



*Salumi biologici per passione • Passion pour la charcuterie biologique*





## I NOSTRI PRODOTTI: TRADIZIONE E ARTIGIANALITÀ

La qualità dei nostri prodotti è affidata ai maestri salumai e macellai della nostra azienda, depositari della tradizione e dello spirito artigianale delle origini, che si traducono nella selezione delle materie prime e nella lavorazione a regola d'arte. Il tempo e gli elementi naturali, che permettono di ottenere prodotti senza glutine, allergeni, latte e derivati, ci consentono di ottenere un prodotto di eccellenza. Ai nostri salumi viene lasciato tutto il tempo necessario per stagionare in modo adeguato, senza forzature. Le nostre carni biologiche provengono da piccoli allevamenti della zona dove si presta particolare attenzione all'alimentazione degli animali, allevati solo con cereali biologici locali e lasciati vivere all'aperto fin dai primi giorni di vita, evitando così lo stress da allevamento intensivo. Oltre alla produzione in catalogo, grazie alla nostra struttura artigianale, siamo in grado di creare e personalizzare prodotti su misura.

## NOS PRODUITS: TRADITION ET ARTISANALITÉ

La qualité de nos produits est assurée par nos maîtres charcutiers et bouchers, les dépositaires de la tradition et de l'esprit artisanal d'antan et encore importants aujourd'hui en ce qui concerne la sélection des meilleures matières premières et la fabrication dans les règles de l'art. Le temps et les éléments naturels nous permettent d'obtenir des produits excellents sans gluten, sans allergènes, sans lait et dérivés laitiers. On laisse à nos produits de salaison tout le temps nécessaire pour une maturation adéquate, sans aucun forçage. Nos viandes biologiques viennent de petits élevages locaux où on prête beaucoup d'attention à l'alimentation des animaux qui ne sont élevés qu'avec céréales biologiques locales et sont laissés vivre en plein air dès les premiers jours de leur vie, en évitant ainsi le stress d'un élevage intensif. Outre aux produits dans notre catalogue, grâce à notre structure artisanale, nous sommes à même de créer et personnaliser nos produits selon vos exigences.

 **SENZA CONSERVANTI E ADDITIVI**  
**SANS CONSERVATEUR ET ADDITIFS**

 Il peso dei prodotti è indicativo e può variare a seconda della stagionatura.

Le poids des produits est indicatif et peut varier selon le temps de maturation.



1. SALAME CRESPONETTO - kg 0.60\*
2. SALAME FILZETTA - kg 0.40\*
3. SALAMINO - kg 0.15\*

100% puro suino italiano, lavorato, speziato, insaccato in budello naturale, legato a mano e stagionato secondo l'antica tradizione



1. SALAME CRESPONETTO - kg 0.60\*
2. SALAME FILZETTA - kg 0.40\*
3. SALAMINO - kg 0.15\*

Fabriqués avec 100% viande pur porc italien, ces types de saucissons secs sont préparés, assaisonnés, embossés en boyau naturel, ficelés à la main et séchés selon la tradition



#### SALAMETTO DI ASINO - kg 0.40\*

100% carni italiane selezionate dalle parti più magre dell'asino aggiunte al grasso suino. Lavorate, speziate, insaccate in budello naturale, legato a mano e stagionate secondo l'antica tradizione

#### SALAMETTO D'ÂNE - kg 0.40\*

Fabriqué avec 100% viande italienne: une sélection des morceaux les plus maigres d'âne mêlée au gras de porc, ce saucisson sec à base d'âne est préparé, assaisonné, embossé en boyau naturel de porc, ficelé à la main et séché selon la tradition

STROLGHINO - kg 0.28\*

Al naturale - Piccante - Affumicato -  
Al finocchietto selvatico - Al tartufo.

Composto magro dei tagli più pregiati del suino italiano, lavorato,  
speziato, insaccato in budello naturale e stagionato secondo  
l'antica tradizione      Disponibile nei sapori proposti e  
personalizzabile.

STROLGHINO - kg 0.28\*

Au naturel - Piquant - Fumé -  
Avec graines de fenouil sauvage - À la truffe.

Fabriqué avec les meilleurs morceaux de pur porc italien,  
préparés, assaisonnés, embossés en boyau naturel de  
porc et séchés selon la tradition  
Disponibile dans les variétés proposées ou personnalisable.

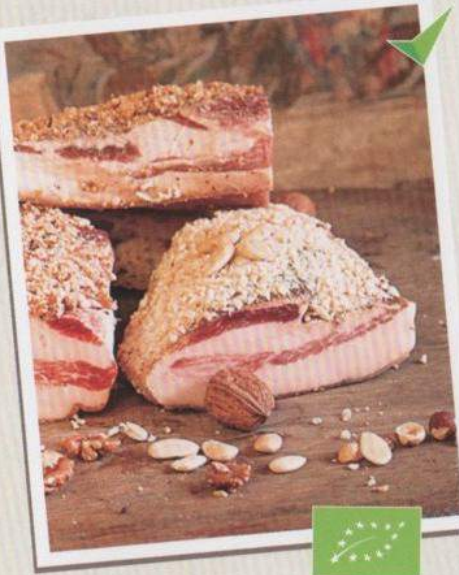


LARDO ALLE ERBE AROMATICHE  
da kg 0.30\*

100% puro suino italiano.  
Il composto di sale ed erbe aromatiche  
selezionate, ed una lunga e naturale  
stagionatura, dona al prodotto una  
consistenza ottimale ed un gusto unico.

LARDO ALLE ERBE AROMATICHE  
de kg 0.30\*

Fabriqué avec 100% viande pur porc italien.  
Le mélange de sel et d'une sélection  
d'herbes aromatiques, et une maturation  
longue et naturelle donnent au produit une  
consistance parfaite et un goût unique.



**GUANCIALETTO** - da kg 0.30\*

Al naturale - Al pepe nero - Alle mandorle -  
Alle nocciole - Alle noci - Al pistacchio.

100% puro suino italiano lavorato, speziato  
e stagionato secondo l'antica tradizione

Disponibile nelle decorazioni  
proposte e personalizzabile.

**GUANCIALETTO** - de kg 0.30\*

Au naturel - Au poivre noir - Aux amandes -  
Aux noisettes - Aux noix - À la pistache.

Fabriqué avec 100% viande pur porc italien.  
Il est préparé, assaisonné et séché selon la  
tradition . Disponible dans les  
couvertures proposées ou personnalisable.



**PANCETTA ARROTOLATA** - da kg 1.00\*

100% puro suino italiano.

Speziata, arrotolata e legata a mano, prima di  
una lunga stagionatura che dona al prodotto  
un gusto particolarmente dolce.

**PANCETTA ARROTOLATA** - de kg 1.00\*

Fabriquée avec 100% viande pur porc italien.  
Elle est assaisonnée, roulée et ficelée à la  
main. Une longue période de maturation donne  
au produit un goût particulièrement doux.



**PANCETTA TESA** - da kg 0.30\*

Al naturale - Affumicata.

100% puro suino italiano. Speziato e  
stagionata secondo l'antica tradizione  
Disponibile nei sapori proposti.

**PANCETTA TESA** - de kg 0.30\*

Au naturel - Fumée.

Fabriquée avec 100% viande pur porc italien.  
Elle est assaisonnée et séchée selon la  
tradition . Disponible dans les variétés  
proposées.





**SLINZEGA DI SUINO** - kg 0.30\*

Al naturale - Affumicata.

100% puro suino italiano. I tagli più magri e pregiati del suino, lavorato, speziato, e appesi a stagionare secondo l'antica tradizione  
Disponibile nei sapori proposti.

**SLIZENGA DE PORC** - kg 0.30\*

Au naturel - Fumée.

Fabriquée avec 100% viande pur porc italien. Les morceaux les plus maigres du porc sont élaborés, assaisonnés et séchés selon la tradition  
Disponibile dans les variétés proposées.

**SLINZEGA DI MANZO** - kg 0.30\*

100% manzo italiano.

I tagli più magri e pregiati della coscia di manzo, lavorati in piccoli pezzi irregolari, speziati, e appesi a stagionare secondo l'antica tradizione

**SLIZENGA DE BŒUF** - kg 0.30\*

Fabriquée avec 100% viande de bœuf italien. Les morceaux les meilleurs et les plus maigres de la cuisse de bœuf sont coupés en petits blocs irréguliers, assaisonnés et séchés selon la tradition





**BRESAOLA** - kg 1.50\*

100% manzo italiano.  
I tagli più magri e pregiati del manzo,  
accuratamente lavorato, speziato,  
insaccato e appesi a stagionare secondo  
l'antica tradizione

**BRESAOLA** - kg 1.50\*

Fabriquée avec 100% viande de bœuf  
italien. Les morceaux les meilleurs et les  
plus maigres de bœuf sont élaborés,  
assaisonnés, embossés et séchés selon  
la tradition



**CULATELLO** - kg 5.00\*

100% puro suino italiano.  
Dalla parte più pregiata del suino, da una  
lunga, laboriosa ed accurata lavorazione e  
da una lunghissima stagionatura (min. 120  
giorni) si ottiene il culatello: re dei salumi.

**CULATELLO** - kg 5.00\*

Fabriqué avec 100% viande pur porc italien.  
Du meilleur morceau de porc, après une  
longue, complexe et soigneuse préparation  
et une maturation très longue (au moins  
120 jours), on obtient le Culatello: le roi des  
produits de salaison.



**FIOCCHETTO** - kg 1.50\*

Al naturale - Affumicata.

100% puro suino italiano.  
Taglio pregiato del suino, lavorato, speziato,  
e messo a stagionare (min. 90 giorni)  
secondo l'antica tradizione

**FIOCCHETTO** - kg 1.50\*

Au naturel - Fumé.

Fabriqué avec 100% viande pur porc italien.  
Le morceau le meilleur de porc est préparé,  
assaisonné et séché (au moins 90 jours)  
selon la tradition



**SALSICCIA PICCANTE** - kg 0.33\*

100% puro suino italiano.  
Composto lavorato, speziato, insaccato in budello naturale, legato a mano e stagionato secondo l'antica tradizione Il peperoncino e la paprika utilizzati caratterizzano il gusto e il colore del salume.

**SALSICCIA PICCANTE** - kg 0.33\*

Fabriquée avec 100% viande pur porc italien. Le mélange est préparé, assaisonné, embossé en boyau naturel de porc, ficelé à la main et séché selon l'ancienne tradition Il est caractérisé par son goût piquant, obtenu grâce à l'usage de piment et paprika qui donnent au produit sa couleur caractéristique.

**COTECHINO (Salame da cuocere)** - kg 0.48\*

100% puro suino italiano.  
Composto lavorato, speziato, insaccato in budello naturale, legato a mano e asciugato secondo l'antica tradizione La qualità unica di questo prodotto si sprigiona dopo una lenta cottura. Da consumarsi caldo fumante.

**COTECHINO (Saucisson à cuire)** - kg 0.48\*

Fabriquée avec 100% viande pur porc italien. Le mélange est préparé, assaisonné, embossé en boyau naturel de porc, ficelé à la main et séché selon la tradition On peut apprécier la qualité unique du produit après une lente cuisson. Goûtez-le quand il est encore chaud.





LIMITED  
EDITION

# “LE VETTE DEL GUSTO” “LES SOMMETS DU GOÛT”

100% puro suino italiano.

nascono 5 nuovi prodotti che vogliono unire la tradizione norcina con gusti e sapori innovativi

RONCOLA - Con nocciole

MARESANA - Con noci e mandorle

RESEGONE - Con marsala e vaniglia

GRIGNA - Salame a cuore con tartufo

ZUCCO - Con cannella e zenzero

100% viande pur porc italien.

Inspirés par les plus belles montagnes de la région de Bergame et par notre passion pour la production de produits de salaison, nous avons créé 5 nouveaux produits dans le but de conjuguer la tradition charcutière avec des saveurs nouvelles et innovantes.

RONCOLA - Avec noisettes

MARESANA - Avec noix et amandes

RESEGONE - Avec Marsala et vanille

GRIGNA - Saucisson sec en forme de coeur avec truffes

ZUCCO - Avec cannelle et gingembre





LIMITED  
EDITION

## “I VIZI CAPITALI” “LES PÉCHÉS CAPITAUX”

100% puro suino italiano.

La curiosità nel proprio lavoro, ha portato alla ricerca di una nuova frontiera del gusto. Nascono i filetti speziati e lavorati in un modo assolutamente innovativo.

LUSSURIA - Con arancio e cannella

GOLA - Con zenzero e cannella

SUPERBIA - Con tartufo

INVIDIA - Con Marsala e vaniglia

ACCIDIA - Con finocchietto selvatico e cumino

IRA - Con peperoncino piccante e paprika

AVARIZIA - Al naturale

Kg 0.30\*

100% viande pur porc italien.

La curiosité dans notre travail nous fait rechercher toujours les nouvelles frontières du goût. Nous avons créé nos filets spéciaux: préparés et assaisonnés d'une manière entièrement innovante.

LA LUXURE - Avec orange et cannelle

LA GOURMANDISE - Avec gingembre et cannelle

LA VANITÉ - Avec truffes

LA JALOUSIE - Avec Marsala et vanille

LA PARESSE - Avec grains de fenouil sauvage et cumin

LA VENGEANCE - Avec piment et paprika

L'AVARICE - Au naturel

Kg 0.30\*