taste, tender to the palate and with unmistakable aromas.

The haunches are selected from pigs raised according to the PDO regulations, they are matured in the unique microclimate of the hills of San Daniele in the Friuli region for 12 months at least. The haunches have to weight 12 Kg minimum and the paw has to be left on the legs in order to maintain the integrity of the haunches and the right level of meat humidity.

Available whole with bone or deboned.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Zona di produzione

I suini sono nati, allevati e macellati in Italia mentre le fasi di trasformazione e lavorazione del prodotto (dalla coscia fresca al prosciutto crudo stagionato) devono avvenire all'interno dei confini del Comune di San Daniele del Friuli in provincia di Udine, in uno dei prosciuttifici aderenti al Consorzio.

Production area

Pigs are born, bred and slaughtered in Italy, whereas the processing phases (from fresh haunches to matured dry-cured hams) have to take place within the borders of the Municipality of San Daniele del Friuli, in the province of Udine, in one of the Consortium's member ham factories.



INTERO, CON OSSO
Whole, with bone



DIROSSATO
Deboned

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
1	10,3 kg	2 pz/ct	365 gg/days	Intero, con osso Whole, with bone

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
2	8 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, Addobbo Deboned, Addobbo
8	7,5 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, Pressato Deboned, Pressed
5	7,3 kg	2 pz/ct	180 gg/days	Disossato, Pressato Fiore Deboned, Pressed Fiore

SPECK ALTO ADIGE IGP



Una rinomata specialità del Nord est Italia, dall'aroma ricco e deciso, caratterizzato da una sapiente affumicatura e da un'equilibrata aromatizzazione con ginepro e spezie. Una ricetta segue rigorosamente i dettami del disciplinare IGP.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Renowned specialty from the North East of Italy with a rich and decided aroma, it is characterised by refined smoking and balanced flavouring with juniper and spices. A recipe that complies with the requirements of the PGI specifications.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SPECK ALTO ADIGE IGP

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
158802	2,4kg	2 pz/ct	180 gg/days	Intero Whole

SPECK

Un prodotto con un aroma intenso, una decisa affumicatura al legno di faggio ed un accorto dosaggio di spezie. Disponibile sia intero che a metà, con un ottimo rapporto qualità prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE**

A product with intense aroma, clear beech wood smoky notes with a wise balance of spices. Available both whole and in half, with an optimum quality-price ratio.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SPECK

intero - whole

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150080	5,4 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum

SPECK

a metà - half

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150084	2,6 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum

PROSCIUTTI CRUDI

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150014	Prosciutto di Parma DOP 14 mesi	9,5 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
150016	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	9,5 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
24	Prosciutto di Parma DOP 14 mesi	7,5 kg	2	180 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
1026	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	3,6 kg	4	90 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
28	Prosciutto di Parma DOP	7,5 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
151032	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	3,5 kg	4	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
151031	Prosciutto di Parma DOP quarto / quarter	1,5 kg	8	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
150026	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	6,6 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
154806	Prosciutto di Parma DOP	5,4 kg	2	180 gg / days	Pelatello o Cuore
154807	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	2,5 kg	4	90 gg / days	Pelatello o Cuore
150032	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	7,5 kg	2	180 gg / days	Addobbo
150033	Prosciutto di Parma DOP 18 mesi	7,5 kg	2	180 gg / days	Addobbo
991026	Prosciutto di Parma DOP a metà / half	2,5 kg	2	90 gg / days	Mattonella / Block
48	Prosciutto crudo Filò	8,5 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
55	Prosciutto crudo Filò	5,7 kg	2	180 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
1052	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,8 kg	4	90 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
57	Prosciutto crudo Filò	6,5 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
65	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,7 kg	4	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
150063	Prosciutto crudo Filò a quarto / quarter	1,2 kg	8	90 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore
154812	Prosciutto crudo Filò	4,4 kg	2	180 gg / days	Pelatello o Cuore
4813	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,2 kg	4	90 gg / days	Pelatello o Cuore
59	Prosciutto crudo Filò	6 kg	2	180 gg / days	Addobbo
66	Prosciutto crudo Filò	5 kg	4	180 gg / days	Mattonella / Block
34813	Prosciutto crudo Filò a metà / half	2,1 kg	8	180 gg / days	Mattonella / Block
1	Prosciutto di San Daniele DOP	10,3 kg	2	365 gg / days	Intero con osso / Whole with bone
2	Prosciutto di San Daniele DOP	7,8 kg	2	180 gg / days	Addobbo
8	Prosciutto di San Daniele DOP	7,5 kg	2	180 gg / days	Disossato pressato / Deboned, pressed
5	Prosciutto di San Daniele DOP	7,3 kg	2	180 gg / days	Pressato Fiore / Pressed Fiore

SPECK

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
158802	Speck Alto Adige IGP a metà / half	2,4 kg	2	180 gg / days	Sottovuoto / Vacuum
150080	Speck	5,4 kg	1	120 gg / days	Sottovuoto / Vacuum
150084	Speck a metà / half	2,6 kg	2	120 gg / days	Sottovuoto / Vacuum



SALAMI



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in the Italian Charcuterie area: the Gazoldo degli Ippoliti plant, in Mantua province, have been located in a typical farmed forage territory and a high density rearing porks area. The investments in communication that followed brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it has become part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics of the company and the corporate changes.

Today the Corte Buona brand finally stabilized under the direction of Italia Alimentari S.p.A., one of the most important Italian players in cured meats and snacks production.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been dedicated to the foreign market, since it transmits the good taste, the Italian character and the typicality of traditional Italian charcuterie in the world.





I SALAMI CORTE BUONA

Corte Buona salami

Italia Alimentari Spa è uno dei più grandi produttori di Salami in Italia e, con il brand Corte Buona, offre una ampia gamma di prodotti della tradizione italiana, per il food service e per l'affettatura.

Grazie all'utilizzo di moderni sistemi di produzione, di tecnologie all'avanguardia e all'elevato standard qualitativo delle carni, Corte Buona è in grado di offrire ed esportare una linea completa di salami, vero patrimonio del nostro paese e simbolo delle diverse tradizioni e tipicità di ogni zona d'Italia.

Corte Buona propone una gamma di Salami che racchiude le tipologie più amate e ricercate, dalla qualità indiscussa e dalle proprietà organolettiche uniche, prodotti di eccellenza, tradizione e tipicità regionali. L'obiettivo è di offrire una risposta completa ai diversi gusti e alle diverse esigenze di consumo.

Under the Corte Buona brand, Italian Alimentari Spa is one of the largest producers of Salami in Italy and today offers a wide range of Italian traditional products for food service and slicing.

Thanks to the use of modern production systems, cutting-edge technology and high meat quality, Corte Buona can offer and export a complete line of salami, a true national heritage and a symbol of the different traditions and typical products of every region in Italy.

Corte Buona offers a range of Salami that includes the most popular and sought-after types, of proven quality and with unique organoleptic properties, traditional products of regional excellence. The objective is to fully satisfy all the tastes and requirements of consumers.



SALAME FELINO IGP



È il Salame più pregiato della salumeria italiana, realizzato in conformità con i dettami del disciplinare IGP. L'impasto a grana media viene insaccato in budello naturale, legato a mano e successivamente stagionato per circa due mesi in cantine rivestite in pietra naturale.

Il Salame Felino si presenta con una fetta di colore rosso intenso, con il bianco del grasso macinato, e un profumo caratteristico. Il sapore è estremamente dolce e delicato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

The finest salami produced in Italy, made in compliance with PGI specifications. The medium-grained meat mixture is stuffed into a natural casing, tied by hand and then matured for about two months in cellars lined with natural stone.

Salame Felino slices are intensely red in colour, with white specks of minced fat, and a typical fragrance. The flavour is extremely mild and delicate.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



Il Salame Felino IGP viene tagliato in modo diagonale, come vuole la tradizione, creando fette ovali definite “a becco di flauto”. È uno degli antipasti tradizionali del parmense, insieme a Prosciutto di Parma DOP e Coppa di Parma IGP. Si abbina con un vino Lambrusco IGT, torta frita, Parmigiano Reggiano DOP, salse di verdure e sottoli.

Salame Felino PGI is cut diagonally, just as tradition dictates, into “flute’s beak” oval slices. It is one of Parma’s traditional starters, together with Prosciutto di Parma PDO and Coppa di Parma PGI. It is paired with a Lambrusco IGT, torta frita (fried dough), Parmigiano Reggiano PDO, vegetable sauces and vegetables pickled in oil.



Emilia Romagna



SALAME FELINO IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150591	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Friabile crumbly



SALAME MILANO

È il Salame realizzato seguendo la tradizionale e autentica ricetta ambrosiana. Si parte dalla selezione delle spalle suine e si procede a una mondata e pulitura manuale. L'impasto viene macinato finemente e lavorato con un accorto dosaggio di spezie e aromi che gli conferiscono quel sapore dolce ed equilibrato.

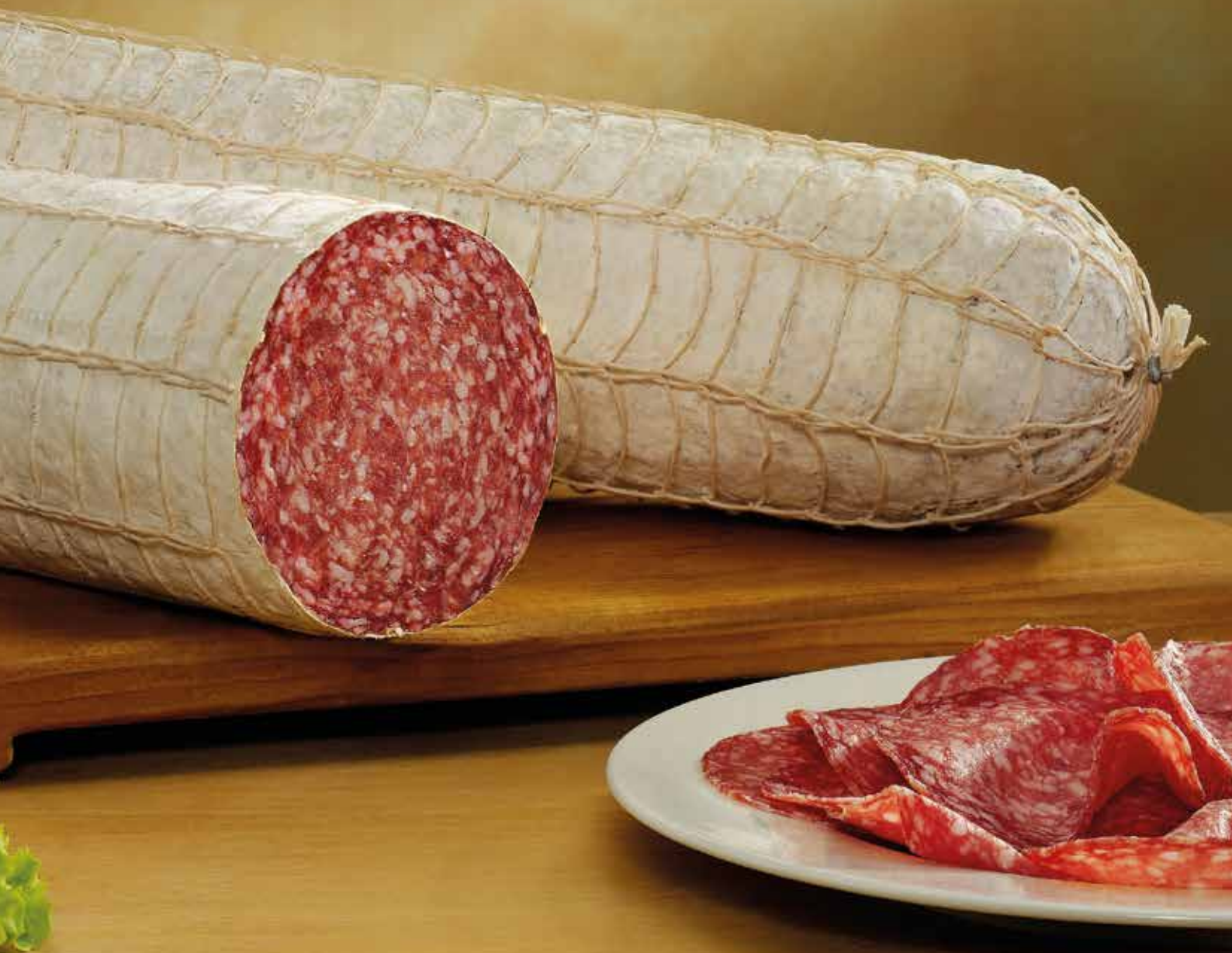
Il Salame Milano si gusta con la michetta, la tradizionale rosetta di pane milanese, oppure come aperitivo accompagnato da olive e formaggi delicati. In cucina si utilizza a strisce o a dadini per insaporire zuppe o insalate, oppure sulla pizza come alternativa delicata al salame con peperoncino.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

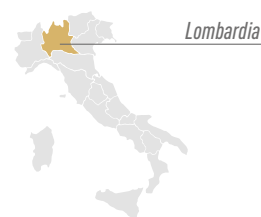
A salami made with following the traditional, authentic Milanese recipe. The pork shoulders are selected and then trimmed and cleaned by hand. After the meat is finely ground, a special mix of spices and aromas is added to give the product its mild and balanced flavour.

Salame Milano is best enjoyed with michetta, a traditional Milanese bread, and it is perfect as an appetizer paired with olives and delicate cheeses. In cooking, salami strips or cubes are used to flavour soups or salads, or on pizza as a delicate alternative to pepperoni.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SALAME MILANO di Carne Italiana



SALAME MILANO



SALAME MILANO di Carne Italiana

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150588	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Carne italiana Italian meat



SALAME MILANO Sigillo Rosso

È il Salame Milano realizzato con la classica ricetta lombarda, disponibile in diversi formati e con un differente rapporto qualità-prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

Salame Milano made to the classic Lombardy recipe, available in different formats and with a different quality-price ratio. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SALAME MILANO Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150529	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole
534	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME MILANO Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154104	1,4 kg	2pz/ct	120 gg/days	Intero, formato ridotto Smaller size, whole
537	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum

SALAME UNGHERESE

È il Salame realizzato secondo la tradizionale ricetta del nord-est italiano. Si parte selezionando le spalle suine; segue una macinatura a grana finissima, una leggera e delicata nota di affumicatura. Il Salame Ungherese è un prodotto dal sapore morbido ed equilibrato, da gustare con un panino caldo, accompagnato con funghi e sottoli, oppure come aperitivo con formaggi misti dal gusto delicato. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

A salami made following the traditional recipe from the North-East of Italy. The pork shoulders are selected, very finely ground and lightly smoked. Salame Ungherese has a soft and balanced taste, to be enjoyed in a hot panini, together with mushrooms and vegetables pickled in oil, or as an appetizer with a selection of mild cheeses. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME UNGHERESE di Carne Italiana



SALAME UNGHERESE



SALAME UNGHERESE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150589	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Carne italiana Italian meat



SALAME UNGHERESE Sigillo Rosso

È il Salame Ungherese realizzato con la tradizionale ricetta del nord-est, disponibile in diversi formati e con un differente rapporto qualità-prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

Salame Ungherese made to the classic Lombardy recipe, available in different formats and with a different quality-price ratio. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SALAME UNGHERESE Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150611	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME UNGHERESE Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154130	1,4kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero, formato ridotto Smaller size, whole
617	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum

SALAME NAPOLI

È il Salame tipico della tradizione partenopea, realizzato con una macinatura a grana grossa. La ricetta gli conferisce un gusto pregevolmente speziato e intenso, non piccante, e una gradevole consistenza al palato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The traditional coarse-grained Neapolitan salami. The recipe gives it an exquisitely spiced and intense, but not spicy, flavour, and a pleasant texture on the palate. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME NAPOLI

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150604	2,3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME NAPOLI Sigillo Rosso

È il Salame Napoli realizzato con la classica ricetta della tradizione campana, disponibile in diversi formati e con un differente rapporto qualità-prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

Salame Napoli is made to the traditional recipe from the Campania region, and is available in different formats and with a different quality-price ratio. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME NAPOLI Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
4120	2,4 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole



SALAME NAPOLI Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154163	0,8 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero, formato ridotto Smaller size, whole
150605	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum

SPIANATA ROMANA

È una specialità tipica della regione Lazio; si parte da un'accurata selezione delle carni suine, macinate in modo extra fine e miscelate poi con lardelli. Una volta insaccato l'impasto viene pressato così da ottenere la caratteristica forma schiacciata.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A typical specialty from the Lazio region; carefully selected pork meat is finely ground and then mixed with lardons. After the meat is stuffed into casings, it is pressed to give it its characteristic flattened shape. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Lazio

SPIANATA ROMANA macinatura tradizionale

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150520	2,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera Whole
536	1,0 kg	10 pz/ct	90 gg/days	a metà sottovuoto Half, vacuum

SPIANATA ROMANA macinatura fine

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150522	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg/days	a metà sottovuoto Half, vacuum

SPIANATA CALABRA piccante

È la tipica spianata della tradizione calabrese, al cui impasto, macinato molto finemente e miscelato ai lardelli, viene aggiunto il peperoncino per dare la nota piccante tipica delle regioni del Sud Italia.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The traditional Spianata salami from Calabria. After the meat is ground very finely and mixed with lardons, chilli pepper is added to give the salami the spicy note typical of southern Italian regions. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Calabria

SPIANATA CALABRA piccante

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
30520	2,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME NOSTRANO

È il Salame della tradizione rurale del nord Italia, dal sapore pieno e speziato. Presenta una macinatura a grana media e si caratterizza per una fetta di grandi dimensioni.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The salami from the northern Italian rural tradition, with a full and spiced taste. It features a medium grain texture and characteristic large slices. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Nord Italia

SALAME NOSTRANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154110	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME REGIO

È un Salame con un impasto a grana media e un gusto dolce e delicato. Un prodotto che rispetta la ricetta tradizionale, anche nei particolari della legatura che trasmette la sua natura genuina e contadina.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A salami with a medium grain and a mild and delicate taste. A product that follows the traditional recipe, even in the way it is tied by hand, conveying its authentic, peasant nature. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Emilia Romagna

SALAME REGIO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150653	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME AL FINOCCHIO

È il caratteristico Salame toscano realizzato con una macinatura a grana grossa, dal gusto genuino e verace. Inconfondibile il suo aroma di finocchietto.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Typical Tuscan salami with a coarse grain and a genuine and authentic flavour. It has an unmistakable fennel aroma. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Toscana

SALAME AL FINOCCHIO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
610	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME VENTRICINA

È il Salame della tradizione abruzzese; un prodotto speziato e molto saporito, caratterizzato dal tipico gusto piccante ma equilibrato e da una macinatura a grana grossa delle carni.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A traditional salami from the Abruzzo region; a spiced and intensely flavoured product, featuring a typical spicy but balanced flavour and a coarse grain. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE.



Abruzzo

SALAME VENTRICINA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150598	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SOPPRESSA VENETA all'aglio

È un Salame dal gusto deciso, contraddistinto da una spiccata aromatizzazione all'aglio. Viene preparato seguendo l'antica ricetta veneta, macinato a grana grossa e dolcemente stagionato in cantina.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A salami with a distinctive taste, featuring a pronounced garlic flavour. It is prepared following an ancient Venetian recipe, with a coarse grain, and slowly matured in cellars. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SOPPRESSA VENETA all'aglio

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
4142	2,6 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME ABRUZZESE PIATTO

È il Salame dalla tipica forma pressata, una specialità della tradizione abruzzese. Un prodotto ottenuto con una macinatura a grana fine delle carni e che presenta un sapore deciso.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A salami with a typical flattened shape, a traditional specialty from the Abruzzo region. It is a product with a fine grain and a distinctive flavour. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME ABRUZZESE PIATTO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
504	0,3 kg	14 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole

SALSICCIA ROMAGNOLA

È una Salsiccia dal gusto dolce e delicato, preparata con una macinatura a grana media e seguendo fedelmente la ricetta romagnola. È immediatamente riconoscibile per la tipica forma a ferro di cavallo.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A sausage with a mild and delicate taste, medium-grained and faithfully made to the recipe from the Romagna region. It is immediately recognizable by its characteristic horseshoe shape. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALSICCIA ROMAGNOLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
654	0,7 kg	6 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole

SALSICCIA NAPOLI piccante

È la Salsiccia partenopea con il classico gusto deciso e piccante, come vuole la tradizione. Subito riconoscibile per la caratteristica forma a ferro di cavallo.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A Neapolitan sausage with a strong and spicy flavour, just as tradition dictates. It is immediately recognizable by its characteristic horseshoe shape. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALSICCIA NAPOLI PICCANTE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
652	0,5 kg	6 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole

SALAMETTI

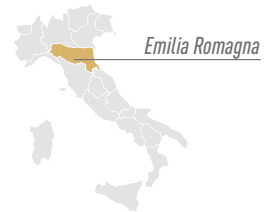
SALAMINO ITALIANO ALLA CACCIATORA DOP



Il Salamino italiano alla Cacciatora DOP è un prodotto realizzato solo con i migliori tagli di suini padani pesanti, macinati e leggermente insaporiti con spezie. Segue un'insaccatura in budello e una breve stagionatura. Il prodotto finito ha un profumo molto delicato e un caratteristico gusto dolce.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Salamino Italiano alla Cacciatora PDO is made only with the best cuts of heavy pigs bred in the Po Valley. Once ground, the pork mixture is lightly flavoured with spices, stuffed into natural casings, and matured for a short period of time. The finished product has a very delicate fragrance and a typical mild flavour.
GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Emilia Romagna

SALAMINO ITALIANO ALLA CACCIATORA DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150619	0,2 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAME MILANO

La classica ricetta ambrosiana del Salame Milano in un formato più piccolo, con un buon rapporto qualità/prezzo. L'aroma del prodotto è dolce e delicato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The traditional Milanese recipe of Salame Milano in a smaller format, with a good quality-price ratio. The fragrance of the product is mild and delicate.
GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



Lombardia

SALAME MILANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154150	0,35 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAME UNGHERESE

Il tipico Salame Ungherese con un buon rapporto qualità/prezzo. Un gusto immediatamente riconoscibile, con una leggera affumicatura.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The typical Salame Ungherese with a good quality-price ratio. An immediately recognizable, lightly smoked, flavour. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Friuli

SALAME UNGHERESE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154166	0,35 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAME NOSTRANO

Un Salametto dal sapore genuino e dall'aroma persistente. Un prodotto che rispetta a pieno la ricetta della tradizione.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A small salami with an authentic flavour and lingering aroma. A product that faithfully follows the traditional recipe. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Nord Italia

SALAME NOSTRANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154158	0,37 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAMETTO SECONDIGLIANO PICCANTE

Il Salametto dal tipico gusto piccante e dal sapore deciso, in linea con le ricette della tradizione napoletana. È confezionato sottovuoto.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A small salami with a typical spicy taste and strong flavour, made according to traditional Neapolitan recipes. It is vacuum packed. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAMETTO SECONDIGLIANO PICCANTE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
660	0,9 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Intero, sottovuoto Whole, vacuum

SALAMETTO PICCANTE

Un Salametto dalle spiccate note piccanti grazie ad un'aromatizzazione decisa aggiunta alla macinazione a grana media. Presenta una forma cilindrica regolare che garantisce fette perfette al taglio.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A small salami with pronounced spicy notes given by the strong flavouring added to the medium-grain mixture. It has a regular cylindrical shape that yields perfect slices. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAMETTO PICCANTE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154528	0,25 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero, sottovuoto Whole, vacuum

SALAMI

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150591	Salame Felino IGP	1,0 kg	4	120 gg / days	Intero / whole
150588	Salame Milano - Carne italiana / Italian meat	3,0 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150529	Salame Milano Sigillo Rosso	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
534	Salame Milano Sigillo Rosso	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150104	Salame Milano Sigillo Rosso	1,4 kg	2	120 gg / days	Intero - formato ridotto Whole - smaller size
537	Salame Milano Sigillo Rosso	1,4 kg	4	120 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150589	Salame Ungherese - Carne italiana / Italian meat	3,0 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150611	Salame Ungherese Sigillo Rosso	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
154130	Salame Ungherese Sigillo Rosso	1,4 kg	2	120 gg / days	Intero - formato ridotto Whole - smaller size
617	Salame Ungherese Sigillo Rosso	1,4 kg	4	120 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150604	Salame Napoli	2,3 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
4120	Salame Napoli Sigillo Rosso	2,4 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
154163	Salame Napoli Sigillo Rosso	0,8 kg	12	90 gg / days	Intero - formato ridotto Whole - smaller size
150605	Salame Napoli Sigillo Rosso	1,4 kg	4	90 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150520	Spianata Romana macinatura tradizionale	2,0 kg	2	120 gg / days	Intera / whole
536	Spianata Romana macinatura tradizionale traditional grinding	1,0 kg	10	90 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150522	Spianata Romana macinatura fine fine grinding	1,0 kg	4	120 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
30520	Spianata Calabria piccante / spicy	2,0 kg	2	120 gg / days	Intera / whole
154110	Salame Nostrano	3,0 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150653	Salame Regio	1,0 kg	4	120 gg / days	Intero / whole
610	Salame al Finocchio	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150598	Salame Ventricina	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
4142	Soppressa Veneta all'Aglio	2,6 kg	2	120 gg / days	Intera / whole
504	Salame Abruzzese piatto	0,3 kg	14	90 gg / days	Intero / whole
654	Salsiccia Romagnola	0,7 kg	6	90 gg / days	Intera / whole
652	Salsiccia Napoli piccante	0,5 kg	6	90 gg / days	Intera / whole
150619	Salamino Italiano alla Cacciatora DOP	0,2 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
154150	Salame Milano	0,35 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
154166	Salame Ungherese	0,35 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
154158	Salame Nostrano	0,37 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
660	Salametto Secondigliano piccante / spicy	0,9 kg	3 x 4	120 gg / days	Intero - sottovuoto Whole - vacuum
154528	Salametto piccante / spicy	0,25 kg	12	90 gg / days	Intero - sottovuoto Whole - vacuum