



Catalogo **PRODOTTI**

I nostri prodotti sono lo specchio dei nostri valori



Prosciutti Crudi

Prosciutti Cotti

Mortadelle

Salami

Stagionati

Salumi Cotti

Salumi Freschi

Specialità

Organic Bio

Bio+

Non Dir Di No

Freschi di Filiera

Maiale Nero della Lomellina





Prosciutti
Crudi



Prosciutto Crudo Parma con Osso



CODICE/code PESO MEDIO/average weight STAGIONATURA/seasoning	14010 10 kg 15 mesi/months
CODICE/code PESO MEDIO/average weight STAGIONATURA/seasoning	14011 9-10 kg 15-17 mesi/months
CODICE/code PESO MEDIO/average weight STAGIONATURA/seasoning	14012 11-12 kg 15-17 mesi/months
CODICE/code PESO MEDIO/average weight STAGIONATURA/seasoning	14013 12+ kg 15-17 mesi/months



Prosciutto Crudo Parma Riserva con Osso



CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

14015
10-10,5 kg
18 mesi/months



Prosciutto Crudo Parma Disossato Riserva Piatto



CODICE/code	15024
PESO MEDIO/average weight	7/8 kg
STAGIONATURA/seasoning	18 mesi/months

Prosciutto Crudo Parma Disossato Piatto

CODICE/code	15001
PESO MEDIO/average weight	7/8 kg
STAGIONATURA/seasoning	15 mesi/months

Prosciutto Crudo Parma Disossato Piatto

CODICE/code	15047
PESO MEDIO/average weight	8 kg
STAGIONATURA/seasoning	15 mesi/months

Prosciutto Crudo Parma Disossato Piatto 1/2 SV

CODICE/code	15040
PESO MEDIO/average weight	3,5 kg
STAGIONATURA/seasoning	15 mesi/months





Prosciutto Crudo Parma Disossato Riserva Pera



CODICE/code	15028
PESO MEDIO/average weight	7/8 kg
STAGIONATURA/seasoning	18 mesi/months

Prosciutto Crudo Parma Disossato Addobbo SV



CODICE/code	15010
PESO MEDIO/average weight	7/8 kg
STAGIONATURA/seasoning	15 mesi/months



Prosciutto Crudo Nazionale Disossato Piatto

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

16050
7,5/8 kg
**16/17 mesi/
months**



Prosciutto Crudo Estero Disossato 7+

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

19008
7/7,5 kg
10 mesi/months



Speck Selezione

CODICE/code	71015
PESO MEDIO/average weight	2,5 kg



Speck Doppia Fesa 1/2 SV

CODICE/code	71003
PESO MEDIO/average weight	3 kg



Prosciutti
Cotti

100% FILIERA FUMAGALLI



I nostri suini nascono e crescono nei nostri allevamenti. Ciò ci consente di monitorare ogni giorno la qualità delle carni, modulando il regime alimentare degli animali. Per questo riusciamo a offrire una materia prima di qualità costante e superiore. Vantiamo una tracciabilità completa di tutta la filiera, dalla nascita dell'animale al prodotto finito.



Le cosce selezionate provenienti da allevamenti 100% italiani, vengono lavorate, legate a mano e successivamente cotte in forni a vapore fuori stampo.

Questa lenta cottura e questa lavorazione gli conferiscono un taglio anatomico.

Il sapore è leggero e delicato, frutto di un'attenta lavorazione artigianale.

Gran Cotto della Tradizione

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight

27025
9,5 kg



**I NOSTRI PROSCIUTTI SONO
PRODOTTI INTERAMENTE IN ITALIA**

LA NOSTRA FILIERA DI PROPRIETÀ: gestiamo e controlliamo direttamente ogni fase produttiva

genetica

allevamento

macellazione

trasformazione

stagionatura

confezionamento

distribuzione



Prosciutto Cotto Alta Qualità Gran Delicato

CODICE/code	23010
PESO MEDIO/average weight	11 kg



Prosciutto Cotto Alta Qualità Delicato

CODICE/code	23030
PESO MEDIO/average weight	9,5 kg

Prosciutto Cotto Alta Qualità Delicato 1/2 SV

CODICE/code	23040
PESO MEDIO/average weight	4,75 kg



Prosciutto Cotto Alta Qualità Festa

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight

24020
8,5 kg



Prosciutto Cotto Scelto Sogno Bauletto

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight

24101
8,5 kg



Prosciutto Cotto Scelto Sogno

CODICE/code	24501
PESO MEDIO/average weight	8,5 kg

Prosciutto Cotto Scelto Sogno 1/2 SV

CODICE/code	24540
PESO MEDIO/average weight	4 kg



Prosciutto Cotto Scelto Sorriso

CODICE/code	25001
PESO MEDIO/average weight	8 kg



Mortadelle



Ø 230 mm

Gloria - Mortadella Bologna IGP Vescica con Pistacchio



CODICE/code
PESO MEDIO/average weight

39091
15 kg



Ø 230 mm

Gloria - Mortadella Bologna IGP Vescica



CODICE/code
PESO MEDIO/average weight

39089
15 kg



Matilde - Mortadella Bologna IGP con Pistacchio SV



CODICE/code	39085
PESO MEDIO/average weight	80 kg

CODICE/code	39080
PESO MEDIO/average weight	50 kg



Matilde - Mortadella Bologna IGP con Pistacchio 1/2 SV



CODICE/code	39055
PESO MEDIO/average weight	13 kg

CODICE/code	39045
PESO MEDIO/average weight	8 kg

Ø dai 200 mm (8kg) ai 330 mm (80 kg)



Ø dai 200 mm (8kg) ai 330 mm (80 kg)

Matilde - Mortadella Bologna IGP SV



CODICE/code | 39088
PESO MEDIO/average weight | 80 kg

CODICE/code | 39082
PESO MEDIO/average weight | 50 kg

Matilde - Mortadella Bologna IGP 1/2 SV



CODICE/code | 39060
PESO MEDIO/average weight | 13 kg

CODICE/code | 39050
PESO MEDIO/average weight | 8 kg



Mortadella Bologna IGP calibro 200



CODICE/code | 40042
PESO MEDIO/average weight | 3 kg



Salami



Ø 107 mm

Salame Crespone Milano 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

1080
1,75 kg
sintetico
artificial case
medio-fine
medium grained
min. 80 giorni/days



Ø 107 mm

Salame Crespone Milano

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

1070
3,5 kg
sintetico
artificial case
medio-fine
medium grained
min. 80 giorni/days



Ø 107 mm

Salame Crespone Brianza 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning
NOTE/notes

6050
1,75 kg
sintetico
artificial case
medio-grossa
medium-coarse grained
min. 90 giorni/days
DOP/PDO



Ø 107 mm

Salame Crespone Brianza

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning
NOTE/notes

6040
3,5 kg
sintetico
artificial case
medio-grossa
medium-coarse grained
min. 90 giorni/days
DOP/PDO



Ø 107 mm

Salame Crespone Campagnolo 1/2

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

2084
1,75 kg
sintetico
artificial case
media
medium grained
min. 80 giorni/days



Ø 107 mm

Salame Crespone Campagnolo

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

2070
3,5 kg
sintetico
artificial case
media
medium grained
min. 80 giorni/days



Ø 107 mm

Salame Ungherese 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain
STAGIONATURA/
seasoning
NOTE/notes

11010
1,75 kg

sintetico
artificial case
fine/fine grained
min. 60 giorni/days

leggermente affumicato
slightly smoked



Ø 107 mm

Salame Ungherese

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain
STAGIONATURA/
seasoning
NOTE/notes

11001
3,5 kg

sintetico
artificial case
fine/fine grained
min. 60 giorni/days

leggermente affumicato
slightly smoked



Ø 130 mm

Salame Spianata Romana

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3001
2 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days



Ø 130 mm

Salame Spianata Romana 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3030
1 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days



Ø 130 mm

Salame Spianata Romana Piccante

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3070
2 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days



Ø 130 mm

Salame Spianata Romana Piccante 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3075
1 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days



Salame Contadino



Ø 60-70 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

4020
800/1000 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 45 giorni/days

Salame Casereccio



Ø 65 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

13020
400 g
sintetico
artificial case
medio fine
medium grained
45 giorni/days

Salame Pic Nic



Ø 55-60 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

12040
200 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 30 giorni/days



Salame Stuzzichino Dolce

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

7008
300 g
sintetico
artificial case
medio-fine
medium grained
min. 15 giorni/days

Mini Jolly 5 PZ

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

12020
40 g x 5
naturale
natural case
media
medium grained
min. 15 giorni/days





Salame Otto Tipo Milano



Ø 55-60 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

12063
250 g
sintetico
artificial case
medio fine
medium grained
min. 55-60 giorni/days

Venduto in espositore da 8 pz



Ø 55-60 mm

Salame Brianza Legato



CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning
NOTE/notes

6010
400 g
naturale
natural case
medio-grossa
medium-coarse grained
min. 35 giorni/days
DOP/PDO



Ø 55-60 mm

Salame Gentile 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

10060
350 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 35 giorni/days



Ø 55-60 mm

Salame Gentile

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

10010
800 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 35 giorni/days



Salame Magretto Maxi

(solo su prenotazione)

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

13070
3 kg
naturale
natural case
grossa
coarse grained
min. 45 giorni/days

Salame Magretto

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight

13040
0,900 / 1 kg

Salame aromatizzato al Tartufo 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

4097
250 g
sintetico
artificial case
media
medium grained
min. 30 giorni/days



Ø 70-80 mm



Ø 50 mm



Salametto Milano *Linea Benessere Animale*

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

5026
peso 200 gr
fine/fine graine
min. 40/45 giorni/
days



PRODOTTO SEMPRE FRESCO

La confezione favorisce il mantenimento della qualità e dell'integrità del prodotto che non è soggetto a calo peso naturale



BENESSERE ANIMALE

Una filiera di proprietà con i più alti standard di Benessere Animale



Salame Milano FlowPack *Linea Benessere Animale*

CODICE/code
PESO/weight
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

9005
180 g
fine/fine graine
min. 40/45 giorni/
days



PRODOTTO SEMPRE FRESCO

La confezione favorisce il mantenimento della qualità e dell'integrità del prodotto che non è soggetto a calo peso naturale



BENESSERE ANIMALE

Una filiera di proprietà con i più alti standard di Benessere Animale



Salame Piccante FlowPack *Linea Benessere Animale*

CODICE/code
PESO/weight
GRANA/grain

9006
180 g
fine/fine graine



PRODOTTO SEMPRE FRESCO

La confezione favorisce il mantenimento della qualità e dell'integrità del prodotto che non è soggetto a calo peso naturale



PACK SOSTENIBILE

La vaschetta in carta è interamente riciclabile



Salame Mini Jolly FlowPack *Linea Benessere Animale*

CODICE/code
PESO/weight
GRANA/grain

9004
250 g
media
medium grained
min. 15 giorni/days

STAGIONATURA/seasoning



Salsiccia Napoli Forte SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning
PZ/ct

13059
350 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 15 giorni/days
6



Salsiccia Napoli Dolce SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning
PZ/ct

13065
350 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 15 giorni/days
6



Ø 80-90 mm

Salame Mugnano

CODICE/code

13016 in vaschetta ATM 4 pz per
cartone / in ATM tray 4 pcs per carton

PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

400 g

vescica naturale
natural case

GRANA/grain

medio-grossa
medium-coarse grained

STAGIONATURA/
seasoning

min. 40 giorni/days

NOTE/notes

leggermente affumicato
slightly smoked



Ø 80-90 mm

Salame Napoli Dolce SV

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

7012

800 g

naturale
natural case

GRANA/grain

medio-grossa
medium-coarse grained

STAGIONATURA/
seasoning

min. 60 giorni/days

NOTE/notes

leggermente affumicato
slightly smoked



Salame Napoli Tipico

CODICE/code	7029
PESO MEDIO/ average weight	800 g
BUDELLO/casing	naturale <i>natural case</i>
GRANA/grain	medio-grossa <i>medium-coarse grained</i>
STAGIONATURA/ seasoning	min. 30 giorni/days
PZ/ct	4

Salame Napoli Tipico SV

CODICE/code	7048
PESO MEDIO/ average weight	800 g
BUDELLO/casing	naturale <i>natural case</i>
GRANA/grain	medio-grossa <i>medium-coarse grained</i>
STAGIONATURA/ seasoning	min. 30 giorni/days
PZ/ct	4



Salame Partenopeo

CODICE/code	2003
PESO MEDIO/ average weight	1,2 kg
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	grossa - coarse grained
STAGIONATURA/ seasoning	min. 60 giorni/days
PZ/ct	4

Salame Partenopeo SV

CODICE/code	2005
PESO MEDIO/ average weight	1,2 kg
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	grossa - coarse grained
STAGIONATURA/ seasoning	min. 60 giorni/days
PZ/ct	4



Stagionati



Coppa Parma IGP



CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

20001
1,8 kg
**90-120 giorni/
days**



Coppa Stagionata Trancio Sottovuoto

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

20020
0,9 kg
**90-120 giorni/
days**



Coppa con pepe

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

21015
1,8 kg
**90-120 giorni/
days**



Lonzino Stagionato 1/2 SV

CODICE/code	20060
PESO MEDIO/average weight	1,5 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Brianzetta è il frutto di oltre cento anni di esperienza nell'arte della lavorazione della pancetta. L'evoluzione di tecniche tradizionali, l'utilizzo di carni particolarmente magre e un sapore simile al cotto ne fanno un prodotto unico. Il risultato è una specialità dal gusto morbido e delicato, caratterizzata da un'estrema morbidezza, dal sapore accattivante e da un leggerissimo profumo di affumicato.

Utilizzata nella salumeria e nella gastronomia specializzata, trova la sua massima valorizzazione nella ristorazione di qualità. Può essere usata per esaltare ricette di primi e secondi piatti di carne o pesce.

GUSTO UNICO

Brianzetta, è una specialità dal sapore inconfondibile. È morbida, delicata e ha un sapore particolare che richiama quello del prosciutto cotto, arricchito da una leggera punta d'affumicatura.

RICETTA DI ANTICA TRADIZIONE

L'insieme di più pancette, sapientemente lavorate, un leggero massaggio, una lenta cottura al vapore seguita da una delicata affumicatura, rendono Brianzetta un prodotto unico nel suo genere



Brianzetta

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
NOTE/notes

42087
2,5 kg

leggermente affumicato
slightly smoked



Pancetta Tesa Stagionata con Pepe

CODICE/code	42045
PESO MEDIO/average weight	3 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Pancetta Tesa Stagionata con Pepe 1/2 SV

CODICE/code	42048
PESO MEDIO/average weight	1,5 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Pancetta Tesa Stagionata senza Pepe

CODICE/code	42040
PESO MEDIO/average weight	1,5 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Pancetta Tesa Stagionata Affumicata 1/2 SV

CODICE/code	42027
PESO MEDIO/average weight	1,5 kg
STAGIONATURA/seasoning	45 giorni/days



Pancetta Scotennata 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

42057
1,5 kg
60 giorni/days



Pancetta Arrotolata Stagionata Scotennata

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

42054
3 kg
60 giorni/days



Pancetta Stagionata con Legno

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

42063
4,5 kg
60 giorni/days



Pancetta Coppata Stagionata 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

42078
2 kg
70 giorni/days



Arrotolata con Pepe

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
STAGIONATURA/seasoning

42055
3 kg
6 mesi/months



Lardo Stagionato Aromatizzato

CODICE/code	43040
PESO MEDIO/average weight	2,5 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Lardo Stagionato Aromatizzato 1/2 SV

CODICE/code	43050
PESO MEDIO/average weight	1,7 kg
STAGIONATURA/seasoning	45 giorni/days



Guanciaie Stagionato Aromatizzato

CODICE/code	43001
PESO MEDIO/average weight	2 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Guanciaie Stagionato Aromatizzato 1/2 SV

CODICE/code	43010
PESO MEDIO/average weight	1 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Zamponone Precotto "Sopraffino"

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
PZ/Ct

32001
1 kg
6



Cotechino Precotto "Sopraffino"

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
PZ/Ct

33001
500 g
12



Specialità



Bresaola Punta Anca SV

CODICE/code	70020
PESO MEDIO/average weight	3 kg



Bresaola Punta Anca 1/2 SV

CODICE/code	70030
PESO MEDIO/average weight	1,5 kg



Bresaola P.A. Tradizionale Chiavennasca SV

CODICE/code	70025
PESO MEDIO/average weight	3,5 kg



Fiocchetto Valtellina

CODICE/code	73002
PESO MEDIO/average weight	1,7 kg



Il Prosciutto di Tacchino Fumagalli è prodotto solo con petti interi di tacchino italiano accuratamente selezionati. Lavorato a mano e cotto per 12 ore in forno monitorato di continuo per garantire qualità, perfetta tenuta di fetta e sviluppo di profumo e sapore. Si garantisce così l'unicità del suo gusto. Risulta adatto anche per i bambini, gli sportivi e tutti coloro che prestano attenzione alla dieta, grazie a parametri nutrizionali che testimoniano il basso contenuto di grassi.



100% ITALIANO

Solo petti interi di tacchino italiano, accuratamente selezionati uno per uno.

100% CONTROLLATO

- Capitolato con macelli con garanzia di filiera
- Tracciabilità e condizioni di biosicurezza certificate

Prosciutto di Tacchino intero

CODICE/code	72037
PESO MEDIO/average weight	6 kg

Prosciutto di Tacchino a 1/2

CODICE/code	72038
PESO MEDIO/average weight	3 kg



Lingua di Manzo Cotta

CODICE/code	72001
PESO MEDIO/average weight	2,5 kg



Porchetta 1/2 SV

CODICE/code	35010
PESO MEDIO/average weight	3 kg



nondirdino®

Salame & Taralli

CODICE/code

PESO MEDIO/average weight

PZ/ct

49020

40 g

20


BENESSERE ANIMALE
Una filiera di proprietà con i più alti
standard di Benessere Animale



FRESCHI DI FILIERA

- **Materia prima
100% italiana**
- **Fette disposte
in vaschetta
una ad una**



CERTIFICATO DA KIWA
UNI EN ISO 22005:2008 – DT 040

- **Prodotti certificati
con il nuovo Standard KIWA**

Provenienza

Benessere Animale

Uso responsabile dei farmaci

Freschi di Filiera



BENESSERE ANIMALE

Una filiera di proprietà con i più alti standard di Benessere Animale



Prosciutto Cotto Alta Qualità 110g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56074
10



Prosciutto Crudo stag. 18 mesi 90g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56070
10



Coppa 90g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56073
10



Mortadella 110g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56077
10



BENESSERE ANIMALE

Una filiera di proprietà con i più alti standard di Benessere Animale



Pancetta tesa 90g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56071
10



Bresaola Punta d'Anca 90g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56075
10



Salame Campagnolo 90g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56072
10



Fesa di Tacchino 110g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

56076
10



Pancetta a cubetti dolce 100g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

49043
10



Pancetta a cubetti affumicata 100g - Freschi di Filiera

CODICE/code
PZ/ct

49044
10

UN ANIMALE DI QUALITÀ UNICA

Il Nero di Lomellina è un suino che raggiunge notevoli dimensioni. Le sue carni rosse ben marezzate, con lardi bianchi di buon spessore, presentano sapori e caratteristiche uniche.



CARATTERISTICHE: manto nero, setole scure, maschera facciale e piedini bianchi, orecchie pendule e corpo allungato e cilindrico, con un ottimo rapporto tra massa muscolare e lardo che denuncia la caratteristica attitudine alla produzione di salumi

PERCHÉ È COSÌ BUONO

Le carni del Maiale Nero della Lomellina vengono valorizzate attraverso un nutrimento sano fatto di ingredienti naturali e di alta qualità, che garantiscono una marezzatura unica e pregiata. Tali qualità conferiscono alla carne sapori e profumi ineguagliabili.

Dalla buona carne un ottimo prodotto

Grazie alla marezzatura unica, derivante da un'alimentazione naturale e di alta qualità, la carne del Maiale Nero della Lomellina ha un impasto particolarmente morbido e compatto e un sapore unico: succulenta e sapida al palato. L'esperienza di Fumagalli nella lavorazione dei salumi unita alle sue carni dona ai prodotti del Maiale Nero della Lomellina un gusto unico ed un impasto sempre morbido e succulento dato dalla qualità della copertura di grasso unica di questa razza. Inoltre, grazie alle naturali proprietà organolettiche derivanti dall'alimentazione dei suini, le carni del Maiale nero della Lomellina hanno un alto contenuto di Omega 3 e 6, acidi grassi essenziali per il metabolismo umano.





Salame Sbrisolone macinato a caldo

CODICE/code	7090
PESO MEDIO/average weight	0,4 kg
STAGIONATURA/seasoning	60 giorni/days



Salame Gentile avvolto in carta paglia

CODICE/code	10066
PESO MEDIO/average weight	0,8 kg
STAGIONATURA/seasoning	75 giorni/days



Prosciutto Cotto

CODICE/code	23022
PESO MEDIO/average weight	10 kg



Prosciutto Cotto a 1/2

CODICE/code	23024
PESO MEDIO/average weight	5 kg



Guanciale a 1/2 SV

CODICE/code	43014
PESO MEDIO/average weight	1 kg



Lardo 1/2 SV

CODICE/code	43046
PESO MEDIO/average weight	1,5 kg



Trancio di Mortadella

CODICE/code	3020
PESO MEDIO/average weight	250 g
PZ/ct	6



Prosciutto Cotto 80 g Maiale Nero della Lomellina

CODICE/code | **56181**
PZ/ct | **6**



Coppa 70 g Maiale Nero della Lomellina

CODICE/code | **54137**
PZ/ct | **6**



Pancetta Tesa 70 g Maiale Nero della Lomellina

CODICE/code | **54143**
PZ/ct | **6**



Lardo 70 g Maiale Nero della Lomellina

CODICE/code | **54141**
PZ/ct | **6**



Salame Campagnolo 70 g Maiale Nero della Lomellina

CODICE/code | **54136**
PZ/ct | **6**



FUMAGALLI Industria Alimentari S.p.A.

Via Briantea 18, 22038 Tavernerio (CO) - Italia
Tel. +39 031 557 111 - Fax +39 031 555 055

www.fumagallisalumi.it