CAVALIER UMBERTO BOSCHI

SINCE 1922

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 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 INCE 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 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
CERTIFICAZIONI

IFS FOOD, BRC FOOD, ISO 45001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 50001
ISO 14001, REGISTRAZIONE EMAS, SA 8000

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
IN • FELINO • DAL 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 DERINDED 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: 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*
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	*STORAGE INSTRUCTIONS: 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: CIRCA 8.000/8.800 g	*WEIGHT: APPROX. 1 8.000/8.800 g*
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 30 MESI	*AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 30 MONTHS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE ED IN RETE DI NYLON	*PACKAGING: VACUUM PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN NYLON NET*
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*

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | *PDO PARMA HAM*

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 ADDOBBO 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 PRESSATO 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 | *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: CIRCA 6.500/7.500 g	*WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g*
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 14 MESI	*AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 14 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
PDO PARMA HAM
DEBONED, ROUND SHAPE VP

COD. 432A

PEZZATURA: CIRCA 6.500/7.500 g	*WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g*
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 14 MESI	*AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 14 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 PELATELLO SV
PDO PARMA HAM
S/OSSO PELATELLO VP (SKIN OFF)

COD. 433A

PEZZATURA: CIRCA 5.500/6.500 g	*WEIGHT: APPROX. 5.500/6.500 g*
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 14 MESI	*AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 14 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 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: CIRCA 6.500/7.500 g	*WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g*
STAGIONATURA MEDIA: NON INFERIORE A 11/12 MESI	*AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 11/12 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 NAZIONALE

S/OSSO ADDOBBO SV

ITALIAN CURED HAM

DEBONED, ROUND SHAPE VP

COD. 442

PEZZATURA: CIRCA 6.500/7.500 g	*WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g*
STAGIONATURA MEDIA: NON INFERIORE A 11/12 MESI	*AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 11/12 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*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

100% CARNI ITALIANE 100% ITALIAN MEATS

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*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO

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.

PROSCIUTTO COTTO "GRANCOTTO DEL CAVALIERE" ALTA QUALITÀ

COOKED HAM "GRANCOTTO DEL CAVALIERE" HIGH QUALITY

COD. 604

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

PROSCIUTTO COTTO *"GRANCOTTO SUPREMO"*

COOKED HAM "GRANCOTTO SUPREMO"

COD. 631

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

PROSCIUTTO COTTO *"GRANCOTTO BOLLO BLU"*

COOKED HAM "GRANCOTTO BOLLO BLU"

COD. 663

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

MORTADELLA BOLOGNA IGP | *MORTADELLA BOLOGNA PGI*

LA MORTADELLA BOLOGNA IGP RAPPRESENTA UNO DEI PIÙ CONOSCIUTI 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.

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

MORTADELLA BOLOGNA IGP13 KG
CON PISTACCHIO ½ SV
MORTADELLA BOLOGNA PGI 13 KG
WITH PISTACHIO ½ VP

COD. 512

PEZZATURA: CIRCA 13.000 g	*WEIGHT: APPROX. 13.000 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +8°C	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +8°C*
TMC TOTALE: 90 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS*

MORTADELLA BOLOGNA IGP 6 KG ½ SV
MORTADELLA BOLOGNA PGI 6 KG ½ VP

COD. 519

PEZZATURA: CIRCA 6.000 g	*WEIGHT: APPROX. 6.000 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +8°C	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +8°C*
TMC TOTALE: 90 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS*

MORTADELLA BOLOGNA IGP 6 KG
CON PISTACCHIO ½ SV
MORTADELLA BOLOGNA PGI 6 KG
WITH PISTACHIO ½ VP

COD. 514

PEZZATURA: CIRCA 6.000 g	*WEIGHT: APPROX. 6.000 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +8°C	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +8°C*
TMC TOTALE: 90 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS*

SALAME MILANO | *SALAME MILANO*

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

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

COD. 036ESV

PEZZATURA: CIRCA 3.000/3.500 g	*WEIGHT: APPROX. 3.000/3.500 g*
INSACCO: BUDELLO COLLATO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
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*

SALAME MILANO
Ø100 MM BUDELLO NATURALE ½ SV
SALAME MILANO
Ø100 MM NATURAL CASING ½ VP

COD. 036EMSV

PEZZATURA: CIRCA 1.500 g/1.700 g	*WEIGHT: APPROX. 1.500 g/1.700 g*
INSACCO: BUDELLO COLLATO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
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*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE · LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO · 100% CARNI ITALIANE 100% 100% ITALIAN MEATS

SALAME MILANO | *SALAME MILANO*

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

SALAME MILANO
Ø 80 MM SV
SALAME MILANO
Ø 80 MM VP

COD. 036SV

PEZZATURA: CIRCA 3.000/3.500 kg	*WEIGHT: APPROX. 3.000/3.500 kg*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
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: 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*

SALAME MILANO
Ø 80 MM ½ SV
SALAME MILANO
Ø 80 MM ½ VP

COD. 036MSV

PEZZATURA: CIRCA 1.500 g/1.700 g	*WEIGHT: APPROX 1.500 g/1.700 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
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: 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*

SALAME NAPOLI | *SALAME NAPOLI*

SI TRATTA DI UNO DEI SALAMI PIÙ VENDUTI NEL NOSTRO PAESE. PER LA SUA PRODUZIONE SI UTILIZZA SOLO CARNE FRESCA DI SUINI PESANTI ITALIANI. SALAME MACINA MEDIA E A FINE STAGIONATURA AFFUMICATO LEGGERMENTE CON TRUCIOLI DI LEGNO DI FAGGIO.

THIS IS ONE OF THE HIGHEST-SELLING SALAMI PRODUCTS IN ITALY. WE ONLY USE THE MEAT OF HEAVY ITALIAN PIGS TO MAKE THIS SALAMI. MEDIUM MINCED AND SEASONED THE MEAT IS LIGHTLY SMOKED USING BEECH WOOD SHAVINGS.

SALAME NAPOLI
Ø 80 MM BUDELLO NATURALE SV
SALAME NAPOLI
Ø 80 MM NATURAL CASING VP

COD. 042ESV

PEZZATURA: 0,8 kg	*WEIGHT: 0,8 kg*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
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: 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*

SALAME NAPOLI
Ø 80 MM BUDELLO NATURALE
SALAME NAPOLI
Ø 80 MM NATURAL CASING

COD. 040

PEZZATURA: 0,8 kg	*WEIGHT: 0,8 kg*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 60 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 60 DAYS*
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE · LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO · 100% CARNI ITALIANE – 100% ITALIAN MEATS

SALAME NAPOLI

SALAME NAPOLI
Ø 80 MM SV
SALAME NAPOLI
Ø 80 MM VP

COD. 040ESV

PEZZATURA: CIRCA 2.200 g	*WEIGHT: APPROX. 2.200 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
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: 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*

SALAME NAPOLI
Ø 80 MM ½ SV
SALAME NAPOLI
Ø 80 MM ½ VP

COD. 040MSV

PEZZATURA: CIRCA 1.100 g	*WEIGHT: APPROX 1.100 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
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: 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*

SALAME PICCANTE | *SALAME PICCANTE*

IL GUSTO INTENSO E IL COLORE VIVACE DEL SALAME PICCANTE LO RENDONO L'INGREDIENTE PERFETTO PER I PIATTI CHE HANNO BISOGNO DI UN TOCCO DECISIVO. PERFETTO ANCHE DEGUSTATO DA SOLO, ACCOMPAGNATO A VERDURE DI STAGIONE.

THE INTENSE TASTE AND VIVID COLOUR OF SALAME PICCANTE MAKE IT THE IDEAL INGREDIENT FOR ALL THE DISHES THAT NEED A DECISIVE TOUCH. PERFECT IF EATEN ALONE OR WITH SEASONAL VEGETABLES.

SALAME PICCANTE
Ø 80 MM SV
SALAME PICCANTE
Ø 80 MM VP

COD. 041ESV

PEZZATURA: CIRCA 2.200 g	*WEIGHT: APPROX. 2.200 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
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: 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*

SALAME PICCANTE
Ø 80 MM ½ SV
SALAME PICCANTE
Ø 80 MM ½ VP

COD. 041MSV

PEZZATURA: CIRCA 1.100 g	*WEIGHT: APPROX 1.100 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
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: 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*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE
LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO
100% CARNI ITALIANE – 100% ITALIAN MEATS

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

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

COD. 032SV

PEZZATURA: CIRCA 3.000/3.500 g	*WEIGHT: APPROX. 3.000/3.500 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
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*

SALAME UNGHERESE
Ø100 MM BUDELLO NATURALE ½ SV
SALAME UNGHERESE
Ø100 MM NATURAL CASING ½ VP

COD. 032MSV

PEZZATURA: CIRCA 1500 g/1800 g	*WEIGHT: APPROX. 1500 g/1800 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
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*

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

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE · LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO · 100% CARNI ITALIANE 100% ITALIAN MEATS

SALAME FIRENZE | *SALAME FIRENZE*

COME SUGGERISCE IL NOME, IL SALAME FIRENZE È UN PRODOTTO DAL GUSTO TUTTO TOSCANO. TOSCANA FU INFATTI L'INTUIZIONE DI SOSTITUIRE IL PEPE TIPICAMENTE UTILIZZATO NELLA PRODUZIONE DEL SALAME CON I SEMI DI FINOCCHIO CHE NE CARATTERIZZANO IL SAPORE.

AS SUGGESTED BY ITS NAME, SALAME FIRENZE HAS A TYPICAL TUSCAN TASTE. AS A MATTER OF FACT, TUSCAN HAS BEEN THE INTUITION OF SUBSTITUTING THE MORE EXPENSIVE PEPPER TYPICALLY USED IN THE SALAMI PRODUCTION WITH THE FENNEL SEEDS THAT LARGELY AFFECT ITS TASTE.

SALAME FIRENZE
Ø100 MM BUDELLO NATURALE
SALAME FIRENZE
Ø100 MM NATURAL CASING

COD. 043E

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

SALAME FIRENZE
Ø100 MM BUDELLO NATURALE SV
SALAME FIRENZE
Ø100 MM NATURAL CASING VP

COD. 043ESV

PEZZATURA: CIRCA 3.000 /3.500 g	*WEIGHT: APPROX. 3.000 /3.500 g*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
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*

SALAME FIRENZE
Ø100 MM BUDELLO NATURALE ½ SV
SALAME FIRENZE
Ø100 MM NATURAL CASING ½ VP

COD. 043MSV

PEZZATURA: CIRCA 1.500/1800 g	*WEIGHT: APPROX 1.500/1800 g*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
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*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE · LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO · 100% CARNI ITALIANE – 100% ITALIAN MEATS

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*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

SALAME FELINO IGP PELATO SV
PESO FISSO
SALAME FELINO IGP PEELED, FIXED WEIGHT

COD. 001FX

PEZZATURA: PESO FISSO 700 g	*WEIGHT:* *FIXED-WEIGHT FORMAT 700 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 8 SETTIMANE	*AVERAGE MATURATION:* *APPROX. 8 WEEKS*
CONFEZIONAMENTO: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA	*PACKAGING:* *VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER*
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	*STORAGE INSTRUCTIONS:* *STORE BETWEEN +2°C AND +7°C*
TMC TOTALE: 120 GG	*TOTAL SHELF LIFE:* *120 DAYS*

SALAME FELINO IGP TRONCHETTO
BUDELLO NATURALE
SALAME FELINO PGI 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*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

SALAME FELINO IGP PELATO
IN TRANCI 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	*WEIGHT: APPROX. 300/400 g IN THE VARIABLE-WEIGHT FORMAT; 350 g IN THE FIXED-WEIGHT FORMAT*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 50 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 50 DAYS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER*
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*

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

COD. 009FTE

PEZZATURA: PESO FISSO 350 g	*WEIGHT: FIXED WEIGHT 350 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 50 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 50 DAYS*
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	*PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER. THE PRODUCT IS SOLD WITH A CHOPPING BOARD*
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*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

SALAME FELINO IGP GIGANTE
BUDELLO NATURALE
SALAME FELINO PGI GIANT
NATURAL CASING

COD. 010

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*
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	*STORAGE INSTRUCTIONS:* *STORE IN A COOL PLACE*

SALAME FELINO IGP GIGANTE CON TAGLIERE
BUDELLO NATURALE
SALAME FELINO PGI 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: IL SALAME SI PRESENTA UNITO AD UN TAGLIERE DI LEGNO (DIMENSIONI CM 125 X 8,5 X 1,7 (H))	*PACKAGING:* *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*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

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.

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

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*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE
LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO
100% CARNI ITALIANE – 100% ITALIAN MEATS

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

STROLGHINO | *STROLGHINO*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO

100% CARNI ITALIANE – 100% ITALIAN MEATS

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

COD. 026SV

PEZZATURA: PESO FISSO 200 g
WEIGHT: FIXED WEIGHT 200 g

STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 20 GG
AVERAGE MATURATION: APPROX. 20 DAYS

CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA.
PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER.

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

COD. 026TE

PEZZATURA: PESO FISSO 200 g
WEIGHT: FIXED WEIGHT 200 g

STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 20 GG
AVERAGE MATURATION: APPROX. 20 DAYS

CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA. IL SALAME SI PRESENTA UNITO AD UN TAGLIERE DI LEGNO DI TIGLIO MASSELLO.
PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER. THE PRODUCT IS SOLD WITH A CHOPPING BOARD.

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

PASSITA DEL CAVALIERE | *PASSITA DEL CAVALIERE*

PASSITA DEL CAVALIERE IN ATP
BUDELLO SINTETICO (CONFEZIONE DA 2 PZ.)
PASSITA DEL CAVALIERE IN MAP
SYNTHETIC CASING (2 PIECES)

COD. 022FP

PEZZATURA: VARIABILE DA 500/600 g CIRCA
WEIGHT: APPROX. 500/600 g

INSACCO: BUDELLO SINTETICO
CASING: SYNTHETIC CASING

STAGIONATURA MEDIA: MINIMA 18 GIORNI
AVERAGE MATURATION: MINIMUM 18 DAYS

CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE (CM 125 X 8,5 X 1,7 (H))
PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP (CM 125 X 8,5 X 1,7 (H))

CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO
STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

TMC TOTALE: 90 GG
TOTAL SHELF LIFE: 90 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 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	*WEIGHT:* *APPROX. 50 g PER BOCCONCINO;* *APPROX. 400 g PER STRING OF 8 PIECES*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING:* *NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 15 GG	*AVERAGE MATURATION:* *APPROX. 15 DAYS*
CONFEZIONE: BUSTA CONTENENTE 3 COROLLE DA 8 BOCCONCINI	*PACKAGING:* *POUCH CONTAINING* *3 STRINGS OF 8 BOCCONCINI*
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*

SALAMETTI | *SALAMETTI*

STUZZICANTI SALAMETTI PELATI E CONFEZIONATI SOTTOVUOTO IN UN ELEGANTE ASTUCCIO DA DUE PEZZI.

TWO PIECES OF TANTALISING SMALL SALAMI DERINDED AND VACUUM PACKED IN AN ELEGANT POUCH.

SALAMETTI
BUDELLO NATURALE PESO FISSO SV
(PRODOTTO SOLO SU ORDINAZIONE)
SALAMETTI
NATURAL CASING, FIXED WEIGHT VP
(PRODUCED ONLY UPON ORDER)

COD. 027BF

PEZZATURA: PESO FISSO 300 g	*WEIGHT:* *FIXED WEIGHT 300 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 20 GG	*AVERAGE MATURATION:* *APPROX. 20 DAYS*
CONFEZIONE: ASTUCCIO IN CARTONCINO CONTENENTE 2 SALAMETTI PELATI E CONFEZIONATI SOTTOVUOTO DA 150 g CIASCUNO	*PACKAGING:* *CARDBOARD POUCH CONTAINING 2 PEELED* *AND VACUUM-PACKED SALAMETTI* *WEIGHTING 150 g EACH*
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	*STORAGE INSTRUCTIONS:* *STORE IN A COOL PLACE*
TMC TOTALE: 90 GG	*TOTAL SHELF LIFE:* *90 DAYS*

PRODOTTO SOLO SU ORDINAZIONE

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE · LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO · 100% CARNI ITALIANE 100% ITALIAN MEATS

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

SALAME ABRUZZESE | *SALAME ABRUZZESE*

IL SALAME ABRUZZESE, DALLA CARATTERISTICA FORMA PIATTA E DAL GUSTO DOLCE, È UN SALAME TIPICO DEL CENTRO ITALIA. PRODOTTO UTILIZZANDO SOLAMENTE CARNI MAGRE SELEZIONATE MACINATE FINEMENTE.

SALAME ABRUZZESE HAS A CHARACTERISTIC FLAT SHAPE AND SWEET TASTE. TYPICAL SALAMI OF CENTRAL ITALY, IT IS PRODUCED USING ONLY FINELY GROUND SELECTED LEAN MEATS.

SALAME ABRUZZESE SV
SALAME ABRUZZESE VP

COD. 038E

PEZZATURA: CIRCA 450 g	*WEIGHT: APPROX. 450 g*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 30 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 30 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*

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*

VENTRICINA | *VENTRICINA*

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

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

VENTRICINA SV
VENTRICINA VP

COD. 049E

PEZZATURA: CIRCA 2.600 g	*WEIGHT: APPROX. 2.600 g*
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	*CASING: SYNTHETIC CASING*
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*

COPPA DI PARMA IGP | *COPPA DI PARMA PGI*

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 CIOÈ LA PORZIONE MUSCOLARE VICINA AL COLLO, INSACCATA TRADIZIONALMENTE IN UN BUDELLO NATURALE DI BOVINO.

COPPA DI PARMA PGI 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.

COPPA DI PARMA IGP
PELATA SV
COPPA DI PARMA PGI
VP PEELED

COD. 205

PEZZATURA: CIRCA 1.600/2.000 g	*WEIGHT: APPROX. 1.600/2.000 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS*
CONFEZIONE: AVVOLTA IN POLYART COLOR ORO E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO	*PACKAGING: WRAPPED IN GOLD POLYART PAPER AND 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*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO

COPPA DI PARMA IGP | *COPPA DI PARMA PGI*

COPPA DI PARMA IGP
COPPA DI PARMA PGI

COD. 200

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

COPPA DI PARMA IGP ½ SV
COPPA DI PARMA PGI ½ VP

COD. 220

PEZZATURA: CIRCA 800/1.000 g	*WEIGHT: APPROX. 800/1.000 g*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING: NATURAL CASING*
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: +2°C < T < +7°C*
TMC TOTALE: 180 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

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 "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

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*

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

100% CARNI ITALIANE • 100% ITALIAN MEATS

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

CULATELLO TRADIZIONALE ½ SV
CULATELLO TRADIZIONALE ½ VP

COD. 461

PEZZATURA: CIRCA 1.800/2.200 g	*WEIGHT:* *APPROX. 1.800/2.200 g*
INSACCO: BUDELLO NATURALE	*CASING:* *NATURAL CASING*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 10 MESI	*AVERAGE MATURATION:* *APPROX. 10 MONTHS*
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	*PACKAGING:* *VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP*
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*

CULATELLO TRADIZIONALE
PELATO SV
CULATELLO TRADIZIONALE
VP PEELED

COD. 463

PEZZATURA: CIRCA 3.700/4.400 g	*WEIGHT:* *APPROX. 3.700/4.400 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 10 MESI	*AVERAGE MATURATION:* *APPROX. 10 MONTHS*
CONFEZIONE: AVVOLTO IN POLYART COLOR ORO E CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	*PACKAGING:* *WRAPPED IN GOLD POLYART PAPER AND 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*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE
LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO
100% CARNI ITALIANE – 100% ITALIAN MEATS

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 SUINI 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*

100% CARNI ITALIANE • 100% ITALIAN MEATS

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

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

COD. 466

PEZZATURA: CIRCA 3.500/4.200 g	*WEIGHT: APPROX. 3.500/4.200 g*
STAGIONATURA MEDIA: NON INFERIORE AI 6 MESI	*AVERAGE MATURATION: NO LESS THAN 6 MONTHS*
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE*

LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE

PANCETTE | *PANCETTE*

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 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 PANCETTAS 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 "MAGRISSIMA"
SCOTENNATA
PANCETTA COPPATA "MAGRISSIMA"
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 "MAGRISSIMA"
SCOTENNATA ½ SV
PANCETTA COPPATA "MAGRISSIMA"
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*

GLUTEN FREE – SENZA GLUTINE
LACTOSE FREE – SENZA LATTOSIO
100% CARNI ITALIANE – 100% ITALIAN MEATS

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

SPECK | *SPECK*

TIPICO PRODOTTO DEL TIROLO, 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: CIRCA 2.600 g	*WEIGHT: APPROX. 2.600 g*
STAGIONATURA MEDIA: 4 MESI	*AVERAGE MATURATION: 4 MONTHS*
CONFEZIONE: LAMINATO MULTISTRATO	*PACKAGING: MULTILAYER LAMINATED*
CONSERVAZIONE: CONSERVARE A MASSIMO +7°C	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE AT MAX. + 7 °C*
TMC TOTALE: 75 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 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: CIRCA 2.400 g/3.200 g	*WEIGHT: APPROX. 2.400 g/3.200 g*
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 4 MESI	*AVERAGE MATURATION: APPROX. 4 MONTHS*
CONFEZIONE: IN SACCO TERMORETRAIBILE TRASPARENTE SOTTOVUOTO	*PACKAGING: IN VACUUM PACKED SHRINK-WRAPPED TRANSPARENT BAG*
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*

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.

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

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 PGI, COPPA DI PARMA PGI, 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*

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
SINCE 1922

PROSCIUTTO COTTO
COOKED HAM

COD. 605FC

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: 35 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 35 DAYS*

PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE
COOKED HAM WITH HERBS

COD. 607FC

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	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C*
TMC TOTALE: 40 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 40 DAYS*

FESA DI TACCHINO ARROSTO
ROASTED TURKEY BREAST

COD. 046FC

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	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C*
TMC TOTALE: 40 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 40 DAYS*

MORTADELLA
MORTADELLA

COD. 525FC

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	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C*
TMC TOTALE: 40 GG	*TOTAL SHELF LIFE: 40 DAYS*

SALAME FELINO IGP
SALAME FELINO PGI

COD. 018FC

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

SALAME MILANO
SALAME MILANO

COD. 030FC

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	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C*
TMC TOTALE: 70 GG	*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	*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*

STROLGHINO
STROLGHINO

COD. 025FC

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	*STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C*
TMC TOTALE: 50 GG	*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	*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*

BRESAOLA
BRESAOLA

COD. 865FC

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

PANCETTA COPPATA
PANCETTA COPPATA

COD. 380FC

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*

SPECK
SPECK

COD. 485FC

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

CAVALIER UMBERTO BOSCHI

SINCE 1922

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