



**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.

**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.



## LA CENTENARIA

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

**LA CENTENARIA OVALE 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 10 Kg di peso.

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

**LA CENTENARIA OVALE SALE E PEPE** is the pièce de résistance 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 10 kilogrammes of weight.

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

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

Proteine Protein	Grassi Fats	Carboidrati Carbohydrates	Umidità Humidity
15,50	25,00	0,50	56,00
Ceneri Ashes	di cui Acidi Grassi Saturi of which Saturated Fatty Acids	di cui Zuccheri of which sugars	Cloruro di Sodio Sodium chloride
3,00	8,00	0,50	2,00
Valore Energetico KJ Energy Value KJ	Valore Energetico Kcal Energy Value Kcal	aW aW	Valore pH pH value
1.208,02	289,00	0,95	6,40



# NOVECENTO

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

**NOVECENTO** 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** 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 VALUES PER 100 gr. OF PRODUCT

Proteine Protein	Grassi Fats	Carboidrati Carbohydrates	Umidità Humidity
20,00	8,00	1,00	68,00
Ceneri Ashes	di cui Acidi Grassi Saturi of which Saturated Fatty Acids	di cui Zuccheri of which sugars	Cloruro di Sodio Sodium chloride
3,00	3,00	1,00	2,00
Valore Energetico KJ Energy Value KJ	Valore Energetico Kcal Energy Value Kcal	aW aW	Valore pH pH value
652,08	156,00	0,95	5,90





## 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 VALUES PER 100 gr. OF PRODUCT

Proteine Protein	Grassi Fats	Carboidrati Carbohydrates	Umidità Humidity
19,50	0,30	2,40	75,00
Ceneri Ashes	di cui Acidi Grassi Saturi of which Saturated Fatty Acids	di cui Zuccheri of which sugars	Cloruro di Sodio Sodium chloride
2,80	0,10	1,50	1,90
Valore Energetico KJ Energy Value KJ	Valore Energetico Kcal Energy Value Kcal	aW aW	Valore pH pH value
377,45	90,30	0,95	5,90





## GRAN BONÈ

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

**GRAN BONÈ** è prodotto con una coscia danese di prima qualità selezionata e sapientemente disossata tramite la tecnica aperta per rimuovere tutto il grasso in eccesso, mantenendo 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 BONÈ** is produced with a Danish hind of prime quality which is selected and expertly boned through the open technique to remove all the excess fat, keeping all the muscular bands of the pig thigh 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 VALUES PER 100 gr. OF PRODUCT

Proteine Protein	Grassi Fats	Carboidrati Carbohydrates	Umidità Humidity
20,00	6,00	1,00	70,00
Ceneri Ashes	di cui Acidi Grassi Saturi of which Saturated Fatty Acids	di cui Zuccheri of which sugars	Cloruro di Sodio Sodium chloride
3,00	2,00	1,00	2,00
Valore Energetico KJ Energy Value KJ	Valore Energetico Kcal Energy Value Kcal	aW aW	Valore pH pH value
576,84	138,00	0,95	5,90





## FIOCCO ARROSTO ALLE ERBE

**Prosciutto Cotto Scelto Fiocco Arrosto alle Erbe**  
Herb Roasted Choice Cooked Ham

Il **FIOCCO ARROSTO ALLE ERBE** è una coscia di suino senza noce 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.**

**FIOCCO ARROSTO ALLE ERBE** is a pork thigh is nut-free, 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 VALUES PER 100 gr. OF PRODUCT

Proteine Protein	Grassi Fats	Carboidrati Carbohydrates	Umidità Humidity
18,00	3,00	1,00	75,00
Ceneri Ashes	di cui Acidi Grassi Saturi of which Saturated Fatty Acids	di cui Zuccheri of which sugars	Cloruro di Sodio Sodium chloride
3,00	1,00	1,00	1,80
Valore Energetico KJ Energy Value KJ	Valore Energetico Kcal Energy Value Kcal	aW aW	Valore pH pH value
430,54	103,00	0,95	6,05





## Altri prodotti

### Other products

#### Prosciutti Cotti

##### Cooked ham

- Prosciutto Cotto Touchè Max Nazionale A.Q.
- Prosciutto Cotto Gran Negri Nazionale A.Q.
- Puro coscia di suino intera cotta al vapore
- Prosciutto Cotto Gran Bonè A.Q.
- Prosciutto Cotto Scelto Negri 6
- Prosciutto Cotto Scelto Fiocco - Pagnotta
- Prosciutto Cotto Negri 7
- Prosciutto Cotto Golf
- Prosciutto Cotto Negri 0

#### Gastronomia cotta e arrosto

##### Cooked delicatessen and roasted delicatessen

- Prosciutto Cotto alla Brace
- Prosciutto Cotto Scelto Fiocco Arrosto alle Erbe
- Gran Fumeè Praga
- Fesa di Tacchino Arrosto
- Gran Fesa di Tacchino Nazionale
- Petto di Pollo Arrosto
- Porchetta doppio Lombo Arrosto
- Porchetta Arrosto

#### Mortadelle

##### Mortadelle

- Mortadella La Centenaria con pistacchio
- Mortadella La Centenaria senza pistacchio
- Mortadella Bologna IGP con pistacchio
- Mortadella Bologna IGP senza pistacchio
- Mortadella La Classica con pistacchio
- Mortadella La Classica senza pistacchio
- Mortadella Del Borgo con pistacchio
- Mortadella Del Borgo senza pistacchio
- Mortadella Piccantella con peperoncino

#### Salami

##### Salami

- Salame Milano sotto vuoto
- Salame Ungherese sotto vuoto
- Salame Napoli sotto vuoto
- Spianata Piccante sotto vuoto
- Salsiccia Piccante intera x 2 pezzi sotto vuoto
- Ventricina Piccante sotto vuoto
- Salame Cuor Gentile in microforato

#### Stagionati

##### Seasoned cured meats

- Speck stagionato a metà sotto vuoto
- Bresaola Punta d'Anca a metà sotto vuoto
- Coppa Stagionata a metà sotto vuoto
- Guancia stagionato intero sotto vuoto

#### Pancette

##### Pancette

- Pancetta Arrotolata a metà sotto vuoto
- Pancetta Stesa Affumicata a metà sotto vuoto

#### Prosciutti crudi / crudi

##### Cured ham

- Prosciutto Crudo disossato Pressato Parma
- Prosciutto Crudo disossato Addobbo Parma
- Prosciutto Crudo disossato Addobbo Mec
- Prosciutto Crudo disossato Pressato Mec
- Gran Fesa
- Mattonella di Crudo a metà sotto vuoto

## 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 oggi: piccoli artigiani, diventati grandi.

### Negri today: little artisans, become big.

- 25 mila mq di superficie produttiva di cui 15 mila coperti nel nuovo stabilimento di Novi di Modena (MO)

- Certificazioni presenti nel sito di produzione BRC Food e IFS Food

- Oltre 50 specialità diverse tra prosciutti cotti, arrostiti, mortadelle, salami e stagionati

- Rete commerciale capillare in tutta Italia

- Presenza in Spagna, Francia, Belgio, Regno Unito, Svezia, Danimarca, Germania, Polonia, Slovenia, Croazia, Bulgaria, Romania, Malta e Libano.

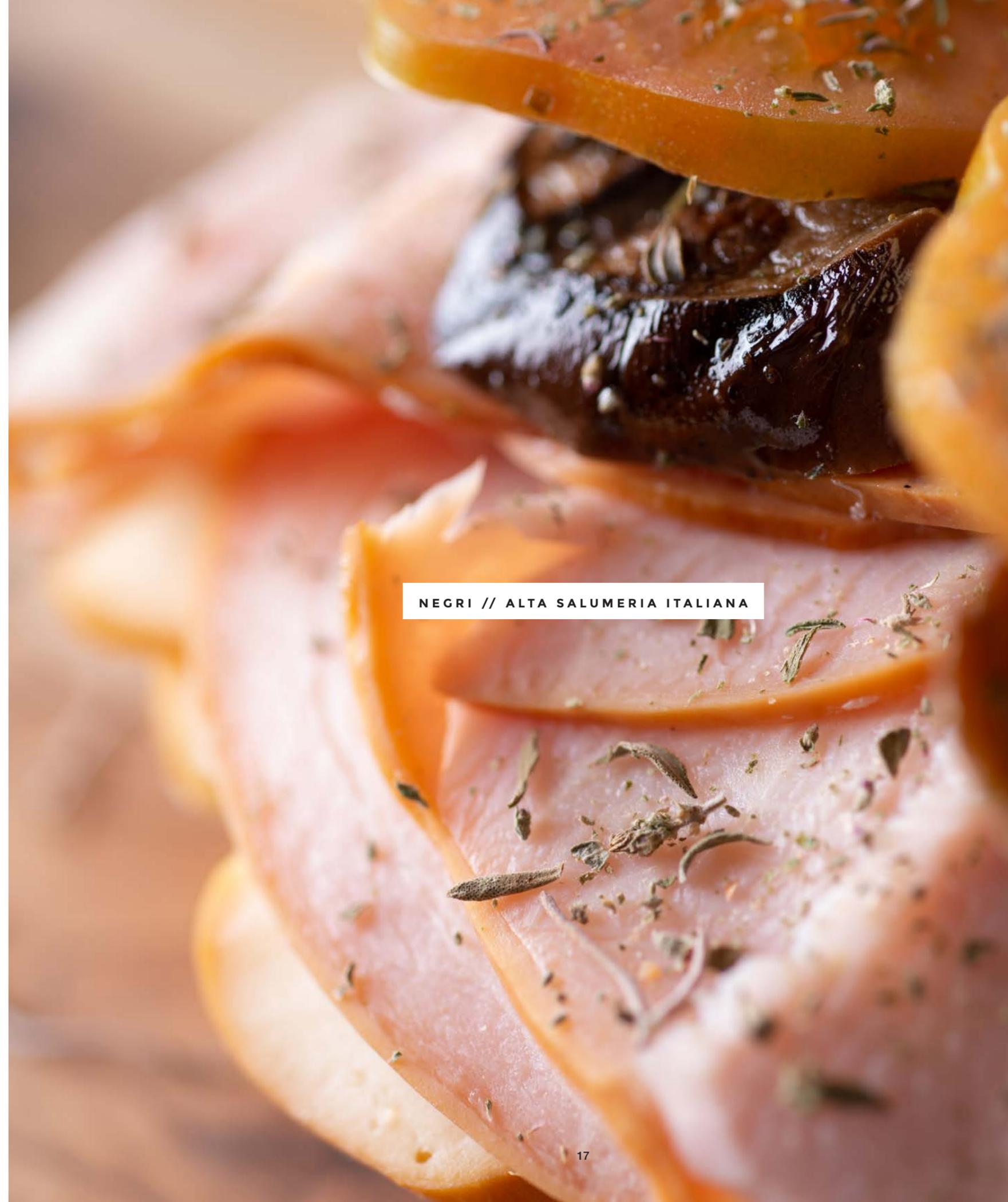
- 25 thousand square metres of production area of which 15 thousand metres are taken up by the new factory in Novi di Modena (MO)

- Certifications present on the BRC Food and IFS Food production site

- Over 50 different specialties including cooked hams, roasted meats, mortadelle, salami and cured hams

- Widespread sales network throughout Italy

- Presence in Spain, France, Belgium, United Kingdom, Sweden, Denmark, Germany, Poland, Slovenia, Croatia, Bulgaria, Romania, Malta and Lebanon.



NEGRI // 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)