





COD. 001N

Salame Felino IGP "Culare" Et. Nera

Il più nobile dei salami, prodotto ancora oggi seguendo l'antica ricetta.

Da sempre la Cav. Boschi utilizza per il suo salame Felino solo il trito di banco, mondato dal grasso in eccesso, macinato e insaccato in budello gentile (detto anche culare) di suino.

Pezzatura: 0,8/1,1 kg circa

Stagionatura: mediamente 6 settimane

Budello: naturale (gentile di suino)

Felino Salami PGI "Culare" Black Label

The most prestigious of all deli meats, still produced according to the original recipe. Cav. Boschi has only ever made Salame Felino using quality trito di banco pork (a lean cut from under the shoulder).

We remove any excess fat from the cut before mincing it and stuffing it into the so-called gentile (or culare) pork casing.

Weight: Approx. 0.8/1.1 kg

Maturation: 6 weeks on average

Casing: natural (gentile pork casing)



COD. 005N

Salame Felino IGP "Tronchetto" Et. Nera

Lo stesso impasto del salame Felino culare ma insaccato in un budello naturale più corto. La sua pezzatura ridotta lo rende adatto per ogni occasione.

Pezzatura: 500/600 g circa

Stagionatura: mediamente 5 settimane

Budello: naturale (gentile di suino)

Felino Salami PGI "Tronchetto" Black Label

The same filling as the Salame Felino "Culare", but stuffed into a shorter natural casing.

Smaller in size, it is perfect for any occasion.

Weight: Approx. 500/600 g

Maturation: 5 weeks on average

Casing: natural (gentile pork casing)





COD. 026N

Strolghino Et. Nera

Le carni che noi utilizziamo da sempre per la produzione dello strolghino sono un mix di trito di banco, di pancetta e di rifilature di prosciutto, insaporite con sale, spezie e vino Lambrusco. L'insacco è in budellina naturale. A fine stagionatura viene avvolto nella caratteristica carta paglia e confezionato in atmosfera protettiva per preservarne morbidezza e sapore.

Pezzatura: 200 g circa

Stagionatura: mediamente 2 settimane

Budello: Naturale (budellina di suino)

Confezione: vaschetta da 5 pezzi in flow pack

TMC totale: 90 gg

Strolghino Black Label

We have always made our Strolghino using a mix of trito di banco (a lean cut of pork from under the shoulder), pancetta and dry-cured ham trimmings. We season it with salt, spices and Lambrusco wine, then fill it in natural casing. At the end of the maturation process, it is wrapped in its distinctive straw paper and sealed in modified-atmosphere packaging to keep it soft and preserve its flavour.

Weight: Approx. 200 g

Maturation: 2 weeks on average

Casing: natural (pork casing)

Packaging: 5-piece flow-pack tray

Total shelf life: 90 days

COD. 026FPN

Strolghino flow pack 190 g Et. Nera

Lo stesso prodotto ma qui confezionato singolarmente in flow pack e a peso fisso.

Pezzatura: 190 g peso fisso

Stagionatura: mediamente 2 settimane

Budello: naturale (budellina di suino)

Confezione: busta in flow pack

TMC totale: 90 gg

Strolghino flow pack 190 g Black Label

The same product but individually flow packed with a fixed weight.

Weight: 190 g

Maturation: 2 weeks on average

Casing: natural (pork casing)

Packaging: flow-packed pouch

Total shelf life: 90 days





COD. 032N

Salame Ungherese Et. Nera

Per la sua produzione vengono utilizzati solo i migliori tagli freschi di suini italiani. L'insacco in budello naturale di grosso calibro, la legatura a mano e l'affumicatura con legno di faggio ne fanno un prodotto dal sapore e profumo straordinari.

- Pezzatura:** 3/3,5 kg circa
- Stagionatura:** mediamente 80/90 giorni
- Budello:** collato naturale

Ungherese Salami Black Label

Only the best fresh cuts of Italian pork go into our Salame Ungherese. The pork is stuffed into large-diameter natural casings, hand tied and smoked using natural beech wood to create this product's extraordinary flavour and fragrance.

- Weight:** Approx. 3/3.5 kg
- Maturation:** 80/90 days on average
- Casing:** natural collato (pre-formed) casing



COD. 033N

Salame Contadino Et. Nera

Il nome prende spunto dalla sua rusticità: insaccato in un budello naturale molto irregolare, a macina grossa e con speziatura più intensa e dal sapore schietto e stuzzicante.

- Pezzatura:** 2,8/3,5 kg circa
- Stagionatura:** mediamente 70/80 giorni
- Budello:** naturale (muletta di scrofa)

Contadino Salami Black Label

With this product's rustic texture, appearance and taste - coarsely minced pork filled in an irregular shaped natural casing and seasoned for an intensely spicy, bold flavour - you can see how it earned its name "Contadino", meaning "peasant".

- Weight:** Approx. 2.8/3.5 kg
- Maturation:** 70/80 days on average
- Casing:** natural pork casing (sow cecum)



COD. 036N

Salame Milano Et. Nera

Un classico della salumeria italiana. Il grosso calibro del salame e la sua lunga stagionatura ne esaltano il profumo ed il sapore.

Pezzatura: 3/3,5 kg circa

Stagionatura: mediamente 80/90 giorni

Budello: collato naturale

Milano Salami Black Label

A classic in the world of Italian deli meats. The wide diameter and long maturation period of this product bring out its fragrance and flavour.

Weight: Approx. 3/3.5 kg

Maturation: 80/90 days on average

Casing: natural collato (pre-formed) casing



COD. 040N

Salame Napoli Et. Nera

Le sue caratteristiche principali sono la grana media, l'aromatizzazione con pepe nero e un' affumicatura leggera con trucioli di legno di faggio. Come per tutti i salami del Cav. Boschi, l'insacco è in budello naturale e la legatura manuale.

Pezzatura: 1,3/1,5 kg circa

Stagionatura: mediamente 60 giorni

Budello: collato naturale

Napoli Salami Black Label

This product has a medium-fine texture and is seasoned with black pepper and lightly smoked using beech wood shavings.

Like all Cav. Boschi deli-meat products, it is hand tied in natural casing.

Weight: Approx. 1.3/1.5 kg

Maturation: 60 days on average

Casing: natural collato (pre-formed) casing



COD. 200N

Coppa di Parma IGP Et. Nera

Per la produzione della Coppa di Parma si utilizza una parte del collo del suino, salata e massaggiata per favorire la penetrazione del sale e delle spezie e infine insaccata in una vescica naturale.

La lunga stagionatura permette a questo taglio di carne di sprigionare il suo aroma caratteristico.

Pezzatura: 1,7/2 kg circa

Stagionatura: mediamente 4 mesi

Budello: naturale bovino

Coppa di Parma PGI Black Label

Coppa di Parma is produced using a cut of meat from the neck of the pig. This is then salted and massaged to encourage the salt and spices to penetrate the meat, and finally filled in a natural bladder.

The long maturation period brings out the characteristic flavour of this cut of meat.

Weight: Approx. 1.7/2 kg

Maturation: 4 months on average

Casing: natural beef casing

COD. 220N - A METÀ/HALF

Coppa di Parma IGP a metà Et. Nera

Pezzatura: 0,8-1 kg circa

Stagionatura: mediamente 4 mesi

Confezione: sottovuoto

TMC: 180 giorni

Half Coppa di Parma PGI Black Label

Weight: Approx. 0.8-1 kg

Maturation: 4 months on average

Packaging: vacuum packed

Total shelf life: 180 days



COD. 051N

Cotechino Fresco Et. Nera

Il tradizionale salume da cuocere emiliano. Insaccato sempre in budello naturale e legato a mano, deve il suo nome all'uso della cotenna macinata (da cui cotechino) nel suo impasto. Il tempo impegnato per la sua cottura (circa 3 ore) viene ripagato con gli interessi al momento della sua degustazione! Davvero straordinario.

Pezzatura: 400/800 g circa

Budello: naturale

(crespone o cresponetto di suino)

Confezione: sottovuoto

TMC totale: 120 gg

Fresh Cotechino Black Label

This is a traditional Emilian deli-meat product for home cooking. Filled in natural casing and hand tied, like all our products, Cotechino owes its name to the minced cotenna or rind used to make its filling.

The time it takes to cook (3 hours) is paid back with dividends at the table! A real delicacy.

Weight: Approx. 400/800 g

Casing: natural pork chitterling

Packaging: vacuum packed

Total shelf life: 120 days



COD. 300N

Pancetta arrotolata con cotenna Et. Nera

Per le sue pancette la Cav. Boschi utilizza solo carni di suini pesanti provenienti da allevamenti della zona costiera del fiume Po. Dopo la salatura, le pancette vengono cucite a mano, legate con un filo elastico e stagionate lungamente per farle acquisire il loro caratteristico profumo e dolcezza.

Pezzatura: 4,2/4,5 kg circa

Stagionatura: mediamente 4 mesi

Rolled Pancetta with rind Black Label

To make its pancetta, Cav. Boschi only uses pork cuts from heavy pigs raised in the region along the Po River. The pancetta is first salted then hand sewn and tied with an elastic string before being left to mature at length to develop its characteristic flavour and mildness.

Weight: *Approx. 4.2/4.5 kg*

Maturation: *4 months on average*

COD. 301N - A METÀ/HALF

Pancetta arrotolata con cotenna a metà Et. Nera

Pezzatura: 2/2,2 kg circa

Stagionatura: mediamente 4 mesi

Confezione: sottovuoto

TMC totale: 180 gg

Half Rolled Pancetta with rind Black Label

Weight: *Approx. 2/2.2 kg*

Maturation: *4 months on average*

Packaging: *vacuum packed*

Total shelf life: *180 days*



COD. 310N

Pancetta arrotolata scotennata Et. Nera

Una pancetta dolce e delicata, già scotennata all'origine e pertanto più pratica e versatile. La funzione protettiva della cotenna qui viene svolta da un foglio di carta vegetale.

Pezzatura: 3,8/4,2 kg circa

Stagionatura: mediamente 3 mesi

Rolled Pancetta derinded Black Label

This mild and delicate pancetta comes derinded for your convenience, making it extra versatile. We replace the protective rind with a sheet of parchment paper.

Weight: *Approx. 3.8/4.2 kg*

Maturation: *3 months on average*

COD. 311N - A METÀ/HALF

Pancetta arrotolata scotennata a metà Et. Nera

Pezzatura: 2/2,2 kg circa

Stagionatura: mediamente 3 mesi

Confezione: sottovuoto

TMC totale: 180 gg

Half Rolled Pancetta derinded Black Label

Weight: *Approx. 2/2.2 kg*

Maturation: *3 months on average*

Packaging: *vacuum packed*

Total shelf life: *180 days*



COD. 330N

Pancetta Coppata con cotenna Et. Nera

La pancetta coppata è composta da una coppa fresca avvolta da una pancetta con cotenna. Il gusto della coppa si sposa quindi con la fragranza della pancetta, sprigionando un profumo unico.

Pezzatura: 5,5/6 kg circa
Stagionatura: mediamente 3 mesi

Pancetta Coppata with rind Black Label

Pancetta Coppata is made using fresh "coppa" (pork neck) wrapped in pancetta with rind. The taste of the coppa mingles with that of the pancetta to produce a unique flavour.

Weight: Approx. 5.5/6 kg
Maturation: 3 months on average

COD. 332N - A METÀ/HALF

Pancetta Coppata con cotenna a metà Et. Nera

Pezzatura: 2,7/3 kg circa
Stagionatura: mediamente 3 mesi
Confezione: sottovuoto
TMC totale: 180 gg

Half Pancetta Coppata with rind Black Label

Weight: Approx 2.7/3 Kg
Maturation: 3 months on average
Packaging: vacuum packed
Total shelf life: 180 days



COD. 370N

Pancetta Coppata scotennata "Magrissima" Et. Nera

Rispetto alla pancetta coppata con cotenna, per la produzione della pancetta coppata "Magrissima" si utilizzano solo i cosiddetti "fogli di magro" di due pancette che avvolgono una coppa fresca. Ne risulta appunto una pancetta molto magra e dal sapore leggermente speziato.

Pezzatura: 5/5,5 kg circa
Stagionatura: mediamente 3 mesi

Pancetta Coppata derinded "Extra Lean" Black Label

For the production of Pancetta Coppata "Extra Lean" we only use the lean, rindless part from two pancettas. The result is a very lean pancetta with a slightly spicier flavour.

Weight: Approx. 5/5.5 kg
Maturation: 3 months on average

COD. 371N - A METÀ/HALF

Pancetta Coppata scotennata "Magrissima" a metà Et. Nera

Pezzatura: 2,5/2,8 kg circa
Stagionatura: mediamente 3 mesi
Confezione: sottovuoto
TMC totale: 180 gg

Half Pancetta Coppata derinded "Extra Lean" Black Label

Weight: Approx. 2.5/2.8 kg
Maturation: 3 months on average
Packaging: vacuum packed
Total shelf life: 180 days



COD. 320N

Pancetta Steccata con cotenna Et. Nera

Inconfondibile per la fetta lunga e schiacciata. Prodotta utilizzando gli stessi tagli della pancetta arrotolata, la pancetta steccata viene salata e ripiegata su se stessa, cucita a mano e infine "schiacciata" tra due listelli di legno d'abete.

Pezzatura: 4,5/5 kg circa
Stagionatura: mediamente 4 mesi

Pancetta Steccata with rind Black Label

This distinctively shaped pancetta yields a long, flat slice. Using the same cuts as for Pancetta Arrotolata, Pancetta Steccata is salted, folded and hand sewn before being "flattened" between two slats of spruce wood.

Weight: Approx. 4.5/5 kg
Maturation: 4 months on average



COD. 512N - A METÀ/HALF

Mortadella del Cavaliere con Pistacchio a metà kg 13 Et. Nera

Pezzatura: 13/14 kg circa
Confezione: sottovuoto
TMC totale: 90 gg

Half Mortadella del Cavaliere with pistachios 13 kg Black Label

Weight: Approx. 13/14 kg
Packaging: vacuum packed
Total shelf life: 90 days

Mortadella del Cavaliere

La mortadella 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 del Cavaliere

Mortadella 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.



COD. 519N - A METÀ/HALF

Mortadella del Cavaliere a metà kg 6 Et. Nera

Pezzatura: 6/7 kg circa
Confezione: sottovuoto
TMC totale: 90 gg

Half Mortadella del Cavaliere 12 kg Black Label

Weight: Approx. 6/7 kg
Packaging: vacuum packed
Total shelf life: 90 days



COD. 518N

Mortadella del Cavaliere intera kg 12 Et. Nera

Pezzatura: 12/14 kg circa
Confezione: sottovuoto
TMC totale: 90 gg

Whole Mortadella del Cavaliere 12 kg Black Label

Weight: Approx. 12/14 kg
Packaging: vacuum packed
Total shelf life: 90 days



Il Prosciutto di Parma del Cavalier Boschi

Per questo prodotto vengono selezionate solo le migliori cosce provenienti da un ristretto numero di allevamenti del circuito della DOP. Grazie all'utilizzo di una materia prima d'eccellenza, alla cura di ogni particolare nelle singole fasi produttive e alla lunga stagionatura a cui è sottoposto, potrai riscontrare la sua qualità superiore al momento del taglio, quando si sprigionerà un profumo persistente e inebriante.

Cavalier Boschi Parma Ham

Only the best-quality haunches from a limited number of PDO farms make it into this product. Thanks to its first-rate raw materials, the painstaking care taken over every production phase and its long maturation period, the superior quality of this product is unmistakable from the first slice, when its heady, lingering fragrance is released.



COD. 400N

Prosciutto di Parma DOP con osso 18 mesi Et. Nera

Pezzatura: 10/11 kg circa

Stagionatura: non inferiore a 18 mesi

Parma Ham PDO on the bone matured at least 18 months Black Label

Weight: Approx. 10/11 kg

Maturation: not less than 18 months



COD. 432N

Prosciutto Parma DOP disossato addobbo 18 mesi Et. Nera

Pezzatura: 8/8,5 kg circa
 Stagionatura: non inferiore a 18 mesi
 Confezione: sottovuoto
 TMC totale: 180 gg

Parma Ham PDO deboned "addobbo" matured at least 18 months Black Label

Weight: Approx. 8/8.5 kg
 Maturation: not less than 18 months
 Packaging: vacuum packed
 Total shelf life: 180 days

COD. 430N

Prosciutto Parma DOP disossato pressato 18 mesi Et. Nera

Pezzatura: 8/8,5 kg circa
 Stagionatura: non inferiore a 18 mesi
 Confezione: sottovuoto
 TMC totale: 180 gg

Parma Ham PDO deboned and pressed matured at least 18 months Black Label

Weight: Approx. 8/8.5 kg
 Maturation: not less than 18 months
 Packaging: vacuum packed
 Total shelf life: 180 days



I prodotti presenti nella Linea Etichetta Nera rappresentano una selezione dei salumi più altovententi scelti accuratamente per i canali del Dettaglio Specializzato e della Ristorazione. Un particolare riguardo a chi nel tempo ci ha aiutato a costruire il nostro successo e ci sostiene quotidianamente nella valorizzazione della nostra Arte Salumiera.

The Black Label line features some of our highest selling products carefully selected for the deli-shops and food service that always support us in promoting our great deli-meat tradition.



Scopri gli altri prodotti sui cataloghi
Linea Classica, Linea Affettati Le Golosie, Linea 1922
oppure sul sito internet www.boschi.it

*Discover more of our products from the
Classic, Sliced-deli Meats Le Golosie and 1922 lines
or visit our website www.umbertoboschi.it*

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