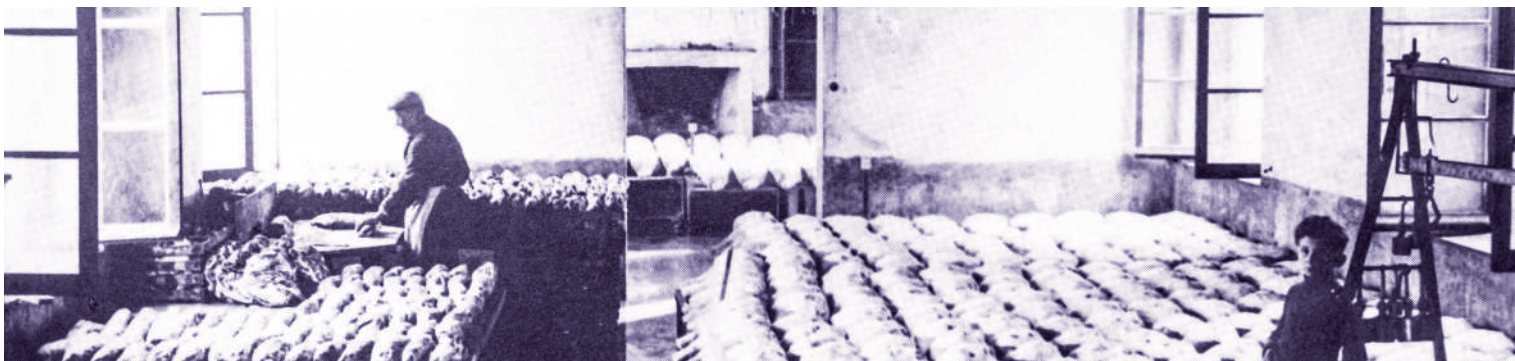


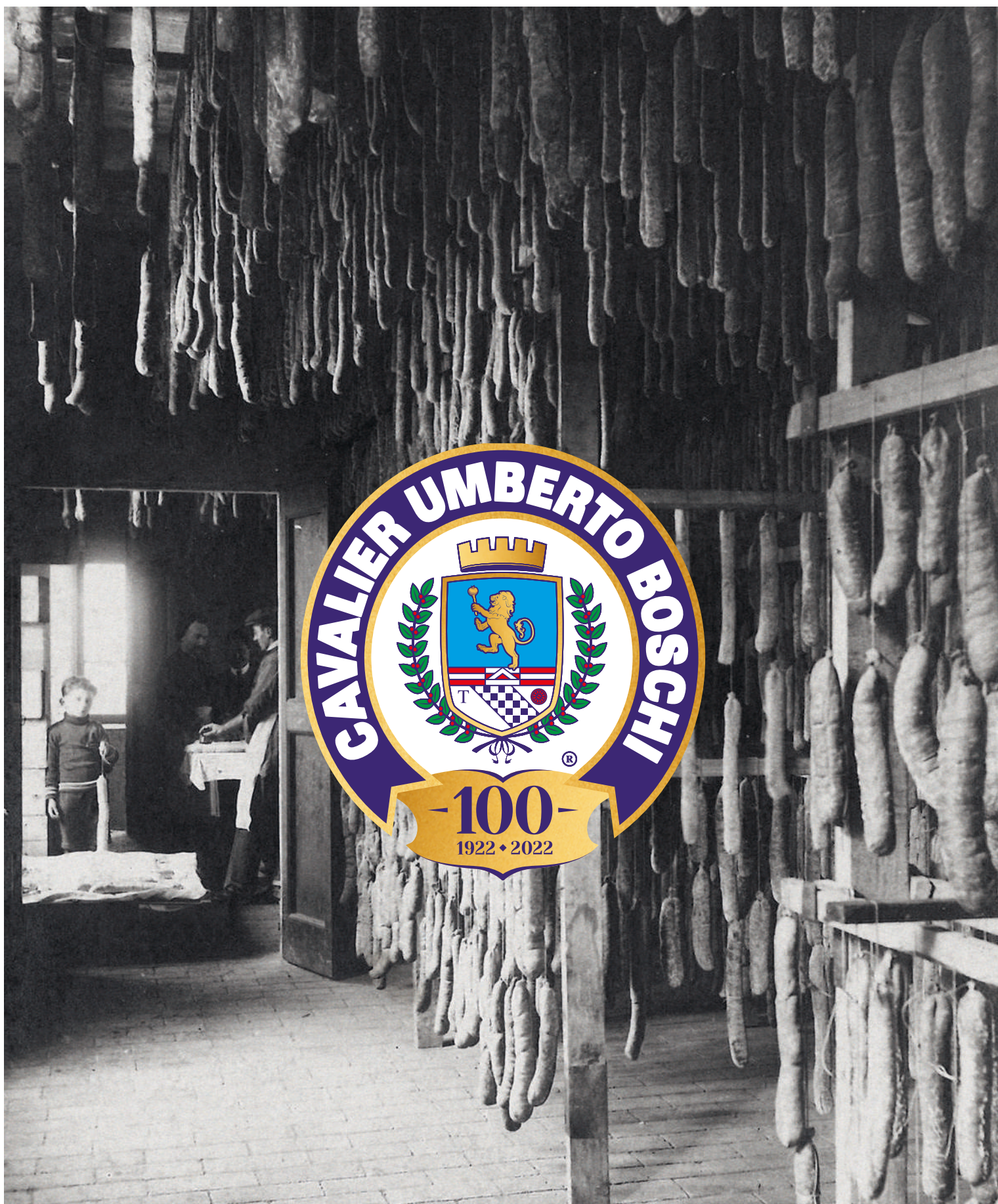


Catalogo Linea Classica | Classic Line Catalogue









**UNA STORIA DI FAMIGLIA  
LUNGA CENT'ANNI**



# 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 prosciuttificio 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 prosciuttificio 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)

factories:

Felino (producing all our salami, coppa, pancetta culatello, cotechino, zampone and cooked ham products) and Lesignano de' Bagni (which produces over 320,000 cured hams per year)

25.000 mq

di superficie produttiva coperta

of covered production area

120

dipendenti

employees

7 milioni

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 6.1, BRC Food 8, OHSAS 18001:2007,  
ISO 22000:2005, ISO 50001:2011  
ISO 14001:2015, Registrazione EMAS, SA 8000:2008

## ABILITAZIONI EXPORT EXPORT AUTHORIZATION

USA, Japan, Hong Kong, Australia, Canada





## SALAME DI FELINO IGP FELINO SALAMI PCI

L'unico, il vero e inimitabile Salame Felino del Cavalier Umberto Boschi. Utilizziamo solo "trito di banco", un taglio prezioso (se ne trova poco meno di 1,5 kg per maiale) a cui viene aggiunto solamente un po' di sale e pepe nero in grani. 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 from Cavalier Umberto Boschi. We use only trito di banco, a high-quality cut of meat (just under 1.5 kg per pig) with only a little salt and ground black pepper added. Once filled in strictly natural pork casing (we use the so-called gentile or culare casing), the salami is hand-tied with natural-fibre string and slowly cured in traditional chambers.*



### SALAME DI FELINO IGP "GENTILE" O "CULARE" FELINO SALAMI PCI "GENTILE" OR "CULARE"

**COD. 001**

<b>Pezzatura:</b> Circa 800/1.000 g	<b>Weight:</b> Approx. 800/1.000 g
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 45 gg	<b>Average Maturation:</b> Approx. 45 Days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage Advice:</b> Store in a Cool Place

### SALAME DI FELINO IGP "TRONCHETTO" FELINO SALAMI PCI "TRONCHETTO"

**COD. 005**

<b>Pezzatura:</b> Circa 500/600 g	<b>Weight:</b> Approx. 500/600 g
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 35 gg	<b>Average Maturation:</b> Approx. 35 Days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage advice:</b> Store in a Cool Place



### SALAME DI FELINO IGP PELATO IN TRINCI FELINO SALAMI PCI PEELED IN PIECES

**COD. 009**

**COD. 009FX**

<b>Pezzatura:</b> Circa 300/400 g nella versione a peso variabile, 350 g in quella a peso fisso	<b>Weight:</b> Approx. 300/400 g in the variable-weight format; 350 g in the fixed-weight format
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 50 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 50 days
<b>Confezionamento:</b> avvolto in polyart color oro e confezionato sottovuoto	<b>Packaging:</b> Wrapped in gold polyart paper and vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 90 gg	<b>Total shelf life:</b> 90 days





## 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 del culatello 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 culatello and wrapped in straw paper until the end of the maturation process to preserve the traditional soft texture of the meat.*



### STROLGHINO IN VASSOIO FLOW PACK STROLGHINO IN FLOW PACK TRAY

**COD. 026**

<b>Pezzatura:</b> Circa 200 g	<b>Weight:</b> Approx. 200 g
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 15 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 15 days
<b>Confezione:</b> Vassoio in Pet da 5 Pezzi in atmosfera protettiva	<b>Packaging:</b> PET tray containing 5 pieces in modified-atmosphere packs
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 90 gg	<b>Total shelf life:</b> 90 days

### STROLGHINO SINGOLO IN FLOW PACK STROLGHINO INDIVIDUAL-FLOW PACKED

**COD. 026FP**

<b>Pezzatura:</b> Peso fisso 190 g	<b>Weight:</b> Fixed weight 190 g
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 15 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 15 days
<b>Confezione:</b> da 1 pezzo, in busta con l'ausilio di atmosfera protettiva	<b>Packaging:</b> 1 piece in a modified- atmosphere pouch
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 90 gg	<b>Total shelf life:</b> 90 days







## STROLGHINO PELATO 200g SV STROLGHINO PEELED 200g SV

### STROLGHINO PELATO 200g SV STROLGHINO PEELED 200g VP

**COD. 026SV**

<b>Pezatura:</b> Peso fisso 200 g	<b>Weight:</b> Fixed weight 200 g
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 20 gg	<b>Average Maturation:</b> Approx. 20 days
<b>CONFEZIONE:</b> Confezionato sottovuoto in involucro plastico trasparen- te e avvolto con carta paglia.	<b>PACKAGING:</b> Vacuum-packed in a transparent plastic wrap, then in straw paper.
<b>Conservazione:</b> Conservare da +2°C a +7°C	<b>Storage instructions:</b> Store between +2°C and +7°C
<b>TMC totale:</b> 120 gg	<b>Total shelf life:</b> 120 days





## 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 CONFEZIONE IN ATMOSFERA PROTETTIVA BOCCONCINI DI SALAME MODIFIED-ATMOSPHERE PACK

**COD. 027**

**Pezzatura:**

Circa 50 g ogni Bocconcino  
Circa 400 g una Corolla  
da 8 Pezzi

**Weight:**

Approx. 50 g per  
Bocconcino; approx. 400 g  
per string of 8 pieces

**Confezione:**

Busta Contenente  
3 Corolle da 8 Bocconcini

**Packaging:**

Pouch containing  
3 strings of 8 Bocconcini

**Stagionatura Media:**

Circa 15/20 gg

**A verage maturation:**

Approx. 15/20 days

**Conservazione:**

+2°C < T < +7°C

**Storage instructions:**

+2°C < T < +7°C

**TMC Totale:**

90 gg

**Total shelf life:**

90 days







## SALAME UNGHERESE HUNGARIAN STYLE SALAMI

Per il nostro Salame Ungherese vengono utilizzate solo le migliori spalle e gole di suini italiani, lavorate esclusivamente da fresche. 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 - exclusively fresh - Italian pork meat goes into our Hungarian Style Salami. The pork is stuffed into large-diameter natural casings, hand tied and smoked using natural beech wood to create a truly special product.*

### SALAME UNGHERESE SALAME UNGHERESE

**COD. 032**

<b>Pezzatura:</b> Circa 3/3,5 kg	<b>Weight:</b> Approx. 3/3,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 80 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 80 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place



## 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 CONTADINO SALAMI

**COD. 033**

<b>Pezzatura:</b> Circa 2,8/3,5 kg	<b>Weight:</b> Approx. 2,8/3,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 70 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 70 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place



## SALAME MILANO MILANO SALAMI

Un classico della salumeria italiana. Insaccato in budello collato naturale di grosso calibro, legato a mano e stagionato circa 90 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 90 days!*

### SALAME MILANO MILANO SALAMI

**COD. 036**

<b>Pezzatura:</b> Circa 3/3,5 kg	<b>Weight:</b> Approx. 3/3,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 90 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 90 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place





## SPIANATA ABRUZZESE SV



### SPIANATA ABRUZZESE SV SPIANATA ABRUZZESE VP

**COD. 037E**

<b>Pezzatura:</b> Circa 2 kg	<b>Weight:</b> Approx. 2 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 42 gg	<b>Average Maturation:</b> Approx. 42 days
<b>Confezione:</b> Confezionato sottovuoto in involucro plastico trasparente	<b>Packaging:</b> Vacuum-packed in a transparent plastic wrap
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C. TMC totale: 180 gg	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C. Total shelf life: 180 days



## SPIANATA PICCANTE SV SPIANATA PICCANTE VP

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**

<b>Pezzatura:</b> Circa 2.600 g	<b>Weight:</b> Approx. 2.600 g
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 60 gg	<b>Average Maturation:</b> Approx. 60 days
<b>Confezione:</b> Confezionato sottovuoto in involucro plastico trasparente	<b>Packaging:</b> Vacuum-packed in a transparent plastic wrap
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C TMC totale: 90 gg	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C Total shelf life: 90 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.

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



### 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



### 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







## I TIPICI DI PARMA SPECIALITIES OF PARMA

La **Coppa di Parma** è uno dei salumi di punta dell'arte norcina parmense. Come si intuisce dal nome, la parte del maiale utilizzata è la "coppa" cioè la porzione muscolare vicina al collo, insaccata tradizionalmente in un budello naturale di bovino.

*Coppa di Parma is a prime example of Parma's tradition of speciality pork products.*

*"Coppa" meat comes from a muscular cut close to the neck of the pig and is traditionally stuffed in a natural beef casing.*

### **COPPA DI PARMA IGP COPPA DI PARMA PGI**

**COD. 200**

<b>Pezzatura:</b> Circa 1,7/2,2 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 1,7/2,2 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 120 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 120 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place

### **COPPA DI PARMA IGP A METÀ COPPA DI PARMA PGI HALF**

**COD. 220**

<b>Pezzatura:</b> Circa 800/1.000 g	<b>Weight:</b> Approx. 800/1.000 g
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 120 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 120 days
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days



### **COPPA DI PARMA IGP PELATA COPPA DI PARMA PGI PEELED**

**COD. 205**

<b>Pezzatura:</b> Circa 1,6/2 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 1,6/2 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 120 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 120 days
<b>Confezione:</b> Avvolta in polyart color oro e confezionata sottovuoto	<b>Packaging:</b> Wrapped in gold polyart paper and vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days





## I TIPICI DI PARMA SPECIALITIES OF PARMA



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 "goccia".

*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**

<b>Pezzatura:</b> Circa 3,8/4,5 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 3,8/4,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 11/12 Mesi	<b>Average Maturation:</b> 11/12 Months Approx.
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage Advice:</b> Store in a Cool Place

### CULATELLO TRADIZIONALE PELATO SOTTOVUOTO CULATELLO PEELED

**COD. 463**

<b>Pezzatura:</b> Circa 3,7/4,4 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 3,7/4,4 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 11/12 Mesi	<b>Average maturation:</b> Approx. 11/12 months
<b>Confezione:</b> Avvolto in polyart color oro e confezionato sottovuoto	<b>Packaging:</b> Wrapped in gold polyart paper and vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days







## I TIPICI DI PARMA SPECIALITIES OF PARMA

La Culatta con cotenna **Nabucco** combina l'omonimo taglio pregiato con la delicatezza di una concia leggermente speziata. Solo da cosce fresche di suini italiani. La culatta **Rigoletto** è invece la versione mignon del Nabucco, prodotta utilizzando cosce fresche più piccole e stagionato per circa 6 mesi.

To make **Nabucco** culatta with rind, the highly-prized culatta cut is cured to produce a delicate, lightly spiced flavour. Only fresh haunches from Italian pigs. **Rigoletto** culatta is the "mini" version of the Nabucco, produced using fresh haunches from smaller pigs and matured for around 6 months.

### CULATTA CON COTENNA "NABUCCO" "NABUCCO" CULATTA WITH RIND

**COD. 467**

<b>Pezzatura:</b> Circa 4,5/6 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 4,5/6 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Non inferiore a 10 Mesi	<b>Average maturation:</b> No less than 10 months
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place



### CULATTA MIGNON CON COTENNA "RIGOLETTO" "RIGOLETTO" MINI CULATTA WITH RIND

**COD. 466**

<b>Pezzatura:</b> Circa 3,5/4,2 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 3,5/4,2 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Non inferiore ai 6 Mesi	<b>Average maturation:</b> No less than 6 months
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place





## PANCETTA PANCETTA



La **Pancetta** più tradizionale è quella **Arrotolata con Cotenna**, dalla caratteristica forma a cilindro e dalla fetta rotonda che si scioglie in bocca. Per semplicità d'uso è disponibile anche quella **Arrotolata Scotennata**. Mentre la **Pancetta Steccata** è ripiegata a portafoglio, cucita a mano con un grosso ago "alla penna" e spago in fibra naturale, pressata con due assi di legno di Abete Rosso per darle la tipica forma schiacciata.

The most traditional **Pancetta** is the "Rolled" with rind, with its characteristic cylindrical shape and round slices that melt in the mouth. For convenience, the **Rolled derinded** one is also available. **Pancetta "Steccata"** is folded and hand-sewn with a large needle and natural-fibre string then pressed between two slats of spruce wood to create its classic flattened shape.



### PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA ROLLED PANCETTA WITH RIND

**COD. 300**

<b>Pezzatura:</b> Circa 4/4,5 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 4/4,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 120 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 120 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place

### PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA - A METÀ ROLLED PANCETTA WITH RIND - HALF

**COD. 301**

<b>Pezzatura:</b> Circa 2/2,2 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 2/2,2 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 120 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 120 days
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days

### PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA ROLLED PANCETTA DE-RINDED

**COD-310**

<b>Pezzatura:</b> Circa 3,8/4,2 kg	<b>Weight:</b> Approx. 3,8/4,2 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 90 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 90 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place

### PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA - A METÀ ROLLED PANCETTA DE-RINDED - HALF

**COD-311**

<b>Pezzatura:</b> Circa 1,8/2,1 kg	<b>Weight:</b> Approx. 1,8/2,1 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 90 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 90 days
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days







## PANCETTA PANCETTA

La **Pancetta Coppata Classica** è il risultato dell'unione di una coppa e di una pancetta con cotenna, mentre la **Pancetta Coppata Scotennata Magrissima** è invece ottenuta avvolgendo solo le parti magre di due pancette attorno ad una coppa fresca: per questo viene denominata "Magrissima".

*Classic **Pancetta Coppata** is a combination of coppa and pancetta with rind, while **Pancetta Coppata derinded "extra lean"** is made by wrapping the lean cuts from two pancettas around a fresh coppa: hence its name "Magrissima" or "extra lean".*

### PANCETTA COPPATA CON COTENNA PANCETTA COPPATA WITH RIND

**COD. 330**

<b>Pezzatura:</b> Circa 5,5/6 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 5,5/6 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 90 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 90 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place

### PANCETTA COPPATA CON COTENNA - A METÀ PANCETTA COPPATA WITH RIND - HALF

**COD. 332**

<b>Pezzatura:</b> Circa 2,7/3 kg	<b>Weight:</b> Approx. 2,7/3 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 90 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 90 days
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days



### PANCETTA COPPATA SCOTENNATA "MAGRISIMA" PANCETTA COPPATA DERINDED - "EXTRA LEAN"

**COD. 370**

<b>Pezzatura:</b> Circa 5/5,5 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 5/5,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 80 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 80 days
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place

### PANCETTA COPPATA SCOTENNATA MAGRISIMA A METÀ PANCETTA COPPATA DERINDED - "EXTRA LEAN" - HALF

**COD. 371**

<b>Pezzatura:</b> Circa 2,5/2,7 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 2,5/2,7 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 80 gg	<b>Average maturation:</b> Approx. 80 days
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +2°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +2°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days





## LE SPECIALITÀ INVERNALI WINTER SPECIALITIES



Il protagonista delle tavole invernali è in modo indiscutibile il nostro **Cotechino da cuocere**, tuttavia abbiamo messo d'accordo qualità e tempo di preparazione creando anche un **Cotechino già cotto** che mantiene il sapore, la consistenza e il profumo del nostro cotechino tradizionale, pronto tuttavia in soli 20 minuti. Solo da carni fresche italiane.

The star of any winter dinner table is undoubtedly our **Cotechino to cook at home**, however, we have created a product that delivers quality in a short preparation time: our **pre-cooked Cotechino** has all the flavour, texture and fragrance of our traditional cotechino, but only takes 20 minutes to cook. Only from fresh Italian pork!

### COTECHINO DA CUOCERE COTECHINO TO COOK

**COD. 051**

<b>Pezzatura:</b> Circa 400/800 g Insacco in Budello Naturale di Suino, il "Crespone"	<b>Weight:</b> Approx. 400/800 g Natural "Crespone" pork casing
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place
<b>TMC Totale:</b> 120 gg	<b>Total shelf life:</b> 120 days



### ZAMPONE COTTO PRE-COOKED ZAMPONE

**COD. 061E**

<b>Pezzatura:</b> Peso Fisso 900 g	<b>Weight:</b> Fixed weight 900 g
<b>Confezione:</b> In busta di accoppiato Pet/Alluminio/pp ed esternamente in sacchetto di carta	<b>Packaging:</b> A PET/aluminium/PP laminate pouch in a paper packet
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place
<b>TMC Totale:</b> 18 mesi	<b>Total shelf life:</b> 18 months



### COTECHINO COTTO PRE-COOKED COTECHINO

**COD. 053F**

<b>Pezzatura:</b> Peso Fisso 550 g	<b>Weight:</b> Fixed weight 550 g
<b>Confezionamento:</b> In busta di accoppiato Pet/Alluminio/pp ed Esternamente in Sacchetto di Carta	<b>Packaging:</b> A PET/aluminium/PP laminate pouch in a paper packet
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place
<b>TMC Totale:</b> 18 mesi	<b>Total shelf life:</b> 18 months







## LE SPECIALITÀ INVERNALI WINTER SPECIALITIES

Tipici della tradizione emiliana sono lo **Zampone da cuocere** e il **Cappelotto da cuocere**, protagonisti assoluti delle tavole invernali. Si tratta di prodotti rigorosamente "freschi", non precotti, che necessitano di una cottura lenta e paziente di almeno 3 ore, pazienza ripagata al momento dell'assaggio.

*Zampone to cook at home* and *Cappelotto to cook at home* are the undisputed stars of any winter dinner table. These are strictly "fresh" products, not pre-cooked, that require slow and patient cooking for at least three hours - patience that is certainly rewarded at the table!

### ZAMPONE DA CUOCERE ZAMPONE TO COOK

**COD. 060**

<b>Pezzatura:</b> Circa 1,1/1,3 Kg Insaccato nella Zampa anteriore del Suino	<b>Weight:</b> Approx. 1,1/1,3 kg Stuffed in a hind pork trotter
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place
<b>TMC Totale:</b> 120 gg	<b>Total shelf life:</b> 120 days



SOLO DA CARNI FRESCHE ITALIANE,  
PRONTI PER UNA COTTURA LENTA.

ONLY FROM FRESH ITALIAN PORK,  
READY FOR SLOW COOKING.



### CAPPELLOTTO DA CUOCERE CAPPELLOTTO TO COOK

**COD. 070**

<b>Pezzatura:</b> Circa 700/800 g Insacco in Cotenna di Suino	<b>Weight:</b> Approx. 700/800 g Stuffed in pork rind
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place
<b>TMC Totale:</b> 120 gg	<b>Total shelf life:</b> 120 days





## I COTTI COOKED HAM



La **Spalletta Cotta** altro non è che una coppa lavorata come se fosse una Spalla di San Secondo in miniatura. Disponibile anche a metà in confezione sottovuoto.  
Il **Prosciutto Grancotto "Del Cavaliere"** Alta Qualità viene prodotto utilizzando solo cosce suine fresche italiane.

*Cooked Spalletta is actually a "coppa", or the muscular part near the neck, which is processed as a miniature Spalla di San Secondo shoulder ham. Available in either whole or half vacuum-packed pieces. Grancotto "Del Cavaliere" Cooked Ham is made only from fresh Italian pork haunches.*



### SPALLETTA COTTA COOKED SPALLETTA

**COD. 130**

<b>Pezzatura:</b> Circa 2/2,3 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 2/2,3 kg
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +0°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +0°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 120 gg	<b>Total shelf life:</b> 120 days

### SPALLETTA COTTA A METÀ COOKED SPALLETTA HALF

**COD. 131**

<b>Pezzatura:</b> Circa 1/1,1 kg	<b>Weight:</b> Approx. 1/1,1 kg
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +0°C < T < +7°C	<b>Storage instructions:</b> +0°C < T < +7°C
<b>TMC Totale:</b> 120 gg	<b>Total shelf life:</b> 120 days

### PROSCIUTTO GRANCOTTO "DEL CAVALIERE" ALTA QUALITÀ GRANCOTTO "DEL CAVALIERE" COOKED HAM

**COD. 604**

<b>Solo da Cosce Suine</b> Fresche Italiane	<b>Only from fresh Italian</b> pork haunches
<b>Pezzatura:</b> circa 8,2/9 kg	<b>Weight:</b> Approx. 8,2/9 kg
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> +0°C < T < +4°C	<b>Storage instructions:</b> +0°C < T < +4°C
<b>TMC Totale:</b> 150 gg	<b>Total shelf life:</b> 150 days







## I COTTI COOKED HAM

Il Cavalier Umberto Boschi è stato tra i primi, oltre 50 anni fa, a credere in questo prodotto. Ottenuto da una coscia intera di suino, caratteristica fondamentale per riconoscerne la qualità, identificabile dal colore omogeneo e dalla tenuta perfetta della fetta. L'assenza di polifosfati, glutine, lattosio e la speziatura con aromi naturali caratterizzano questi prodotti.

*Cavalier Umberto Boschi was among the first to give this kind of deli meat a chance, first producing it over 50 years ago. These products are made from a whole pork haunch - a key indicator of quality, characterised by the homogeneous colouring and optimal sliceability of the meat. With only natural flavourings, our hams are also free from polyphosphates, gluten and lactose.*

### PROSCIUTTO GRANCOTTO "SUPREMO" ALTA QUALITÀ GRANCOTTO "SUPREMO" COOKED HAM

**COD. 631**

Solo da Cosce Suine  
Fresche Tedesche

*Only from fresh  
German pork haunches*

**Pezzatura:**  
Circa 8/8,5 Kg

**Weight:**  
Approx. 8/8,5 Kg

**Confezione:**  
Sottovuoto

**Packaging:**  
Vacuum packed

**Conservazione:**  
+0°C < T < +4°C

**Storage instructions:**  
+0°C < T < +4°C

**TMC Totale:**  
150 gg

**Total shelf life:**  
150 days



**SOLO DA COSCE SUINE INTERE.  
SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI.**

**MADE WITH WHOLE PORK HAUNCHES,  
FREE FROM POLYPHOSPHATES.**

### PROSCIUTTO GRANCOTTO "BOLLO BLU" GRANCOTTO "BOLLO BLU" COOKED HAM

**COD. 663**

Solo da Cosce Suine  
Fresche Tedesche

*Only from fresh  
German pork haunches*

**Pezzatura:**  
Circa 8,5/9 Kg

**Weight:**  
Approx. 8,5/9 kg

**Confezione:**  
Sottovuoto

**Packaging:**  
Vacuum packed

**Conservazione:**  
+0°C < T < +4°C

**Storage instructions:**  
+0°C < T < +4°C

**TMC Totale:**  
150 gg

**Total shelf life:**  
150 days





## PROSCIUTTO DI PARMA DOP PARMA HAM PDO



Cosce sceltissime, sale marino e il clima della zona pedemontana di Langhirano sono gli unici ingredienti del Prosciutto di Parma del Cav. Boschi. Disponibile anche in tranci sottovuoto (a metà e in quarti) e disossato pelatello.

*The choicest pork haunches, sea salt and the particular climate of the foothill area of Langhirano are the only ingredients that go into Cav. Boschi Parma Ham. Also available in vacuum-packed pieces (half and quarter) and deboned and derinded.*



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
CON OSSO - STAGIONATURA MINIMA  
PARMA HAM PDO  
ON THE BONE - MATURED AT LEAST  
16 MESI / 16 MONTHS**

**COD. 401**

**18 MESI / 18 MONTHS**

**COD. 402**

<b>Pezzatura:</b> Circa 9,5/11 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 9,5/11 kg
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage Advice:</b> Store in a Cool Place

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
DISOSSATO PRESSATO - STAGIONATURA MINIMA  
PARMA HAM PDO  
DEBONED AND PRESSED - MATURED AT LEAST  
16 MESI / 16 MONTHS**

**COD. 430 B**

**18 MESI / 18 MONTHS**

**COD. 430 C**

<b>Pezzatura:</b> Circa 7,5/8,5 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 7,5/8,5 kg
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
DISOSSATO "ADDOBO" - STAGIONATURA MINIMA  
PARMA HAM PDO  
DEBONED "ADDOBO" (UNPRESSED) - MATURED AT LEAST  
16 MESI / 16 MONTHS**

**COD. 432 B**

**18 MESI / 18 MONTHS**

**COD. 432 C**

<b>Pezzatura:</b> Circa 7,5/8,5 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 7,5/8,5 kg
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days







## PROSCIUTTO STAGIONATO "ARTURO" "ARTURO" DRY-CURED HAM

Cosce sceltissime, sale marino e il clima della zona pedemontana di Langhirano sono gli unici ingredienti del Prosciutto di Parma DOP a marchio "La Salumeria di Arturo". Disponibile solo disossato lavato (addobbo o pressato). 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 "La Salumeria di Arturo" deboned (pressed or round shape). A true masterpiece of the Italian cured meat tradition.*

### PROSCIUTTO DI PARMA DOP S/OSSE PRESSATO SV PDO PARMA HAM DEBONED, PRESSED VP

**COD. 430A**

<b>Pezzatura:</b> circa 7.000/7.800 g	<b>Weight:</b> approx. 7.000/7.800 g
<b>Stagionatura media:</b> non meno di 14 mesi	<b>Average maturation:</b> not less than 14 months
<b>Confezione:</b> sottovuoto	<b>Packaging:</b> vacuum packed
<b>Conservazione:</b> a temperatura <+10°C	<b>Storage instructions:</b> at temperature <+10°C
<b>TMC totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days



### PROSCIUTTO DI PARMA DOP S/OSSE ADDOBBO SV PDO PARMA HAM DEBONED, ROUND SHAPE VP

**COD. 432A**

<b>Pezzatura:</b> circa 7.000/7.800 g	<b>Weight:</b> approx. 7.000/7.800 g
<b>Stagionatura media:</b> non meno di 14 mesi	<b>Average maturation:</b> not less than 14 months
<b>Confezione:</b> sottovuoto	<b>Packaging:</b> vacuum packed
<b>Conservazione:</b> a temperatura <+10°C	<b>Storage instructions:</b> at temperature <+10°C
<b>TMC totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days





## I PROSCIUTTI STACIONATI ITALIAN DRY-CURED HAM



La stessa esperienza posta nella lavorazione del Prosciutto di Parma è riservata anche al Prosciutto Stagionato Nazionale: solo da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia. Senza conservanti ed allergeni.

Our Italian Dry-Cured Ham is processed in the same way as Parma Ham: from exclusively from the meat of pigs born, reared and slaughtered in Italy. No preservatives or allergens.

### PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE CON OSSO ITALIAN DRY-CURED HAM ON THE BONE

**COD. 410**

<b>Pezzatura:</b> Circa 8,5/9 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 8,5/9 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 14 mesi	<b>Average maturation:</b> Approx. 14 months
<b>Conservazione:</b> In luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place



### PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE DISOSSATO E PRESSATO ITALIAN DRY-CURED HAM DEBONED AND PRESSED

**COD. 440**

<b>Pezzatura:</b> Circa 6,5/7,5 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 6,5/7,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 13 Mesi	<b>Average maturation:</b> Approx. 13 months
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days

### PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE DISOSSATO "ADDOBBO" ITALIAN MATURED DRY-CURED HAM DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED)

**COD. 442**

<b>Pezzatura:</b> Circa 6,5/7,5 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 6,5/7,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 13 Mesi	<b>Average maturation:</b> Approx. 13 months
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 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.



### PROSCIUTTO "FIOR DI CRUDO" CON OSSO "FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM ON THE BONE

**COD. 421**

<b>Pezzatura:</b> Circa 8,5/9 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 8,5/9 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 12 Mesi	<b>Average maturation:</b> Approx. 12 months
<b>Conservazione:</b> in luogo fresco	<b>Storage instructions:</b> Store in a cool place

### PROSCIUTTO FIOR DI CRUDO DISOSSATO E PRESSATO "FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM DEBONED AND PRESSED

**COD. 450NT**

<b>Pezzatura:</b> Circa 6,8/7,3 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 6,8/7,3 Kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 12 Mesi	<b>Average maturation:</b> Approx. 12 months
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days



### PROSCIUTTO FIOR DI CRUDO DISOSSATO ADDOBBO "FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED)

**COD. 451NT**

<b>Pezzatura:</b> Circa 6,8/7,3 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 6,8/7,3 Kg
<b>Stagionatura Media:</b> Circa 12 Mesi	<b>Average maturation:</b> Approx. 12 months
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days





## PROSCIUTTO STAGIONATO "ZEROELODE" "ZEROELODE" DRY-CURED HAM



L'eccellenza delle migliori cosce tedesche unita ad una lavorazione tradizionale tutta italiana. "Zeroelode" perché con poco sale, senza glutine, senza lattosio e senza conservanti. Per chi unisce alla gola l'attenzione al proprio benessere. Disponibile anche nella versione "pronto taglio", con gambetto accorciato e parte iniziale già tagliata, per garantire una resa superiore ed uno scarto minimo.

The finest German pork haunches processed the traditional Italian way. We call it "Zeroelode" because it contains very little salt, no gluten, no lactose and no preservatives. For people who want to enjoy good food and stay healthy. Also available "ready-to-slice", with a shortened bone and the first section pre-cut to yield more full slices and minimise waste.

### PROSCIUTTO STAGIONATO "ZEROELODE" DISOSSATO E PRESSATO "ZEROELODE" DRY-CURED HAM DEBONED AND PRESSED

**COD. 450Z**

<b>Pezzatura:</b> Circa 6,3/6,8 kg	<b>Weight:</b> Approx. 6,3/6,8 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Non meno di 10 Mesi	<b>Average maturation:</b> Min. 10 months
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days



### PROSCIUTTO STAGIONATO "ZEROELODE" DISOSSATO ADDOBBO "ZEROELODE" DRY-CURED HAM DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED)

**COD. 451Z**

<b>Pezzatura:</b> Circa 6,3/6,8 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 6,3/6,8 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Non meno di 10 Mesi	<b>Average maturation:</b> Min. 10 months
<b>Confezionamento:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 150 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days



### PROSCIUTTO STAGIONATO "ZEROELODE" DISOSSATO PRONTO TAGLIO "ZEROELODE" DRY-CURED HAM DEBONED READY-TO-SLICE

**COD. 450ZPF**

<b>Pezzatura:</b> Circa 6/6,5 kg	<b>Weight:</b> Approx. 6/6,5 kg
<b>Stagionatura Media:</b> Non meno di 10 Mesi	<b>Average maturation:</b> Min. 10 months
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days







## PROSCIUTTO STAGIONATO "PRIMULA" "PRIMULA" DRY-CURED HAM

Solo dalle cosce di suini 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**

<b>Pezzatura:</b> Circa 5,7/6,3 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 5,7/6,3 Kg
<b>Stagionatura Media:</b> 10 Mesi	<b>Average maturation:</b> 10 months
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days

**PARTICOLARMENTE MAGRO,  
DAL SAPORE DOLCE E FRAGRANTE.**

**IT IS A PARTICULARLY LEAN PRODUCT  
WITH A MILD AND FRAGRANT FLAVOUR.**

### PROSCIUTTO STAGIONATO "PRIMULA" DISOSSATO ADDOBBO "PRIMULA" DRY-CURED HAM DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED)

**COD. 451**

<b>Pezzatura:</b> Circa 5,7/6,3 Kg	<b>Weight:</b> Approx. 5,7/6,3 Kg
<b>Stagionatura Media:</b> 10 Mesi	<b>Average maturation:</b> 10 months
<b>Confezione:</b> Sottovuoto	<b>Packaging:</b> Vacuum packed
<b>Conservazione:</b> T < +10°C	<b>Storage instructions:</b> T < +10°C
<b>TMC Totale:</b> 180 gg	<b>Total shelf life:</b> 180 days







Scopri gli altri prodotti sui cataloghi  
Linea Nera, Linea 1922 e Linea Affettati  
oppure sul sito internet [www.umbertoboschi.it](http://www.umbertoboschi.it)

*Discover more of our products from the  
Black, 1922 and Sliced-deli Meats lines  
or visit our website [www.umbertoboschi.it](http://www.umbertoboschi.it)*

Cav. Umberto Boschi S.p.A.  
Via Aldo Moro, 3/A - 43035 Felino - Parma - Italy  
[www.umbertoboschi.it](http://www.umbertoboschi.it) - [info@umbertoboschi.it](mailto:info@umbertoboschi.it)  
T. +39 0521 836724 - F. +39 0521 836933