



Il Trionfo del Sapore



# Il • Trionfo del • Sapore

---

L'azienda Sorrentino

nasce nel 1982 dalla saggezza artigianale di Marino Sorrentino, maestro dell'arte salumiera, arte poi tramandata dal padre al figlio Giovanni. E' la sintesi di tradizione e tecnologia. All'antica saggezza di selezionare solo le carni migliori, di seguire personalmente e con incredibile passione tutte le fasi della lavorazione per puntare sempre al traguardo della perfezione si aggiungono la standardizzazione della filiera di produzione (dalla macellazione interna alla sta-

gionatura), il controllo computerizzato della stagionatura, il rispetto assoluto dell'ambiente. La qualità della materia prima è assicurata dalla rigida selezione degli allevamenti. E' in questi due concetti - tradizione e tecnologia - solo apparentemente in contrasto che può spiegarsi la missione dell'azienda Sorrentino: produrre salumi di ottima qualità. E ogni giorno nel Salumificio Sorrentino uomini e tecnologie lavorano assieme per donarti quel piccolo grande piacere di gustare una buona fetta di salame .



# Prosciutti



# Prosciutto stagionato in osso “Gran Sasso”

Ricavato da suini nazionali è di lavorazione dolce e stagionato.



## “GRAN SASSO” HAM TIPO PARMA WITH BONE

Produced from national pork and seasoned over a period of 12 months to create its unique mild taste.



## JAMBON TIPO PARMA AVEC OS “GRAN SASSO”

Jambons provenant de porcs nationaux, au goût doux et avec un minimum de maturation de 12 mois.



## “GRANSASSO” TIPO PARMA SCHINKEN MIT KNOCHEN

Dieser Schinken wird aus dem Fleisch italienischer Schweinen gewonnen und er wird süß und gereift verarbeitet.



# Prosciutto stagionato disossato “Gran Sasso”

Ricavato da suini nazionali è di lavorazione dolce e stagionato.



## “GRAN SASSO” HAM TIPO PARMA BONELESS.

Produced from national pork and seasoned over a period of 12 months to create its unique mild taste.



## JAMBON TIPO PARMA SANS OS “GRAN SASSO”

Jambons provenant de porcs nationaux, au goût doux et avec un minimum de maturation de 12 mois.



## “GRAN SASSO” TIPO PARMA SCHINKEN OHNE KNOCHEN

Dieser Schinken wird aus dem Fleisch italienischer Schweinen gewonnen und er wird süß und gereift verarbeitet.



# Prosciutto stagionato in osso e disossato “Parma”

Ha tutte le qualità che un  
“Parma” deve possedere (D.O.P.)



ORIGINAL “PARMA” HAM AVAILABLE  
BOTH BONELESS AND ON THE  
BONE.

Possesses all the qualities to be expected of  
Parma ham (D.O.P.)



JAMBONS CRU AVEC OS ET SANS OS  
“PARMA” ORIGINAL

Il a toutes les qualités qu’un Parme doit posséder.  
(D.O.P.)



“PARMA” ORIGINAL SCHINKEN MIT  
UND OHNE KNOCHEN

Mit zweifacher Krone eingebrannt, hat er alle  
die Qualitäten, die ein “Parma” besitzt müß  
(D.O.P.)



# Prosciutto “Castel di Septe”

Particolare prosciutto lavorato e disossato da fresco. Di gusto dolce e ottima resa grazie al basso scarto.

Si presenta già pronto per il taglio con un peso tra i 5.200 kg. e i 6.00 kg. Confezionato in sottovuoto solo quando raggiunge il giusto punto di stagionatura.



## “CASTEL DI SEPTE” HAM

A mellow tasting characteristic ham, boned and processed while still fresh. Economical to use due to the minimal waste. Available in pieces ready to slice varying in weight from 5.2 to 6.0 kg. Vacuum packed at the optimum moment of maturation.



## JAMBON “CASTEL DI SEPTE”

Jambons particulier paré et desossé en frais. D'un gout doux et d'un rendement optimum lors du tranchage. Déjà prêt pour la coupe, d'un poids variant de 5.2kg à 6.00kg. Emballé sous-vide seulement quand il a atteint le point idéal de maturation.



## “CASTEL DI SEPTE” SCHINKEN

Besonderer Schinken. Verarbeitung und Entbeinung erfolgt frisch. Von süßem und hervorragendem Geschmack dank des geringen Ausschusses. Er wird fertig zur Anschneide angeboten und wiegt zwischen 5.2 kg und 6 kg. Erst wenn der Schinken die richtige Reife erreicht hat, wird er vakuumverpackt.



# Culatello

## “Riserva del duca”

La Riserva Del Duca è un classico culatello e, come tale, rappresenta la parte migliore del prosciutto, la più pregiata, per palati delicati.

Con pezzatura di 5.500 kg, circa è disponibile nella versione sugnata oppure in quella sottovuoto priva del piccolo ossicino a forma di conchiglia - anchetta - che ne rende agevole il taglio.



### “RISERVA DEL DUCA” CULATELLO

The riserva del Duca is a classical culatello and so is made from the best part of the ham. A real treat for the finer palate. Available in pieces weighing approx. 5.5 kg which are either larded or vacuum packed without the shell-shaped bone to make cutting easier.



### CULATELLO “RISERVA DEL DUCA”

La riserva del Duca est un « culatello » classique et, comme tel, représente la partie noble du jambon, la plus appréciée par les gourmets. D'un poids environ de 5.50kg, il est disponible dans la version couverte de gras ou dans celle sous-vide sans le petit os en forme de coquillage pour en faciliter l'affinage.



### “RISERVA DEL DUCA” CULATELLO

Die Marke “Riserva del Duca” steht für einen klassischen Culatello. Sie stellt den besten beziehungsweise den hochwertigsten Teil des Schinkens dar und wird daher besonders von Gourmets geschätzt. Mit einem Stückgewicht von ca. 5,5 kg ist er sowohl mit Fettschwarte als auch vakuumverpackt erhältlich. Bei diesem Schinken wurde bereits der kleine Knochen in Muschelform, der so genannte „anchetta“ entfernt, so daß der Anschnitt vereinfacht wird.



# Prosciutto

## “Gran Sasso ORO”

Prodotto nazionale, con piede, dedicato ai professionisti del prosciutto in quanto adatto al taglio a mano: molto dolce, pezzatura non inferiore ai kg.9, stagionatura minima garantita 15 mesi. Su richiesta è possibile ottenerlo anche disossato.



### “GRAN SASSO ORO” HAM

A traditional ham on the bone complete with trotter. Mild tasting, for the connoisseurs of ham as it is ideal for slicing by hand. Air-cured over a period of at least 15 months. Available in pieces of an average weight of 9.0 kg both on and off the bone.



### JAMBON “GRAN SASSO ORO”

Jambon traditionnel avec pied, dédié aux professionnels du jambon car idéal pour la coupe à la main: très doux, poids non inférieur à 9kg, maturation minimum garantie de 15 mois. Selon demande, possibilité de l'obtenir sans os.



### “GRAN SASSO ORO” SCHINKEN

Nationales Produkt mit Fuß. Er ist den Liebhabern des Schinkens gewidmet, da er für den Aufschnitt per Hand geeignet ist. Sehr süß im Geschmack, mit einem Stückgewicht nicht unter 9 kg. Die Mindestreifezeit beträgt garantiert 15 Monate. Auf Anfrage hin ist er auch ohne Knochen erhältlich.



# Speck

Stagionato in alta quota, chi lo gusta sembra sentire il profumo dei boschi di larici, abeti e pini silvestri. Stagionatura di circa 5 mesi e peso di kg. 2.500 si presenta in elegante confezione a metà sottovuoto.



## SPECK

Matured at a high altitude for a period of about 5 months to create a unique taste which evokes the scents of the larch, fir and pine forests. Approx. weight 2.5 kg . Available in half sizes in a smart vacuum package.



## SPECK

Muri en altitude, celui qui le déguste pourra en apprécier le parfum des bois de mélèzes, de sapins et de pins silvestres. Maturation de 5 mois environ et d'un poids de 2.50kg , il est présenté coupé en deux sous-vide dans un emballage élégant.



## SPECK

Er reift auf hoher Höhe. Wer ihn probiert meint den Geruch der Lärchen, Tannen und Föhrenwälder zu riechen. Sein Reifeprozess dauert ca. 5 Monate und er wiegt 2.5 kg. Angeboten wird er in einer eleganten Halbvakuumpackung.



# Salumi da taglio



# Salame Ungherese

Tipico salame da taglio di macinatura finissima. E' impastato con carni magre e selezionate, leggermente aromatizzato e affumicato, è insaccato in budello calibro 110: pezzatura Kg. 3.200 circa



## UNGHERESE SALAMI

Typical finely ground pork meat salami, ideal for slicing. Produced with a selection of lightly seasoned smoked lean meats. Made into salamis using only natural skins. Approx weight 3.2 kg



## SALAME UNGHERESE

Typique saucisson au hachage très fin : préparé avec un mélange de viandes maigres et sélectionnées, légèrement aromatisé et fumé : mis dans un boyau calibre 110. poids environ 3.2kg



## UNGHERESE SALAMI

Speziell für den Aufschnitt geeignet, fein gemahlen. Sie wird aus magerem und ausgewähltem Fleisch hergestellt, leicht gewürzt und geräuchert. Abgefüllt in Darm Maß 110. Stückgewicht ca. 3.2 kg.



# Salame Milano

Prodotto con impasti magri e completamente privi di nervi e cartilagini, viene insaccato in budello calibro 110. Tipico da taglio, ha una pezzatura di kg. 3.200 circa.

## MILANO SALAMI

Produced with a mixture of lean meat free of nerves and cartilage. Made into salamis using only natural skins. Ideal for slicing. Approx weight 3.2kg



## SALAME MILANO

Produit avec un mélange de viande maigre, totalement privé de nerfs et de cartilage : mis en boyau de calibre 110, idéal pour la découpe, d'un poids de 3.20kg environ.



## MILANO SALAMI

Hergestellt aus mageren und völlig nerven- und knorpelfreien Mischungen, wird sie in Darm, Maß 110, abgefüllt. Ideal für den Aufschnitt. Sie hat ein Stückgewicht von ca. 3.2 kg.



# Spianata piccante

Tipico prodotto da taglio di forma piatta, insaccato in budello sintetico realizzato con carni magre selezionate.  
Gusto piccante, pezzatura 2,5 kg.



## HOT SPICY SPIANATA

Typical product from cutting flat shape, wrapped in synthetic gut with selected lean meat. Spicy taste, size 2.5 kg.



## SPIANATA PIQUANT

Produit typique de la coupe forme plate, enveloppé dans un boyau synthétique avec viande maigre sélectionné. Goût épicé, taille 2.5 kg.



## SPIANATA PICCANTE WÜRZIG

Typisches produkt aus schneiden flache form, in synthetischen gut mit ausgewählten mageres fleisch gewickelt. Würzigen geschmack, gröÙe 2.5 kg.



## Spianata Abruzzese

Prodotto con carni magre, senza lardello e privo di nervi e cartilagini, è un tipico salame da taglio di macinatura finissima, di forma piatta e di pezzatura di circa kg. 2.500. Insaccato in budello naturale, ha una stagionatura di circa 60 giorni.



### SPIANATA ABRUZZESE

Produced with a mixture of finely ground lean meats without any fat, nerves or cartilage. A flat shaped salami, ideal for slicing. Matured over a period of 60 days. Approx. weight 2.5kg.



### SPIANATA ABRUZZESE

Mélange de viande maigre, sans gras de bardiére, sans nerf et cartilage. Saucisson idéal pour la découpe, hachage extrêmement fin, de forme plate et d'un poids environ de 2.5kg : mis en boyau naturel. Il a une maturation de 60 jours.



### SPIANATA ABRUZZESE

Hergestellt aus magerem Fleisch, ohne Speckstreifen und frei von Nerven und Knorpel. Da sie sehr fein gemahlen ist, ist sie eine ideale Salami für den Aufschnitt. Sie hat eine flache Form und wiegt ca. 2.5 kg pro Stück. Abgefüllt in natürlichem Darm beträgt ihre Reifezeit ca. 60 Tage.



## Spianata Romana

Tipico prodotto laziale di forma piatta, insaccato in budello naturale, realizzato con lardello e carni magre selezionate. Stagionato a 60 giorni, di gusto dolce ha peso di circa kg.2.500.

### SPIANATA ROMANA

This typical flat salami of the province of Latium is prepared with a mixture of pork fat and selected lean meats using only natural skins and hung to mature for a period of 60 days. A hot spicy version is also available. Approx. weight 2.5kg.



### SPIANATA ROMANA

C'est un produit typique du Latium, de forme plate, mis en boyau naturel, mélange de gras de bardiére et de viande maigre sélectionnée : il a une maturation de 60 jours, de gout doux, et d'un poids de 2.5kg environ. Disponible en version légèrement piquante.



### SPIANATA ROMANA

Ein typisches Produkt aus Latium. Sie besitzt eine flache Form und wird in natürlichen Darm abgefüllt. Hergestellt aus Speckstreifen und ausgewähltem Fleisch. Ihre Reifezeit beträgt ca. 60 Tage. Sie ist süß im Geschmack und wiegt ca. 2.5 kg.



## Salame Ventricina tipo Lungo

Tipico salame da taglio realizzato in budello naturale, con pezzatura di circa Kg. 3.500. Anch'esso è tipico dell'Abruzzo inferiore e si caratterizza per la bontà del peperoncino nostrano piccante della Valle del Sangro.



### VENTRICINA SALAMI

A typical salami of the lower Abruzzo region prepared with the local hot chilli peppers from the Valle del Sangro using only natural skins. Approx. weight 3.5kg



### SALAME VENTRICINA LONGUE

Saucisson typique réalisé en boyau naturel, d'un poids environ de 3.50kg. Typique de la région du sud des Abruzzes, il est caractérisé par le gout du délicieux piment du Valle de Sangro.



### VENTRICINA SALAMI

Ideal für den Aufschnitt. In natürlichen Darm abgefüllt. Stückgewicht ca. 3.5 kg. Sie ist eine typische Salami der südlichen Abruzzes. Der Wohlgeschmack der heimischen scharfen Chilischote aus dem Tal des Sangros verleiht ihr eine gewisse Besonderheit.



## Salame Ventricina tipo Fiaschetto

Resa tipica dalla particolare forma a palloncino o "fiaschetto", la ventricina in vescica ha una pezzatura variabile tra 1.500 e 2.00 Kg.

Il salame, realizzato in budello naturale, è tipico dell'Abruzzo inferiore: il gusto leggermente piccante è conferito dall'aggiunta all'impasto di peperoncino rosso nostrano delle Valli del Sangro.

### VENTRICINA SALAMI TIPO FIASCHETTO

Unique in its balloon or flask like shape this ventricina made using only natural skins is available in pieces weighing from 1.5 kg to 2.0 kg. The salami, prepared using only natural skins, is typical of the lower Abruzzo region. Its slightly spicy taste is created by adding hot chilli pepper from the Sangro valley.



### VENTRICINA SALAMI TIPO FIASCHETTO

Reconnaisable par sa forme caractéristique de gourde, la ventricina mise en vessie a un poids variable entre 1.50kg à 2kg. Ce saucisson, mis en boyau naturel, est typique du sud des Abruzzes, le gout legerement pimenté est du au rajout dans le mélange du piment du Valle de Sangro.



### VENTRICINA SALAMI TIPO FIASCHETTO

Ihre Besonderheit liegt in ihrer Form, die einem Luftballon beziehungsweise einer Korbflasche ähnelt. Die Ventricina hat ein Stückgewicht zwischen 1.5 kg und 2.0 kg. Die Salami, hergestellt in natürlichem Darm, ist typisch für den südlichen Teil der Abruzzes. Ihr leicht scharfer Geschmack stammt von der Zugabe der roten heimischen Chilischote aus dem Tal des Sangros.



# Salame Casalingo

Prodotto con carni magre denervate e insaccato in budello calibro 110; il Casalingo si contraddistingue per la macinatura grossa e la sua dolcezza al palato. Il suo peso è di circa circa Kg. 3.00.



## CASALINGO SALAMI

Produced with selected lean meats using only natural skins. The Casalingo is characterized by its thicker grinding and mild taste. Approx. weight 3.0kg



## SALAME CASALINGO

Produit avec des viandes maigres dénervées, mis en boyou de calibre 110, le saucisson Casalingo se distingue par son gros hachage et par son goût doux au palais. Son poids est d'environ 3kg.



## CASALINGO SALAMI

Hergestellt aus magerem, nervenfreiem Fleisch und in Darm Maß 110 abgefüllt, zeichnet sich die Salami Casalingo speziell für ihre grobe Verarbeitung und ihrem süßen Geschmack heraus. Ihr Gewicht beträgt ca. 3 kg.



# Salame Napoli da taglio

Il salame di Napoli presenta forma cilindrica allungata, con sapore dolce e caratteristico, leggermente affumicato.



## SALAME NAPOLI

This salami has a long cylindrical form and a characteristic mellow slightly smoked taste .



## SALAME NAPOLI

Le saucisson Napoli se distingue par sa forme cylindrique allongée, il a une gout doux et typique, légèrement fumé.



## SALAME NAPOLI

Die Salami Napoli hat eine zylindrische, lange Form. Sie hat einen süßen, besonderen Geschmack und ist leicht geräuchert.



# Salame Soppressa Siciliana

Salame particolarmente diffuso in Sicilia, arricchito dalla presenza di lardelli, aromatizzato con spezie Siciliane, è di pezzatura di 3.00 kg.



## SOPPRESSA SICILIANA

A very popular salami in Sicily, its taste is enriched with bacon fat and Sicilian spices. Approx. weight 3.0kg.



## SOPPRESSA SICILIANA

Saucisson très diffu en Sicile, enrichi par la présence de gras de bardiére, aromatisé avec des épices siciliennes, il a un poids de 3kg, mis en boyau naturel.



## SOPPRESSA SICILIANA

Diese Salami findet man besonders auf Sizilien. Angereichert mit Speckstreifen und aromatisiert mit sizilianischen Gewürzen, hat sie ein Stückgewicht von 3.0 kg



# Salame Piccantino

Tipico salume da taglio piccante da 2.500 kg. di macinatura intermedia: è insaccato in budello calibro 110



## PICCANTINO SALAMI

A typical hot and spicy salami of medium grinding prepared using only natural skins. Ideal for slicing. Approx. weight 2.5kg



## SALAME PICCANTINO

Typique saucisson piquant, idéal pour le tranchage, poids de 2.50kg, d'un hachage intermédiaire: mis en boyau de calibre 110



## PICCANTINO SALAMI

Scharfe, besonders für den Ausschnitt geeignete Salami. Sie wiegt 2.5 kg; ist mittelgrob gemahlen und wird in Darm Maß 110 abgefüllt.



## Salame Toscano

Ottimo salame di puro suino dal gusto classico realizzato con impasti di carne magra di macinatura fine: il lardello in forma cubettata conferisce al salame il suo tipico gusto pieno e corposo. Insaccato in budello naturale calibro 100/110. Ha un peso da stagionato di kg 3.500 circa.



### SALAME TOSCANO

An excellent pork salami with a classical taste produced with a mixture of finely ground lean meats. The chopped bacon fat gives the product its characteristic rich taste. Prepared using only natural skins. Approx weight 3.5kg.



### SALAME TOSCANO

Excellent saucisson pur porc au gout classique réalisé à partir d'un mélange de viande maigre de hachage fin : les morceaux de gras de bardière à forme cubique donne au saucisson son gout raffiné. Mis en boyau naturel calibre 100/110, il a un poids après maturation de 3.5kg environ.



### TOSCANO SALAMI

Hervorragende Salami aus reinem Schwein. Ihren klassischen Geschmack verdankt sie der Herstellung aus magerem, fein gemahlenem Fleisch; der würfelförmige Speck verleiht der Salami ihren typischen vollmundigen Geschmack. Abgefüllt in natürlichem Darm Maß 100/110. Nach der Reifung beträgt ihr Gewicht ca. 3.5 kg.



## Salame Finocchiona

È un insaccato tipicamente toscano, che prende il nome dai semi di finocchio che vengono aggiunti all'impasto di puro suino. La carne grassa è costituita da guanciale. Insaccato con budello a fagiolo calibro 130, pezzatura di circa kg. 3.00.



### FINOCCHIONA SALAMI

A typical tuscan salami named after the fennel seeds added to the mixture. The fatty meat used is taken from the cheek. Prepared using only natural skins.



### SALAME FINOCCHIONA

Saucisson du terroir toscan, qui doit son nom à la présence de graines de fenouil qui sont ajoutées au mélange de pur porc. La partie grasse provient des joues. Mis dans un boyau en forme de haricot calibre 130, poids environ de 3kg



### FINOCCHIONA SALAMI

Diese Salami stammt aus der Toskana. Sie hat ihren Namen von „finocchio“, also vom Fenchel, dessen Samen während der Knete des reinen Schweinefleisches beigefügt werden. Der Speck ist aus Backenfleisch. Abgefüllt in Darm in Bohnenform, Maß 110. Stückgewicht ca. 3 kg.



# Salumi d'asporto



# Salame Corallina

Insaccato in budello naturale, viene impastato e lavorato con il tipico lardello e carni magre selezionate che ne fanno un prodotto dolce, gustoso e molto apprezzato. Stagionato per 30 giorni, è lungo circa cm.70 con un peso di kg. 0,800 oppure 400 grammi.



## CORALLINA SALAMI

Prepared using only natural skins, this salami is produced using selected lean meats and chopped bacon fat which gives it its popular characteristic taste. Hung to air-dry for a period of 30 days. Approx weight 0.8kg or 0.4 kg. Approx length 70cm.



## SALAME CORALLINA

Mis en boyau naturel, c'est un mélange de viande maigre sélectionnées et de gras de bardiére qui donne un gout doux, et très apprécié. Muri pendant 30 jours, il est long de 70cm d'un poids de kg 0.800 ou 0.400 Kg.



## CORALLINA SALAMI

Abgefüllt in natürlichen Darm. Die der Wurstmasse beigegebenen Fettstücke und das magere ausgewählte Fleisch machen diese Salami zu einem süßen, schmackhaften und einzigartigen Produkt. Die Reifezeit beträgt ca. 30 Tage, sie ist ca. 70 cm lang und wiegt 0.8 kg oder 0.4 Kg.



# Salamella Romana

Di macinatura media e con la particolare forma a ferro di cavallo. E' aromatizzato con pepe a grani, con una pezzatura di circa kg. 0,400



## SALAMELLA ROMANA

With its typical horseshoe shape this salami is of a medium grinding and flavoured with black peppercorns. Approx. weight 0.4kg



## SALAMELLA ROMANA

Saucisson au hachage moyen, avec la forme particulière du fer à cheval. Aromatisé avec graines de poivre, d'un poids de kg 0.400.



## SALAMELLA ROMANA

Sie ist mittelgroß gemahlen und besitzt die besondere Hufeisenform. Diese Salami ist mit Pfefferkörnern gewürzt und hat ein Stückgewicht von 0.4 kg.



# Salame Campagnolo

Salame dolce e delicato preparato con carni magre, denervato e privo di cartilagine, il Campagnolo è leggermente aromatizzato e viene speziato con grani di pepe. Insaccato in budello naturale è disponibile in pezzature da circa kg 0,400.



## CAMPAGNOLO SALAMI

A mild and delicate tasting salami prepared with lean meats without nerves or cartilage. It is lightly seasoned and flavoured with black peppercorns. Prepared using only natural skins. Approx. weight 0.4 kg.



## SALAME CAMPAGNOLO

Saucisson doux et délicat préparé à base de viande maigre, dénérvé et sans cartilage. le « Campagnolo » est légèrement aromatisé avec un ajout de grains de poivre. Mis en boyau naturel, d'un poids de kg 0,400 environ.



## CAMPAGNOLO SALAMI

Eine süße, delikate Salami hergestellt aus magerem Fleisch, frei von Nerven und Knorpel. Sie ist leicht aromatisiert und wird mit Pfefferkörnern gewürzt. Die Salami wird in natürlichem Darm abgefüllt und wiegt ca. 0.4 kg pro Stück.



# Salame Abruzzese

È prodotto con carni denervate di macinatura molto fine ed è insaccato in budello naturale.

Ha pezzatura di circa kg 0,400  
Magrissimo, conserva il gusto e la tipicità dell'Abruzzo.

## SALAME ABRUZZESE TONDO

Produced with finely ground very lean meats in natural skins, it has a typical Abruzzo taste. Approx. weight 0.4 kg.



## SALAME ABRUZZESE TONDO

Préparé à base de viande dénérvée, de hachage très fin et mis en boyau naturel. Il a un poids de kg 0,400 environ. Très maigre, il conserve très bien le gout et la typicité de la région Abruzzo.



## SALAME ABRUZZESE TONDO

Hergestellt mit nervenfreiem Fleisch, sehr fein gemahlen und in natürlichen Darm abgefüllt. Stückgewicht ca. 0,4 kg. Sie ist sehr mager und behält den Geschmack und die Besonderheit der Abruzzen.



# Salame Aquila

Fiore all'occhiello della gamma dei salumi da asporto, il salame Aquila, dalla tipica forma piatta, è preparato con carni selezionate completamente denervate e insaccato in budello naturale.

Di provenienza dell'entroterra abruzzese, area marsicana, l' "Aquila" ha macinatura fine ed un gusto inconfondibile. In pezzature di circa kg 0,400

## SALAME PIATTO ABRUZZESE

The top of the range of salamis to eat at home, the Aquila has a characteristic flat shape and is produced using finely ground selected lean meats in natural skins to give it a distinctive taste. Originally produced in the Marsica area of the Abruzzo hinterland. Approx. weight 0.4 kg.



## SALAME PIATTO ABRUZZESE

Le nec plus ultra de la gamme des saucissons ; d'une forme plate, il est préparé à base de viande sélectionnée, complètement dénervée et mis en boyau naturel. Produit originaire de l'arrière-pays abruzzese, région Marsicana, le salame Aquila a un hachage fin et un gout incomparable. Poids environ de kg 0.400.



## SALAME PIATTO ABRUZZESE

Aushängeschild der Palette der Wurstwaren. Die Aquila Salami, mit ihrer typischen flachen Form, wird mit ausgewähltem, vollkommen nervenfreiem Fleisch hergestellt und in natürlichem Darm abgefüllt. Sie stammt aus dem abruzzischen Hinterland, der Marsica. Diese Salami ist sehr fein gemahlen und hat einen unverwechselbaren Geschmack. Stückgewicht ca 0.4 kg.



# Salame Montanaro

Salame in budello naturale prodotto solo con parti magre e denervate di suino. Macinato a 9 mm. e stagionato a 60 giorni circa.

E' disponibile in pezzature di kg. 1.00 circa.

Di gusto dolce e raffinato.

## MONTANARO SALAMI

Produced using only ground lean pork in natural skins it has a mild sophisticated taste. Matured over a period of 60 days. Approx. weight 1kg



## SALAME MONTANARO

Mis en boyau naturel, préparé exclusivement à partir de viande maigre et dénervée. Hachage de 9mm et muri pendant 60 jours. Disponible en 1Kg. Gout doux et raffiné.



## MONTANARO SALAMI

Salami in natürlichem Darm, hergestellt mit den mageren, nervenfreien Teilen des Schweins. Gemahlen auf 9 mm und 60 Tage gereift. Stückgewicht ca. 1.0 kg. Süß und auserlesen im Geschmack.





## Salame Ventricina Abruzzese Kg. 0,400

Il formato della ventricina tipo lungo e del "fiaschetto" è riproposto in questa versione da asporto che ne conserva tutte le qualità e vi aggiunge la praticità del piccolo salame. Insaccato in budello naturale, peso di circa kg 0.400 .

### SMALL VENTRICINA SALAMI

The long and the flask shaped version of ventricina are now available in smaller Sizes. They still maintain all the qualities of the larger ones but are more practical. Produced using only natural skins. Approx weight 0.4kg



### PETITE VENTRICINA ABRUZZESE

La forme typique de la ventricina longue et du "fiaschetto" est proposée en version "prete à emporter" tout en conservant son authenticité et sa facilité d'utilisation. Mis en boyau naturel, d'un poids de kg 0.400 environ.



### KLEIN VENTRICINA SALAMI

Die typische Form der langen und der „korbförmigen“ Ventricina wird in der Version zum Mitnehmen angeboten. Sie behält alle ihre Qualitäten und fügt die Zweckmäßigkeit der kleinen Salami hinzu. Abgepackt in natürlichem Darm beträgt das Stückgewicht ca. 0.4 kg.



## Salsiccia Romagnoli Dolce Rossa e Piccante Rossa

Salsiccia stagionata in budello naturale curvo, magra e denervata.

Disponibile in confezione sottovuoto con peso di circa kg 0.300 al pezzo.

E' prodotta in 2 diversi tipi: Dolce Rossa con peperone nostrano, Piccante Rossa con peperone nostrano piccante.

Confezionata singola sottovuoto.

### SWEET RED AND SWEET SPICY ROMAGNOLI SAUSAGE

Matured sausage produced with lean meats in natural skins with a characteristic curved form. It is prepared from two different recipes, one with mild local red chilli pepper, the second with hot local chilli pepper.

Available vacuum packed.

Approx. weight 0.3kg.



### SALSICCIA ROMAGNOLI DOLCE ROSSA E PICCANTE ROSSA

Saucisse murie en boyau naturel de forme incurvée, magre et dénervée. Disponible en confection sous-vide d'un poids de kg 0.300 environ par pièce. Deux types divers: Doux Rossa avec piment, Piccante Rossa avec piment (plus relevé). Confectionné simple sous-vide.



### SALSICCIA ROMAGNOLI DOLCE ROSSA E PICCANTE ROSSA

Diese Wurst reift in natürlichem, gebogenem Darm. Sie ist mager und frei von Nerven. Verfügbar vakuumverpackt mit einem Gewicht von ca. 0.3 kg pro Stück. Sie wird in zwei verschiedenen Sorten angeboten. Süße Rote mit einheimischer Paprika. Scharfe Rote mit scharfer einheimischer Paprika. Einzeln vakuumverpackt.



## Salsiccia Romagnoli Dolce Bianca

Salsiccia stagionata in budello naturale curvo, magra e denervata.

Disponibile in confezione sottovuoto con peso di circa kg 0.300 al pezzo.

Confezionata singola sottovuoto.

### SWEET WHITE ROMAGNOLI SAUSAGE

Air-dried sausage produced with lean meats in natural skins with a characteristic curved form. Available vacuum packed Approx. weight 0.3kg



### SALSICCIA ROMAGNOLI DOLCE BIANCA

Saucisse murie en boyau naturel de forme incurvée, magre et dénervée. Confection sous-vide d'un poids de kg 0.300 par pièce. Confectionné simple sous-vide



### SALSICCIA ROMAGNOLI DOLCE BIANCA

Diese Wurst reift in natürlichem, gebogenem Darm. Sie ist mager und frei von Nerven. Verfügbar vakuumverpackt mit einem Gewicht von 0.3 kg pro Stück. Einzeln vakuumverpackt.



# Salame Mugnano

Reso tipico e particolare dalla forma del suo budello a "pugno chiuso", necessita di una lunga stagionatura dato lo spessore del budello naturale. Ricavato da carni pregiate, si presenta in pezzatura di circa kg 0.300. Confezionato singolo sottovuoto.



## MUGNANO SALAMI

Unique for its curious wide shape, like a closed fist, the Mugnano needs a longer maturation period. Prepared with the finest lean meats and available vacuum packed in single pieces. Approx. weight 0.3kg.



## SALAME MUGNANO

Typique grace à son boyau en forme de « poing fermé », il a besoin une longue maturation à cause de l'épaisseur de son boyau naturel. A base de viande raffinée, il a un poids de kg 0.300 environ. Confectionné simple sous-vide



## MUGNANO SALAMI

Die Besonderheit dieser Salami liegt in ihrer Form, die einer „geballten Faust“ gleicht. Aufgrund der Dicke des natürlichen Darms benötigt sie einen langen Reifeprozesses. Hergestellt mit Fleisch besonderer Qualität, wiegt sie pro Stück ca. 0.3 kg. Einzeln vakuumverpackt.



# Bocconcini Abruzzesi Dolci e Piccanti

Dolci e piccanti. Sono salsicette insaccate in budello naturale di suino, di macinatura fine. Si presentano in confezioni sottovuoto da kg. 0.300 oppure da kg. 3.00 in atmosfera protettiva e sfusi.

## SWEET AND SPICY BOCCONCINI ABRUZZESI

Mild or hot and spicy these little sausages prepared with finely ground lean meats in natural skins are available vacuum packed approx. weight 0.3 kg or loose in ATM packaging approx. weight 0.3kg.



## BOCCONCINI ABRUZZESI DOUCES ET PIQUANTES.

Petites saucisses type Siena, mises en boyau naturel de porc, de hachage fin. Disponible en sachets sous-vide de kg 0.300 ou en kg 3.



## SÜßE UND SCHARFE ABRUZZISCHE BOCCONCINI

Süß und scharf. Feingemahlene, in natürlichen Schweinedarm abgefüllte Würstchen. Es gibt sie in zwei Versionen: 0.3 kg vakuumverpackt oder lose in einer geschützten 3.0 kg Packung.



# Salame Saporotto

E' un salame di piccolo formato, il cui peso è di kg 0.120 con macinatura media con gusto dolce. Anche in versione singolo in ATM oppure in bustoni kg. 3.00 in ATM



## SAPOROTTO SALAMI

A small sized mild tasting salami prepared with medium ground lean meats. Approx. weight 0.120 kg. in ATM packaging. Also available 3.0 kg in ATM packaging .



## SALAME SAPOROTTO

Saucisson de petit format, d'un poids de kg 0,120 avec hachage moyen et d'un gout doux. Il existe en version 1+1 en ATM ou sac de gr 25 en ATM.



## SAPOROTTO SALAMI

Diese Salami ist klein im Format und wiegt 0,12 kg. Sie ist mittelgrob gemahlen und süß im Geschmack. Sowohl einzeln verpackt in ATM, als auch in 3.0 kg Beutel in ATM erhältlich.



# Torciglione

Salsiccia stagionata dolce di macinatura media. Ben si presta all'esposizione sui banchi delle salumerie grazie anche all'espositore in legno che ne esalta le forme. Del peso di circa kg. 2.500, viene confezionato in bustoni in ATM

## TORCIGLIONE SALAMI

Air- seasoned mild tasting sausage of a medium grinding. Comes complete with an attractive wooden stand that would decorate any delicatessen shop window. Approx. weight 2.5kg in ATM packaging.



## SALAME TORCIGLIONE

Saucisse douce murie, de hachage moyen. Idéal pour l'exposition sur les étals des charcuteries grace à son présentoir en bois qui met en valeur sa forme. D'un poids environ de kg 2.50, il est mis en sac en ATM



## TORCIGLIONE SALAMI

Mittelgrob gemahlene, gereifte, süße Wurst. Sie bietet sich besonders zur Auslage in der Wursttheke an. Dies liegt auch an dem Aufstellungsregal aus Holz, das ihre besondere Form unterstreicht. Ihr Gewicht beträgt ca. 2.5 kg und sie wird in Beutel in ATM abgepackt.



## Salsiccia Curva Dolce e Piccante

Inconfondibile nel gusto e disponibile sia dolce che piccante è insaccata in budello curvo con un peso stagionato di circa kg 0.400.

Disponibile anche in versione sottovuoto singolo.



### SWEET AND SPICY CURVED SAUSAGE

This unique tasting sausage is available in both a mild version and a hot and spicy version. Produced using only natural skins. Approx weight 0.4kg. Pieces also available vacuum packed.



### SALSICCIA CURVA DOLCE E PICCANTE

D'un gout unique, disponible soit doux soit piquant. Mis dans un boyau incurvé d'un poids après maturation de kg 0.400. Disponible en version sous-vide simple.



### SALSICCIA CURVA DOLCE E PICCANTE

Unverwechselbar im Geschmack ist sie sowohl süß, als auch scharf erhältlich. Sie ist in gebogenem Darm abgefüllt und wiegt nach der Reifung ca. 0.4 kg. Auch einzeln vakuumverpackt erhältlich.



## Salsiccia Abruzzese appassita

Lunghe circa cm. 12 cad. sono vendute in confezione sotto-vuoto da circa kg .0.300 o in bustoni da 3.0 kg. in atmosfera protettiva. Impasto di media macinatura, dolci, sono molto gustose e appetitose.

### SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA

These 12 cm long sausages prepared with medium ground lean meats are mild tasting and tempting. They are sold vacuum packed approx. weight 0.3kg or in ATM packaging approx. weight 3.0kg.



### SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA

D'une longueur de 12cm chacune, elles sont disponible en confection sous-vide d'environ de kg 0.300 ou en sac de kg 3. Hachage moyen, doux, elles sont très gouteuses et appétissantes.



### SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA

Jede einzelne Wurst ist ca. 12 cm lang. Es gibt sie sowohl in der 0.3 kg Vakuumverpackung, als auch in geschützten 3.0 kg Beutel. Diese Wurst ist mittelgrob gemahlen und süß. Sehr schmackhaft und lecker.



## Salame Milanetto

Riproduzione del salame Milano in versione asporto. prodotto con impasti magri e completamente privi di nervi e cartilagini. viene insaccato in budello calibro 55 con una pezzatura di kg. 0,400 circa.



### SALAME MILANETTO

A takeaway version of salame Milano, made with lean mixtures, completely devoid of nerves and cartilage. it is stuffed into casings caliber with a size of 55 kg. About 0.400 kg.



### SALAME MILANETTO

Une petite version de le salame Milano, faite avec des mélanges pauvres, complètement dépourvues de nerfs et le cartilage, est bourré dans des boyaux calibre avec une taille de 55 kg. À propos de 0.400.



### SALAME MILANETTO

Die Vervielfältigung von Milano Salami Mitnehmen Version mit mageren Gemischen, völlig frei von Nerven und Knorpel, wird in Därme Kaliber mit einer Größe von 55 kg gefüllt. Über 0.400.



### SALAME UNGHERESETTO

Takeaway of Hungarian salami, typical with the finest grinding, mixed with selected lean meat, lightly spice and smoked is packed into a caliber 55, size about 0.400 kg.



### SALAME UNGHERESETTO

Petite version de salami Ungherese, typique avec les meilleurs broyage, mélangée avec de la viande maigre sélectionnée, légèrement épicé et fumé est emballé dans un calibre 55, taille d'environ 400 grammes.



## Salame Ungheresetto

Riproduzione del salame Ungherese in versione asporto, tipico salame di macinatura finissima, viene impastato con carni magre e selezionate, leggermente aromatizzato e affumicato. è insaccato in budello calibro 55, con pezzatura Kg. 0,400 circa.

### SALAME UNGHERESETTO

Take away für Ungarische Salami, typisch mit dem feinsten Schleifen, mit ausgewählten mageres Fleisch, leicht gewürzt und geräuchert gemischt wird in eine 55-Kaliber, Größe ca. 0.400 kg verpackt.



## Salsiccia Cigolana di Fegato

Prodotta con fegato e carni scelte di suino, di macinatura media e con la particolare forma a ferro di cavallo: pezzatura di circa kg. 0.400.

### SALSICCIA CIGOLANA DI FEGATO LIVER SAUSAGE

Produced with selected liver and pig meat choices, a particular shape horseshoe and a size of about 400 grams.



### SALSICCIA CIGOLANA DI FEGATO VIANDE DE FOIE

Produit avec du foie sélectionné et les choix de la viande de porc, en forme de fer à cheval particulière et une taille d'environ 400 grammes.



### SALSICCIA CIGOLANA DI FEGATO LEBERWURST

Produziert mit ausgewählten Leber und Schweinefleischentscheidungen, insbesondere hufeisenförmig und einer Größe von etwa 400 Gramm.



## Salsiccia a Catena Dolce e Piccante

Salsiccia stagionata legata,  
venduta in confezioni ATM da 3 kg,  
calibro 38, macinatura media.  
Ottime per pizzerie e dettaglio.  
Disponibile sia nella versione dolce  
che piccante.



### SALSICCIA A CATENA SWEET AND SPICY

Seasoned tied sausage, sold in packs of 3 kg,  
Caliber 38, medium grinding. Great for  
pizza and retails. Available sweet and  
also spicy.

### SALSICCIA A CATENA DOUCE ET PIQUANTE

Saucisse assaisonnée attachée, vendus en  
paquets de 3 kg. Caliber 38, milieu de  
broyage. Idéal pour les pizzas et de détail.  
Disponible doux et aussi épicée.



### SALSICCIA A CATENA SÜß UND WÜRZIG

Erfahrene gebundene Wurst, in Packungen  
zu 3 kg verkauft. Caliber 38, medium  
schleifen. Ideal für Pizza- und Kleinhandel.  
Erhältlich süß und auch würzig



# Lonze Filetti · Pancette



# Pancetta Arrotolata Magretta

Del tipo "Magretta", prodotta con carni magre e molto dolci al gusto.

Peso stagionato di circa kg. 2,00.

**A richiesta in versione piccante.**

## PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA

Produced with lean meats our pancetta arrotolata magretta is mellow tasting. Approx. weight 2.0 kg. A hot and spicy version is available on request.



## PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA

Poitrines roulée type « Magretta », préparée avec viande maigre, et très doux au goût. Poids après maturation de environ 2kg. Sur demande existe en version piquante.



## PANCETTA ARROTOLATA MAGRETTA

Die Sorte "Magretta", wird mit magerem Fleisch hergestellt. Sie ist sehr süß im Geschmack. Das Gewicht nach dem Reifung beträgt ca. 2,0kg. Auf Anfrage auch scharf erhältlich.



# Pancetta Tesa

Prodotto molto dolce, raggiunge un peso stagionato di circa Kg. 4. Viene venduta in confezioni sottovuoto.

Disponibile, a richiesta, con pepe, peperoncino oppure affumicata.



## BACON

A mellow tasting product. Sold vacuum packed approx. weight 4.0 kg Also available on request with added peppercorns, chilli pepper or even smoked.



## PANCETTA TESA

Produit très doux, pour un poids de KG 4 après maturation. Vendue en confection sous-vide, disponible sur demande avec poivre, piment ou fumé.



## PANCETTA TESA

Sehr süßes Produkt, nach der Reifung wiegt er ca. 4.0 kg. Vakuumpverpackt erhältlich. Auf Anfrage gibt es ihn auch mit Pfeffer, Paprika oder geräuchert.



# Pancetta Coppata

Si ottiene da una pancetta, sgrassata o non, all'interno della quale si arrotola una coppa precedentemente salata. Dopo la legatura e l'insacco, viene sottoposta di nuovo all'asciugatura.

## PANCETTA COPPATA

Prepared with a piece of fatty or lean pancetta rolled up around a salted coppa or chine. After being placed in a natural skin and bound it is hung up to dry again.



## PANCETTA COPPATA

Obtenu à partir d'une poitrine, dégraissée ou non, à l'intérieur de laquelle on roule une échine au préalable salée. Après le ficelage, elle est de nouveau soumise au séchage.



## PANCETTA COPPATA

Man benutzt hierfür Speck, bei dem das Fett entfernt wurde oder auch nicht. Im Inneren wird eine gesalzene Schwarte eingerollt. Nachdem der Speck abgebunden und abgefüllt wurde, wird er nochmals getrocknet.



## Filetto o Lonzino

È un prodotto molto magro e dolce, insaccato in budello naturale, con pezzature di circa Kg. 2,500.

Disponibile, nel peso richiesto, anche in tranci sottovuoto.



### FILLET OR LONZINO

A lean, mellow tasting product prepared in natural skins. Approx. weight 2.5 kg. Also available vacuum packed to specific weight on request.



### FILETTO OU LONZINO

C'est un produit maigre et doux, mis en boyau naturel, avec un poids de kg 2,50 : disponible sur demande aussi tranché sous-vide



### FILET ODER LONZINO

Hierbei handelt es sich um ein sehr mageres und süßes Produkt. Abgefüllt in natürlichem Darm, beträgt sein Gewicht ca. 2,5 kg. Verfügbar auch vakuumverpackte Stücke in angefragtem Gewicht.



## Lonza o Coppa

Insaccata in budello naturale, ben stagionata raggiunge la pezzatura di circa kg. 1,500.

E' disponibile anche a metà in confezione sotto vuoto.

**A richiesta è disponibile anche nella versione piccante.**

### COPPA SUINO

Prepared in natural skins it reaches a mature weight of 1,5 kg. Also available vacuum packed cut in half. A hot and spicy version is available on request.



### COPPA SUINO

Mis en boyau naturel, après maturation atteint un poids d'environ, kg 1,50. Disponible en demi confection sous-vide et en version piquante.



### COPPA SUINO

Abgefüllt in natürlichem Darm. Nach der längeren Reifung beträgt sein Stückgewicht 1,5 kg. Erhältlich auch halbvakuumverpackt. Auf Anfrage gibt es die Wurst auch in der scharfen Version.



# Particolarità...



# Bresaola

In confezione sottovuoto da kg 1.800 e kg 3.600 la punta d'anca rappresenta quanto di meglio si possa desiderare dalla bresaola. Di alta qualità, è confezionata sia a metà che intera.



## BRESAOLA

This top of the range bresaola is available vacuum packed in whole and half sized pieces weighing approx 3.6 kg and 1.8 kg respectively.



## BRESAOLA

En confection sous-vide de kg 1.80 et kg 3.60, la tendre de tranche représente le meilleur que l'on puisse désirer dans la Bresaola. De grande qualité, confectionné en entier ou en moitié.



## BRESAOLA

Vakuumverpackt in zwei Gewichtsklassen erhältlich: 1,8 kg und 3,6 kg. Hergestellt aus der Hüfte ist die Bresaola das Beste, was man sich wünschen kann. Sie ist von hervorragender Qualität und sowohl halb als auch ganz verpackt erhältlich.



# Prosciutto Cotto

Senza polifosfati aggiunti, si presenta corposo, asciutto e di ottimo gusto. Da gustare come affettato oppure per pizzerie e ristorazione in genere. Del peso di circa kg. 9.00 è molto apprezzato per la sua facilità di taglio.

## COTTO HAM

Containing no food preservatives our boiled ham looks rich and inviting and has an excellent delicate taste. Ideal for distribution in general catering. Easy to slice. Approx. weight 9.0 kg



## JAMBON CUIT

Sans ajout de polyphosphate, il se présente avec du corps, sec et d'un goût optimal. A déguster en tranche...idéal aussi pour le pizzerias ou les restaurants en tous genres. D'un poids d'environ 9kg, il est très apprécié pour sa facilité à la découpe.



## PROSCIUTTO COTTO

Dieser Schinken wird ohne die Zugabe von Poliphosphaten hergestellt. Er ist vollmundig, trocken und sehr schmackhaft. Er ist sowohl für den Aufschnitt gedacht, als auch für Pizzerien beziehungsweise generell für Restaurants geeignet. Sein Gewicht beträgt ca. 9.0 kg. Da der Schinken sehr einfach zu schneiden ist, ist er sehr beliebt.



## Lardo di conca

Il lardo è ricavato dalla parte adiposa del dorso del maiale, viene lavorato con spezie e messo in salamoia all'interno di apposite conche di marmo. Del peso di circa kg. 2.500, può essere tagliato a fettine sottili e servito su focacce o fette di pane tostato. Ben lavorato, al primo morso lo si sente sciogliere letteralmente in bocca.



### LARDO DI CONCA

Prepared with fat taken from the back of the pig mixed with spices and soaked in brine in a special marble basin called a "conca". It can be finely sliced and served on foccace - flat italian bread cakes- or on slices of toast. It melts in your mouth. Approx. weight 25 kg



### LARDO DI CONCA

Le gras provient de la partie adipeuse de la bardié-re, il est préparé avec des épices et mis dans un mélange d'eau et de sel à l'intérieur de bassines en marbre. D'un poids d'environ kg 250, on peut le couper en tranches très fines et servies sur des tranches de pain grillées ou focaccia. Bien préparé, à la première bouchée on le sent littéralement fondre en bouche.



### LARDO DI CONCA

Der Speck ist aus dem fetthaltigen Schweinsrücken hergestellt. Er wird mit Gewürzen bearbeitet und in speziellen Marmorbecken gepöckelt. Sein Gewicht beträgt ca. 25 kg. Man kann ihn in dünne Scheiben schneiden und auf Fladen oder getoastetem Brot servieren. Gut verarbeitet, zergeht er beim ersten Biss wörtlich auf der Zunge.



## Guanciale

Ricavato da suini magri è sapientemente aromatizzato all'esterno con erbe e/o pepe e peperoncino, si presenta con taglio unico del peso circa di kg. 1.600. Ottimo sia per la cucina che da gustare come affettato.



### GUANCIALE

Taken from lean pigs the meat is carefully seasoned with herbs and/or pepper and chilli pepper. Excellent both for cooking and to eat sliced. Available in one whole piece only. Approx. weight 1.6 kg.



### GUANCIALE

Produit à partir de porcs maigres, et sciemment aromatisé sur la partie extérieure avec des herbes, ou du poivre ou du piment. Il se présente en un seul morceau, d'un poids d'environ kg 1.6. Idéal soit pour cuisiner soit pour le déguster en tranche.



### GUANCIALE

Hergestellt aus magerem Schwein wird er mit Weisheit von außen mit Kräutern und/oder Pfeffer und Paprika aromatisiert. Erhältlich in einem Stück von 1.6 kg. Er eignet sich sowohl zum Kochen, als auch als Aufschnitt.



## Coppa di Testa

Di pezzatura di circa kg. 4,00 si presenta "elegante e rustica" nello stesso tempo in quanto viene insaccato in sacchi di juta.

Prodotto molto aromatico ed adatto ai cultori dei sapori forti.

E' consigliata la degustazione nei periodi freddi.



### COPPA DI TESTA

Our Coppa di testa has a stylish yet rustic appearance as it is prepared in jute sacking. This highly flavoured product is ideal for the connoisseurs of stronger tastes and is recommended to be eaten during the winter months.

Approx. weight 4.0 kg.



### COPPA DI TESTA

D'un poids d'environ kg4, il allie l'élégance et la rusticité car mis en sac de jute. Produit très aromatisé et parfaitement adapté aux amateurs de saveurs fortes. A déguster de préférence en période hivernale.



### COPPA DI TESTA

Aufgrund seiner Verpackung in Jutesäcken wirkt er sowohl „elegant“ als auch „ländlich“. Er wiegt ca. 4,0 kg pro Stück. Da er sehr würzig ist, ist er besonders für Liebhaber des „starken“ Geschmacks geeignet. Empfehlenswert speziell in der kalten Jahreszeit.



## Mortadella IGP Bologna

Custosa, dall'originale ricetta bolognese, profumata, appetitosa e digeribilissima.

Disponibile anche nella versione con aggiunta

di pistacchi, pezzatura 14,00 kg.

Prodotta secondo il Disciplinare IGP

### BOLOGNA MORTADELLA IGP

Prepared to the original Bolognese recipe our mortadella is sweet smelling mellow tasting and highly digestible. Also available with added pistachio nuts. Produced following IGP regulations.

Available in one whole piece only. Approx. weight 14,00 kg.



### MORTADELLA IGP BOLOGNA

Préparée selon la recette originale de Bologne, elle est gouteuse, appétissante et facilement digérable. Disponible aussi avec ajout de pistaches.

Poids kg 14. Produite selon la réglementation IGP



### BOLOGNA MORTADELLA IGP

Schmackhaft nach dem originalen bolognesischen Rezept. Dieser Schinken ist gut duftend, appetitanregend und leicht verdaulich. Er ist auch mit Pistazien erhältlich. Sein Stückgewicht beträgt 14,0 kg und seine Herstellung erfolgt gemäß der IGP-Richtlinien.



# Tecnologia e • Natura

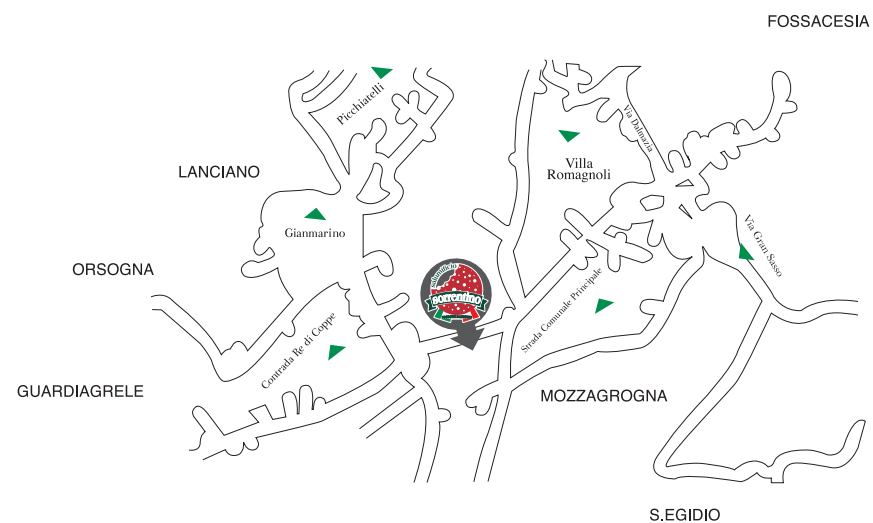


Il complesso produttivo, di recentissima realizzazione, sorge in località Villa Romagnoli di Mozzagrogna (Chieti) su un terreno di 56.290 mq che dall'altopiano frentano si affaccia sulla vallata del Sangro nel bel mezzo del Monte Maiella e il mare Adriatico a circa 7 km dall'autostrada A14 uscita Lanciano. L'esterno è caratterizzato da ampi piazzali di servizio e vasti spazi attrezzati a verde con alberature e piantagioni di pregio. Costruito nel rispetto della più recente normativa CEE, individuando con cura le più avanzate tecnologie con una ricerca estesa a tutto il mondo e durata diversi anni, può considerarsi uno degli stabilimenti più funzionali e tecnologicamente più avanzati. Per una precisa scelta volta alla sicurezza della qualità del prodotto finale, esso comprende l'intero ciclo di lavorazione, dalla macellazione alla stagionatura, garantendo il controllo puntuale di ogni fase del ciclo produttivo. Le stalle di sosta, sono dotate di tutte le più moderne soluzioni per l'accoglienza e la cura del maiale vivo. L'impianto di macellazione, ha grande capacità lavorativa raccogliendo tutte le migliori innovazioni tecnologiche presenti in campo mondiale, il tutto per favorire la produzione di un prodotto altamente qualitativo. Tutti i percorsi di lavorazione (a partire dalla macellazione) sono stati fisicamente definiti per garantire il riconoscimento e la tracciabilità del prodotto nelle diverse fasi di lavorazione.

La sala di sezionamento, molto ampia e funzionale per favorire una corretta e fluida lavorazione, costituisce il cuore dello stabilimento e ad essa le carni giungono da un tunnel di raffreddamento per poi essere smistate in pezzi, alle diverse lavorazioni, a quella principale degli insaccati, al confezionamento diretto o al deposito dei prosciutti e delle carni fresche.

La zona di preparazione ed insacco, anch'essa molto grande, è costituita, da una sala di preparazione degli impasti con annessi locali per le spezie e gli aromi e una sala di insacco con annessi locali per il lavaggio. Un piano dello stabilimento (circa 4.000 mq.) è dedicato al processo di asciugatura, stagionatura salumi, e confezionamento dei prodotti finiti. I reparti di spedizione sono separati per le carni fresche e per i pro-

dotti stagionati ciascuno attrezzato con bocche di carico servite da pedane elevatrici automatiche. Tra i due piani dello stabile, è stato inserito un vano tecnico che raccoglie tutta l'impiantistica dello stabilimento onde favorire una facile manutenzione degli impianti stessi non interferendo così con il processo produttivo e con le fasi di lavorazione. In fase di progettazione dell'impianto particolare cura è stata dedicata al rispetto dell'ambiente circostante. Il complesso è dotato infatti delle più avanzate tecnologie per il trattamento differenziato dei reflui di lavorazione e altresì di un biofiltro che provvede alla depurazione dell'aria aspirata evitando qualsiasi dispersione di odori nell'aria esterna. Lo stabilimento è situato in località Villa Romagnoli, nel comune di Mozzagrogna in provincia di Chieti.





[www.salumisorrentino.com](http://www.salumisorrentino.com)



SalumiSorrentino



Salumificio Sorrentino S.r.l.

Via Cuna Re di Coppe, 9/11 - 66030 Mozzagogna (Ch) Italy - Tel. +39 0872 57162 - fax +39 0872 57279 - email: [info@salumisorrentino.com](mailto:info@salumisorrentino.com)