





## CAPOCOLLO MARTINA FRANCA 1/2 SV 800 GR SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |               |            |                  |
|--------------------|---------------|------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b> | Largh.     | <b>30,0</b>      |
| Um                 | <b>KG</b>     | Altezza    | <b>25,0</b>      |
| Peso               | <b>1,080</b>  | Profondità | <b>55,0</b>      |
| Pz x Ct            | <b>16</b>     | Codice     | <b>SAT110132</b> |
| Ct x strato        |               | Abbr.      | <b>SAT10132</b>  |
| Ct x plts          |               | Ean        | <b>2000001</b>   |
| TMC                | <b>100</b>    | Ean CT     | <b>2352127</b>   |



## CAPOCOLLO MARTINA FRANCA 2 KG SV SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |               |            |                  |
|--------------------|---------------|------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b> | Largh.     | <b>30,0</b>      |
| Um                 | <b>KG</b>     | Altezza    | <b>25,0</b>      |
| Peso               | <b>1,750</b>  | Profondità | <b>55,0</b>      |
| Pz x Ct            | <b>8</b>      | Codice     | <b>SAT110129</b> |
| Ct x strato        |               | Abbr.      | <b>SAT10129</b>  |
| Ct x plts          |               | Ean        | <b>2713564</b>   |
| TMC                | <b>100</b>    | Ean CT     | <b>2349061</b>   |



## SALAME MARTINESE DOLCE 350 GR SV SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |               |            |                  |
|--------------------|---------------|------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b> | Largh.     | <b>30,0</b>      |
| Um                 | <b>KG</b>     | Altezza    | <b>25,0</b>      |
| Peso               | <b>0,350</b>  | Profondità | <b>55,0</b>      |
| Pz x Ct            | <b>10</b>     | Codice     | <b>SAT110133</b> |
| Ct x strato        |               | Abbr.      | <b>SAT10133</b>  |
| Ct x plts          |               | Ean        | <b>2025252</b>   |
| TMC                | <b>80</b>     | Ean CT     | <b>2597889</b>   |

## SALAME MARTINESE PICCANTE 350 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |               |            |                  |
|--------------------|---------------|------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b> | Largh.     | <b>30,0</b>      |
| Um                 | <b>KG</b>     | Altezza    | <b>25,0</b>      |
| Peso               | <b>0,430</b>  | Profondità | <b>55,0</b>      |
| Pz x Ct            | <b>10</b>     | Codice     | <b>SAT110134</b> |
| Ct x strato        |               | Abbr.      | <b>SAT10134</b>  |
| Ct x plts          |               | Ean        |                  |
| TMC                | <b>80</b>     | Ean CT     | <b>2507271</b>   |



## SOPPRESSATA MARTINESE DOLCE 400 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |               |            |                  |
|--------------------|---------------|------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b> | Largh.     | <b>30,0</b>      |
| Um                 | <b>KG</b>     | Altezza    | <b>25,0</b>      |
| Peso               | <b>0,320</b>  | Profondità | <b>55,0</b>      |
| Pz x Ct            | <b>10</b>     | Codice     | <b>SAT110135</b> |
| Ct x strato        |               | Abbr.      | <b>SAT10135</b>  |
| Ct x plts          |               | Ean        | <b>2957547</b>   |
| TMC                | <b>80</b>     | Ean CT     | <b>2957547</b>   |



## SOPPRESSATA MARTINESE PICCANTE 400 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |               |            |                  |
|--------------------|---------------|------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b> | Largh.     | <b>30,0</b>      |
| Um                 | <b>KG</b>     | Altezza    | <b>25,0</b>      |
| Peso               | <b>0,400</b>  | Profondità | <b>55,0</b>      |
| Pz x Ct            | <b>30</b>     | Codice     | <b>SAT110136</b> |
| Ct x strato        |               | Abbr.      | <b>SAT10136</b>  |
| Ct x plts          |               | Ean        |                  |
| TMC                | <b>80</b>     | Ean CT     | <b>2900534</b>   |





## AFFETTATA PANCETTA 40 GR



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,040</b>          |
| Pz x Ct            | <b>20</b>             |
| Ct x strato        | <b>24</b>             |
| Ct x plts          | <b>144</b>            |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>13,7</b>           |
| Altezza            | <b>23,8</b>           |
| Profondità         | <b>17,4</b>           |
| Codice             | <b>SAT110117</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10117</b>       |
| Ean                | <b>8053908875166</b>  |
| Ean CT             | <b>88053908875162</b> |



## AFFETTATA SALSICCIA DOLCE 40 GR



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,040</b>          |
| Pz x Ct            | <b>20</b>             |
| Ct x strato        | <b>24</b>             |
| Ct x plts          | <b>144</b>            |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>13,7</b>           |
| Altezza            | <b>23,8</b>           |
| Profondità         | <b>17,4</b>           |
| Codice             | <b>SAT110115</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10115</b>       |
| Ean                | <b>8053908875142</b>  |
| Ean CT             | <b>88053908875148</b> |



## AFFETTATA SALSICCIA PICCANTE 40 GR



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,040</b>          |
| Pz x Ct            | <b>20</b>             |
| Ct x strato        | <b>24</b>             |
| Ct x plts          | <b>144</b>            |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>13,7</b>           |
| Altezza            | <b>23,8</b>           |
| Profondità         | <b>17,4</b>           |
| Codice             | <b>SAT110116</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10116</b>       |
| Ean                | <b>8053908875159</b>  |
| Ean CT             | <b>88053908875155</b> |



## AFFETTATA SOPPRESSATA 40 GR



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,040</b>          |
| Pz x Ct            | <b>20</b>             |
| Ct x strato        | <b>24</b>             |
| Ct x plts          | <b>144</b>            |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>13,7</b>           |
| Altezza            | <b>23,8</b>           |
| Profondità         | <b>17,4</b>           |
| Codice             | <b>SAT110120</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10120</b>       |
| Ean                | <b>8053908875456</b>  |
| Ean CT             | <b>88053908875452</b> |



## AFFETTATA SPIANATA DOLCE 40 GR



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,040</b>          |
| Pz x Ct            | <b>20</b>             |
| Ct x strato        | <b>24</b>             |
| Ct x plts          | <b>144</b>            |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>13,7</b>           |
| Altezza            | <b>23,8</b>           |
| Profondità         | <b>17,4</b>           |
| Codice             | <b>SAT110118</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10118</b>       |
| Ean                | <b>8053908875173</b>  |
| Ean CT             | <b>88053908875179</b> |



## AFFETTATA VENTRICINA 40 GR



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,040</b>          |
| Pz x Ct            | <b>20</b>             |
| Ct x strato        | <b>24</b>             |
| Ct x plts          | <b>144</b>            |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>13,7</b>           |
| Altezza            | <b>23,8</b>           |
| Profondità         | <b>17,4</b>           |
| Codice             | <b>SAT110119</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10119</b>       |
| Ean                | <b>8053908875180</b>  |
| Ean CT             | <b>88053908875186</b> |



## PANCETTA A STRISCE

Pancetta 'Delikatesse' tesa con cotenna, naturale o affumicata con legno di faggio. La pancetta tesa si ottiene dal taglio pancetta 'delikatesse' di maiali di provenienza comunitaria, rifilato in modo da conferire la caratteristica forma rettangolare. Viene lavorata con sale, pepe ed erbe aromatiche e, dopo un breve periodo di salagione, viene asciugata (pancetta tesa 'al naturale') o affumicata con fumo di legno di faggio.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,170</b>     |
| Pz x Ct            | <b>15</b>        |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>80</b>        |
| Largh.             | <b>25,0</b>      |
| Altezza            | <b>10,5</b>      |
| Profondità         | <b>38,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110059</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10059</b>  |
| Ean                | <b>2452862</b>   |
| Ean CT             | <b>2452862</b>   |



## STROLGHINO PELATO META 240 GR SV

Questo piccolo salame è ottenuto con le rifilature magre di cosce di suini pesanti italiani, quelli utilizzati per la produzione dei migliori prosciutti tipici. Viene insaccato in un budello molto sottile di 4 cm che ne accelera la stagionatura. L'impasto molto magro, il gusto delicato e la particolare dolcezza stuzzicano particolarmente l'appetito. Deve essere degustato quando è ancora morbido! Tagliato a fette spesse, abbinandolo a crostini o alle tipiche micche di pane, è ideale quale antipasto o aperitivo accompagnato da un calice di buon vino. E' preferibile conservarlo in un luogo fresco (cantina) ed umido, oppure in frigorifero evitando i luoghi troppo secchi e asciutti.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>PZ</b>            |
| Peso               | <b>0,240</b>         |
| Pz x Ct            | <b>20</b>            |
| Ct x strato        | <b>8</b>             |
| Ct x plts          | <b>64</b>            |
| TMC                | <b>53</b>            |
| Largh.             | <b>35,0</b>          |
| Altezza            | <b>14,0</b>          |
| Profondità         | <b>27,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110095</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10095</b>      |
| Ean                | <b>8033210748778</b> |
| Ean CT             | <b>8032841844088</b> |



## SALAME CONTADINO A META PELATO SV 350 GR

Grazie all'utilizzo di carni suine pregiate e l'insacco in un budello di facile pelatura, si ha come risultato un prodotto eccellente, con un ottimo rapporto qualità prezzo. L'impasto, particolarmente dolce, è di grana di dimensione media.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>PZ</b>            |
| Peso               | <b>0,350</b>         |
| Pz x Ct            | <b>10</b>            |
| Ct x strato        | <b>8</b>             |
| Ct x plts          | <b>64</b>            |
| TMC                | <b>60</b>            |
| Largh.             | <b>35,0</b>          |
| Altezza            | <b>14,0</b>          |
| Profondità         | <b>27,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110097</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT11097</b>      |
| Ean                | <b>8033210748785</b> |
| Ean CT             | <b>8032841844217</b> |



## SALAME FELINO IGP PELATO META SV 300 GR

Il Salame Felino IGP è 'il Salame'. Prodotto di antiche tradizioni, ma sempre attuale. Il nome "Felino" deriva dall'omonima cittadina dei colli parmensi in cui viene prodotto da almeno due secoli. Terre Ducali lo prepara utilizzando pura carne di coscia suina, accuratamente scelta, a cui si aggiungono, nella proporzione del 25-30%, parti grasse selezionate fra quelle a costituzione più dura. Durante la triturazione a pasta grossa vengono aggiunti sale e pepe in grani, mentre successivamente, poco prima dell'insacco, pepe e aglio, pestati e disciolti in vino bianco secco. Il budello è di tipo gentile, che gli conferisce il tipico aspetto al diametro non costante. La stagionatura, che dura alcuni mesi, fa sì che si sviluppino le caratteristiche mufette bianco-grigio sul budello.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>PZ</b>            |
| Peso               | <b>0,300</b>         |
| Pz x Ct            | <b>12</b>            |
| Ct x strato        | <b>8</b>             |
| Ct x plts          | <b>64</b>            |
| TMC                | <b>60</b>            |
| Largh.             | <b>35,0</b>          |
| Altezza            | <b>14,0</b>          |
| Profondità         | <b>27,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110096</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10096</b>      |
| Ean                | <b>8033210748761</b> |
| Ean CT             | <b>8032841843968</b> |



## SALAMINO 100 GR

Salamino stagionato sui Monti Dauni di Puglia nei boschi sopra i 1000 metri da suini tracciati e selezionati. Senza glutine e derivati del latte.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>PZ</b>            |
| Peso               | <b>0,100</b>         |
| Pz x Ct            | <b>25</b>            |
| Ct x strato        | <b>32</b>            |
| Ct x plts          | <b>256</b>           |
| TMC                | <b>80</b>            |
| Largh.             | <b>36,0</b>          |
| Altezza            | <b>10,9</b>          |
| Profondità         | <b>25,3</b>          |
| Codice             | <b>SAT110112</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10112</b>      |
| Ean                | <b>8053908874886</b> |
| Ean CT             | <b>3480347130603</b> |



**SFIZIETTO PICCANTE 250 GR**



**SALUMERIA TRADIZIONALE**

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,250</b>          |
| Pz x Ct            | <b>24</b>             |
| Ct x strato        | <b>8</b>              |
| Ct x plts          | <b>64</b>             |
| TMC                | <b>120</b>            |
| Largh.             | <b>25,2</b>           |
| Altezza            | <b>15,0</b>           |
| Profondità         | <b>36,1</b>           |
| Codice             | <b>SAT110114</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10114</b>       |
| Ean                | <b>8053908875135</b>  |
| Ean CT             | <b>88053908875131</b> |



## SALAME PEZZENTE LUCANO 200 GR SV

Il salame pezzente é una preparazione di carne suina tipica Lucana. Preparata con i tagli più grassi del maiale, insaporita con aglio e spezie, legata e insaccata a mano. Si contraddistingue dal suo sapore forte e caratteristico.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,230</b>     |
| Pz x Ct            | <b>15</b>        |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>72</b>        |
| TMC                | <b>40</b>        |
| Largh.             | <b>38,0</b>      |
| Altezza            | <b>9,0</b>       |
| Profondità         | <b>24,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110110</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10110</b>  |
| Ean                | <b>2536066</b>   |
| Ean CT             | <b>2536066</b>   |



## SALSICCIA LUCANINA DOLCE 1/2 175 GR

prodotto dell'antica tradizione lucana dal gusto semplice e raffinato. Realizzata con tagli magri abilmente lavorati: spalla dissossata, sotto spalla e triti di suino attentamente denervati. Speziata con finocchio selvatico per un gusto intenso.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,160</b>     |
| Pz x Ct            | <b>18</b>        |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>72</b>        |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             | <b>39,0</b>      |
| Altezza            | <b>11,0</b>      |
| Profondità         | <b>25,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110073</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10073</b>  |
| Ean                | <b>2306471</b>   |
| Ean CT             | <b>2728338</b>   |



## SALSICCIA LUCANINA PICCANTE 1/2 175 GR

prodotto dell'antica tradizione lucana dal gusto semplice e raffinato. Realizzata con tagli magri abilmente lavorati: spalla dissossata, sotto spalla e triti di suino attentamente denervati. Speziata con finocchio selvatico (Foeniculum Vulgare) assieme al peperoncino a scaglie per un gusto intenso.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,170</b>     |
| Pz x Ct            | <b>18</b>        |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>72</b>        |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             | <b>39,0</b>      |
| Altezza            | <b>11,0</b>      |
| Profondità         | <b>25,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110074</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10074</b>  |
| Ean                | <b>2306475</b>   |
| Ean CT             | <b>2852083</b>   |



## SALSICCIA LUCANINA PICCANTE 350 GR

prodotto dell'antica tradizione lucana dal gusto semplice e raffinato. Realizzata a forma di ferro di cavallo con tagli magri abilmente lavorati: spalla dissossata, sotto spalla e triti di suino attentamente denervati. Speziata con finocchio selvatico (*Foeniculum Vulgare*) assieme al peperoncino a scaglie per un gusto intenso.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,230</b>     |
| Pz x Ct            | <b>10</b>        |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             | <b>25,0</b>      |
| Altezza            | <b>10,5</b>      |
| Profondità         | <b>38,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110062</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10062</b>  |
| Ean                | <b>2629256</b>   |
| Ean CT             | <b>2629256</b>   |



## SALAMELLA CALABRA DOLCE 240 GR SV

La salameLLa calabra è prodotta con l'impasto macinato a grana grossa e ben amalgamato, delle carni della spalla e della sottocostola dei suini, con lardo, sale e peperoncino dolce e piccante. L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a ferro di cavallo.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>PZ</b>            |
| Peso               | <b>0,240</b>         |
| Pz x Ct            | <b>20</b>            |
| Ct x strato        | <b>12</b>            |
| Ct x plts          | <b>84</b>            |
| TMC                | <b>100</b>           |
| Largh.             | <b>39,1</b>          |
| Altezza            | <b>17,1</b>          |
| Profondità         | <b>19,1</b>          |
| Codice             | <b>SAT110028</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10028</b>      |
| Ean                | <b>8033210745463</b> |
| Ean CT             | <b>8033210048007</b> |



## SALAMELLA CALABRA PICCANTE 240 GR SV

La salamella calabrese è prodotta con l'impasto macinato a grana grossa e ben amalgamato, delle carni della spalla e della sottocostola dei suini, con lardo, sale e peperoncino dolce e piccante. L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a ferro di cavallo.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>PZ</b>            |
| Peso               | <b>0,240</b>         |
| Pz x Ct            | <b>20</b>            |
| Ct x strato        | <b>12</b>            |
| Ct x plts          | <b>84</b>            |
| TMC                | <b>100</b>           |
| Largh.             | <b>39,1</b>          |
| Altezza            | <b>17,1</b>          |
| Profondità         | <b>19,1</b>          |
| Codice             | <b>SAT110029</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10029</b>      |
| Ean                | <b>8033210745470</b> |
| Ean CT             | <b>8033210048007</b> |



## SALSICCIA CURVA PUNTA DI COLTELLO DOLCE SV

Un salsiccia dolce dall'animo nobile realizzata con trito di prosciutto tagliato a punta di coltello, per creare un insaccato a grana grossa dal gusto pregiato. Senza glutine, senza lattosio o derivati del latte



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>0,250</b>         |
| Pz x Ct            | <b>10</b>            |
| Ct x strato        | <b>6</b>             |
| Ct x plts          | <b>42</b>            |
| TMC                | <b>54</b>            |
| Largh.             | <b>50,0</b>          |
| Altezza            | <b>13,0</b>          |
| Profondità         | <b>25,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110098</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10098</b>      |
| Ean                | <b>0298017722013</b> |
| Ean CT             | <b>2490854</b>       |



## SALSICCIA CURVA PUNTA DI COLTELLO PICCANTE SV

Un salsiccia piccante dall'animo nobile realizzata con trito di prosciutto tagliato a punta di coltello, per creare un insaccato a grana grossa dal gusto pregiato. Senza glutine, senza lattosio o derivati del latte



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>0,290</b>         |
| Pz x Ct            | <b>10</b>            |
| Ct x strato        | <b>6</b>             |
| Ct x plts          | <b>42</b>            |
| TMC                | <b>54</b>            |
| Largh.             | <b>50,0</b>          |
| Altezza            | <b>13,0</b>          |
| Profondità         | <b>25,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110099</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10099</b>      |
| Ean                | <b>0298017722013</b> |
| Ean CT             | <b>2787453</b>       |



## SALSICCIA LUCANINA DOLCE 350 GR

Prodotto dell'antica tradizione lucana dal gusto semplice e raffinato. Realizzata a forma di ferro di cavallo, con tagli magri abilmente lavorati: spalla dissossata, sotto spalla e triti di suino attentamente denervati. Speziata con finocchio selvatico per un gusto intenso.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,330</b>     |
| Pz x Ct            | <b>10</b>        |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             | <b>25,0</b>      |
| Altezza            | <b>10,5</b>      |
| Profondità         | <b>38,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110061</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10061</b>  |
| Ean                | <b>2794198</b>   |
| Ean CT             | <b>2794198</b>   |



## SOPPRESSATA LUCANA INTERA 300 GR SV

Insaccato prodotto in Basilicata prodotto con carne del filetto e della coscia di maiale lavorata a punta di coltello, impastata poi a cubetti di lardo di suini locali, sale e pepe nero in grani.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,350</b>     |
| Pz x Ct            | <b>12</b>        |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>75</b>        |
| Largh.             | <b>25,0</b>      |
| Altezza            | <b>10,5</b>      |
| Profondità         | <b>38,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110076</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10076</b>  |
| Ean                | <b>2591345</b>   |
| Ean CT             | <b>2591345</b>   |



## SPIANATA PICCANTE META SV

la spianata calabrese è una delle più saporite ed apprezzate specialità della gastronomia calabrese. Insaccato dalla forma appiattita e dal gusto deciso, realizzato con carne di maiale magra ottenuta dalla coscia e mescolata con dei pezzettini di lardo e peperoncino che ne esalta il sapore piccante. Si tratta di un salame dal colore rosso vivo e dall'aroma particolarmente intenso.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>0,960</b>          |
| Pz x Ct            | <b>8</b>              |
| Ct x strato        | <b>4</b>              |
| Ct x plts          | <b>24</b>             |
| TMC                | <b>90</b>             |
| Largh.             | <b>12,0</b>           |
| Altezza            | <b>5,0</b>            |
| Profondità         | <b>24,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110031</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10031</b>       |
| Ean                | <b>2779125</b>        |
| Ean CT             | <b>98520955243560</b> |



## SALAME MILANO 1/2 SV

Solo le pregiate carni magre e grasse di suino italiano vengono macinate a grana di riso, insaporite con sale, aglio, pepe nero in grani spaccati e pepe bianco macinato. L'attenzione alla fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono a questi salami un profumo inconfondibile e un gusto delicato. Al taglio ha colore rosso rubino tenue, con profumo deciso e armonico, il sapore è dolce e delicato. L'armonia del gusto e del sapore si completa con la scioglievolezza al palato. Senza glutine, senza latte e derivati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>1,150</b>          |
| Pz x Ct            | <b>6</b>              |
| Ct x strato        | <b>6</b>              |
| Ct x plts          | <b>36</b>             |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>35,4</b>           |
| Altezza            | <b>15,8</b>           |
| Profondità         | <b>42,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110039</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT0039</b>        |
| Ean                | <b>2686661015287</b>  |
| Ean CT             | <b>0210858138-041</b> |





## SALAME NAPOLI

SALAME A MACINA MEDIO/GROSSA DAL GUSTO DECISO, Solo carni magre pregiate di suino italiano con la giusta quantità di grasso preparate e insaccate con cura. L'attenzione alla fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono a questo salame un profumo inconfondibile e un gusto deciso. Ha una consistenza compatta e non elastica, un leggero profumo di affumicato, un sapore dolce e caratteristico, leggermente speziato. La fetta ha un colore rosso intenso. senza glutine, senza latte e derivati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>1,270</b>     |
| Pz x Ct            | <b>5</b>         |
| Ct x strato        | <b>6</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>80</b>        |
| Largh.             | <b>35,4</b>      |
| Altezza            | <b>15,8</b>      |
| Profondità         | <b>45,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110009</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10009</b>  |
| Ean                | <b>2534835</b>   |
| Ean CT             | <b>2300223</b>   |



## SALAME UNGHERESE 1/2 SV

Pregiate carni magre e grasse di suino di origine europea vengono macinate a grana finissima e la leggera affumicatura, con una nota di paprika, conferisce un gusto unico. L'attenzione alle fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono a questo salame un profumo inconfondibile e un gusto deciso. Al taglio ha un colore rosso tenue a macinatura finissima e uniforme. Tutti garantiscono l'assenza di glutine con l'aggiunta della spiga barrata. Privo di latte e derivati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>1,690</b>     |
| Pz x Ct            | <b>6</b>         |
| Ct x strato        | <b>6</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>80</b>        |
| Largh.             | <b>35,4</b>      |
| Altezza            | <b>15,8</b>      |
| Profondità         | <b>42,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110040</b> |
| Abbr.              | <b>SAT0040</b>   |
| Ean                | <b>2934554</b>   |
| Ean CT             | <b>2293455</b>   |



## SALAME MUGNANO 6 X 300 GR

Il Mugnano ha la tipica forma a granata. Si presenta a grana media, di consistenza compatta ed è avvolto da un budello naturale. Al taglio sprigiona un gradevole profumo leggermente affumicato, delicatamente speziato e in bocca regala un'esplosione di gusti articolati e al contempo equilibrati. Deliziosa anche la versione con peperoncino piccante. Indispensabile il taglio a coltello tenendo, per le fette, uno spessore di circa 3-4 millimetri.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>1,800</b>         |
| Pz x Ct            | <b>2</b>             |
| Ct x strato        | <b>8</b>             |
| Ct x plts          | <b>56</b>            |
| TMC                | <b>90</b>            |
| Largh.             | <b>25,2</b>          |
| Altezza            | <b>10,9</b>          |
| Profondità         | <b>36,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110027</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10027</b>      |
| Ean                | <b>2851512</b>       |
| Ean CT             | <b>0000000000000</b> |



## SALAME FETTA BELLA

Un salame magro, con meno del 15% di grassi, prodotto utilizzando esclusivamente le migliori carni magre di suino italiano. Le carni utilizzate e il particolare processo di stagionatura permettono di ridurre la percentuale di grasso, mantenendo inalterato il sapore che eguaglia quello dei salami tradizionali. **SENZA GLUTINE E SENZA LATTE E DERIVATI.**



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>3,230</b>     |
| Pz x Ct            | <b>1</b>         |
| Ct x strato        | <b>10</b>        |
| Ct x plts          | <b>90</b>        |
| TMC                | <b>60</b>        |
| Largh.             | <b>28,0</b>      |
| Altezza            | <b>14,0</b>      |
| Profondità         | <b>26,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110018</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10018</b>  |
| Ean                | <b>2210608</b>   |
| Ean CT             | <b>2217321</b>   |



## NDUJA 125 GR

insaccato calabrese di consistenza morbida e dal gusto piccante. Ottimo con la pasta o da spalmare su crostini o bruschette.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,120</b>          |
| Pz x Ct            | <b>30</b>             |
| Ct x strato        | <b>14</b>             |
| Ct x plts          | <b>98</b>             |
| TMC                | <b>100</b>            |
| Largh.             | <b>33,0</b>           |
| Altezza            | <b>18,0</b>           |
| Profondità         | <b>27,5</b>           |
| Codice             | <b>SAT110053</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10053</b>       |
| Ean                | <b>8033210745456</b>  |
| Ean CT             | <b>88033210745452</b> |



## COPPIETTE PURO SUINO 200 GR

Sono un prodotto storico del Lazio, nascono dalla essiccazione delle parti nobili del suino, quale il lombo ed il filetto, il tutto condito con sale, pepe, peperoncino e finocchio. Il salume risulta una prelibatezza, sia come tipico pasto servito nelle taverne sia come snack per la rapidità di consumo. Nelle taverne romane, le coppiette di maiale erano particolarmente utili ai locandieri per incrementare la sete dei commensali e di conseguenza il consumo del vino.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>0,200</b>          |
| Pz x Ct            | <b>20</b>             |
| Ct x strato        | <b>10</b>             |
| Ct x plts          | <b>60</b>             |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>24,0</b>           |
| Altezza            | <b>21,0</b>           |
| Profondità         | <b>36,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110090</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10090</b>       |
| Ean                | <b>8033210745753</b>  |
| Ean CT             | <b>08033210745753</b> |



## COPPIETTE PURO SUINO 1 KG

Sono un prodotto storico del Lazio, nascono dalla essiccazione delle parti nobili del suino, quale il lombo ed il filetto, il tutto condito con sale, pepe, peperoncino e finocchio. Il salume risulta una prelibatezza, sia come tipico pasto servito nelle taverne sia come snack per la rapidità di consumo. Nelle taverne romane, le coppiette di maiale erano particolarmente utili ai locandieri per incrementare la sete dei commensali e di conseguenza il consumo del vino.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>PZ</b>             |
| Peso               | <b>1,000</b>          |
| Pz x Ct            | <b>4</b>              |
| Ct x strato        | <b>10</b>             |
| Ct x plts          | <b>60</b>             |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>24,0</b>           |
| Altezza            | <b>21,0</b>           |
| Profondità         | <b>36,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110089</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10089</b>       |
| Ean                | <b>8033210741243</b>  |
| Ean CT             | <b>08033210741243</b> |



## BRESAOLA PUNTA D'ANCA META S/V

Bresaola di punta d'anca, ottenuta dalla fesa ricavata da cosce di bovino adulto e successivamente salata, pressata in forma pseudocilindrica, insaccata in budello e stagionata.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>1,900</b>          |
| Pz x Ct            | <b>4</b>              |
| Ct x strato        | <b>8</b>              |
| Ct x plts          | <b>48</b>             |
| TMC                | <b>55</b>             |
| Largh.             | <b>43,0</b>           |
| Altezza            | <b>28,5</b>           |
| Profondità         | <b>12,2</b>           |
| Codice             | <b>SAT110045</b>      |
| Abbr.              | <b>SA10045</b>        |
| Ean                | <b>8033210016808</b>  |
| Ean CT             | <b>80332107449052</b> |



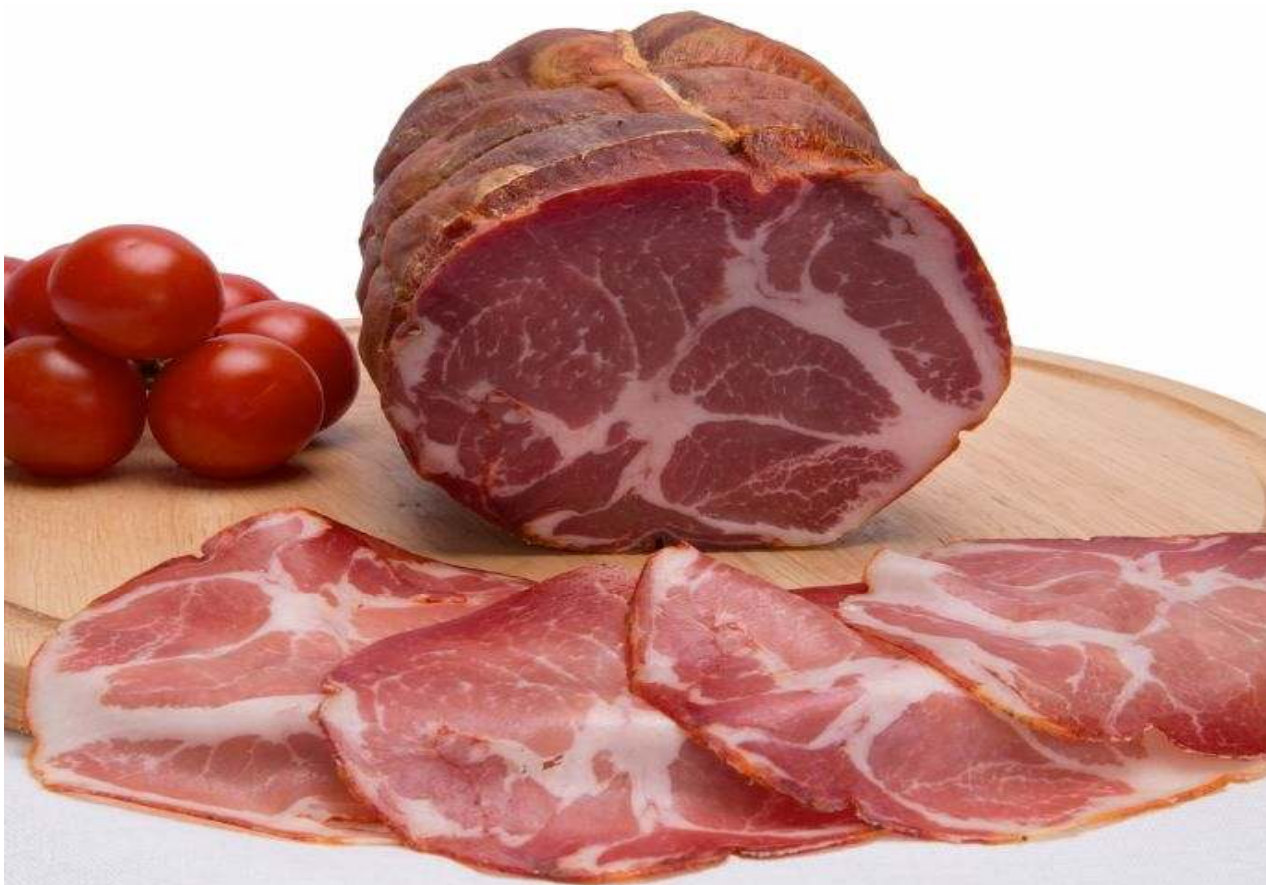
## CAPICOLLO DI PICERNO

Una soluzione pratica anche per ricette veloci, saltati in padella 'stir-fry' danno carattere ad ogni ricetta e sono ideali per farcire insalate, pizze, zuppe, minestre di verdura e pasta, oppure per preparare sfiziosi aperitivi.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>1,900</b>     |
| Pz x Ct            | <b>2</b>         |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             | <b>25,0</b>      |
| Altezza            | <b>10,5</b>      |
| Profondità         | <b>38,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110064</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10064</b>  |
| Ean                | <b>2473831</b>   |
| Ean CT             | <b>2473831</b>   |



## CAPICOLLO DOLCE META 700 GR SV

insaccato che si ottiene dalla lavorazione della parte superiore del collo e dalla spalla del maiale. Viene conciato con sale ed altre spezie, passato nel vino bianco ed infine insaccato per la stagionatura di almeno 4 mesi



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>0,940</b>     |
| Pz x Ct            | <b>6</b>         |
| Ct x strato        | <b>10</b>        |
| Ct x plts          | <b>100</b>       |
| TMC                | <b>100</b>       |
| Largh.             | <b>25,8</b>      |
| Altezza            | <b>12,0</b>      |
| Profondità         | <b>35,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110034</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10034</b>  |
| Ean                | <b>2391627</b>   |
| Ean CT             | <b>2391627</b>   |



## CAPOCOLLO PICCANTE META 700 GR SV

insaccato che si ottiene dalla lavorazione della parte superiore del collo e dalla spalla del maiale. Viene conciato con sale ed altre spezie, passato nel vino bianco ed infine insaccato per la stagionatura di almeno 4 mesi



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>0,820</b>         |
| Pz x Ct            | <b>6</b>             |
| Ct x strato        | <b>10</b>            |
| Ct x plts          | <b>100</b>           |
| TMC                | <b>100</b>           |
| Largh.             | <b>25,8</b>          |
| Altezza            | <b>12,0</b>          |
| Profondità         | <b>35,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110035</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10035</b>      |
| Ean                | <b>1216095002400</b> |
| Ean CT             | <b>2713564</b>       |



## CAPOCOLLO PUGLIESE GOURMET 2 KG ATM

Capocollo pugliese senza glutine.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>2,400</b>          |
| Pz x Ct            | <b>4</b>              |
| Ct x strato        | <b>6</b>              |
| Ct x plts          | <b>42</b>             |
| TMC                | <b>80</b>             |
| Largh.             | <b>34,5</b>           |
| Altezza            | <b>17,0</b>           |
| Profondità         | <b>32,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110113</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10113</b>       |
| Ean                | <b>2410596030141</b>  |
| Ean CT             | <b>98022901003527</b> |



## FILETTO STAGIONATO 1/2

Ottenuto con il muscolo intero del lombo di suino, salmistrato con sale, pepe, spezie e aromi. Stagionatura minima 60 giorni,



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>1,500</b>     |
| Pz x Ct            | <b>3</b>         |
| Ct x strato        | <b>9</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             | <b>25,0</b>      |
| Altezza            | <b>10,5</b>      |
| Profondità         | <b>38,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110060</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10060</b>  |
| Ean                | <b>2400543</b>   |
| Ean CT             | <b>2400543</b>   |



## GUANCIALE DI SUINO AL PEPE

Il Guanciale di suino di Salumeria tradizionale viene ricavato dalla guancia di maiale nazionale. La forma paffuta rispetto agli altri guanciali, il suo grasso nobile e la speziatura al pepe nero, lo rendono un prodotto pregiato dal sapore inconfondibile. Perfetto per creare gustose ricette tradizionali e arricchire pregiati taglieri



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>1,480</b>          |
| Pz x Ct            | <b>10</b>             |
| Ct x strato        | <b>4</b>              |
| Ct x plts          | <b>20</b>             |
| TMC                | <b>240</b>            |
| Largh.             | <b>39,0</b>           |
| Altezza            | <b>18,6</b>           |
| Profondità         | <b>58,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110093</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10093</b>       |
| Ean                | <b>2396538</b>        |
| Ean CT             | <b>98033706170031</b> |



## MORTADELLA AL PISTACCHIO 7 KG

insaccato cotto fatto esclusivamente con carne di puro suino, di forma cilindrica o ovale, di colore rosa e dal profumo intenso



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>7,570</b>          |
| Pz x Ct            | <b>2</b>              |
| Ct x strato        | <b>6</b>              |
| Ct x plts          | <b>18</b>             |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>50,0</b>           |
| Altezza            | <b>28,0</b>           |
| Profondità         | <b>27,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110015</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10015</b>       |
| Ean                | <b>0198011198106</b>  |
| Ean CT             | <b>98011198106936</b> |



## MORTADELLA CLASSICA 7 KG

insaccato cotto fatto esclusivamente con carne di puro suino, di forma cilindrica o ovale, di colore rosa e dal profumo intenso



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>7,000</b>         |
| Pz x Ct            | <b>2</b>             |
| Ct x strato        | <b>6</b>             |
| Ct x plts          | <b>18</b>            |
| TMC                | <b>60</b>            |
| Largh.             | <b>50,0</b>          |
| Altezza            | <b>28,0</b>          |
| Profondità         | <b>27,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110050</b>     |
| Abbr.              |                      |
| Ean                | <b>0198011198106</b> |
| Ean CT             | <b>2548523</b>       |



## PANCETTA COPPATA EXTRA 1/2 SV

Pancetta magrissima avvolta intorno ad una coppa, ottenute da maiali allevati in Italia. La pancetta coppata si ottiene dalla lavorazione di pancetta e coppa che dopo un periodo di salagione con sale marino, pepe ed erbe aromatiche vengono arrotolate, legate e lasciate stagionare per almeno due mesi.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>2,380</b>          |
| Pz x Ct            | <b>6</b>              |
| Ct x strato        | <b>4</b>              |
| Ct x plts          | <b>28</b>             |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>34,0</b>           |
| Altezza            | <b>19,0</b>           |
| Profondità         | <b>50,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110008</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10008</b>       |
| Ean                | <b>3267162021886</b>  |
| Ean CT             | <b>98001431000152</b> |



## PANCETTA NORMALE C/PEPE 1/2 SV

Pancetta ottenuta con carne nazionale, cosparsa esternamente con pepe nero macinato e stagionata a lungo. La pancetta si ricava dalla pancia del suino. È costituita da strati alternati, più o meno sottili, di tessuti magri (la parte muscolare) e grassi. Rifilata in modo da darle la caratteristica forma cilindrica, la pancetta viene lavorata con sale, pepe ed erbe aromatiche. Dopo un breve periodo di salagione, viene arrotolata, legata e stagionata per circa tre mesi.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>1,750</b>          |
| Pz x Ct            | <b>4</b>              |
| Ct x strato        | <b>7</b>              |
| Ct x plts          | <b>49</b>             |
| TMC                | <b>80</b>             |
| Largh.             | <b>24,0</b>           |
| Altezza            | <b>15,0</b>           |
| Profondità         | <b>56,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110007</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10007</b>       |
| Ean                | <b>2261159015002</b>  |
| Ean CT             | <b>98032909846286</b> |



## PANCETTA TESA 1/2 SV

La pancetta tesa si ottiene dal taglio pancetta 'delikatesse' di maiali di provenienza comunitaria, rifilato in modo da conferire la caratteristica forma rettangolare. Viene lavorata con sale, pepe ed erbe aromatiche e, dopo un breve periodo di salagione, viene asciugata (pancetta tesa 'al naturale') o affumicata con fumo di legno di faggio.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>1,400</b>          |
| Pz x Ct            | <b>8</b>              |
| Ct x strato        | <b>6</b>              |
| Ct x plts          | <b>36</b>             |
| TMC                | <b>64</b>             |
| Largh.             | <b>28,5</b>           |
| Altezza            | <b>21,0</b>           |
| Profondità         | <b>51,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110006</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10006</b>       |
| Ean                | <b>2261159</b>        |
| Ean CT             | <b>98032909842301</b> |



## PANCETTA TESA AFFUMICATA 1/2 SV

La pancetta tesa si ottiene dal taglio pancetta 'delikatessse' di maiali di provenienza comunitaria, rifilato in modo da conferire la caratteristica forma rettangolare. Viene lavorata con sale, pepe ed erbe aromatiche e, dopo un breve periodo di salagione, viene asciugata (pancetta tesa 'al naturale') o affumicata con fumo di legno di faggio.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>1,560</b>          |
| Pz x Ct            | <b>8</b>              |
| Ct x strato        | <b>6</b>              |
| Ct x plts          | <b>36</b>             |
| TMC                | <b>64</b>             |
| Largh.             | <b>28,5</b>           |
| Altezza            | <b>21,0</b>           |
| Profondità         | <b>51,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110005</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10005</b>       |
| Ean                | <b>2030700</b>        |
| Ean CT             | <b>98032909842059</b> |



## PASTRAMI SCOTTONA 3,5 KG

Punta di petto di scottona, fatto riposare in salamoia, a temperatura ambiente per 1-2 settimane, ricoperto con un mix di spezie (perlopiù aglio, coriandolo, pepe nero, chiodi di garofano, semi di mostarda), poi affumicato e cotto a vapore. Ottimo in panini gourmet.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>3,500</b>     |
| Pz x Ct            | <b>2</b>         |
| Ct x strato        | <b>7</b>         |
| Ct x plts          | <b>56</b>        |
| TMC                | <b>60</b>        |
| Largh.             | <b>23,0</b>      |
| Altezza            | <b>14,0</b>      |
| Profondità         | <b>51,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110084</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10084</b>  |
| Ean                | <b>2361303</b>   |
| Ean CT             | <b>2361303</b>   |



## GRAN FESA SOTTOVUOTO BUSTA ARGENTO

La Gran Fesa Di Salumeria Tradizionale nasce dalla coscia di suino intera, disossata dal fresco e ripulita, stagionata lentamente in rete e senza pressione meccanica. Una gustosa evoluzione del prosciutto sgambato. Grazie alla sua forma arrotondata che ne facilita l'utilizzo, la resa viene massimizzata con uno scarto stimato di solo 8/10% rispetto al 25% di un comune prosciutto disossato pressato. Si consiglia di affettare il prodotto dalla parte alta verso la parte bassa



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>6,800</b>         |
| Pz x Ct            | <b>2</b>             |
| Ct x strato        | <b>4</b>             |
| Ct x plts          | <b>24</b>            |
| TMC                | <b>115</b>           |
| Largh.             | <b>39,0</b>          |
| Altezza            | <b>15,5</b>          |
| Profondità         | <b>58,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110091</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10091</b>      |
| Ean                | <b>2549381</b>       |
| Ean CT             | <b>9803370617010</b> |



## CULATTA DOLCE

La Culatta dolce di Salumeria Tradizionale nasce dalla parte preziosa della coscia di suino, la stessa parte utilizzata per il tradizionale culatello, con la differenza che la lavorazione prevede il mantenimento della cotenna per la durata della stagionatura. Questo procedimento dona un gusto dolce e una consistenza della fetta morbida. La forma tondeggiante facilita l'utilizzo e ne aumenta la resa, riducendo lo scarto a solo il 3-5 %. Prodotto sottovuoto



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>4,550</b>         |
| Pz x Ct            | <b>3</b>             |
| Ct x strato        | <b>4</b>             |
| Ct x plts          | <b>24</b>            |
| TMC                | <b>115</b>           |
| Largh.             | <b>39,0</b>          |
| Altezza            | <b>15,5</b>          |
| Profondità         | <b>58,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110092</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10092</b>      |
| Ean                | <b>0198033706170</b> |
| Ean CT             | <b>2960936</b>       |



## PROSCIUTTO PRAGA A.Q. ANTICA TRADIZIONE

Realizzato con cosce fresche di suino disossate. Le cosce vengono massaggiate con una delicata ricetta e dopo sono cotte al vapore. L'affumicatura garantisce un sapore deciso e delicato al palato. La pastorizzazione ad alte temperature garantisce la conservazione. Senza OGM, Senza glutine, Senza derivati del latte, Senza glutammato aggiunto



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>4,000</b>     |
| Pz x Ct            | <b>2</b>         |
| Ct x strato        | <b>8</b>         |
| Ct x plts          | <b>48</b>        |
| TMC                | <b>72</b>        |
| Largh.             | <b>28,5</b>      |
| Altezza            | <b>20,0</b>      |
| Profondità         | <b>35,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110071</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10071</b>  |
| Ean                | <b>2619033</b>   |
| Ean CT             | <b>2619033</b>   |



## PROSCIUTTO PARMA 14 MESI DISSOSSATO

Prosciutto crudo marchiato Parma, di carne suina italiana stagionato minimo 14 mesi, già disossato e pressato.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>7,810</b>          |
| Pz x Ct            | <b>2</b>              |
| Ct x strato        | <b>4</b>              |
| Ct x plts          | <b>32</b>             |
| TMC                | <b>120</b>            |
| Largh.             | <b>39,0</b>           |
| Altezza            | <b>14,5</b>           |
| Profondità         | <b>59,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110021</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10021</b>       |
| Ean                | <b>2026050075063</b>  |
| Ean CT             | <b>98029964026050</b> |



## PROSCIUTTO SAN DANIELE 16 MESI DISSOSSATO

Prodotto DOP tutelato dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele che ne regola la produzione. Realizzato con cosce fresche provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia ed alimentati a regimi rigorosamente controllati. Dopo la lavorazione, le cosce con caratteristico e distintivo zampino devono stagionare per almeno 13 mesi nel territorio del comune di San Daniele del Friuli.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>        |
| Um                 | <b>KG</b>            |
| Peso               | <b>7,340</b>         |
| Pz x Ct            | <b>2</b>             |
| Ct x strato        | <b>3</b>             |
| Ct x plts          | <b>24</b>            |
| TMC                | <b>120</b>           |
| Largh.             | <b>39,0</b>          |
| Altezza            | <b>14,5</b>          |
| Profondità         | <b>59,0</b>          |
| Codice             | <b>SAT110022</b>     |
| Abbr.              | <b>SAT10022</b>      |
| Ean                | <b>0198029964027</b> |
| Ean CT             | <b>2027010</b>       |



## PROSCIUTTO STAGIONATO MATTONELLA 4 KG

Prosciutto totalmente pulito , per evitare lo sfrido, che garantisce di essere utilizzato dalla prima alla ultima fetta.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>5,560</b>     |
| Pz x Ct            | <b>6</b>         |
| Ct x strato        |                  |
| Ct x plts          |                  |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             |                  |
| Altezza            |                  |
| Profondità         |                  |
| Codice             | <b>SAT110001</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10001</b>  |
| Ean                | <b>285421</b>    |
| Ean CT             | <b>2025010</b>   |



## PROSC.ARROSTO A.Q. BRACIOTTO CON ERBE 1/2

Prosciutto realizzato con cosce di suino fresche, disossate sfilate e rifilate. Le cosce sono massaggiate con un decotto di aromi ed erbe aromatiche, poi viene cucito a mano e cotto ad altissime temperature in particolari griglie. Una lavorazione artigianale che rende questo prodotto di alta qualità e di una bontà ineguagliabile. La pastorizzazione ad alte temperature garantiscono la conservazione. NO OGM, senza glutine, senza derivate del latte, senza glutammato, senza uova ne derivati, senza polifosfati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>3,750</b>     |
| Pz x Ct            | <b>2</b>         |
| Ct x strato        | <b>8</b>         |
| Ct x plts          | <b>48</b>        |
| TMC                | <b>60</b>        |
| Largh.             | <b>28,5</b>      |
| Altezza            | <b>20,0</b>      |
| Profondità         | <b>35,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110072</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10072</b>  |
| Ean                | <b>2599623</b>   |
| Ean CT             | <b>2599623</b>   |



## PROSC.COTTO A.Q. GRANGUSTO 1/2

prodotto con cosce suine di pezzatura e qualità costantemente selezionate; è in un pratico formato botte, dopo la cottura ed il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato ad alte temperature per garantire la conservazione. NO OGM, senza glutine, senza derivate del latte, senza glutammato, senza uova ne derivati, senza polifosfati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>4,320</b>          |
| Pz x Ct            | <b>2</b>              |
| Ct x strato        | <b>8</b>              |
| Ct x plts          | <b>48</b>             |
| TMC                | <b>72</b>             |
| Largh.             | <b>28,5</b>           |
| Altezza            | <b>20,0</b>           |
| Profondità         | <b>35,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110070</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10070</b>       |
| Ean                | <b>2768525</b>        |
| Ean CT             | <b>15170202431181</b> |



## PROSCIUTTO COTTO METÀ

Prosciutto Cotto da coscia di suino intera cotta al vapore a bassatemperatura, snza derivati del latte e senza glutine.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>4,000</b>          |
| Pz x Ct            | <b>4</b>              |
| Ct x strato        | <b>6</b>              |
| Ct x plts          | <b>36</b>             |
| TMC                | <b>80</b>             |
| Largh.             | <b>29,0</b>           |
| Altezza            | <b>25,5</b>           |
| Profondità         | <b>51,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110014</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10014</b>       |
| Ean                | <b>2000000</b>        |
| Ean CT             | <b>81161402433251</b> |



## PETTO D'ORO DI TACCHINO ARROSTO 3,5 KG

Petto di tacchino arrosto realizzato con selezionati petti di tacchino, lavorato artigianalmente ed aromatizzato secondo una nuova ed unica ricetta. La cottura in forno ad alte temperature esalta il sapore morbido e gustoso della carne bianca senza alterarne le ricche proprietà nutritive, ideali per una sana alimentazione. NO OGM, senza glutine, senza derivate del latte, senza glutammato, senza uova ne derivati, senza polifosfati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>3,500</b>     |
| Pz x Ct            | <b>3</b>         |
| Ct x strato        | <b>6</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>80</b>        |
| Largh.             | <b>28,0</b>      |
| Altezza            | <b>21,0</b>      |
| Profondità         | <b>49,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110083</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10083</b>  |
| Ean                | <b>2472000</b>   |
| Ean CT             |                  |



## PETTO DI POLLO ARROSTO METÀ

Prodotto con petto di tacchino intero, magro; la lenta cottura al forno ne esalta i sapori e gli aromi. NO OGM, senza glutine, senza derivate del latte, senza glutammato, senza uova ne derivati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>3,200</b>     |
| Pz x Ct            | <b>4</b>         |
| Ct x strato        | <b>6</b>         |
| Ct x plts          | <b>36</b>        |
| TMC                | <b>66</b>        |
| Largh.             | <b>28,0</b>      |
| Altezza            | <b>24,0</b>      |
| Profondità         | <b>51,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110079</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10079</b>  |
| Ean                | <b>2000000</b>   |
| Ean CT             | <b>2000000</b>   |



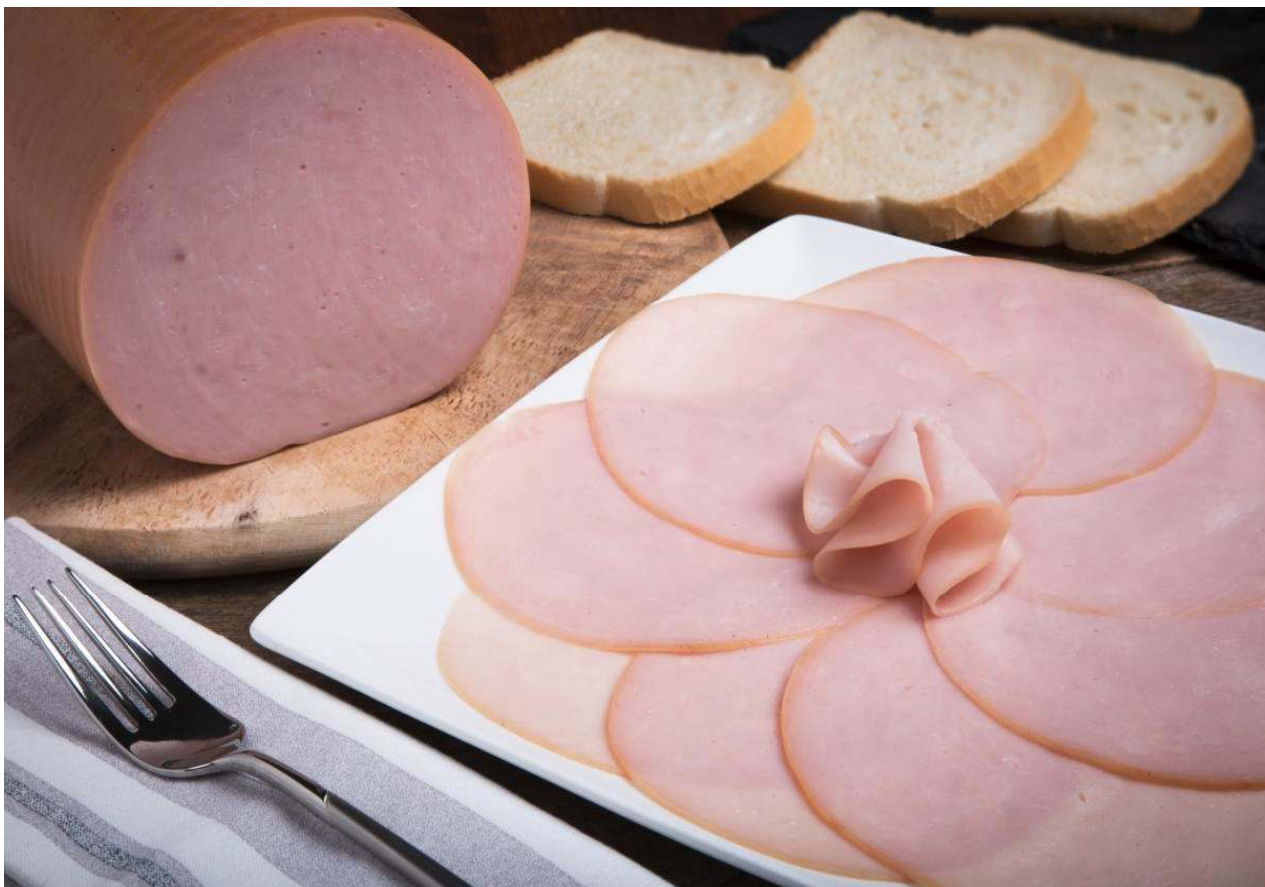
## PETTO DI TACCHINO AL FORNO ROLLE

Prodotto con petto di tacchino intero, magro; la lenta cottura al forno ne esalta i sapori e gli aromi. NO OGM, senza glutine, senza derivate del latte, senza glutammato, senza uova ne derivati.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>1,860</b>     |
| Pz x Ct            | <b>4</b>         |
| Ct x strato        | <b>7</b>         |
| Ct x plts          | <b>56</b>        |
| TMC                | <b>75</b>        |
| Largh.             | <b>23,0</b>      |
| Altezza            | <b>14,0</b>      |
| Profondità         | <b>51,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110077</b> |
| Abbr.              | <b>SAT11077</b>  |
| Ean                | <b>2471200</b>   |
| Ean CT             | <b>2422782</b>   |



## PETTO DI TACCHINO ITALIANO ARROSTO AQ

Petto di Tacchino Arrosto di Alta Qualità, prodotto esclusivamente con petto intero di tacchino maschio italiano con pelle (non singole fese assemblate o ricomposte). Petto di grossa pezzatura legati singolarmente (peso medio 6,4 kg); il prodotto dopo una lunga cottura a vapore viene arrostito per esaltarne l'aroma ed ottenere una caratteristica doratura. Etichetta corta e pulita. Privo di allergeni (es. gluAne) ed additivi (es. polifosfati). Ingredienti: petto di tacchino (97,2%), sale, estrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>6,420</b>     |
| Pz x Ct            | <b>2</b>         |
| Ct x strato        | <b>5</b>         |
| Ct x plts          | <b>25</b>        |
| TMC                | <b>120</b>       |
| Largh.             | <b>31,0</b>      |
| Altezza            | <b>19,0</b>      |
| Profondità         | <b>50,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110104</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10104</b>  |
| Ean                | <b>2659265</b>   |
| Ean CT             | <b>2659265</b>   |



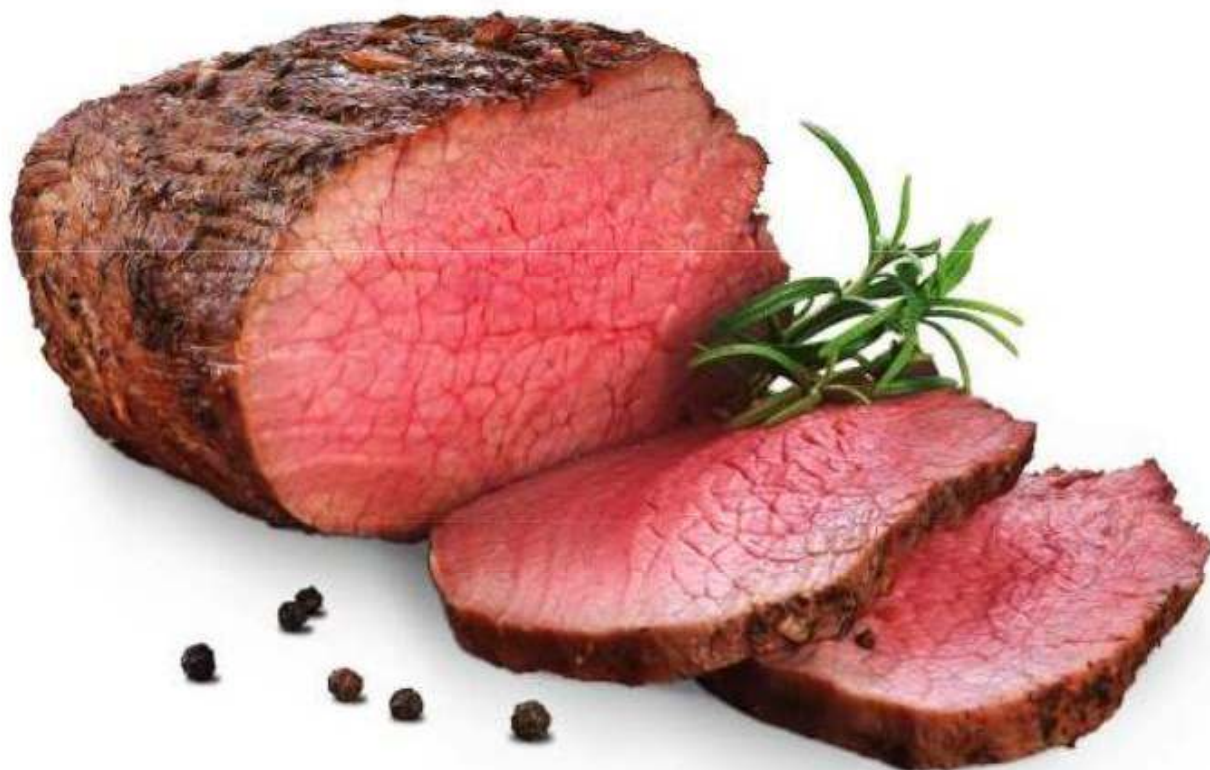
## PORCHETTA DI ARICCIA IGP 1/2 SV

Porchetta di Ariccia IGP lavorata e speziata sapientemente come da tradizione. Questa porchetta IGP si distingue per: la croccantezza unica della crosta, cottura al forno e carne rosea e tenera. Aromatizzata con rosmarino, pepe nero e aglio. Come disposto dal disciplinare di produzione della Porchetta Ariccia IGP vengono utilizzati solo suini di sesso femminile iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi conformi alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>4,300</b>          |
| Pz x Ct            | <b>1</b>              |
| Ct x strato        | <b>14</b>             |
| Ct x plts          | <b>96</b>             |
| TMC                | <b>60</b>             |
| Largh.             | <b>21,5</b>           |
| Altezza            | <b>21,5</b>           |
| Profondità         | <b>30,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110088</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10088</b>       |
| Ean                | <b>2987707</b>        |
| Ean CT             | <b>92987707000115</b> |



## ROAST BEEF 2,2 KG

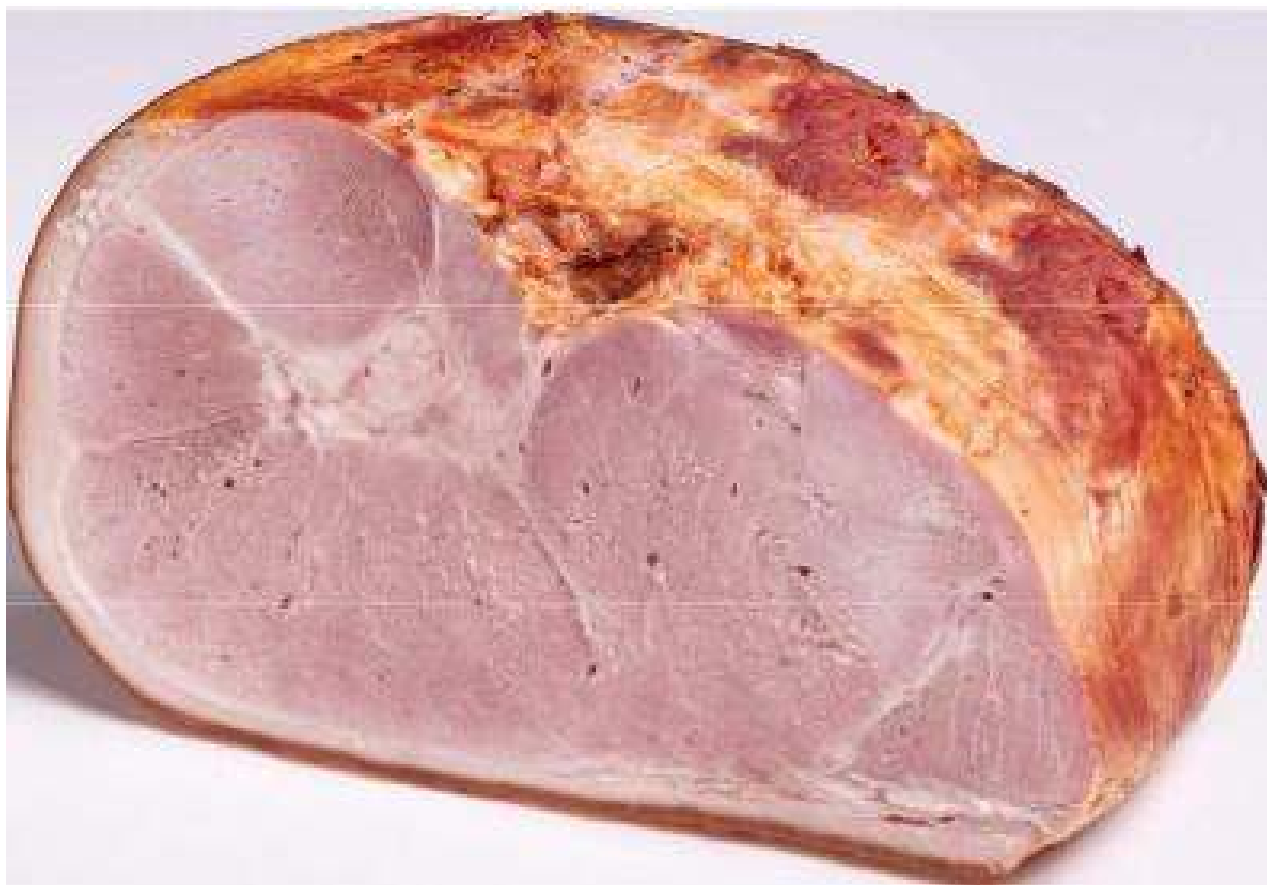
Roastbeef di carne bovina, cotta al forno, insaporita con un mix di erbe pregiate, un pizzico di sale e poi delicatamente sfumato con del vino bianco.

La particolare cottura tradizionale conferisce una colorazione scura all'esterno e rosata all'interno per un arrosto saporito e succulento. Pronto da affettare e gustare. No Ogm, senza glutine, senza glutammato aggiunto, senza polifosfati, senza derivati del latte



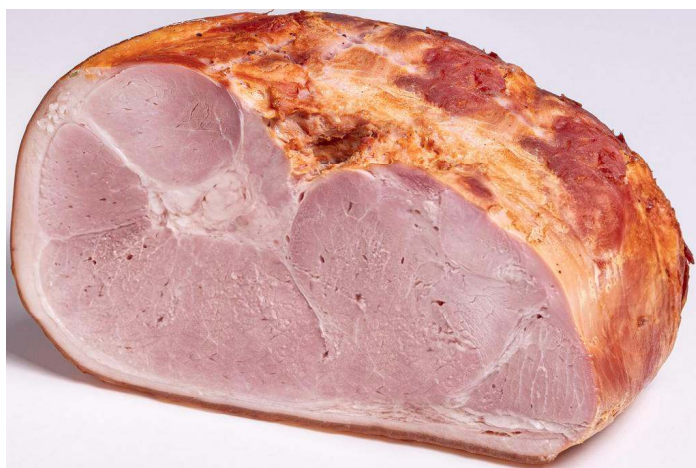
### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>    |
| Um                 | <b>KG</b>        |
| Peso               | <b>2,850</b>     |
| Pz x Ct            | <b>2</b>         |
| Ct x strato        | <b>7</b>         |
| Ct x plts          | <b>56</b>        |
| TMC                | <b>30</b>        |
| Largh.             | <b>23,0</b>      |
| Altezza            | <b>14,0</b>      |
| Profondità         | <b>51,0</b>      |
| Codice             | <b>SAT110102</b> |
| Abbr.              | <b>SAT10102</b>  |
| Ean                | <b>2515725</b>   |
| Ean CT             | <b>2515725</b>   |



## SPECK COTTO 1/2 SV

Speck cotto pezzo intero, cotto delicatamente e leggermente affumicato su legno di faggio. Spezie pregiate, miscelate secondo le ricette tradizionali, conferiscono al prodotto il suo gusto ricco e appetitoso. Il peso indicato è da intendersi come peso minimo garantito.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>3,840</b>          |
| Pz x Ct            | <b>2</b>              |
| Ct x strato        | <b>8</b>              |
| Ct x plts          | <b>64</b>             |
| TMC                | <b>44</b>             |
| Largh.             | <b>40,0</b>           |
| Altezza            | <b>21,0</b>           |
| Profondità         | <b>30,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110106</b>      |
| Abbr.              | <b>SAT10106</b>       |
| Ean                | <b>2901796</b>        |
| Ean CT             | <b>98004387163063</b> |



## SPECK PREMIUM 1/2 SV

Speck tradizionale di cosce suine selezionate e con spezie e aromi naturali, affumicato naturalmente con legno di faggio, fetta morbida e compatta. Senza derivati del latte e senza glutine.



### SALUMERIA TRADIZIONALE

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo Conservazione | <b>Fresco</b>         |
| Um                 | <b>KG</b>             |
| Peso               | <b>3,200</b>          |
| Pz x Ct            | <b>4</b>              |
| Ct x strato        | <b>8</b>              |
| Ct x plts          | <b>64</b>             |
| TMC                | <b>80</b>             |
| Largh.             | <b>40,0</b>           |
| Altezza            | <b>21,0</b>           |
| Profondità         | <b>30,0</b>           |
| Codice             | <b>SAT110004</b>      |
| Abbr.              | <b>ST10004</b>        |
| Ean                | <b>2942014</b>        |
| Ean CT             | <b>98004387032000</b> |

