IT BIO 009
AGRICOLTURA UE

CAVALIER UMBERTO BOSCHI

IN • FELINO • DAL 1922

CAVALIER UMBERTO BOSCHI

SINCE 1922

Bio

CATALOGO EXPORT | *EXPORT CATALOGUE*

LINEA BIO: BUONI, NATURALMENTE
LINEA BIO: GOOD... NATURALLY

DA SEMPRE, PORTIAMO I NOSTRI PRODOTTI SULLA TUA TAVOLA
CREDENDO NELL'IMPORTANZA DI UNA **FILIERA CONTROLLATA**,
NELLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE.

NASCE OGGI LA LINEA BIO, UNA GAMMA DI PRODOTTI CHE RACCHIUDE I NOSTRI VALORI,
LA NOSTRA ATTENZIONE PER L'AMBIENTE E IL BENESSERE ANIMALE.

SALUMI DI ALTA QUALITÀ, **PRIVI DI GLUTINE E LATTOSIO**,
PROVENIENTI DA ANIMALI DEL NOSTRO TERRITORIO ALLEVATI ALL'APERTO,
SENZA L'AUSILIO DI ANTIBIOTICI, PERSEGUENDO UN OBIETTIVO DI ALLEVAMENTO **SOSTENIBILE PER L'AMBIENTE**
E PER LE GENERAZIONI FUTURE. **BUONI PER TE, BUONI PER TUTTI.**

OUR PRIORITY HAS ALWAYS BEEN TO BRING YOU THE BEST PRODUCTS.
OUR TRADITIONS AND VALUES MEAN THAT WE BELIEVE IN THE THE IMPORTANCE OF USING
A CONTROLLED SUPPLY CHAIN WHEN SOURCING OUR INGREDIENTS.

WITH THAT IN MIND AND BECAUSE **WE TAKE ANIMAL WELFARE AND THE ENVIRONMENT SERIOUSLY,**
WE HAVE DEVELOPED **"LINEA BIO".**

OUR ORGANIC, HIGH QUALITY LINE OF **GLUTEN AND LACTOSE FREE PRODUCTS**
THAT USE ONLY THE HEALTHIEST FREE RANGE, LOCALLY FARMED, **ANTIBIOTIC FREE ANIMALS.**
BECAUSE WE BELIEVE THAT PRODUCTS THAT ARE GOOD FOR YOU ARE GOOD FOR EVERYONE.

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. LE VASCHETTE SONO DISPONIBILI AL PESO FISSO DI 90 g.

*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. PACKS ARE AVAILABLE AT A FIX WEIGHT OF 90 g.*

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
PDO PARMA HAM

COD. 438FB

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*

PROSCIUTTO CRUDO
CURED HAM

COD. 453FB

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*

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

Bio

PROSCIUTTO COTTO
COOKED HAM

COD. 605FB

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g

CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA

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

TMC TOTALE: 34 GG

WEIGHT: *FIXED WEIGHT 80 g*

PACKAGING: *PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY*

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

TOTAL SHELF LIFE: *34 DAYS*

PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE
COOKED HAM WITH HERBS

COD. 607FB

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g

CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA

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

TMC TOTALE: 34 GG

WEIGHT: *FIXED WEIGHT 80 g*

PACKAGING: *PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY*

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

TOTAL SHELF LIFE: *34 DAYS*

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

Bio

FESA DI TACCHINO ARROSTO
ROASTED TURKEY BREAST

COD. 046FB

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g

CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA

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

TMC TOTALE: 34 GG

WEIGHT: *FIXED WEIGHT 80 g*

PACKAGING: *PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY*

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

TOTAL SHELF LIFE: *34 DAYS*

MORTADELLA BOLOGNA
MORTADELLA BOLOGNA

COD. 525FB

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g

CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA

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

TMC TOTALE: 34 GG

WEIGHT: *FIXED WEIGHT 80 g*

PACKAGING: *PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY*

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

TOTAL SHELF LIFE: *34 DAYS*

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

Bio

SALAME MILANO
SALAME MILANO

COD. 030FB

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*

COPPA
COPPA

COD. 250FB

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C
TMC TOTALE: 45 GG

WEIGHT: *FIXED WEIGHT 80 g*
PACKAGING: *PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY*
STORAGE INSTRUCTIONS: *STORE BETWEEN 0°C AND +4°C*
TOTAL SHELF LIFE: *45 DAYS*

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

Bio

BRESAOLA
BRESAOLA

COD. 865FB

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g

CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA

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

TMC TOTALE: 45 GG

WEIGHT: *FIXED WEIGHT 80 g*

PACKAGING: *PREFORMED MODIFIED-ATMOSPHERE TRAY*

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

TOTAL SHELF LIFE: *45 DAYS*

SPECK
SPECK

COD. 485FB

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*

CAVALIER UMBERTO BOSCHI

SINCE 1922

Bio

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