



CAVALIER UMBERTO BOSCHI

S I N C E 1 9 2 2



CATALOGO EXPORT | EXPORT CATALOGUE

LA STORIA OUR STORY

1850

LA FAMIGLIA BOSCHI INIZIA A LAVORARE NEL CAMPO ALIMENTARE.
THE BOSCHI FAMILY BEGINS WORKING IN THE FOOD SECTOR.

1922

VIENE FONDATA UNA NUOVA REALTÀ AZIENDALE DA PARTE DEL FIGLIO UMBERTO CON LA MOGLIE ROSA: LA CAV. UMBERTO BOSCHI.
THEIR SON UMBERTO FOUNDS A NEW COMPANY TOGETHER WITH HIS WIFE ROSA: CAV. UMBERTO BOSCHI.

1950

FORTE ESPANSIONE COMMERCIALE CON IL DETTAGLIO SPECIALIZZATO IN TUTTO IL NORD ITALIA.
SIGNIFICANT EXPANSION AS A SPECIALISED RETAILER THROUGHOUT THE WHOLE OF NORTHERN ITALY.

1970

L'AZIENDA INIZIA A LAVORARE CON LE PRIME CATENE DI SUPERMERCATI.
THE COMPANY BEGINS WORKING WITH THE FIRST SUPERMARKET CHAINS.

1996

INAUGURAZIONE DEL NUOVO SALUMIFICIO DI FELINO.
NEW CURED MEATS FACTORY OPENED IN FELINO.

2003

INAUGURAZIONE DEL NUOVO PROSCIUTTIFICO DI LESIGNANO DE' BAGNI, COLLEGATO ALLO
STORICO STABILIMENTO GIÀ OPERANTE DALLA PRIMA METÀ DEGLI ANNI '70.
NEW HAM PROCESSING FACTORY IN LESIGNANO DE' BAGNI, CONNECTED TO THE
ORIGINAL FACTORY IN OPERATION SINCE THE EARLY 1970S.

2014

NELLO STABILIMENTO DI FELINO VENGONO INAUGURATI: UN NUOVO REPARTO PER LA PRODUZIONE DEI PROSCIUTTI COTTI, UNA CAMERA
BIANCA PER LA PELATURA DEI PRODOTTI DESTINATI ALL'AFFETTAMENTO E UNA MODERNA LINEA PER IL CONFEZIONAMENTO IN FLOW PACK.
THE FELINO FACTORY INSTALLS THE FOLLOWING NEW FACILITIES: A NEW SECTION FOR PRODUCING COOKED HAM, A CLEAN ROOM FOR
DERINDING PRODUCTS READY FOR SLICING AND A MODERN FLOW PACK MACHINE.

2016

AMPLIAMENTO DEL PROSCIUTTIFICO DI LESIGNANO DE' BAGNI (NUOVE STAGIONATURE).
EXPANSION OF THE HAM FACTORY IN LESIGNANO DE' BAGNI (NEW CURING CHAMBERS).

2018

AMPLIAMENTO DEL SALUMIFICIO DI FELINO (UN NUOVO REPARTO PER LA LAVORAZIONE DEI
SALAMI E NUOVE STAGIONATURE).
EXPANSION OF THE CURED MEATS FACTORY IN FELINO (A NEW SECTION FOR PROCESSING
SALAMI AND NEW CURING CHAMBERS).

2019

ALLESTIMENTO NEL SALUMIFICIO DI FELINO DI UNA NUOVA STAGIONATURA TRADIZIONALE PER IL CULATELLO.
INSTALLATION OF A NEW TRADITIONAL-STYLE CURING CHAMBER IN THE FELINO FACTORY FOR CULATELLO.

2022

...I PRIMI 100 ANNI DELLA NOSTRA AZIENDA!
...THE FIRST 100 YEARS OF OUR COMPANY!

I NUMERI DI UN'ECCELLENZA ITALIANA AN ITALIAN DELICACY IN FIGURES

2

STABILIMENTI PRODUTTIVI: FELINO (IN CUI VENGONO PRODOTTI TUTTI I SALAMI, LE COPPE, LE PANCETTE, I CULATELLI, I COTECHINI, GLI ZAMPONI E I PROSCIUTTI COTTI) E LESIGNANO DE' BAGNI (IN CUI VENGONO PRODOTTI OLTRE 320.000 PROSCIUTTI STAGIONATI ALL'ANNO).

25.000
mq

DI SUPERFICIE PRODUTTIVA COPERTA
OF COVERED PRODUCTION AREA

120

DIPENDENTI
EMPLOYEES

7 mln.

KG DI CARNE LAVORATI ALL'ANNO
KG OF MEAT PROCESSED EACH YEAR

+100

CODICI PRODOTTO ATTIVI
ACTIVE PRODUCT CODES

1300

CLIENTI SERVITI
CUSTOMERS SERVED

CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS

IFS FOOD, BRC FOOD, ISO 45001, ISO 22000, ISO 50001
ISO 14001, REGISTRAZIONE EMAS, SA 8000



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | PDO PARMA HAM

PER LE LUNGHE STAGIONATURE SELEZIONIAMO SOLAMENTE LE COSCE PIÙ GRANDI, PIÙ BELLE E DALLA CASSA PIÙ ALTA. IL NOSTRO PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI È CARATTERIZZATO DA UNA DOLCEZZA E UNA FRAGRANZA INCONFONDIBILI. DISOSSATO E PELATO A COLTELLO CON GRANDE ATTENZIONE, IL PRODOTTO È PRONTO PER ESSERE AFFETTATO SOTTILMENTE E DEGUSTATO. L'ATTENTA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA E LA STAGIONATURA PREMIUM DEL NOSTRO PROSCIUTTO DI PARMA DOP 30 MESI PORTANO AD UN RISULTATO FINALE CHE LASCIA A BOCCA APERTA. DA PROVARE TAGLIATO A COLTELLO!

FOR THE LONG-AGEINGS WE SELECT ONLY THE LARGEST, FINEST AND MOST FULLY ROUNDED LEGS. OUR PDO PARMA HAM 24 MONTHS IS CHARACTERIZED BY UNMISTAKEABLE MILDNESS AND FRAGRANCE. CAREFULLY DEBONED AND DERINED USING A KNIFE, THE PRODUCT IS READY TO BE SLICED FINELY FOR TASTING. THE RIGOROUS MEAT SELECTION CRITERIA AND THE PREMIUM MATURATION OF OUR PDO PARMA HAM 30 MONTHS BRING TO A FINAL RESULT THAT EXCEEDS ALL EXPECTATIONS. ENJOYED AT ITS BEST KNIFE-CUT.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP C/OSSO 30 MESI PDO PARMA HAM WITH BONE - AGED 30 MONTHS

COD. 407

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 10.000/11.000 g	APPROX. 10.000/11.000 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON MENO DI 30 MESI	NOT LESS THAN 30 MONTHS
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
IN LUOGO FRESCO	STORE IN A COOL PLACE

PROSCIUTTO DI PARMA DOP S/OSSO ADDOBBO SV 30 MESI PDO PARMA HAM DEBONED, ROUND SHAPE VP - AGED 30 MONTHS

COD. 432F

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 8.000/8.800 g	APPROX. 18.000/8.800 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON MENO DI 30 MESI	NOT LESS THAN 30 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE ED IN RETE DI NYLON	VACUUM PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN NYLON NET
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
A TEMPERATURA <+10°C	AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS

PROSCIUTTO DI PARMA DOP PRESSATO SV 30 MESI PDO PARMA HAM DEBONED, PRESSED VP - AGED 30 MONTHS

COD. 430F

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 8/9 kg	APPROX. 18/9 kg
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON MENO DI 30 MESI	NOT LESS THAN 30 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE ED IN RETE DI NYLON	VACUUM PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN NYLON NET
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
A TEMPERATURA <+10°C	AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | PDO PARMA HAM



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
CON OSSO - 24 MESI
PDO PARMA HAM
WITH BONE - AGED 24 MONTHS

COD. 405

PEZZATURA: CIRCA 10.000/11.500 g	WEIGHT: APPROX. 10.000/11.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 24 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 24 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISOSSATO ADDOBBATO SV - 24 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, ROUND SHAPE VP - AGED 24 MONTHS

COD. 432D

PEZZATURA: CIRCA 8.200/9.000 g	WEIGHT: APPROX. 8.200/9.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 24 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 24 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISOSSATO PRESSIONATO SV - 24 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, PRESSED VP - AGED 24 MONTHS

COD. 430D

PEZZATURA: CIRCA 8.200/9.000 g	WEIGHT: APPROX. 8.200/9.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 24 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 24 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
C/OSSO 30 MESI IN CASSETTA ESPOSITRICE
PDO PARMA HAM
WITH BONE IN DISPLAY BOX - AGED 30 MONTHS

COD. 407R

PEZZATURA: CIRCA 10.000/11.000 g	WEIGHT: APPROX. 10.000/11.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 30 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 30 MONTHS
CONFEZIONE: SCATOLA IN LEGNO PRESTIGIOSO	PACKAGING: ELEGANT WOODEN BOX
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | PDO PARMA HAM



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
C/OSSO 18 MESI
PDO PARMA HAM
WITH BONE - AGED 18 MONTHS**

COD. 402

PEZZATURA: CIRCA 9.500/11.000 g	WEIGHT: APPROX. 9.500/11.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 18 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 18 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
S/OSSO PRESSATO SV 18 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, PRESSED VP
AGED 18 MONTHS**

COD. 430C

PEZZATURA: CIRCA 7.500/8.500 g	WEIGHT: APPROX. 7.500/8.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 18 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 18 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
S/OSSO ADDOBBO SV 18 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, ROUND SHAPE VP - AGED 18 MONTHS**

COD. 432C

PEZZATURA: CIRCA 7.500/8.500 g	WEIGHT: APPROX. 7.500/8.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 18 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 18 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | PDO PARMA HAM

COSCE SCELTISSIME, SALE MARINO E IL CLIMA DELLA ZONA PEDEMONTANA DI LANGHIRANO SONO GLI UNICI INGREDIENTI DEL PROSCIUTTO DI PARMA DOP DEL CAV. BOSCHI. DISPONIBILE IN DIVERSE STAGIONATURE E FORMATI. UN VERO CAPOLAVORO DELL'ARTE SALUMIERA ITALIANA

SELECTED PORK LEGS, SEA SALT AND THE CLIMATE OF THE FOOTHILL AREA OF LANGHIRANO ARE THE ONLY INGREDIENTS USED TO PRODUCE CAV. BOSCHI PDO PARMA HAM. AVAILABLE IN DIFFERENT AGEINGS AND FORMATS. A TRUE MASTERPIECE OF THE ITALIAN CURED MEAT TRADITION.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
S/OSSO PRESSATO SV
PDO PARMA HAM
DEBONED, PRESSED VP**

COD. 430A

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 6.500/7.500 g	APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON MENO DI 14 MESI	NOT LESS THAN 14 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
A TEMPERATURA <+10°C	AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
S/OSSO ADDOBBO SV
PDO PARMA HAM
DEBONED, ROUND SHAPE VP**

COD. 432A

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 6.500/7.500 g	APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON MENO DI 14 MESI	NOT LESS THAN 14 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
A TEMPERATURA <+10°C	AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
S/OSSO PELATELLO SV
PDO PARMA HAM
S/OSSO PELATELLO VP (SKIN OFF)**

COD. 433A

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 5.500/6.500 g	APPROX. 5.500/6.500 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON MENO DI 14 MESI	NOT LESS THAN 14 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
A TEMPERATURA <+10°C	AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE | ITALIAN CURED HAM

FRUTTO DI UN'ESPERIENZA CHE DURA NEL TEMPO, IL NOSTRO PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE HA ORIGINE SOLO DA COSCE DI SUINI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA. SENZA CONSERVANTI ED ALLERGENI.

AS A RESULT OF A LONG-TERM EXPERTISE, OUR ITALIAN CURED HAM IS PROCESSED EXCLUSIVELY FROM THE MEAT OF PIGS BORN, REARED AND SLAUGHTERED IN ITALY. NO PRESERVATIVES OR ALLERGENS.

PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE

S/OSSO PRESSATO SV
ITALIAN CURED HAM
DEBONED, PRESSED VP

COD. 440

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 6.500/7.500 g	APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON INFERIORE A 11/12 MESI	NOT LESS THAN 11/12 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
A TEMPERATURA <+10°C	AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE

S/OSSO ADDOBBO SV
ITALIAN CURED HAM
DEBONED, ROUND SHAPE VP

COD. 442

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 6.500/7.500 g	APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON INFERIORE A 11/12 MESI	NOT LESS THAN 11/12 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
A TEMPERATURA <+10°C	AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



PROSCIUTTO STAGIONATO “FIOR DI CRUDO” “FIOR DI CRUDO” DRY-CURED HAM

IL PROSCIUTTO “FIOR DI CRUDO” NASCE DALLA SELEZIONE DELLE COSCE TEDESCHE PIÙ PESANTI. LA STAGIONATURA SUPERIORE DONA UNA FRAGRANZA E UN PROFUMO STRAORDINARI, UNA VERA DELIZIA CAPACE DI SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI.

“FIOR DI CRUDO” DRY-CURED HAM IS MADE FROM THE HEAVIEST GERMAN PORK HAUNCHES. LONGER MATURATION CREATES AN EXTRAORDINARY AROMA AND FLAVOUR, A TRUE DELICACY TO SATISFY EVEN THE MOST DISCERNING PALATES.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



**PROSCIUTTO STAGIONATO
“FIOR DI CRUDO”
S/OSSO PRESSATO SV 12 MESI
CURED HAM “FIOR DI CRUDO”
DEBONED, PRESSED VP - AGED 12 MONTHS**

COD. 450NT

PEZZATURA:
CIRCA 6.800/7.300 g

WEIGHT:
APPROX. 6.800/7.300 g

STAGIONATURA MEDIA:
CIRCA 12 MESI

AVERAGE MATURATION:
APPROX. 12 MONTHS

CONFEZIONE:
SOTTOVUOTO

PACKAGING:
VACUUM PACKED

CONSERVAZIONE:
A TEMPERATURA <+10°C

STORAGE INSTRUCTIONS:
AT TEMPERATURE <+10°C

TMC TOTALE:
180 GG

TOTAL SHELF LIFE:
180 DAYS



**PROSCIUTTO STAGIONATO
“FIOR DI CRUDO”
S/OSSO ADDOBBO SV 12 MESI
CURED HAM “FIOR DI CRUDO”
DEBONED, ROUND-SHAPE VP - AGED 12 MONTHS**

COD. 451NT

PEZZATURA:
CIRCA 6.800/7.300 g

WEIGHT:
APPROX. 6.800/7.300 g

STAGIONATURA MEDIA:
CIRCA 12 MESI

AVERAGE MATURATION:
APPROX. 12 MONTHS

CONFEZIONE:
SOTTOVUOTO

PACKAGING:
VACUUM PACKED

CONSERVAZIONE:
A TEMPERATURA <+10°C

STORAGE INSTRUCTIONS:
AT TEMPERATURE <+10°C

TMC TOTALE:
180 GG

TOTAL SHELF LIFE:
180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO CRUDO | PROSCIUTTO CRUDO

SOLO DALLE COSCE DI SUNI PROVENIENTI DAI MIGLIORI ALLEVAMENTI TEDESCHI NASCE IL PROSCIUTTO "PRIMULA" DEL CAV. BOSCHI, IL PRIMO PROSCIUTTO STAGIONATO DA COSCIA TEDESCA AD ESSERE PRODOTTO IN AZIENDA GIÀ OLTRE QUARANT'ANNI FA.

MADE ONLY WITH PORK HAUNCHES FROM THE BEST GERMAN FARMS, "PRIMULA" HAM FROM CAV. BOSCHI WAS THE FIRST DRY-CURED HAM PRODUCT TO BE PRODUCED BY THE COMPANY USING GERMAN PORK HAUNCHES OVER 40 YEARS AGO.



**PROSCIUTTO STAGIONATO
"PRIMULA"
DISOSSATO PRESSATO
"PRIMULA"
DRY-CURED HAM
DEBONED AND PRESSED**

COD. 450

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 5,7/6,3 kg	APPROX. 5,7/6,3 kg
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
10 MESI	10 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
T < +10°C	T < +10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
"PRIMULA"
DISOSSATO A MATTONELLA
"PRIMULA" DRY-CURED HAM
DEBONED AND BLOCK SHAPED**

COD. 458

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA CIRCA 4,5/5 kg	APPROX. CIRCA 4,5/5 kg
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
NON MENO DI 10 MESI	NOT LESS THAN 10 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
T < +10°C	T < +10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
"PRIMULA"
DISOSSATO A MATTONELLA TAGLIATO A META'
"PRIMULA" DRY-CURED HAM
DEBONED AND BLOCK SHAPED - HALF**

COD. 459

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 2,2/2,8 kg	APPROX. 2,2/2,8 kg
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
11 MESI	11 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
T < +10°C	T < +10°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS

PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO COTTO

IL CAVALIER UMBERTO BOSCHI È STATO TRA I PRIMI A CREDERE IN QUESTO PRODOTTO OLTRE 50 ANNI FA. L'UTILIZZO ESCLUSIVO DI COSCE INTERE DI SUINO, SINONIMO DI QUALITÀ, GARANTISCE UN COLORE OMogeneo E LA TENUTA PERFETTA DELLA FETTA. L'ASSENZA DI POLIFOSFATI AGGIUNTI, GLUTINE, LATTOSIO E LA SPEZIATURA CON AROMI NATURALI CARATTERIZZANO QUESTI PRODOTTI.

CAVALIER UMBERTO BOSCHI WAS AMONG THE FIRST ONES TO GIVE A CHANCE TO COOKED HAM, STARTING TO PRODUCE IT MORE THAN 50 YEARS AGO. ONLY MADE FROM WHOLE PORK LEGS, A KEY INDICATOR OF QUALITY, THE PRODUCT IS CHARACTERISED BY HOMOGENEOUS COLOURING AND OPTIMAL SLICEABILITY. WITH ONLY NATURAL FLAVOURINGS, OUR COOKED HAMS ARE ALSO FREE FROM ADDED POLYPHOSPHATES, GLUTEN AND LACTOSE.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



**PROSCIUTTO COTTO
“GRANCOTTO DEL CAVALIERE”
ALTA QUALITÀ
COOKED HAM
“GRANCOTTO DEL CAVALIERE”
HIGH QUALITY**

COD. 604

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 8.200/9.000 g	APPROX. 8.200/9.000 g
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTUVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS

**PROSCIUTTO COTTO
“GRANCOTTO SUPREMO”
COOKED HAM
“GRANCOTTO SUPREMO”**

COD. 631

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 8.000/8.500 g	APPROX. 8.000/8.500 g
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTUVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
120 GG	120 DAYS

**PROSCIUTTO COTTO
“GRANCOTTO BOLLO BLU”
COOKED HAM
“GRANCOTTO BOLLO BLU”**

COD. 663

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 8.500/9.000 g	APPROX. 8.500/9.000 g
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTUVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
120 GG	120 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO COTTO

UNA PICCOLA PRODUZIONE SELEZIONATA REALIZZATA UTILIZZANDO LE COSCE PIÙ PESANTI, PROVENIENTI DA SUINI 100% ITALIANI ALLEVATI ARTIGIANALMENTE. LA LAVORAZIONE, INTERAMENTE ARTIGIANALE, SEGUE UN'ANTICA RICETTA DI FAMIGLIA.

A SMALL, SELECTED PRODUCTION MADE USING THE HEAVIEST HAUNCHES, FROM 100% ITALIAN PIGS BRED IN ARTISAN MANNER. THE PROCESSING, ENTIRELY ARTISANAL, FOLLOWS AN ANCIENT FAMILY RECIPE.

**PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE
“IL 1922”
ALTA QUALITÀ
COOKED HAM
“GRANCOTTO DEL CAVALIERE”
HIGH QUALITY**

COD. 6041



PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 8.200/9.000 Kg	APPROX. 11/12,5 kg
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTUVUOTO	VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



MORTADELLA BOLOGNA IGP | MORTADELLA BOLOGNA PGI

LA MORTADELLA BOLOGNA IGP RAPPRESENTA UNO DEI PIÙ CONOSSI ED APPREZZATI INSACCATI COTTI DELLA SALUMERIA ITALIANA. DI PURO SUINO, DAL CARATTERISTICO COLORE ROSA CON LARDELLI BIANCHI. IL PROFUMO È INTENSO ED ARMONIOSO E SOLO LEGGERMENTE SPEZIATO. DISPONIBILE CON E SENZA PISTACCHI IN DIVERSE PEZZATURE.

MORTADELLA BOLOGNA PGI IS ONE OF THE MOST WELL-KNOWN AND APPRECIATED OF ITALY'S COOKED DELI-MEATS. MADE PURELY FROM PORK, IT IS PINK IN COLOUR WITH WHITE LARDONS. THE AROMA IS INTENSE AND HARMONIOUS, WITH JUST A HINT OF SPICES. AVAILABLE IN VARIOUS SIZES WITH OR WITHOUT PISTACHIOS.

**MORTADELLA BOLOGNA IGP 6 KG
CON PISTACCHIO ½ SV**

**MORTADELLA BOLOGNA PGI 6 KG
WITH PISTACHIO ½ VP**

COD. 514

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 7,5 kg	APPROX. 7,5 kg
INSACCO:	CASING:
BUDELLO SINTETICO	SYNTHETIC CASING
CONFEZIONE:	PACKAGING:
CONFEZIONATO SOTTUVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +8°C	STORE BETWEEN +2°C AND +8°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
90 GG	90 DAYS



SALAME MILANO | SALAME MILANO



CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI
SINCE 1922

UN CLASSICO DELLA SALUMERIA ITALIANA.
INSACCATO IN BUDELLO COLLATO NATURALE DI
GROSSO CALIBRO, LEGATO A MANO E STAGIONATO
CIRCA 80 GIORNI!!

A CLASSIC IN THE WORLD OF ITALIAN DELI
MEATS. THE FILLING IS STUFFED INTO LARGE-
DIAMETER NATURAL CASINGS, HAND TIED AND
MATURED FOR AT LEAST 80 DAYS!

SALAME MILANO
Ø100 MM BUDELLO NATURALE
SALAME MILANO
Ø100 MM NATURAL CASING

COD. 036

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA	APPROX. 3.000/3.500 g
3.000/3.500 g	
INSACCO:	CASING:
BUDELLO COLLATO	NATURAL CASING
NATURALE	
STAGIONATURA	AVERAGE
MEDIA:	MATURATION:
CIRCA 80 GG	APPROX. 80 DAYS
CONSERVAZIONE:	STORAGE
IN LUOGO FRESCO	INSTRUCTIONS:
	STORE IN A COOL PLACE



SALAME UNGHERESE | SALAME UNGHERESE

PER IL NOSTRO SALAME UNGHERESE VENGONO UTILIZZATE SOLO LE MIGLIORI SPALLE E GOLE FRESCHE DI SUINI ITALIANI. L'INSACCO IN BUDELLO NATURALE DI GROSSO CALIBRO, LA LEGATURA A MANO E L'AFFUMICATURA CON LEGNO NATURALE DI FAGGIO NE FANNO UN PRODOTTO DAVVERO STRAORDINARIO.

ONLY THE FINEST FRESH ITALIAN PORK MEATS GO INTO OUR SALAME UNGHERESE. THE PORK IS STUFFED INTO A LARGE DIAMETER NATURAL CASING, HAND TIED AND SMOKED USING NATURAL BEECH WOOD TO CREATE A TRULY SPECIAL PRODUCT.

SALAME UNGHERESE
Ø100 MM BUDELLO NATURALE
SALAME UNGHERESE
Ø100 MM NATURAL CASING

COD. 032

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 3.000/3.500 G	APPROX. 3.000 / 3.500 g
INSACCO:	CASING:
BUDELLO	NATURAL
NATURALE	
STAGIONATURA	CASING
MEDIA:	AVERAGE
CIRCA 80 GG	MATURATION:
CONSERVAZIONE:	APPROX. 80 DAYS
IN LUOGO FRESCO	STORAGE
	INSTRUCTIONS:
	STORE IN A COOL PLACE





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SALAME CONTADINO | CONTADINO SALAMI

IL NOME PRENDE SPUNTO DALL'IRREGOLARITÀ DEL BUDELLO NATURALE IN CUI VIENE INSACCATO E DALLA GRANA GROSSA DELLA FETTA. LA LEGATURA, RIGOROSAMENTE FATTA A MANO, E LA STAGIONATURA SUPERIORE AI 70 GIORNI SONO GARANZIA DELLA SUA ARTIGIANALITÀ.

CONTADINO MEANS "PEASANT" OR "FARMER" AND REFERS HERE TO THIS SALAMI'S RUSTIC TEXTURE AND THE ORGANIC SHAPE OF ITS NATURAL CASING. EXCLUSIVELY HAND TIED AND MATURED FOR OVER 70 DAYS, THIS IS A TRULY ARTISANAL PRODUCT.



SALAME CONTADINO BUDELLO NATURALE SALAME CONTADINO NATURAL CASING

COD. 033

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 2.800/3.500 g	APPROX. 2.800/3.500 g
INSACCO:	CASING:
BUDELLO NATURALE	NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 60 GG	APPROX. 60 DAYS
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
IN LUOGO FRESCO	STORE IN A COOL PLACE

PIMENTOSO | PIMENTOSO

LA SUA CARATTERISTICA DISTINTIVA È L'AGGIUNTA IN RICETTA DEL PIMENTÓN. QUESTA SPEZIA, DI Sapore INTENSO MA NON PICCANTE, È OTTENUTA DALL'ESSICCAZIONE E AFFUMICATURA DI PARTICOLARI VARIETÀ DI PEPERONI. LA SUA PRESENZA CONFERISCE AL PRODOTTO UN CARATTERISTICO COLORE ROSSO INTENSO E UN Sapore DELICATAMENTE AFFUMICATO.

ITS DISTINCTIVE CHARACTERISTIC IS THE ADDITION OF PIMENTÓN IN THE RECIPE. THIS SPICE, WITH AN INTENSE BUT NOT SPICY FLAVOR, IS OBTAINED BY DRYING AND SMOKING PARTICULAR VARIETIES OF PEPPERS AND GIVES IT A CHARACTERISTIC INTENSE RED COLOR AND A DELICATELY SMOKY FLAVOR.

PIMENTOSO PIMENTOSO

COD. 033P

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 3/3,5 kg	APPROX. 3/3,5 kg
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 60 GG	APPROX. 60 DAYS

CONSERVAZIONE:
IN LUOGO FRESCO



SALAME FELINO IGP | FELINO SALAMI PGI

L'UNICO, IL VERO E INIMITABILE SALAME FELINO IGP DEL CAVALIER UMBERTO BOSCHI. UTILIZZIAMO SOLO "TRITO DI BANCO", UN TAGLIO PREZIOSO (SE NE TROVA POCO MENO DI 1,5 kg PER MAIALE). UNA VOLTA INSACCATO IN BUDELLO DI SUINO RIGOROSAMENTE NATURALE (IL COSIDDETTO "GENTILE" O "CULARE"), IL SALAME È LEGATO A MANO CON SPAGO IN FIBRA NATURALE E STAGIONATO LENTAMENTE IN AMBIENTI TRADIZIONALI.

THE ONE AND ONLY FELINO SALAMI PGI FROM CAVALIER UMBERTO BOSCHI. WE USE ONLY "TRITO DI BANCO", A HIGH-QUALITY CUT OF MEAT (LESS THAN 1,5 kg AVAILABLE PER PIG). ONCE FILLED IN NATURAL PORK CASING (THE SO-CALLED "GENTILE" OR "CULARE" CASING), THE SALAMI IS HAND-TIED WITH NATURAL-FIBRE STRING AND SLOWLY CURED IN TRADITIONAL CHAMBERS.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



**SALAME FELINO IGP CULARE
BUDELLO NATURALE
SALAME FELINO PGI CULARE
NATURAL CASING**

COD. 001

PEZZATURA: CIRCA 800/1.000 g	WEIGHT: APPROX. 800/1.000 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 45 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 45 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

**SALAME FELINO IGP CULARE
BUDELLO NATURALE IN ASTUCCIO
SALAME FELINO PGI CULARE
NATURAL CASING WITH BOX**

COD. 001CA

PEZZATURA: CIRCA 800/1.000 g	WEIGHT: APPROX. 800/1.000 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 45 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 45 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO ALL'INTERNO DI ASTUCCIO REGALO	PACKAGING: PACKED INSIDE A GIFT BOX
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SALAME FELINO IGP | FELINO SALAMI PCI



**SALAME FELINO IGP TRONCHETTO
BUDELLO NATURALE
SALAME FELINO PCI SHORT
NATURAL CASING**

COD. 005

PEZZATURA:
CIRCA 500/600 g

WEIGHT:
APPROX. 500/600 g

INSACCO:
BUDELLO NATURALE

CASING:
NATURAL CASING

STAGIONATURA MEDIA:
CIRCA 35 GG

AVERAGE MATURATION:
APPROX. 35 DAYS

CONSERVAZIONE:
IN LUOGO FRESCO

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE IN A COOL PLACE



**SALAME FELINO IGP GIGANTE
CON TAGLIERE
BUDELLO NATURALE
SALAME FELINO PCI GIANT
WITH CUTTING BOARD
NATURAL CASING**

COD. 010T

PEZZATURA:
VARIABILE DA 2.500/3.000 g CIRCA

WEIGHT:
APPROX. 2.500/3.000 g

INSACCO:
BUDELLO NATURALE

CASING:
NATURAL CASING

STAGIONATURA MEDIA:
TRA 50 E 60 GG

AVERAGE MATURATION:
ON EVERAGE 50 - 60 DAYS

CONFEZIONE:

PACKAGING:

IL SALAME SI PRESENTA UNITO AD UN
TAGLIERE DI LEGNO
(DIMENSIONI CM 125 X 8,5 X 1,7 (H))

**THE PRODUCT INCLUDES A
CHOPPING BOARD
(CM 125 X 8,5 X 1,7 (H))**

CONSERVAZIONE:
IN LUOGO FRESCO

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE IN A COOL PLACE



SALAME FELINO IGP | FELINO SALAMI PGI



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

**SALAME FELINO IGP PELATO
IN TRONCI SV**
**SALAME FELINO PGI PEELED,
IN PIECES, VP**

COD. 009

PEZZATURA:
CIRCA 300/400 g
NELLA VERSIONE A PESO VARIABILE,
350 g IN QUELLA A PESO FISSO

STAGIONATURA MEDIA:
CIRCA 50 GG

CONFEZIONE:
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
IN INVOLUCRO PLASTICO
TRASPARENTE E AVVOLTO
CON CARTA PAGLIA

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C

TMC TOTALE:
90 GG

WEIGHT:
APPROX. 300/400 g IN THE
VARIABLE-WEIGHT FORMAT;
350 g IN THE FIXED-WEIGHT FORMAT

AVERAGE MATURATION:
APPROX. 50 DAYS

PACKAGING:
VACUUM-PACKED IN A
TRANSPARENT PLASTIC WRAP,
THEN IN STRAW PAPER

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN +2°C AND +7°C

TOTAL SHELF LIFE:
90 DAYS



**SALAME FELINO IGP PELATO
IN TRONCI SV PESO FISSO CON TAGLIERE**
**SALAME FELINO PGI PEELED,
IN PIECES, VP, FIXED WEIGHT WITH CUTTING BOARD**

COD. 009FT

PEZZATURA:
PESO FISSO 350 g
STAGIONATURA MEDIA:
CIRCA 50 GG
CONFEZIONE:
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
IN INVOLUCRO PLASTICO
TRASPARENTE E AVVOLTO CON
CARTA PAGLIA. IL SALAME SI
PRESENTA IN CONFEZIONE
REGALO, UNITO AD UN TAGLIERE
DI LEGNO DI TIGLIO MASSELLO

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C

TMC TOTALE:
90 GG

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 350 g

AVERAGE MATURATION:
APPROX. 50 DAYS

PACKAGING:
VACUUM-PACKED IN A
TRANSPARENT PLASTIC WRAP,
THEN IN STRAW PAPER.
THE PRODUCT
IS SOLD WITH A
CHOPPING BOARD

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN +2°C AND +7°C

TOTAL SHELF LIFE:
90 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

STROLGHINO | STROLGHINO

LO STROLGHINO È IL PIÙ TRENDY TRA I SALAMI PARMENSI, PERFETTO PER GLI APERITIVI. È UN SALAMETTO DI PICCOLE DIMENSIONI, OTTENUTO UTILIZZANDO PARTE DELLE RIFILATURE MAGRE DELLA CULATTA E AVVOLTO IN CARTA PAGLIA A FINE STAGIONATURA PER PRESERVARNE LA SUA TRADIZIONALE MORBIDEZZA!

STROLGHINO IS PARMA'S "TRENDIEST" SALAMI, PERFECT FOR APERITIFS. IT IS A SMALL SALAMI MADE WITH LEAN TRIMMINGS OF CULATTA AND WRAPPED IN STRAW PAPER UNTIL THE END OF THE MATURATION PROCESS TO PRESERVE THE TRADITIONAL SOFT TEXTURE OF THE MEAT.



**STROLGHINO IN ATP
BUDELLO NATURALE (1 VASSOIO DA 5 PZ)
STROLGHINO IN MAP
NATURAL CASING (1 TRAY WITH 5 PC)**

COD. 026

PEZZATURA: CIRCA 200 g	WEIGHT: APPROX. 200 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 15 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 15 DAYS
CONFEZIONE: VASSOIO IN PET DA 5 PEZZI IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PET TRAY CONTAINING 5 PIECES IN MODIFIED-ATMOSPHERE PACKS
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS

**STROLGHINO IN ATP
BUDELLO NATURALE PESO FISSO (SINGOLO)
STROLGHINO IN MAP
NATURAL CASING, FIXED WEIGHT (SINGLE PIECE)**

COD. 026FP

PEZZATURA: PESO FISSO 190 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 190 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 15 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 15 DAYS
CONFEZIONE: DA 1 PEZZO, IN BUSTA CON L'AUSILIO DI ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: 1 PIECE IN A MODIFIED-ATMOSPHERE POUCH
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



STROLGHINO | STROLGHINO



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

STROLGHINO PELATO ½ SV
PESO FISSO
STROLGHINO PEELED ½ VP
FIXED WEIGHT

COD. 026SV

PEZZATURA:	WEIGHT:
PESO FISSO 200 g	FIXED WEIGHT 200 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 20 GG	APPROX. 20 DAYS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA.	VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER.
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
90 GG	90 DAYS



STROLGHINO PELATO ½ SV
PESO FISSO CON TAGLIERE
STROLGHINO PEELED ½ VP
FIXED WEIGHT WITH CUTTING BOARD

COD. 026T

PEZZATURA:	WEIGHT:
PESO FISSO 200 g	FIXED WEIGHT 200 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 20 GG	APPROX. 20 DAYS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA. IL SALAME SI PRESENTA UNITO AD UN TAGLIERE DI LEGNO DI TIGLIO MASSELLO.	VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER. THE PRODUCT IS SOLD WITH A CHOPPING BOARD.
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
90 GG	90 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

BOCCONCINI DI SALAME | BOCCONCINI DI SALAME

IL MODO DI DIRE "UNO TIRA L'ALTRO" NON È MAI
STATO COSÌ AZZECCATO.
I BOCCONCINI SONO SALAMINI MIGNON DAL
PROFUMO SPEZIATO E DAL SAPORE STUZZICANTE.

THE EXPRESSION "MOREISH" HAS NEVER BEEN
MORE APT.
BOCCONCINI ARE DELICIOUS SALAMI "BITES" WITH
A SPICY AROMA AND TANTALISING FLAVOUR.



**BOCCONCINI DI SALAME IN ATP
BUDELLO NATURALE (3 COROLLE DA 8 SALAMINI)**
**BOCCONCINI DI SALAME IN MAP
NATURAL CASING (3 STRINGS WITH 8 SAUSAGES EACH)**

COD. 027

PEZZATURA:
CIRCA 50 g OGNI
BOCCONCINO; CIRCA 400 g
UNA COROLLA
DA 8 PEZZI

INSACCO:
BUDELLO NATURALE

STAGIONATURA MEDIA:
CIRCA 15 GG

CONFEZIONE:
BUSTA CONTENENTE
3 COROLLE DA 8
BOCCONCINI

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +2°C A
+7°C

TMC TOTALE:
90 GG

WEIGHT:
APPROX. 50 g PER
BOCCONCINO; APPROX.
400 g PER STRING
OF 8 PIECES

CASING:
NATURAL CASING
AVERAGE MATURATION:
APPROX. 15 DAYS

PACKAGING:
POUCH CONTAINING
3 STRINGS OF 8
BOCCONCINI

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN +2 °C AND
+7 °C

TOTAL SHELF LIFE:
90 DAYS



VENTRICINA | VENTRICINA

LA VENTRICINA È UN TIPICO SALAME PICCANTE DEL CENTRO ITALIA, CARATTERIZZATO DA MACINATURA MEDIA UNIFORME E DAL COLORE ROSSO ACCESO.

VENTRICINA SV
VENTRICINA VP

COD. 049E

PEZZATURA:

CIRCA 2.6 kg

WEIGHT:

APPROX. 2.6 kg

INSACCO:

BUDELLO SINTETICO

STAGIONATURA MEDIA:

CIRCA 60 GG

CONFEZIONE:

CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
IN INVOLUCRO PLASTICO
TRASPARENTE

CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO

TMC TOTALE:

105 GG

CASING:

SYNTHETIC CASING

AVERAGE MATURATION:

APPROX. 60 DAYS

PACKAGING:

VACUUM-PACKED IN A
TRANSPARENT PLASTIC
WRAP

STORAGE INSTRUCTIONS:

STORE IN A COOL PLACE

TOTAL SHELF LIFE:

105 DAYS

VENTRICINA IS A TYPICAL HOT AND SPICY SALAMI FROM CENTRAL ITALY, CHARACTERISED BY ITS MEDIUM AND UNIFORM GRINDING AND BY ITS BRIGHT RED COLOUR.



CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI
SINCE 1922



SPIANATA PICCANTE | SPIANATA PICCANTE

TIPICO DEL SUD ITALIA, LA SPIANATA PICCANTE È UN PRODOTTO RICONOSCIBILE PER LA CARATTERISTICA FORMA PIATTA. REALIZZATO CON CARNI MAGRE SELEZIONATE E DAL GUSTO PICCANTE CHE LO RENDE IDEALE COME INGREDIENTE PER PIZZA E NON SOLO.

TYPICAL SOUTHERN PRODUCT, SPIANATA PICCANTE IS RECOGNISABLE FOR ITS FLAT SHAPE. MADE WITH SELECTED LEAN MEAT AND WITH A SPICY TASTE THAT MAKES IT THE IDEAL INGREDIENT FOR PIZZA AND OTHER RECIPES.



SPIANATA PICCANTE SV
SPIANATA PICCANTE VP

COD. 048E

PEZZATURA:

CIRCA 2.600 g

WEIGHT:

APPROX. 2.600 g

STAGIONATURA MEDIA:

CIRCA 60 GG

AVERAGE MATURATION:

APPROX. 60 DAYS

CONFEZIONE:

CONFEZIONATO
SOTTOVUOTO IN
INVOLUCRO PLASTICO
TRASPARENTE

PACKAGING:

VACUUM-
PACKED IN A
TRANSPARENT
PLASTIC
WRAP

CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO

STORAGE INSTRUCTIONS:

STORE IN A COOL PLACE

TMC TOTALE:

105 GG

TOTAL SHELF LIFE:

105 DAYS

LINEA ARTURO

I salami della LINEA ARTURO nascono dalla volontà di creare dei prodotti di alta qualità dedicati a specifici canali di vendita. La passione e il know-how di Cavalier Umberto Boschi garantiscono l'attenzione nella scelta delle materie prime, la conoscenza dei processi produttivi e la sapienza nelle stagionature. Un equilibrio perfetto tra la qualità di sempre e l'alto livello di servizio offerto.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

The ARTURO LINE Salami are born from the desire to create high quality products dedicated to a specific market. Cavalier Umberto Boschi's passion and know-how guarantee great attention to the selection of raw materials, familiarity with manufacturing processes and the experience in seasoning. The perfect balance between quality and the high level of service offered.

SALAME MILANO

COD. 030A

PEZZATURA: CIRCA 3 kg **WEIGHT:** APPROX. 3 kg

SALAME MILANO ½ VP

COD. 030AMSV

PEZZATURA: CIRCA 1.5 Kg	WEIGHT: APPROX. 1.5 kg
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 60 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 60 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



SPIANATA PICCANTE

COD. 048AR

PEZZATURA: CIRCA 2,5 KG	WEIGHT: APPROX. 2,5 kg
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 45 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 45 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



SALAME NAPOLI

COD. 040A

PEZZATURA: CIRCA 2 kg **WEIGHT:** APPROX. 2 kg

SALAME NAPOLI ½ VP

COD. 040AMSV

PEZZATURA: CIRCA 1 kg	WEIGHT: APPROX. 1 kg
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 45 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 45 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



COPPA DI PARMA IGP | COPPA DI PARMA PCI

LA COPPA DI PARMA IGP È UNO DEI SALUMI DI PUNTA DELL'ARTE NORCINA PARMENSE. COME SI INTUISCE DAL NOME, LA PARTE DEL MAIALE UTILIZZATA È LA "COPPA" E CIÒ È LA PORZIONE MUSCOLARE VICINA AL COLLO, INSACCATA TRADIZIONALMENTE IN UN BUDELLO NATURALE DI BOVINO.

COPPA DI PARMA PCI IS A PRIME EXAMPLE OF PARMA'S TRADITION OF SPECIALITY PORK PRODUCTS. THE NAME "COPPA" COMES FROM THE MUSCULAR CUT CLOSE TO THE NECK OF THE PIG, TRADITIONALLY STUFFED IN A NATURAL BEEF CASING.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

COPPA DI PARMA IGP

PELATA SV

COPPA DI PARMA PCI

VP PEELED

COD. 205

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 1.600/2.000 g	APPROX. 1.600/2.000 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 120 GG	APPROX. 120 DAYS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
AVVOLTA IN POLYART COLOR ORO E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO	WRAPPED IN GOLD POLYART PAPER AND VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



COPPA DI PARMA IGP COPPA DI PARMA PCI

COD. 200

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 1.700/2.200 g	APPROX. 1.700/2.200 g
INSACCO:	CASING:
BUDELLO NATURALE	NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 120 GG	APPROX. 120 DAYS
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
IN LUOGO FRESCO	STORE IN A COOL PLACE



COPPA DI PARMA IGP ½ SV COPPA DI PARMA PCI ½ VP

COD. 220

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 800/1.000 g	APPROX. 800/1.000 g
INSACCO:	CASING:
BUDELLO NATURALE	NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 120 GG	APPROX. 120 DAYS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
SOTTOVUOTO	VACUUM-PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C	+2°C < T < +7°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

CULATELLO | CULATELLO

IL CULATELLO È CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO COME IL "RE DEI SALUMI". PER FARLO SI LAVORA LA STESSA PARTE DEL MAIALE UTILIZZATA PER IL PROSCIUTTO, OVVERO LA COSCIA, MA SOLAMENTE NELLA PARTE PIÙ NOBILE, LA CULATTA. VIENE SALATO A MANO, INSACCATO IN UNA VESCICA NATURALE DI SUINO E LEGATO SEMPRE A MANO IN MODO TALE DA CONFERIRGLI LA CLASSICA FORMA A "COCCIA".

CULATELLO IS KNOWN THE WORLD OVER AS THE "KING" OF ALL COLD CUTS. WE TAKE THE SAME PART OF THE PIG THAT IS USED TO MAKE HAM (I.E. THE HAUNCH) BUT SELECT ONLY THE TOP-QUALITY CUT KNOWN AS THE "CULATTA" TO MAKE CULATELLO. THE MEAT IS HAND-SALTED, STUFFED IN A NATURAL PORK BLADDER AND HAND-TIED TO CREATE ITS CLASSIC PEAR SHAPE.



CULATELLO TRADIZIONALE CULATELLO TRADIZIONALE

COD. 460

PEZZATURA:
CIRCA 3.800/4.500 g

WEIGHT:
APPROX. 3.800/4.500 g

INSACCO:
BUDELLO NATURALE

CASING:
NATURAL CASING

STAGIONATURA MEDIA:
CIRCA 10 MESI

AVERAGE MATURATION:
APPROX. 10 MONTHS

CONSERVAZIONE:
IN LUOGO FRESCO

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE IN A COOL PLACE



CULATELLO | CULATELLO



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

CULATELLO TRADIZIONALE ½ SV
CULATELLO TRADIZIONALE ½ VP

COD. 461

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 1.800/2.200 g	APPROX. 1.800/2.200 g
INSACCO:	CASING:
BUDELLO NATURALE	NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 10 MESI	APPROX. 10 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS



**CULATELLO TRADIZIONALE
PELATO SV**
**CULATELLO TRADIZIONALE
VP PEELED**

COD. 463

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 3.700/4.400 g	APPROX. 3.700/4.400 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 10 MESI	APPROX. 10 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
AVVOLTO IN POLYART COLOR ORO E CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	WRAPPED IN GOLD POLYART PAPER AND VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
180 GG	180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

CULATTA | CULATTA

LA CULATTA CON COTENNA "NABUCCO" COMBINA L'OMONIMO TAGLIO PREGIATO CON LA DELICATEZZA DI UNA CONCIA LEGGERMENTE SPEZIATA. SOLO DA COSCE FRESCHE DI SUNDI ITALIANI. LA CULATTA CON COTENNA "RIGOLETTO" È INVECE LA VERSIONE RIDOTTA, PRODOTTA UTILIZZANDO COSCE FRESCHE EUROPEE PIÙ PICCOLE.

"NABUCCO" CULATTA WITH RIND COMBINES THE NAMESAKE FINEST MEAT CUT WITH THE DELICACY OF A LIGHTLY SPICED CURING. ONLY FROM FRESH ITALIAN PIG LEGS. "RIGOLETTO" CULATTA WITH RIND IS A MINI VERSION, PRODUCED USING FRESH HAUNCHES FROM SMALLER EUROPEAN PIGS.

CULATTA CON COTENNA "NABUCCO" CULATTA CON COTENNA "NABUCCO"

COD. 467

PEZZATURA:

CIRCA 4.500/6.000 g

WEIGHT:

APPROX. 4.500/6.000 g

STAGIONATURA MEDIA:
NON INFERIORE A 10 MESI

AVERAGE MATURATION:
NO LESS THAN 10 MONTHS

CONSERVAZIONE:
IN LUOGO FRESCO

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE IN A COOL PLACE



CULATTA MIGNON CON COTENNA "RIGOLETTO" CULATTA MIGNON CON COTENNA "RIGOLETTO"

COD. 466

PEZZATURA:

CIRCA 3.500/4.200 g

STAGIONATURA MEDIA:
NON INFERIORE AI 6 MESI

CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO

WEIGHT:

APPROX. 3.500/4.200 g

AVERAGE MATURATION:
NO LESS THAN 6 MONTHS

STORAGE INSTRUCTIONS:

STORE IN A COOL PLACE



PANCETTE | PANSETTE

LA PANCETTA PIÙ TRADIZIONALE È QUELLA ARROTOLATA CON COTENNA, DALLA CARATTERISTICA FORMA A CILINDRO E DALLA FETTA ROTONDA CHE SI SCIOLGE IN BOCCA. PER SEMPLICITÀ D'USO È DISPONIBILE ANCHE LA VERSIONE SCOTENNATA. A COMPLETARE LA GAMMA È LA PANCETTA COPPATA SCOTENNATA MAGRISSIMA, OTTENUTA AVVOLGENDO SOLO LE PARTI MAGRE DI DUE PANCETTE ATTORNO AD UNA COPPA FRESCA.

THE MOST TRADITIONAL PANCETTA IS THE ONE ROLLED AND WITH RIND, WITH ITS CHARACTERISTIC CYLINDRICAL SHAPE AND ROUND SLICES THAT MELT IN THE MOUTH. FOR CONVENIENCE, A DERINDED VERSION IS ALSO AVAILABLE. A DERINDED PANCETTA COPPATA MAGRISSIMA, MADE BY WRAPPING THE LEAN CUTS FROM TWO PANCETTES AROUND A FRESH COPPA, COMPLETES THE RANGE.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



**PANCETTA ARROTOLATA
CON COTENNA**

**PANCETTA ARROTOLATA
WITH RIND**

COD. 300

PEZZATURA: CIRCA 4.000/4.500 g	WEIGHT: APPROX. 4.000/4.500 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

**PANCETTA ARROTOLATA
SCOTENNATA**

**PANCETTA ARROTOLATA
WITHOUT RIND**

COD. 310

PEZZATURA: CIRCA 3.800/4.200 g	WEIGHT: APPROX. 3.800/4.200 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 90 GIORNI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 90 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

**PANCETTA COPPATA "MAGRISIMA"
SCOTENNATA**

**PANCETTA COPPATA "MAGRISIMA"
WITHOUT RIND**

COD. 370

PEZZATURA: CIRCA 5.000/5.500 g	WEIGHT: APPROX. 5.000/5.500 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

**PANCETTA ARROTOLATA
CON COTENNA ½ SV**
**PANCETTA ARROTOLATA
WITH RIND ½ PV**

COD. 301

PEZZATURA: CIRCA 2.000/2.200 g	WEIGHT: APPROX. 2.000/2.200 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

**PANCETTA ARROTOLATA
SCOTENNATA ½ SV**
**PANCETTA ARROTOLATA
WITHOUT RIND ½ VP**

COD. 311

PEZZATURA: CIRCA 1.800/2.100 g	WEIGHT: APPROX. 1.800/2.100 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 90 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 90 DAYS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

**PANCETTA COPPATA "MAGRISIMA"
SCOTENNATA ½ SV**
**PANCETTA COPPATA "MAGRISIMA"
WITHOUT RIND ½ SV**

COD. 371

PEZZATURA: CIRCA 2.500/2.700 g	WEIGHT: APPROX. 2.500/2.700 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SPECK | SPECK

TIPOICO PRODOTTO DEL TIROL, LO SPECK È UN PRODOTTO DI SALUMERIA OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE DELLA COSCIA DEL MAIALE, CARATTERIZZATO DA UNA LEGGERA AFFUMICATURA. CON ORIGINI POVERE CONTADINE E NATO DALLA NECESSITÀ DI CONSERVARE LA CARNE NEL TEMPO, LO SPECK È OGGI UNA PRELIBATEZZA RICONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO.

TYPICAL PRODUCT OF TYROL, SPECK IS A CURED HAM CHARACTERIZED BY A LIGHTLY SMOKED TASTE. BORN TO PRESERVE MEAT LONGER AND WITH POOR AGRICULTURAL ORIGINS, SPECK IS TODAY A DELICACY RENOWNED ALL OVER THE WORLD.

SPECK ½ SV
SPECK ½ VP

COD. 482

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 2.600 g	APPROX. 2.600 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
4 MESI	4 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
LAMINATO MULTISTRATO	MULTILAYER LAMINATED
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE A MASSIMO +7°C	STORE AT MAX. + 7 °C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
75 GG	75 DAYS



BRESAOLA | BRESAOLA

LA BRESAOLA È UN SALUME DEL NORD ITALIA, FORMATO DA UN PEZZO INTERO DI CARNE DI MANZO SALATA ED ESSICCATA.

BRESAOLA IS A TYPICAL BEEF PRODUCT OF NORTHERN ITALY, PRODUCED FROM A WHOLE PIECE OF MEAT THAT IS SALTED AND THEN CURED.



BRESAOLA PUNTA D'ANCA
RUSTICA ½ SV
BRESAOLA PUNTA D'ANCA
RUSTICA ½ VP

COD. 861

PEZZATURA:	WEIGHT:
CIRCA 2.400 G/3.200 g	APPROX. 2.400 G/3.200 g
STAGIONATURA MEDIA:	AVERAGE MATURATION:
CIRCA 4 MESI	APPROX. 4 MONTHS
CONFEZIONE:	PACKAGING:
IN SACCO TERMORETRAIBILE TRASPARENTE SOTTOVUOTO	IN VACUUM PACKED SHRINK-WRAPPED TRANSPARENT BAG
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
90 GG	90 DAYS

AFFETTATI | SLICED

A CAUSA DEL RITMO FRENETICO DELLE GIORNATE, NEL FRIGORIFERO DI CASA SONO SEMPRE PIÙ PRESENTI LE VASCHETTE DI SALUME PRE-AFFETTATO. LA NOSTRA LINEA È STATA STUDIATA PER DARE AL CONSUMATORE UN LIVELLO DI SERVIZIO DI PRIMA CLASSE: IL CONFEZIONAMENTO AVVIENE IN "ATMOSFERA PROTETTIVA" PER MANTENERE INALTERATO IL PROFUMO E IL SAPORE DEL SALUME E PER CONSENTIRE LA CONSERVAZIONE PER UN LUNGO PERIODO. I SALUMI INTERI CHE UTILIZZIAMO PER PRODURRE LE VASCHETTE SONO GLI STESSI CHE VENDIAMO PER IL BANCO SERVITO: STESSA QUALITÀ E COSTANZA NEL TEMPO. SOLO VASCHETTE PRE-FORMATE CON AFFETTAMENTO A TEMPERATURA POSITIVA E FETTE DISPOSTE A MANO CON LA STESSA CURA CHE USEREBBE IL VOSTRO SALUMIERE DI FIDUCIA.

DUE TO THE FRANTIC PACE OF DAYS, IN THE FRIDGE AT HOME ARE MORE AND MORE PRESENT TRAYS OF PRE-SLICED CURED MEATS. OUR LINE OF PRE-SLICED PRODUCTS HAS BEEN CAREFULLY DESIGNED TO OFFER THE CONSUMER A FIRST-CLASS LEVEL OF SERVICE: OUR PRODUCTS ARE PACKAGED IN A "MODIFIED ATMOSPHERE" TO PRESERVE THEIR AUTHENTIC FLAVOUR AND FRAGRANCE AND EXTEND THEIR SHELF LIFE. WE USE THE SAME WHOLE DELI-MEAT PRODUCTS SOLD AT THE DELI COUNTER: SAME LONG-LASTING QUALITY. WE USE ONLY PRE-FORMED TRAYS AND SLICE OUR PRODUCTS AT POSITIVE TEMPERATURE BEFORE ARRANGING THEM IN THE TRAYS BY HAND WITH THE SAME CARE AS YOU WOULD SEE AT YOUR LOCAL DELICATESSEN.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

30 MESI

PARMA HAM PDO

AGED 30 MONTHS

COD. 438RFC

PEZZATURA:
PESO FISSO 90 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 90 g

CONFEZIONE:

VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

CONSERVAZIONE:

CONSERVARE DA +0°C A +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

STORAGE INSTRUCTIONS:

STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

24 MESI

PARMA HAM PDO

AGED 24 MONTHS

COD. 438RFC

PEZZATURA:
PESO FISSO 100 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 100 g

CONFEZIONE:

VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

CONSERVAZIONE:

CONSERVARE DA +0°C A +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

STORAGE INSTRUCTIONS:

STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

18 MESI

PARMA HAM PDO

AGED 18 MONTHS

COD. 438FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 100 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 100 g

CONFEZIONE:

VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

CONSERVAZIONE:

CONSERVARE DA +0°C A +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

STORAGE INSTRUCTIONS:

STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**

SINCE 1922

AFFETTATI | SLICED



PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CURED HAM

COD. 453FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 100 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 100 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA TERMO-FORMATA
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

PACKAGING:
THERMO-FORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



CULATELLO TRADIZIONALE TRADITIONAL CULATELLO

COD. 465FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 80 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 80 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



ANTIPASTO (SALAME FELINO IGP, COPPA DI PARMA IGP, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO)

ANTIPASTO (SALAME FELINO PCI, COPPA DI PARMA PCI, CURED HAM)

COD. 877FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 110 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 110 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS

AFFETTATI | SLICED



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE COOKED HAM WITH HERBS

COD. 607FC

PEZZATURA:	WEIGHT:
PESO FISSO 90 g	FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE:	PACKAGING:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
40 GG	40 DAYS



FESA DI TACCHINO ARROSTO ROASTED TURKEY BREAST

COD. 046FC

PEZZATURA:	WEIGHT:
PESO FISSO 90 g	FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE:	PACKAGING:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
40 GG	40 DAYS



PROSCIUTTO COTTO COOKED HAM

COD. 605FC

PEZZATURA:	WEIGHT:
PESO FISSO 110 g	FIXED WEIGHT 110 g
CONFEZIONE:	PACKAGING:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
35 GG	35 DAYS



MORTADELLA MORTADELLA

COD. 525FC

PEZZATURA:	WEIGHT:
PESO FISSO 100 g	FIXED WEIGHT 100 g
CONFEZIONE:	PACKAGING:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE:	STORAGE INSTRUCTIONS:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE:	TOTAL SHELF LIFE:
40 GG	40 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**

SINCE 1922

AFFETTATI | SLICED



SALAME CONTADINO SALAME CONTADINO

COD. 033FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 90 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C
TMC TOTALE: 70 GG

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 90 g

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



SALAME FELINO IGP SALAME FELINO PGI

COD. 018FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 90 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C
TMC TOTALE: 70 GG

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 90 g

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



SALAME MILANO SALAME MILANO

COD. 030FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 90 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C
TMC TOTALE: 70 GG

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 90 g

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SPIANATA PICCANTE
SPIANATA PICCANTE

COD. 041FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 90 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 90 g

CONFEZIONE:

VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:

CONSERVARE DA +0°C A +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



STROLGHINO
STROLGHINO

COD. 025FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 90 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 90 g

CONFEZIONE:

VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:

CONSERVARE DA +0°C A +4°C

TMC TOTALE: 50 GG

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TOTAL SHELF LIFE: 50 DAYS



COPPA DI PARMA IGP
COPPA DI PARMA PGI

COD. 250PFC

PEZZATURA:
PESO FISSO 80 g

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 80 g

CONFEZIONE:

VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:

CONSERVARE DA +0°C A +4°C

TMC TOTALE: 70 GG

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C

TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**

SINCE 1922

AFFETTATI | SLICED



BRESOLA BRESOLA

COD. 865FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 90 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C
TMC TOTALE: 70 GG

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 90 g

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



PANCETTA COPPATA PANCETTA COPPATA

COD. 380FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 80 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C
TMC TOTALE: 70 GG

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 80 g

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



SPECK SPECK

COD. 485FC

PEZZATURA:
PESO FISSO 100 g

CONFEZIONE:
VASCHETTA PRE-FORMATA IN
ATMOSFERA PROTETTIVA

CONSERVAZIONE:
CONSERVARE DA +0°C A +4°C
TMC TOTALE: 70 GG

WEIGHT:
FIXED WEIGHT 100 g

PACKAGING:
PREFORMED MODIFIED-
ATMOSPHERE TRAY

STORAGE INSTRUCTIONS:
STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI
SINCE 1922



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

Cav. Umberto Boschi S.p.A.
Via Aldo Moro, 3/A - 43035 Felino - Parma - Italy
export.umbertoboschi.it - info@umbertoboschi.it
T. +39 0521 836724 - F. +39 0521 836933