



Autentici Saperi Calabresi

Montagna



Autentici Sapori Calabresi tra il mar Ionio e la Sila



È sulle rive del Mar Ionio e con alle spalle i monti della Sila, in un microclima ideale per la produzione e stagionatura dei salumi calabresi, che nasce una delle realtà fra le più innovative e moderne della Calabria: il salumificio **Montagna**.

Montagna inizia la propria attività nel 1969 con la trasformazione e la distribuzione di carni fresche. L'azienda si è poi sviluppata nel corso degli anni dando vita ad una società di produzione, commercializzazione e distribuzione di carni e **salumi tipici della tradizione calabrese**.

Una crescita testimoniata dalla creazione di due stabilimenti, uno di macellazione e stoccaggio a Rossano Calabro e uno dedito alla produzione di salumi, a Mandatoriccio.

È proprio qui, a Mandatoriccio, che l'aria del Mediterraneo incontra la freschezza delle montagne, creando un ambiente ideale per la maturazione delle eccellenze della salumeria calabrese: **'nduja, capocollo, soppressata, spianata e molti altri, nelle versioni con peperoncino dolce o con peperoncino piccante**.

Dal 2009 Montagna è entrato a far parte del Gruppo Cremonini, leader mondiale nel settore alimentare. È del 2018 il passaggio sotto il controllo diretto di Italia Alimentari, azienda specializzata nella produzione di salumi interi e affettati, in Italia e nel mondo.

*The shores of the Ionian Sea and the Sila mountains behind create the ideal microclimate for the production and maturation of Calabrian deli meats. And this is where one of the most innovative and modern businesses in Calabria was born: the **Montagna** deli meat plant.*

*Montagna started its business in 1969 with the processing and distribution of fresh meat. During the years the company has grown into a business dealing with the manufacturing, **sale and distribution of meat and typical deli meats of the Calabrian tradition**.*

A growth confirmed by the opening of two plants, one for slaughtering and storage in Rossano Calabro and one for manufacturing deli meats in Mandatoriccio.

*It is in Mandatoriccio that the Mediterranean breeze meets the freshness of the mountains, giving rise to the ideal environment for maturing Calabrian deli meat specialties: **'nduja, capocollo, soppressata, spianata and many more in the version with sweet or spicy chilli**.*

In 2009 Montagna joined the Cremonini Group, world leading company in the food sector. In 2018 it became a subsidiary of Italia Alimentari, a company specialised in the production of whole and sliced deli meats in Italy and worldwide.

Legenda



Con peperoncino calabrese dolce
With mild Calabrian chilli pepper



Con peperoncino calabrese piccante
With spicy Calabrian chilli pepper



Packaging riciclabile
Recyclable packaging

'Nduja piccante

CARNE 100% ITALIANA

La 'Nduja è la specialità più conosciuta della tradizione salumiera calabrese. Si tratta di un prodotto dalle caratteristiche uniche, a base di carni di suino aromatizzate con peperoncino calabrese piccante e affumicate al naturale con legno di faggio. L'impasto è insaccato in budello e lasciato stagionare per alcune settimane. Il prodotto finito si caratterizza per un gusto piccante e deciso. Tradizionalmente si consuma spalmato sul pane o su una bruschetta, o utilizzato come ingrediente sulla pizza e nella preparazione di sughi per la pasta. Oggi è entrato nelle cucine gourmet di tutto il mondo.

'Nduja is the most famous deli meat of the traditional Calabrian specialities. It is a product with unique characteristics: a mixture of minced pork, flavoured with hot Calabrian chilli pepper, and smoked naturally with beech wood. The mixture is filled in casing and matured for some weeks. The finished product is characterised by a hot and distinct taste. It is traditionally served spread on bread or bruschettas or used as an ingredient on pizza and in pasta sauces. Today it is present in gourmet cuisine all over the world.



'Nduja 125g

libero servizio - free service



È la 'nduja in piccolo formato da libero servizio, confezionata in astuccio sottovuoto da 125g. Nuovo pack in carta FSC riciclabile.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

It is the 'nduja in small size, sold in convenient 125g vacuum-packed bags. New packaging in recyclable FSC paper.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days
484766	125 g	12 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg

'Nduja 450g

libero servizio - free service



È la 'nduja in budello naturale, in formato da 450g, confezionata sottovuoto. Nuovo pack in carta FSC riciclabile.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

It is the 'nduja stuffed in natural casing, in 450g weight and vacuum-packed. New packaging in recyclable FSC paper. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days
484767	450g	6 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg

'Nduja 4 kg



È la 'nduja in grande formato, in budello naturale e confezionata sottovuoto. Ideale per la ristorazione.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

It is the 'nduja in a large size, in natural casing and vacuum-packed. Ideal for the catering sector.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days
485329	4,0 kg	1 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg

'Nduja piccante



Salumeria banco taglio

Le specialità della salumeria calabrese preparate seguendo fedelmente le ricette della tradizione regionale, nel formato da banco taglio, pronte per essere affettate. L'aggiunta del peperoncino, dolce o piccante, dona il caratteristico colore rosso e quell'inconfondibile sapore.

The excellence of Calabrian deli meats prepared following traditional regional recipes, available in deli-counter size ready to be sliced. The adding of red chilli peppers, mild or hot, give the typical red colour and the unmistakable taste to the products.



Spianata piccante con peperoncino piccante calabrese

CARNE 100% ITALIANA



È il salume dalla forma schiacciata, realizzato con l'aggiunta di peperoncino calabrese, insaccato e lasciato stagionare lentamente in cantina. Ideale in abbinamento a formaggi dolci.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

It is the flat deli meat prepared by adding Calabrian chilli pepper, filled in casings and slowly matured in cellars. Ideal paired with mild cheese.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days
484773	1,8 kg	4 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg

Ventricina piccante con peperoncino piccante



È il salame della tradizione calabrese, un prodotto speziato e saporito, caratterizzato da una macinatura a grana grossa e un gusto piccante, grazie all'aggiunta del peperoncino piccante.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

It is the salami of Calabrian tradition, a spiced and flavored product, characterized by a large coarse grain and a spicy taste, given by the use of red hot chilli pepper.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days
484772	2,5 kg	2 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg

Salumeria banco taglio



Capocollo dolce o piccante con peperoncino dolce o piccante



È il salume che si ottiene dalla lavorazione della parte superiore del collo e della spalla del maiale, con l'aggiunta di spezie e aromi, tra cui il peperoncino, dolce o piccante. Legato a mano, viene fatto stagionare lentamente in cantina. Disponibile intero o a tranci da 500g.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

It is the deli meat made from the upper part of the pork neck and shoulder with the addition of spices and flavourings including mild or hot chilli pepper. Hand-tied, it is then slowly matured in cellars. Available whole or in 500g pieces.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days	
484774	1,6 kg	3 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	intero, dolce - whole, mild
484775	1,6 kg	3 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	intero, piccante - whole, spicy
485066	500 g	9 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	trancio, dolce - piece, mild
485067	500 g	9 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	trancio, piccante - piece, spicy

Guanciale con peperoncino piccante

CARNE 100% ITALIANA



È il guanciale lavorato con l'aggiunta di peperoncino e stagionato lentamente in cantina. È un prodotto dal gusto intenso e rotondo, grazie all'elevata presenza di grasso. Può essere gustato tagliato molto sottile su fette di pane caldo o come ingrediente per insaporire diverse preparazioni.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

It is the guanciale processed by adding chilli pepper and slowly matured. It is a product with an intense and round flavour thanks to the large amount of fat. It can be sliced very thin to top hot slices of bread or used as an ingredient to flavour different preparations.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days
487707	2,0 kg	3 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg

Salumeria banco taglio

Pancetta arrotolata con peperoncino piccante



È la pancetta lavorata in modo artigianale, toelettata, conciata con aromi e peperoncino, e arrotolata su se stessa. Segue una legatura manuale e una lunga stagionatura. Si consuma sia da sola che in cottura per avvolgere carni meno saporite come il pollo e il tacchino.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

It is the pancetta made from cuts of the pork belly that are cured with flavourings and chilli pepper, then rolled. Hand-tying and a long maturation follow. It is eaten either as it is or cooked to wrap less tasty meats such as chicken and turkey.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days	
484780	2,5 kg	2 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	intero, piccante - whole, spicy
485337	1,3 kg	4 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	trancio, piccante - piece, spicy

Pancetta tesa con peperoncino piccante



È la pancetta dalla caratteristica forma tesa, aromatizzata con l'aggiunta di peperoncino e fatta stagionare per almeno quattro settimane. La fetta si distingue per le striature di muscolo magro all'interno della copertura di grasso. Ha un gusto intenso e può essere consumata da sola come antipasto o tagliata a cubetti in primi piatti e insalate.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

It is the pancetta with the characteristic flat shape, flavoured with the addition of chilli pepper and matured for at least four weeks. The slice stands out for its lean meat streaks inside the fat layer. It has an intense flavour and can be eaten plain as a starter or diced in first courses and salads.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days
484776	2,5 kg	2 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg

Salumeria libero servizio


CARNE 100% ITALIANA

La selezione dei migliori prodotti della salumeria calabrese proposti in comodi formati da libero servizio, a peso fisso, per una praticità di consumo senza paragoni. Una nuova confezione in carta certificata FSC, ottenuta esclusivamente da foreste gestite in modo responsabile. Packaging riciclabile nella carta.

The selection of the best Calabrian deli meats available in convenient self-service packs, at fixed weight, for an unprecedented ease of use. A new packaging made with FSC certified paper, exclusively obtained from forests that are managed responsibly.



Salsiccia dolce o piccante con peperoncino dolce o piccante calabrese



**PESO
FISSO**
FIXED
WEIGHT



È la salsiccia tipica della tradizione calabrese, aromatizzata con peperoncino dolce o piccante e con un gusto avvolgente. Un pratico formato da 240g a peso fisso che garantisce un'ottima facilità di consumo.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

Sausage is one of Calabria's most famous and loved deli meats. An enticing taste given by Calabrian chilli pepper, mild or spicy, with a very distinctive taste. A convenient 240g size, ready to consume.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days	
485050	240 g	10 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	dolce - mild
485049	240 g	10 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	piccante - spicy

Salsiccia dolce o piccante con peperoncino dolce o piccante calabrese



**PESO
FISSO**
FIXED
WEIGHT



È la salsiccia calabrese a ferro di cavallo, con una grana media, aromatizzata con peperoncino dolce o piccante e insaccata in budello naturale. Delicata stagionatura.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

It is the typical Calabrian sausage with a horseshoe shape, a medium grain, flavoured with chilli pepper and filled in natural casing. Delicate maturation.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days	
484768	350 g	8 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	dolce - mild
484769	350 g	8 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	piccante - spicy

Salumeria libero servizio



Soppressata

con peperoncino dolce o piccante calabrese



**PESO
FISSO**
FIXED
WEIGHT

È la soppressata, uno dei simboli della salumeria calabrese. Insaccata in budello naturale, ha una forma cilindrica leggermente schiacciata che garantisce un aspetto compatto e morbido al taglio.

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

Carne 100% Italiana

It is the soppressata, one of the symbols of Calabrian charcuterie. Filled in natural casing, it has slightly flattened cylindrical shape that gives a firm and tender texture when sliced.

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE AND DAIRY FREE

100% Italian meat

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC - gg Shelf life - days	
484770	350 g	8 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	dolce - mild
484771	350 g	8 pz/ct	180 gg / gar. 120 gg	piccante - spicy

Salumeria libero servizio



	Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life
'Nduja piccante					
	484766	'NDUJA PICCANTE / SPICY - 125g sottovuoto / vacuum	125 g	12	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484767	'NDUJA PICCANTE / SPICY - 450g sottovuoto / vacuum	450 g	6	180 gg / days gar. 120 gg / days
	485329	'NDUJA PICCANTE / SPICY - 4kg sottovuoto / vacuum	4 kg	1	180 gg / days gar. 120 gg / days
Salumeria banco taglio					
	484773	SPIANATA PICCANTE / SPICY sottovuoto / vacuum	1,8 kg	4	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484772	VENTRICINA PICCANTE / SPICY sottovuoto / vacuum	2,5 kg	2	80 gg / days gar. 120 gg / days
	484774	CAPOCOLLO STAGIONATO DOLCE / MILD sottovuoto / vacuum	1,6 kg	3	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484775	CAPOCOLLO STAGIONATO PICCANTE / SPICY sottovuoto / vacuum	1,6 kg	3	180 gg / days gar. 120 gg / days
	485066	CAPOCOLLO STAGIONATO DOLCE / MILD sottovuoto / vacuum TRANCIO / PIECE	500 g	9	180 gg / days gar. 120 gg / days
	485067	CAPOCOLLO STAGIONATO PICCANTE / SPICY sottovuoto / vacuum TRANCIO / PIECE	500 g	9	180 gg / days gar. 120 gg / days
	487707	GUANCIALE INTERO CON PEPERONCINO sottovuoto / vacuum	2 kg	3	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484780	PANCETTA ARROTOLATA sottovuoto / vacuum	2,5 kg	2	180 gg / days gar. 120 gg / days
	485337	PANCETTA ARROTOLATA sottovuoto / vacuum TRANCIO / PIECE	1,3 kg	4	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484776	PANCETTA TESA INTERA sottovuoto / vacuum	2,5 kg	2	180 gg / days gar. 120 gg / days

	Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life
Salumeria libero servizio					
	485050	SALSICCIA DOLCE / MILD sottovuoto / vacuum	240 g	10	180 gg / days gar. 120 gg / days
	485049	SALSICCIA PICCANTE / SPICY sottovuoto / vacuum	240 g	10	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484768	SALSICCIA DOLCE / MILD sottovuoto / vacuum	350 g	8	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484769	SALSICCIA PICCANTE / SPICY sottovuoto / vacuum	350 g	8	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484770	SOPPRESSATA DOLCE / MILD sottovuoto / vacuum	350 g	8	180 gg / days gar. 120 gg / days
	484771	SOPPRESSATA PICCANTE / SPICY sottovuoto / vacuum	350 g	8	180 gg / days gar. 120 gg / days



Autentici Sapori Calabresi



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy

Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.montagnaspa.it • www.italiaalimentari.it