



**NEGRI**®

ALTA SALUMERIA ITALIANA





NEGRI // ALTA SALUMERIA ITALIANA

**Produrre salumi  
è il nostro mestiere.  
Non ci basta che siano  
buoni al palato.  
Devono essere buoni in tutto.**

**Producing cold cuts  
is our craft.  
It is not enough for our products  
to be good on the palate.  
They must be good in all senses.**

Buoni come le materie prime, le migliori cosce suine e carni scelte dei tagli più pregiati, provenienti da allevamenti certificati e rigidamente selezionati.

Buoni come gli ingredienti, gli aromi e le spezie impiegati nelle nostre ricette, tutti senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e senza derivati del latte.

Buoni come i nostri metodi di lavorazione, frutto dell'esperienza di tradizioni antiche che rivivono e si rinnovano giorno dopo giorno, facendo di noi quello che siamo.

È così che nascono i nostri prosciutti cotti, le mortadelle, gli arrostiti e tutti gli altri prodotti. Eccellenze di gastronomia uniche per qualità e gusto. Tante specialità diverse, la stessa bontà di sempre.

Good in their raw materials, the best pork thighs and the most prized cuts of selected meats, coming from certified and carefully selected farms.

Good in their ingredients, aromas and spices used in our recipes, all without gluten, without added polyphosphates, lactose free and without milk derivatives.

Good in our processing methods, the result of the experience of ancient traditions that are revived and renewed day after day, making us what we are.

This is how our cooked hams, mortadelle, roasts and all other products are created. Gastronomic delicacies that are unique both in quality and flavour. Many different specialties, the same goodness as ever.



## Linea Nazionale National line

pag. 09

- Prosciutto Cotto Novecento pag. 10
- Mortadella La Centenaria Sale e Pepe pag. 13
- Mortadella La Centenaria Sale e Pepe con pistacchio pag. 14
- Gran Fesa di Tacchino Nazionale al forno La Divina pag. 17
- Prosciutto Cotto Gran Negri pag. 18
- Prosciutto Crudo disossato pressato Parma pag. 20
- Prosciutto Crudo disossato addobbo Parma pag. 21
- Prosciutto Crudo disossato pressato San Daniele pag. 24
- Prosciutto Crudo disossato addobbo San Daniele pag. 25

## Linea Superiore Superior line

pag. 27

- Prosciutto Cotto Gran Boné pag. 28
- Prosciutto Cotto Puro pag. 31
- Prosciutto Cotto Pagnotta pag. 32
- Prosciutto Cotto Negri 6 pag. 33
- Prosciutto Cotto Gran Fumé Praga pag. 35

## Linea Gastronomia Deli line

pag. 37

- Fiocco arrosto alle erbe pag. 38
- Prosciutto Cotto Il Brace pag. 40
- Fesa di Tacchino arrosto Emilia pag. 41
- Porchetta pag. 42
- Mortadella Bologna I.G.P. pag. 44
- Mortadella Bologna I.G.P. con pistacchio pag. 45
- Mortadella Piccadella con peperoncino pag. 46
- Salame Milano pag. 48
- Salame Ungherese pag. 49
- Salame Napoli pag. 51
- Spianata piccante pag. 52
- Venticina piccante pag. 54
- Salsiccia piccante pag. 55
- Salame Cuor Gentile pag. 56
- Bresaola punta d'anca pag. 59
- Coppa stagionata pag. 60
- Guanciale pag. 62
- Culatta pag. 63
- Speck pag. 64
- Gran Fesa pag. 66
- Mattonella di crudo pag. 67
- Pancetta arrotolata pag. 69
- Pancetta coppata pag. 70
- Pancetta stesa affumicata pag. 71
- Prosciutto Crudo disossato pressato MEC pag. 72
- Prosciutto Crudo disossato addobbo MEC pag. 73

## Linea Catering Catering line

pag. 75

- Prosciutto Cotto Negri 7 pag. 76
- Prosciutto Cotto Golf pag. 77
- Prosciutto Cotto Zero pag. 78
- Fesa di Tacchino arrosto pag. 82
- Petto di Pollo arrosto pag. 83
- Mortadella La Classica pag. 84
- Mortadella La Classica con pistacchio pag. 85
- Mortadella Del Borgo pag. 86
- Mortadella Del Borgo con pistacchio pag. 87

## La scelta migliore al banco gastronomia.

### The best choice at the deli counter.

Non ci interessa arrivare ovunque a tutti i costi.  
Il nostro obiettivo è essere presenti dove le persone cercano qualità:  
in gastronomia, nel negozio di paese, nella bottega sotto casa  
o nel banco freschi del supermercato.

Come un salumiere di fiducia vogliamo essere vicino alle persone,  
per offrire loro ogni volta qualcosa di più, qualcosa di speciale.

Non abbiamo nulla da nascondere: dalla selezione delle materie  
prime alla lavorazione fino al confezionamento, tutto è effettuato  
con la massima cura e precisione.

Non è facile. Ci vuole tempo, fatica e tutto il nostro impegno, ma ne vale la pena.  
A noi basta sapere che chi sceglie Negri lo fa perché si fida.

We are not interested in getting anywhere at all costs.  
Our goal is to be present where people look for quality:  
in gastronomy, and in the village stores, in the shop under your  
apartment, or at the deli counter of the supermarket.

As a trusted food producer we want to be close to people, to offer  
them something new every time, and something special.

We have nothing to hide: from the selection of raw materials to the  
processing right up to the packaging, everything is done  
with the utmost care and precision.

It's not easy. It takes time, hard work and all our efforts, but it's worth it.  
It is enough for us to know that those who choose Negri do so  
because they trust us.



NEGRI // ALTA SALUMERIA ITALIANA



**Linea Nazionale**  
National line



## NOVECENTO

### Prosciutto Cotto Nazionale Alta Qualità High Quality Italian Cooked Ham

**NOVECENTO** dalla lavorazione artigianale e conseguente legatura manuale in corda, è il fiore all'occhiello dei cotti Negri. È un prosciutto cotto italiano prodotto con cosce di grande pezzatura, selezionate tra quelle destinate alla produzione del più famoso prosciutto crudo italiano. Le cosce vengono disossate mantenendo intatte tutte le fasce muscolari, in seguito massaggiate delicatamente e cotte al vapore. La peculiarità di questo fantastico prodotto, è la scioglievolezza al palato, la fetta composta di un cuore magro dal sapore delicato e una corona bianca di grasso dolcissimo e morbidissimo rende il prodotto eccezionale.

#### Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.

**NOVECENTO** artisan-made then manually string-tied, is the pride and joy of the Negri cooked meat range. Is an Italian cooked ham product made from large-size pig thighs, selected from those intended for the production of the most famous Italian raw hams. The thighs are deboned, keeping intact all muscle groups, then massaged gently and steamed. The peculiarity of this fantastic product is the smoothness on the palate, the slice made up of a lean heart with a delicate taste and a white rim of very sweet and very soft fat which makes the product truly exceptional.

Gluten Free, No Added Polyphosphates,  
Without Lactose and Dairy-Free.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	681,34 KJ - 163,00 Kcal
Proteine Protein	20,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	9,00 / 3,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Generi Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90101	2817865	11,00 kg



## LA CENTENARIA Sale e Pepe

**Mortadella di Puro Suino Italiano**  
Mortadella of Pure Italian Swine

**LA CENTENARIA SALE E PEPE** è il fiore all'occhiello delle mortadelle Negri prodotta con carne di puro suino nazionale. La forma cilindrica a sigaro intera e la legatura a mano ne fanno un prodotto, oltre che eccellente al gusto, di grande impatto estetico con i suoi 15 Kg di peso.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**LA CENTENARIA SALE E PEPE** is the pride and joy of the Negri mortadella range, made with pure Italian pork. The whole cylindrical cigar shape and hand binding make it a product, as well as being excellent in taste, also of great aesthetic impact with its 15 kilogrammes of weight.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.208,02 KJ - 289,00 Kcal
Proteine Protein	15,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 8,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90607	2818905	15,00 kg



## LA CENTENARIA Sale e Pepe con pistacchio

**Mortadella di Puro Suino Italiano con pistacchio**  
Mortadella of Pure Italian Swine with pistacchio

**LA CENTENARIA SALE E PEPE** è il fiore all'occhiello delle mortadelle Negri prodotta con carne di puro suino nazionale. La forma cilindrica a sigaro intera e la legatura a mano ne fanno un prodotto, oltre che eccellente al gusto, di grande impatto estetico con i suoi 15 Kg di peso. L'aggiunta del pistacchio ne esalta ulteriormente il sapore eccellente.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

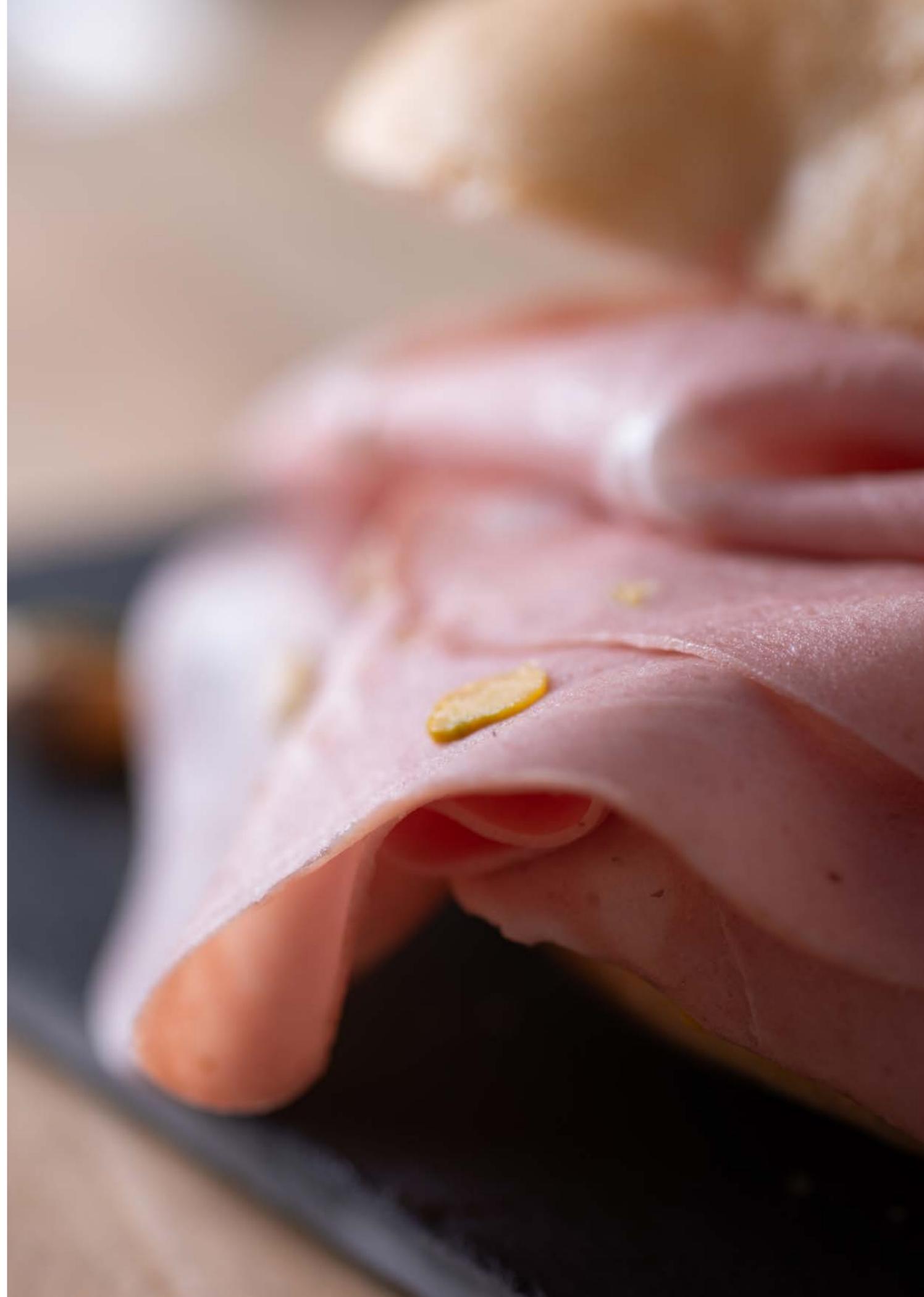
**LA CENTENARIA SALE E PEPE** is the pride and joy of the Negri mortadella range, made with pure Italian pork. The whole cylindrical cigar shape and hand binding make it a product, as well as being excellent in taste, also of great aesthetic impact with its 15 kilogrammes of weight. The addition of pistachio nuts enhance the excellent flavour.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1,208,02 KJ - 289,00 Kcal
Proteine Protein	15,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 8,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90608	2428712	15,00 kg





## LA DIVINA

**Gran Fesa di Tacchino Nazionale al Forno**  
Large Crown of Oven-Roasted Italian Turkey

**LA DIVINA** è una fesa di Tacchino Nazionale al forno di altissima qualità, delicata e profumata per un sapore inconfondibile.

Questo prodotto è ideale per diete a base di carni bianche e indicato per ristorazione e alta gastronomia.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**LA DIVINA** is a crown of oven-roasted Italian turkey of utmost quality, delicate and fragrant with an unique flavour.

This product is ideal for white meat based diets and suitable for catering and high-end gastronomy.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	377,45 KJ - 90,30 Kcal
Proteine Protein	19,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	0,30 / 0,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	2,40 / 1,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weigh
90342	2380139	7,70 kg



## GRAN NEGRI

**Prosciutto Cotto Nazionale Alta Qualità**  
High Quality Italian Cooked Ham

**GRAN NEGRI** nasce dalla selezione delle migliori cosce suine di filiera italiana. Delicatamente cotto a vapore per ottenere un prosciutto cotto di altissima qualità, genuino e leggero.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**GRAN NEGRI** comes from the selection of the best pork legs of Italian origin. Gently steamed to obtain a ham of the highest quality, genuine and light.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	689,70 KJ - 165,00 Kcal
Proteine Protein	20,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	9,00 / 3,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90100	2907885	9,00 kg



Il Consorzio del Prosciutto di Parma, nasce nel 1963 per tutelare e valorizzare in tutto il mondo il Prosciutto di Parma. L'inconfondibile marchiatura a fuoco (Corona Ducale) offre ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto.

The Parma Ham Consortium, was founded in 1963 to protect and promote Parma Ham worldwide. The unmistakable firebrand (Ducal Crown) offers consumers guarantees and ensures their confidence in the product quality.

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA disossato pressato DOP - 18 mesi

Il **PARMA** è riconosciuto come uno dei prosciutti più pregiati a livello internazionale. L'attenzione alla materia prima di suini nazionali, le zone di approvvigionamento e di lavorazione, le tecniche produttive ed i controlli a fine stagionatura, conferiscono al prosciutto un colore rosso uniforme al taglio. La pressatura dona alla fetta un aspetto più regolare e omogeneo, e rende il prodotto più semplice da utilizzare in fase di affettamento.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**PARMA** has a reputation for being one of the finest hams in the world. The close attention paid to the raw material, only sourced from Italian pigs, the specific supply and production areas, production techniques and the checks carried out at the end of the curing process, all ensure the consistent red shade of its slice. The hams are pressed to give each slice a more regular, homogeneous look, and make the product easier to use in the slicing phase.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.113,00 KJ - 267,00 Kcal
Proteine Protein	26,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	18,00 / 6,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92002	2619000	7,5 kg



Il Consorzio del Prosciutto di Parma, nasce nel 1963 per tutelare e valorizzare in tutto il mondo il Prosciutto di Parma. L'inconfondibile marchiatura a fuoco (Corona Ducale) offre ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto.

The Parma Ham Consortium, was founded in 1963 to protect and promote Parma Ham worldwide. The unmistakable firebrand (Ducal Crown) offers consumers guarantees and ensures their confidence in the product quality.

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA disossato addobbo DOP - 18 mesi

Il **PARMA** è riconosciuto come uno dei prosciutti più pregiati a livello internazionale. L'attenzione alla materia prima di suini nazionali, le zone di approvvigionamento e di lavorazione, le tecniche produttive ed i controlli a fine stagionatura, conferiscono al prosciutto un colore rosso uniforme al taglio. La disossatura "addobbo", è il metodo basato sulla legatura del prosciutto dopo l'asportazione dell'osso. Questa conformazione, conferisce al prodotto una forma tondeggiante ed una fetta ampia, perfetta per le gastronomie più raffinate.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**PARMA** has a reputation for being one of the finest hams in the world. The close attention paid to the raw material, only sourced from Italian pigs, the specific supply and production areas, production techniques and the checks carried out at the end of the curing process, all ensure the consistent red shade of its slice. The "addobbo" or trimmed boning method, entails tying the ham once the bone has been removed. This shape makes the product round and ensures it can be cut into large slices, perfect for the most refined deli counters.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.113,00 KJ - 267,00 Kcal
Proteine Protein	26,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	18,00 / 6,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92001	2619000	7,5 kg





## PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE disossato pressato DOP

Il **SAN DANIELE** è un prosciutto crudo ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali, salato e stagionato esclusivamente in zona tipica.

La versione pressata del prosciutto disossato è pensata per una maggiore praticità e rapidità nell'affettatura, senza rinunciare al meglio della tradizione italiana. Tale lavorazione conferisce alla fetta una forma più regolare ed uniforme.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SAN DANIELE** is a cured ham made from selected Italian pork hind legs, exclusively salted and cured in a particular area.

The pressed version of the boned ham is quicker and more practical to slice, without forgoing the finest aspects of Italian tradition.

This processing method makes the slices more regular and consistent.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.145,00 KJ - 275,00 Kcal
Proteine Protein	26,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	19,00 / 6,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,00 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92004	2223351	7,00 kg



## PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE disossato addobbo DOP

Il **SAN DANIELE** è un prosciutto crudo ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali, salato e stagionato esclusivamente in zona tipica.

La versione addobbo del prosciutto, è proposto disossato e legato, in modo da mantenere una fetta tondeggiante. Questa è senza dubbio la versione preferita da chi ama la tradizione nella lavorazione del prosciutto.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SAN DANIELE** is a cured ham made from selected Italian pork hind legs, exclusively salted and cured in a particular area.

The trimmed version of the ham comes boned and tied, to ensure a round slice. This is undoubtedly the version favored by those who adore the traditional aspect of the ham curing process.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.145,00 KJ - 275,00 Kcal
Proteine Protein	26,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	19,00 / 6,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,00 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92003	2441226	7,00 kg



**Linea Superiore**  
Superior line



## GRAN BONÉ

**Prosciutto Cotto Alta Qualità**  
High Quality Italian Cooked Ham

**GRAN BONÉ** è prodotto con una coscia olandese di prima qualità selezionata e sapientemente disossata tramite la tecnica "osso sfilato", che permette di mantenere intatte tutte le fasce muscolari della coscia suina. Delicatamente cotto a vapore per ottenere un prosciutto cotto superiore e di Alta Qualità.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**GRAN BONÉ** is produced with a carefully selected, top quality Dutch hind leg, skilfully boned using the "osso filato" technique, which gently removes the bone while leaving all the muscular fibers of the ham intact. Gently steam cooked to obtain a superior ham of High Quality.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	576,84 KJ - 138,00 Kcal
Proteine Protein	20,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	6,00 / 2,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90110	2374445	8,00 kg





## PURO

### Coscia di Suino Intera Cotta al Vapore Stem-Cooked Hind Leg of Pork

PURO è un prodotto di nicchia dei cotti Negri: realizzato con Sale Rosa dell'Himalaya e con soli conservanti naturali. L'accurata selezione degli ingredienti, solo naturali, l'attenta lavorazione e l'alta qualità della carne sono alla base del PURO, la coscia di suino intera cotta al vapore, sana e buona.

### Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Zuccheri Aggiunti e Senza Derivati del Latte.

PURO is a niche product of the Negri cooked meat range: realizzato con Sale Rosa dell'Himalaya e con soli conservanti naturali. Carefully selected 100% natural ingredients, skilled processing and the finest quality meat come together to produce PURO, a steam-cooked hind leg of pork which is healthy and delicious.

### Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Added Sugar and Dairy-Free.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	619,48 KJ - 148,20 Kcal
Proteine Protein	21,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	7,00 / 2,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,30 / 0,30
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
10290	2566386	9,00 kg



## PAGNOTTA

**Prosciutto Cotto Scelto**  
Selected Cooked Ham

**PAGNOTTA** deriva da una coscia di suino: il risultato è un prosciutto cotto scelto. Caratterizzato dall'omogeneo color rosa, dal gusto dolce ed uniforme e dalla maggiore tenuta e resa della fetta al taglio.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**PAGNOTTA** derives from a pork leg: the result is a selected cooked ham. Characterized by homogeneous pink color, sweet and uniform taste and by the greater resilience and yield of slice cutting.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	430,54 KJ - 103,00 Kcal
Proteine Protein	18,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	3,00 / 1,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90150	2377809	7,00 kg

## NEGRI 6

**Prosciutto Cotto Scelto**  
Selected Cooked Ham

**NEGRI 6** è un prosciutto cotto scelto dalle carni rosee con un aroma intenso e un sapore ricco. La fetta compatta è la caratteristica di questo prodotto.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**NEGRI 6** is a cooked ham chosen from rosy meat with an intense aroma and a rich flavor. The compact slice is the characteristic of this product.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	543,40 KJ - 130,00 Kcal
Proteine Protein	18,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	6,00 / 2,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90120	2854188	8,00 kg



## GRAN FUMÉ

**Prosciutto Cotto Praga**  
Prague Cooked Ham

**GRAN FUMÉ** ricrea la bontà tipica del prosciutto cotto, impreziosita da una delicata affumicatura naturale con pregiati legni di faggio. Il risultato è un prosciutto cotto affumicato nutriente, gustoso e con un corretto equilibrio nutrizionale.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti,  
Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**GRAN FUMÉ** recreates the goodness typical of the cooked ham, enhanced by a delicate natural smoke with precious wood of beech. The result is a smoked cooked ham nutritious, tasty and with a proper nutritional balance.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates,  
Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	468,16 KJ - 112,00 Kcal
Proteine Protein	16,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	4,00 / 1,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	3,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90160	2869477	8,00 kg
90164	2450065	4,00 kg



**Linea Gastronomia**  
Deli line



## FIOTTO ARROSTO ALLE ERBE

Il **FIOTTO ARROSTO ALLE ERBE** è una coscia di suino delicatamente massaggiata, con l'aggiunta di erbe e spezie, lentamente cotta a vapore e con una leggera arrostitura che conferisce un piacevole gusto e una bellissima superficie ambrata.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**FIOTTO ARROSTO ALLE ERBE** is a pork thigh, delicately massaged, with the addition of herbs and spices, slowly steamed and with a light roasting which gives a pleasant taste and a beautiful amber surface.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	468,16 KJ - 112,00 Kcal
Proteine Protein	18,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	4,00 / 1,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90155	2000000	6,00 kg





## IL BRACE Prosciutto cotto

Il **BRACE** è ricavato dalla coscia di suino in osso, sapientemente lavorata, cotta ed affumicata in appositi forni per garantirne il gusto tipico.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**BRACE** is obtained by pork ham with bone, cooked and smoked in specific ovens to guarantee the typical taste.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	509,96 KJ - 122,00 Kcal
Proteine Protein	21,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	4,00 / 1,40
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
94000	2639980	7,5 kg



## EMILIA Fesa di tacchino arrosto

**EMILIA** è una fesa di tacchino intera sapientemente lavorata, leggermente speziata, cotta ed arrostita in appositi forni per garantirne il gusto tipico, con elegante rifinitura in spago. Prodotto ideale per diete a base di carni bianche, è indicato per ristorazione e alta gastronomia.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**EMILIA** is a whole turkey crown, skilfully cut and delicately seasoned, cooked and roasted in specific ovens to ensure its particular flavor, the elegantly trimmed with string. The ideal product for diets based on white meats, it is suitable for use in restaurants and high-end delis.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	353,21 KJ - 84,50 Kcal
Proteine Protein	17,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	0,50 / 0,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	3,00 / 1,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
45080	2936224	4,5 kg



## PORCHETTA

La nostra **PORCHETTA** viene preparata con la migliore lonza e pancetta di suino, insaporita con erbe, arrotolata e arrostita. Unica per gusto e profumo.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

Our **PORCHETTA** is prepared with the best loin of pork and pork belly, flavored with herbs, rolled and roasted. Unique for its taste and scent.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	685,52 KJ - 164,00 Kcal
Proteine Protein	18,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	10,00 / 3,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90400	2355828	4,80 kg
90403	2311422	5,50 kg
90404	2619900	2,00 kg





## MORTADELLA Bologna I.G.P.

La **MORTADELLA BOLOGNA** è solo quella IGP, garanzia e qualità "IGP" sono il riconoscimento che la Commissione Europea dà solo a quei prodotti che dimostrano di avere nobili origini e una lunga tradizione di qualità.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

The **MORTADELLA BOLOGNA** is only the IGP one. "IGP" guarantee and quality are the acknowledgment that the European Commission gives only to those products that have proven to have noble origins and a long tradition of high quality.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.208,02 KJ - 289,00 Kcal
Proteine Protein	15,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 8,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90621	2492485	14,00 kg
90623	2492485	7,50 kg
90625	2547398	3,50 kg



## MORTADELLA Bologna I.G.P. con pistacchio

La **MORTADELLA BOLOGNA** è solo quella IGP, garanzia e qualità "IGP" sono il riconoscimento che la Commissione Europea dà solo a quei prodotti che dimostrano di avere nobili origini e una lunga tradizione di qualità. L'aggiunta del pistacchio ne esalta ulteriormente il sapore.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

The **MORTADELLA BOLOGNA** is only the IGP, Control quality guarantee IGP are the recognition that the European Commission alone to those products that have proven to have noble origins and along tradition of high quality. The addition of pistachio nuts enhance the flavour.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.208,02 KJ - 289,00 Kcal
Proteine Protein	15,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 8,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90620	2655403	14,00 kg
90624	2655403	7,50 kg
90627	2342269	3,50 kg



## PICCADELLA Mortadella con peperoncino

La **PICCADELLA** è una sfiziosa mortadella di prima qualità, caratterizzata da un impasto di carne magra di suino con aggiunta di pregevole peperoncino, il tutto insaccato e cotto in appositi forni ad aria a temperatura controllata. È il prodotto ideale per aperitivi e stuzzichini.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**PICCADELLA** is a delicious, top quality mortadella, made of ground lean pork with the addition of top quality chili pepper, cased and cooked in special temperature-controlled dry air ovens. The ideal product accompaniment for cocktails and snacks.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.208,02 KJ - 289,00 Kcal
Proteine Protein	15,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 8,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90613	2314644	7,50 kg





## SALAME MILANO

Il **SALAME MILANO** è realizzato con carni magre e grasse di suino macinate, insaporite con aromi e spezie. Dal gusto delicato e particolarmente dolce, dopo alcuni mesi di stagionatura, al taglio ha colore rosso rubino tenue e la fetta ha un aspetto molto compatto e uniforme.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SALAME MILANO** is made with ground lean and fat pork, seasoned with aromas and spices. With its particularly sweet, delicate taste, after curing for a few months, it presents a pale ruby red color and the slices are compact, with a regular shape.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.458,00 KJ - 351,00 Kcal
Proteine Protein	24,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	28,00 / 10,30
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90902	2926546	3,00 kg
90904	2871649	1,50 kg



## SALAME UNGHERESE

Il **SALAME UNGHERESE** è realizzato esclusivamente con carni magre e grasse di suino, selezionate e mondate con cura. Il sapore leggermente affumicato e speziato, conferisce un gusto unico. Al taglio ha un colore rosso tenue e macinatura finissima ed uniforme.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SALAME UNGHERESE** is made only from carefully selected, ground, lean and fat pork. Its slightly smoked, spicy flavor gives it a unique taste. When sliced, it is a pale red color, displaying a regular, extra-fine grind.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.478,00 KJ - 356,00 Kcal
Proteine Protein	23,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	29,00 / 10,70
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90922	2822955	3,00 kg
90924	2723617	1,50 kg



## SALAME NAPOLI

Il **SALAME NAPOLI** è prodotto con carni magre pregiate di suino aromatizzate. Ha una consistenza compatta, un leggero profumo di affumicato, un sapore dolce e caratteristico, leggermente speziato. La fetta ha un colore rosso intenso.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SALAME NAPOLI** is a product made with fine lean pork, flavored with aromas. It has a compact texture, a slightly smoked aroma and a characteristic, sweet, lightly spiced flavor. The slice is a bright shade of red.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.441,00 KJ - 347,00 Kcal
Proteine Protein	29,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 10,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90932	2329827	1,80 kg
90934	2830048	0,90 kg



## SPIANATA PICCANTE

La **SPIANATA PICCANTE** è ottenuta da carni magre di suino finemente macinate.

L'attenzione alle fasi di lavorazione, pressatura, asciugatura e stagionatura, conferiscono a questo salame una caratteristica forma schiacciata, leggermente curva.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SPIANATA PICCANTE** is made from finely-ground lean pork.

The meticulous cutting, pressing, drying and curing phases give this cold cut its characteristic squashed, slightly curved shape.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.487,00 KJ - 359,00 Kcal
Proteine Protein	20,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	31,00 / 12,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90952	2506367	2,00 kg
90954	2853871	1,00 kg





## VENTRICINA PICCANTE

La **VENTRICINA PICCANTE** è un salame dalla forma caratteristica, insaporito con spezie. A macina grossa, la carne è rigorosamente tagliata a punta di coltello a formare cubetti irregolari.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**VENTRICINA PICCANTE** is a cold cut with a particular shape, flavored with spices. The meat is carefully diced with the tip of a knife into irregular chunks that give it a coarse grind.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.503,00 KJ - 359,00 Kcal
Proteine Protein	25,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	28,00 / 9,80
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,70 / 1,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90962	2462204	2,60 kg
90964	2761289	1,30 kg



## SALSICCIA PICCANTE

La **SALSICCIA PICCANTE** è un insaccato in budello dritto che le conferisce la forma a "bastone". Questa varietà di salsiccia si distingue per il suo gusto deciso dato dal peperoncino rosso piccante.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SALSICCIA PICCANTE** is a sausage contained in a natural straight casing that gives it its "walking stick" shape. This type of sausage stands out for its bold flavor, featuring spicy red chili pepper.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.437,00 KJ - 359,00 Kcal
Proteine Protein	20,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	31,00 / 12,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90820	2826814	1,00 kg



## SALAME CUOR GENTILE

Il **SALAME CUOR GENTILE** è un salume magro, ben stagionato, con un delicato profumo finemente speziato. Prende il nome dal budello naturale nel quale viene insaccato, dalla tipica forma sottile ed allungata.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**SALAME CUOR GENTILE** is a lean, carefully-cured salami with a delicate, lightly seasoned aroma. It takes its name from the natural casing in which it is contained, with its characteristic long, slender shape.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.461,00 KJ - 352,00 Kcal
Proteine Protein	25,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	28,00 / 10,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
93930	2678308	0,80 kg





## BRESAOLA Punta d'anca

La **BRESAOLA PUNTA D'ANCA** è un salume di alta gastronomia ricavato dal taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa di manzo privata del muscolo adduttore. La sapiente cura nella lavorazione con aromi e spezie di altissima qualità e l'asciugatura controllata con la successiva stagionatura delle carni, fanno della Bresaola Punta d'Anca un prodotto dagli ottimi standard qualitativi ideale per una dieta sana ed equilibrata.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti,  
Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**BRESAOLA PUNTA D'ANCA** is an high gastronomy cold cut, obtained from the finest meat, it corresponds to topside without the adductor muscle. The careful care in the working process with high quality spices and the controlled drying, followed by meat aging, make Bresaola di Punta d'Anca a product with optimal qualitative standards, ideal for an healthy and balanced diet.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates,  
Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 gr. OF PRODUCT

Energia Energy	696,00 KJ - 165,00 Kcal
Proteine Protein	30,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	4,80 / 2,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
94300	2335711	1,80 kg



## COPPA Stagionata

La **COPPA STAGIONATA** è un salume dal sapore unico e inconfondibile: delicato, aromatico e quasi dolce. Al taglio, la fetta si presenta di consistenza morbida al palato, con le parti grasse di colore bianco-rosaceo e le parti magre di colore rosso vivo.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti,  
Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**COPPA STAGIONATA** is a cold cut with a unique, unmistakable flavor: delicate, aromatic and almost sweet. When cut, the slice has a soft mouthfeel, and presents white, pinkish fatty parts and bright red lean parts.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates,  
Without Lactose and Dairy-Free.**

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.320,88 KJ - 316,00 Kcal
Proteine Protein	28,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	22,00 / 10,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,50 / 1,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92230	2678308	2,00 kg





## GUANCIALE

È un salume ricavato dalla guancia del maiale, aromatizzato naturalmente con sale e pepe, particolarmente utilizzato per ricette classiche tipo spaghetti alla carbonara o abbinato ad una bruschetta calda o ad una fetta di pane fresco.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

It is a sausage made from the cheek of the pig, flavored naturally with salt and pepper, used particularly in classic recipes such as spaghetti alla carbonara or combined with a warm bruschetta or a slice of fresh bread.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	2.473,00 KJ - 600,00 Kcal
Proteine Protein	12,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	61,00 / 23,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,70 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90010	2239749	0,60 kg



## CULATTA

La **CULATTA** è un salume che si produce partendo dall'accurata selezione delle carni: la parte più pregiata della coscia di suino.

La lunga stagionatura, che prevede il mantenimento della cotenna per tutta la durata del procedimento, conferisce al prodotto un profumo intenso, un gusto dolce ed una morbida consistenza della fetta.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**CULATTA** is a cold cut made from carefully selected meat, only using the finest part of the pork hind leg. It retains its rind during the long curing process, giving the product its strong aroma, sweet taste and soft texture when sliced.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.254,00 KJ - 300,00 Kcal
Proteine Protein	30,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	20,00 / 6,60
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,00 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92103	2853644	4,00 kg



## SPECK Affumicato naturalmente

La selezione della materia prima viene eseguita su prosciutti di suini pesanti. L'affumicatura naturale e delicata, prevede l'utilizzo di legni aromatici di faggio. La stagionatura, degna conclusione del processo di lavorazione, viene condotta nelle cantine con sistemi classici e naturali.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti,  
Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

The selection of the raw material is carried out on hams of heavy pigs. The smoking process natural and delicate, is performed with the use of aromatic woods of beech. The maturing, worthy conclusion of the manufacturing process, is carried out in cellars with classic and natural systems.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates,  
Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.153,68 KJ - 276,00 Kcal
Proteine Protein	27,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	18,00 / 7,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90002	2573710	4,00 kg
90000	2573710	2,00 kg





## GRAN FESA

La **GRAN FESA** è un crudo ottenuto da cosce selezionate di suini provenienti da macelli UE, sapientemente lavorato, salato e stagionato in apposite sale. Validata alternativa ai classici crudi esteri per il canale Horeca.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**GRAN FESA** is a raw ham obtained from selected pork legs, arriving from EU slaughterhouses, carefully worked, salted and dried in specific rooms. It represents a considerable alternative to classic foreign raw hams.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.107,00 KJ - 264,00 Kcal
Proteine Protein	39,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	12,00 / 4,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,00 / 0,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92200	2097020	6,00 kg



## MATTONELLA DI CRUDO

La **MATTONELLA DI CRUDO** è ottenuta da coscia di suino proveniente da allevamenti UE attentamente selezionati. L'ottimale stagionatura ne conferisce un gusto dolce e nello stesso tempo delicato. Ideale per il canale HORECA.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**MATTONELLA DI CRUDO** is made with the hind legs of swine raised in carefully selected EU farms. The optimal aging gives it a sweet, and at the same time, delicate taste. Ideal for HORECA channel.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.153,68 KJ - 276,00 Kcal
Proteine Protein	27,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	18,00 / 7,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	1,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92201	2619883	2,50 kg



## PANCETTA ARROTOLATA

La **PANCETTA ARROTOLATA** è rifilata in modo da darle la caratteristica forma cilindrica: la pancetta viene lavorata con sale, pepe ed erbe aromatiche. Dopo un breve periodo di salagione, viene arrotolata, legata e stagionata. Al taglio, la pancetta si presenta di colore rosso vivace. Il sapore è delicato e l'aroma leggermente saporito e speziato.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**PANCETTA ARROTOLATA** is trimmed to give the cut its characteristic cylindrical shape: the bacon is seasoned with salt, pepper and herbs. After a short salting phase, it is rolled, tied and cured. When cut, the bacon is a bright shade of red. The flavor is delicate and the aroma is slightly salty and spicy.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	2.179,00 KJ - 528,00 Kcal
Proteine Protein	15,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	52,00 / 17,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90455	2990455	2,00 kg



## PANCETTA COPPATA

La **PANCETTA COPPATA** viene ricavata dalla lavorazione della parte magra del suino e sottoposta a salatura.

Successivamente viene avvolta intorno ad una coppa, legata e stagionata.

Al palato, la fetta tagliata risulta sottile, compatta e con un tipico gusto leggermente speziato.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**PANCETTA COPPATA** is made only from lean, salted pork.

It is then rolled around a coppa, tied and cured. The slice is compact with a soft mouthfeel and a typical, slightly spicy taste.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.317,54 KJ - 315,20 Kcal
Proteine Protein	19,80
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	26,00 / 9,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,10
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90454	2892758	2,50 kg



## PANCETTA STESA AFFUMICATA

La **PANCETTA STESA AFFUMICATA** ha una lavorazione specifica che conferisce il caratteristico formato quadrato: per produrre la pancetta stesa stagionata, la parte della pancia, con relativa cotenna, non viene arrotolata, ma rifilata, salata, aromatizzata e quindi sottoposta ad un processo di affumicatura.

Quest'ultima, dona un gusto dolce e al tempo stesso stuzzicante.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**PANCETTA STESA AFFUMICATA** is the result of a specific production process that gives the product its characteristic square shape: to produce this cured, flat bacon, the specific part of the belly, along with its rind, is not rolled but trimmed, then salted, seasoned and smoked.

The smoking phase gives it its sweet, tempting flavor.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.299,00 KJ - 313,00 Kcal
Proteine Protein	22,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 9,30
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90456	2390456	1,00 kg



## PROSCIUTTO CRUDO MEC disossato pressato

Il **MEC** è un prosciutto crudo preparato con cosce di suini selezionate provenienti dall'Unione Europea, ma stagionate in Italia. Viene lavorato secondo tradizione, per un sapore naturale e delicato. Per chi necessita di una fetta compatta, è ideale la versione "disossato pressato": al taglio, presenta un colore rosso intenso vivo ed un sapore dolce e delicato.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**MEC** is a cured ham made with selected pork hind legs, sourced in the European Union but cured in Italy. It is made in keeping with tradition, resulting in its natural, delicate flavor. For those who need a compact slice, the "pressed boned" version is the perfect choice: when cut it presents a bright red color and a delicate, sweet flavor.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	852,72 KJ - 204,00 Kcal
Proteine Protein	28,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	10,00 / 3,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92102	2310438	6,00 kg



## PROSCIUTTO CRUDO MEC disossato addobbo

Il **MEC** è un prosciutto crudo preparato con cosce di suini selezionate provenienti dall'Unione Europea, ma stagionate in Italia. La versione "addobbo", grazie alla conformazione del prodotto, agevola l'affettamento.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**MEC** is a cured ham made with selected pork hind legs, sourced in the European Union but cured in Italy. The special shape of the "trimmed" version makes it particularly easy to slice.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	852,72 KJ - 204,00 Kcal
Proteine Protein	28,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	10,00 / 3,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	0,50 / 0,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
92101	2310438	6,00 kg



**Linea Catering**  
Catering line



## NEGRI 7

NEGRI 7 è ottenuto dalla selezione di cosce fresche suine provenienti da macelli selezionati della UE. L' uniformità del colore, il peso adeguato e una delicata cottura, permettono di ottenere un prodotto con un alta resa al taglio.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

NEGRI 7 is obtained through the selection of fresh pork legs coming from slaughterhouses of the UE. The even color, the right weight and a delicate cooking process, allow to obtain a product with a high yield when you cut the slice.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	468,16 KJ - 112,00 Kcal
Proteine Protein	16,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	4,00 / 1,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	3,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90130	2965207	8,00 kg
90134	2568317	4,00 kg



## GOLF

GOLF è realizzato con coscia anatomica di suino, elemento particolarmente contraddistintivo per i prodotti della categoria cui appartiene. Partendo dalle parti più magre dei prosciutti, la fetta mantiene una naturale morbidezza e fragranza.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

GOLF is made with using the entire pork hind leg, an element that distinguishes it from many of the similar, recomposed products found in the same category. By starting from the leanest part of the ham, the slice remains naturally soft and fragrant.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	476,52 KJ - 114,00 Kcal
Proteine Protein	15,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	4,00 / 1,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	4,50 / 1,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90180	2412522	8,00 kg
90185	2444158	4,00 kg



## ZERO

**ZERO** è adatto ad ogni tipo di utilizzo, sia per il catering che per il banco taglio. È una coscia anatomica cotta lentamente sottovuoto a vapore, per garantire al prodotto una lunga ed efficace conservazione. Questo prosciutto cotto si caratterizza per il minimo scarto, rendendolo un prodotto ad altissima resa.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**ZERO** is suitable for all kinds of uses, including both catering and the deli counter. It is an entire hind leg, slowly vacuum cooked with steam to guarantee the product a long and effective shelf life. This cooked ham is characterized by the fact that it produces minimum waste, making it a highly profitable product.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	476,52 KJ - 114,00 Kcal
Proteine Protein	15,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	4,00 / 1,50
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	4,50 / 1,50
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90190	2901900	8,50 kg







## FESA TACCHINO arrosto

Preparata con carne bianca, magra e tenera, derivata dai muscoli pettorali del tacchino. Per le sue proprietà nutritive, il basso contenuto di grasso e l'elevata digeribilità, la **FESA DI TACCHINO** è particolarmente indicata per una dieta sana ed equilibrata.

**Senza Glutine, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

Prepared with white meat, lean and tender, derived from pectoral muscles of turkeys. For its nutritional properties, the low fat content and high digestibility, the **TURKEY BREAST** is particularly indicated for a healthy and balanced diet.

**Gluten Free, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	395,01 KJ - 94,50 Kcal
Proteine Protein	16,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	0,50 / 0,10
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	6,50 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90300	2973345	6,00 kg



## PETTO DI POLLO arrosto

Preparato con carne bianca, magra e tenera, derivata dai muscoli pettorali del pollo, per le sue proprietà nutritive, il basso contenuto di grasso e l'elevata digeribilità, il **PETTO DI POLLO** è particolarmente indicato per una dieta sana ed equilibrata.

**Senza Glutine, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

Prepared with white meat, lean and tender, derived from pectoral muscles of chickens, for its nutritional properties, the low fat content and high digestibility, the **CHICKEN BREAST** is particularly indicated for a healthy and balanced diet.

**Gluten Free, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	361,57 KJ - 86,50 Kcal
Proteine Protein	14,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	0,50 / 0,20
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	6,50 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90500	2700365	6,00 kg



## LA CLASSICA mortadella

**LA CLASSICA** è l'originale mortadella emiliana dal gusto tipico e profumato. Nel classico formato cilindrico dal diametro di 24 e 21 cm., offre fette grandi e regolari ideali per affettatrice e per le mortadelle "gigantine" da esposizione.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**LA CLASSICA** is the original mortadella from Emilia with the typical and fragrant taste. In the classic format from cylindrical diameter of 24 and 21 cm. offers large slices and regular ideal for slicing and for mortadella "gigantine" from exposure.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1,224,74 KJ - 293,00 Kcal
Proteine Protein	14,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 10,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	3,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90631	2638901	15,00 kg - Ø 24 cm
90641	2314637	6,50 kg - Ø 21 cm



## LA CLASSICA mortadella con pistacchio

**LA CLASSICA** è l'originale mortadella emiliana dal gusto tipico e profumato. Nel classico formato cilindrico dal diametro di 24 e 21 cm., offre fette grandi e regolari ideali per affettatrice e per le mortadelle "gigantine" da esposizione. L'aggiunta del pistacchio ne esalta ulteriormente il sapore.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**LA CLASSICA** is the original mortadella from Emilia with the typical and fragrant taste. In the classic format from cylindrical diameter of 24 and 21 cm. offers large slices and regular ideal for slicing and for mortadella "gigantine" from exposure. The addition of pistachio nuts enhance the flavour.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1,224,74 KJ - 293,00 Kcal
Proteine Protein	14,00
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 10,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	3,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90630	2346704	15,00 kg - Ø 24 cm
90640	2314638	6,50 kg - Ø 21 cm



## DEL BORGO mortadella

**DEL BORGO** è la mortadella artigianale dal gusto deciso e profumato. Nel classico formato cilindrico dal diametro di 21 o 16 cm., offre belle fette grandi e regolari.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**DEL BORGO** is the artisanal mortadella with flavor and fragrance. In its classic cylindrical format with diameter of 21 or 16 cm., it offers beautiful large and regular slices.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.199,66 KJ - 287,00 Kcal
Proteine Protein	12,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 10,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	3,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90651	2314639	10,00 kg - Ø 21 cm
90661	2314677	3,50 kg - Ø 16 cm



## DEL BORGO mortadella con pistacchio

**DEL BORGO** è la mortadella artigianale dal gusto deciso e profumato. Nel classico formato cilindrico dal diametro di 21 o 16 cm., offre belle fette grandi e regolari. L'aggiunta del pistacchio ne esalta ulteriormente il sapore.

**Senza Glutine, Senza Polifosfati Aggiunti, Senza Lattosio e Senza Derivati del Latte.**

**DEL BORGO** is the artisanal mortadella with flavor and fragrance. In its classic cylindrical format with diameter of 21 or 16 cm., it offers beautiful large and regular slices. The addition of pistachio nuts enhance the flavour.

**Gluten Free, No Added Polyphosphates, Without Lactose and Dairy-Free.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 g. OF PRODUCT

Energia Energy	1.199,66 KJ - 287,00 Kcal
Proteine Protein	12,50
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi Fats of which Saturated Fatty Acids	25,00 / 10,00
Carboidrati di cui Zuccheri Carbohydrates of which sugars	3,00 / 1,00
Ceneri Ashes	Vedi scheda tecnica See technical info
aW aW	Vedi scheda tecnica See technical info
Umidità Moisture	Vedi scheda tecnica See technical info
Cloruro di sodio Sodium chloride	Vedi scheda tecnica See technical info
Valore pH pH value	Vedi scheda tecnica See technical info

Cod.	Cod. EAN	Peso Unitario / Unit Weight
90650	2314644	10,00 kg - Ø 21 cm
90660	2314637	3,50 kg - Ø 16 cm

## Abbiamo l'abitudine di guardare avanti.

### We have the habit of looking ahead.

Nel nostro settore la tradizione è importante. Ma lo è anche la capacità di evolvere, migliorando in termini di sicurezza, efficienza, qualità e rispetto per l'ambiente.

Abbiamo scelto di puntare sulla ricerca, sull'innovazione e sulla sostenibilità: produciamo salumi di altissima qualità e lo facciamo con tecnologie all'avanguardia, con l'obiettivo di ottimizzare il lavoro e creare prodotti sempre migliori.

Ogni giorno lavoriamo per elevare i nostri standard, senza mai perdere di vista le nostre origini e la nostra identità, che sono il nostro vero tesoro.

Perché non esiste crescita senza cultura.

Tradition is important in our sector. But so is the ability to evolve, improving in terms of safety, efficiency, quality and respect for the environment.

We have chosen to focus on research, innovation and sustainability: we produce high quality cold cuts and we do so with cutting-edge technologies, with the aim of optimising the work and creating better products.

Every day we work to improve our standards, without ever losing sight of our origins nor our identity, which are our true treasures.

Because there is no growth without culture.



NEGRI // ALTA SALUMERIA ITALIANA

**NEGRI**<sup>®</sup>  
ALTA SALUMERIA ITALIANA



**NEGRI**  
ALTA SALUMERIA ITALIANA

**NEGRI SALUMI**

ALTA SALUMERIA ITALIANA

**Sede Operativa**  
Operating Office

via Napoli, 11 - 41016 Novi di Modena (MO) - Italy

Tel +39 0425 1666183 - [info@negrisalumi.it](mailto:info@negrisalumi.it)

[www.negrisalumi.it](http://www.negrisalumi.it)