

A wooden board filled with various cured meats, cheeses, and olives. The board is set on a striped cloth. The meats include slices of prosciutto, salami, and other cured meats. The cheeses include a large wedge of cheese with a dark rind and several smaller pieces of white cheese. The olives are dark and round. The background is a wooden surface with some bread and more olives.

SALUMI  
&  
FORMAGGI



*CH&F Borcolini*



**1130242**

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 22M+. 8KG**

L'eccellente materia prima consente l'utilizzo di bassissime quantità di sale che dona al prosciutto una dolcezza impareggiabile e la stagionatura particolarmente lunga ne arricchisce il profumo e la fragranza



**1130198**

**PR.BEL SAVIGNO PULITO FIORE SV KG.4**

la parte preziosa della coscia si va ad unire alle sapienti mani dei maestri Salumieri Montevercchio per dare vita a questo gioiello : La Culatta

**1130081**

**PROSC.CR.DI SAURIS IGP KG7,5**

**TOP(01004)**



Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura ottenuta con solo legno di faggio, è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e raffinato.





**1130013**

**FIOCCO W.SAURIS KG.1,6 CA.TOP  
S.V(03002)**

Il Fiocco nasce dalla parte più nobile della coscia del maiale, magra e saporita, che viene stagionata dopo una leggera affumicatura.



**1130223**

**GUANCIALE W.SAURIS SV KG.1,3  
TOP(17014)**

Una squisitezza dal classico aroma leggermente affumicato, adatto per i più vari consumi sia nelle ricette della tradizione italiana che affettato.



**1130126**

**SPECK W.SAURIS 1/2 SV KG 2,5CA.TOP (02002)**

Prodotto da cosce magre di suino, grazie ad un'antichissima ricetta tuttora rispettata e alla lenta stagionatura, acquista una morbidezza ed una dolcezza uniche.

**1130018**

**LARDO ALLE ERBE W.SAURIS  
KG.2 CA TOP (12001)**

Sublime nel suo equilibrio di gusto, il Lardo alle erbe è una vera prelibatezza. Ottimo consumato sopra una fetta di pane caldo, si può esprimere anche in cucina.



**1130165**

**PANCETTA AFF.CRUDA W.SAURIS  
1/2 SV. KG.1,7CA (10002)**

Una delicata affumicatura distingue anche la pancetta. Adatta a qualsiasi tipo di consumo per piatti raffinati e gustosi.



1130222

**SALAME NATURALE INT. GR.600 BAZZA**



utilizzo di carni selezionate, impastate con sale marino e pepe frantumato; infine, viene insaccato e legato manualmente in budello naturale, senza conservanti.

1130221

**PANCETTA NATURALE INT. KG.2,5 BAZZA (130)**



Un prodotto nato da cura e passione uniche, per recuperare la genuinità di antichi sapori. Viene utilizzato solo il cuore della pancetta, prima scotennata, poi mondata e massaggiata a mano con una miscela di sale, spezie e aromi naturali tramandata da generazione in generazione.

1130222

**SOPRESSA PURO SUINO KG.2,7CA.BAZZA (102)**



IL Regina dei salumi, e come tale viene prodotta nel massimo rispetto di tutta la sua importanza. L'impasto è formato da specifiche percentuali di coscia e pancetta, risultando più grasso e morbido rispetto a quello del Salame.



1130253

**SPECK STUFATO 1/2 KG.3,5 C  
NOCKER (22512)**



Carne cotta, affumicata con legno di faggio, prodotta e confezionata. Non è un salume stagionato, ma grazie all'affumicatura e alla cottura a vapore, il sapore rimane delicato e gustoso.



1130040

**TRANCIO PORCH.AL FORNO KG.6 CA  
MEGGIOLARO(1011)**

ottenuto dalla mezzena di suino arrostita, con la sola aggiunta di sale e spezie. Non contiene alcun additivo o conservante. La cottura è arrosto, a bassa temperatura e lentissima, dura un giorno intero. Il risultato è un prodotto molto tenero, quasi burroso al palato, ben equilibrato dalla leggera quantità di spezie ed erbe aromatiche con il grasso, con effetto setoso in bocca.



1130009

**COSCIA S. AL FORNO S.V S/O 1/2  
KG.4,5 CA.MEGGIOLARO(1028)**

La cottura arrosto viene fatta a bassa temperatura per circa 25 ore, per ottenere un prodotto molto tenero, e quasi burroso al palato. La delicatezza della carne è esaltata in maniera assoluta, non essendoci praticamente altro ingrediente. I profumi dell'arrostitura e la dolcezza della coscia ne fanno un prodotto molto elegante.



1130055

**PROSC.COTTO BRACE 1/2 S/LAT-GL. SV KG.3,75 CA.BECH**

Cottura lenta in forni speciali per forgiarne la particolare morbidezza; aggiunta di aromi naturali come il rosmarino ed altre erbe tipiche del territorio per esaltarne il profumo, la delicatezza ed il sapore.



1270001

**MORTADELLA TOP FAV. IN COTENNA KG.5**

Favola è la prima e unica mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale. Un brevetto originale del Salumificio Palmieri reso inconfondibile dal timbro a fuoco e dalla tipica legatura a mano. Un prodotto veramente unico che si distingue dalle altre mortadelle ed è adatto anche a consumatori con intolleranze alimentari. Delicata, per l'armonioso equilibrio di spezie, aromi naturali e miele. Digeribile, grazie all'uso sapiente dei diversi tagli di pregiate carni italiane. Naturale, senza lattosio, senza proteine del latte, senza glutammato e polifosfati aggiunti. Senza glutine. Favola è presente sul Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Inconfondibilmente profumata e morbida, grazie alla speciale cottura all'interno della cotenna.



1130263

**"R" PROSC. COTTO  
"COTTO'60A.Q." S.GL.KG.10CA.(260)**

Un prosciutto cotto unico. Dal sapore delicato, in un perfetto equilibrio tra le note dolci e quelle salate. Alla vista il Cotto '60 è di un bel colore rosato, con grasso ben distribuito che si scioglie in bocca, perfetto grado di umidità. Peculiarità sono la salatura manuale in arteria e la totale assenza di zuccheri raffinati e di aromi, sia naturali che artificiali. Al loro posto un buonissimo Miele ed una ribollita di spezie. Nel 2011 la rivista specializzata "Gambero Rosso" ha eletto il Cotto '60 miglior cotto d'Italia.

1130060

**PROS.COTTO MAGNOLIA TOP S.LAT  
KG.9,5 CA.B.(230)**

Prodotto dalla BranchiPSrl che rientra nella categoria prosciutto cotto "SCELTO". Di ottima fattura, proviene da cosce intere, non congelate e non contiene allergeni. Adatto ad una ristorazione veloce e pizzerie.

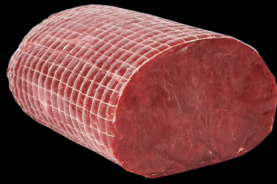


F. Bertoloni

11300066

**CARPACCIO BRESAOLA TOP KG. 2,3 CA**

**RAD  
(70113)**



Lavorato con una sapiente aromatizzazione, delicatamente massaggiato e lievemente stagionato alla fresca e frizzante aria delle nostre valli alpine. Per le sue caratteristiche ha solo il 2% di grassi ed è ricco di proteine, è un alimento estremamente sano e versatile, ideale per un antipasto appetitoso o per un secondo piatto veloce da preparare e raffinato da gustare.

**1130092**

**ROAST BEEF P. ANCA KG. 2,1 CA TOP  
(70045)**



Prodotto ottenuto da punta d'anca di bovino toelettata, salata mediante assorbimento di salamoia, zangolata delicatamente, legata meccanicamente, cotta a vapore tipo roast-beef, raffreddata e confezionata sottovuoto in condizioni controllate

1130003

**BRESAOLA PUNTA A.1/2 SV KG.1,5**

**CA.DE BAITA(10113)**



La De Baita rappresenta, infatti, la punta di diamante della produzione del rinomato salumificio valtellinese. Per questo salume vengono scelti sempre i migliori tagli anatomici punta d'anca, ovvero il taglio principe della coscia di manzo.

**1130212**

**BLACK ANGUS SOTTOFESA  
AFF.SV KG.1,7 TOP (P86B)**

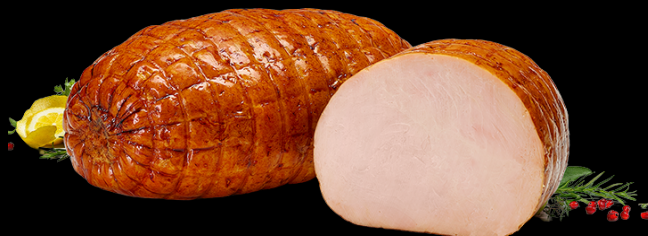


Sottofesa di Black Angus affumicata con legno di Faggio. Dal sapore delicato e con un'affumicatura delicata ma caratterizzante

**1130110**

**FESA TACCH.1/2 SV. S/GL.-ALLERG.-OGM KG.1,8(70011)**

Pagnotta ovale ottenuta da fese di tacchino toelettate, salate mediante iniezione di salamoia, intenerite, zangolate delicatamente, insaccate in budello e rete, cotte a vapore, raffreddate, confezionate sottovuoto in condizioni controllate, pastorizzate e nuovamente raffreddate



1130140

WURST.SERVELADE GR.300 PZ.22 KG.3  
(33122)



Wurstel di puro suino tipico dell'Alto Adige ad impasto fine, calibro grosso, affumicato. Ideale per la griglia e per la preparazione di hot dog.

1130138

WURST.BRAT WURST GR.250CA PZ.26  
KG.3 (30522)



Il Bratwurst è realizzato con carne di puro suino e budello naturale di primissima scelta, rispettando la tipica ricetta alpina. Ideale da fare bolliti.

1130132

STINCO ARR. PRE-COTTO KG.0,6



Stinco di prosciutto di puro suino, (stinco di coscia suina fresco con osso) sottoposto ad un processo di cottura e sterilizzazione in buste di alluminio sottovuoto.



1135017

FORM.BURRATINA BICCH. GR.120X10PZ C.P.(1399)

La burrata pugliese Murgella viene lavorata manualmente, creando un sacchetto di pasta filata che viene successivamente riempito con una cremosa farcitura a base di pasta di mozzarella e panna, detta stracciatella.



1135169

FORM.STRACCIATELLA GR.250 C.P.(1413)



La stracciatella è il ripieno gustoso e cremoso della burrata. Un mix di pasta filata stracciata e panna. Amata dai nostri consumatori, essa si presenta come un prodotto già pronto o, in alternativa, come un ingrediente versatile per arricchire altre preparazioni, crude o cotte.

1135017

FORM.BURRATINA BICCH. GR.120X10PZ C.P.(1399)

Diversamente dalla burrata tradizionale, la burrata affumicata Murgella ha un gusto più intenso. L'affumicatura naturale conferisce al prodotto un sapore deciso in contrasto con il suo cuore dolce e cremoso, e lo rende un prodotto adatto a essere gustato al naturale o all'interno di preparazioni più complesse.



1135049

**MOZZ. BUFALA CAMPANA DOP GR.125X8 PZ S.**



La mozzarella di bufala, dalla forma tipicamente mozzata da cui deriva il suo nome, e dal colore bianco avorio, si distingue per la sua compatta consistenza, e delizia il palato per il suo sapore leggermente acidulo, esaltato da quel pizzico di salinità rilasciato dal liquido di conservazione in cui essa galleggia.

1135193

**FORM. IMBRIAGO 1/4 SV KG.1,5**

Formaggio da tavola da latte vaccino, posto a maturare, dopo una prolungata stagionatura, direttamente nel vino rosso oppure nel vino bianco Glera nel caso dell'affinatura "bianca".



1135009

**F.PECORINO SCOPERINO KG.2,5 CA.**



Formaggio prodotto in quantità limitate e lavorato artigianalmente con ingredienti genuini. Stagionato in ambienti caratterizzati da un'altissima umidità e da una temperatura costante che conferiscono al prodotto una maturazione ottimale. Crosta dorata e invecchiata. Pasta bianca e leggermente scagliosa.

1135216

**FORM.MONTASIO DOP  
KG.1,5CA. SV (1613)**

Caratterizzato da una pasta cotta semidura che si presenta compatta, di colore bianco o giallo paglierino e con un'occhiatura regolare ed omogenea. La crosta, dapprima liscia, elastica e compatta, di colore marrone chiaro, si fa più secca progressivamente, con l'aumentare del tempo di maturazione che porta la pasta ad essere granulosa e friabile.

1135049

**MOZZ. BUFALA CAMPANA DOP  
GR.125X8 PZ S.**

È un formaggio fresco da tavola originario dell'omonimo altopiano delle Alpi. Semi duro, a pasta semicotta di colore bianco leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare, presenta una crosta sottile ed elastica. È Pronto in 20/40 giorni dalla produzione. Ricco di fermenti lattici vivi, ha un sapore delicato, morbido e gradevole con un piacevole aroma di latte.



Un gorgonzola sano e naturale, che deve il proprio successo a morbidezza e cremosità.  
Il Gorgonzola è sempre più fonte di ispirazione per cuochi e gourmet, perché sa rivelarsi un formaggio particolarmente adatto ad innumerevoli ricette: il suo sapore particolare offre infatti quel tocco in più ad antipasti, primi e secondi e persino dessert, sino alla degustazione classica.

**1135027**

**FORM.GORGONZOLA DOP. KG.1,5 CA O.(08AT)**



**1135211**

**"R"FORM.GORGONZOLA DOP AL CUCCH.1/2F.KG.6**



**1135213**

**FORM.DA PIASTRA VACOTTO SV 1/2 KG.2,5 (415)**



Pasta di colore paglierino chiaro, con piccola occhiatura sparsa, pasta compatta che si presta a fondere in cottura, sapore dolce e caratteristico.

**1135026**

**FORM.FIASCHETTO AFF.TO KG.1,9 CA.**



Il formaggio Fiaschetto Affumicato Nobili è un formaggio fresco a pasta filata affumicato naturalmente con trucioli di faggio. Caratterizzato da un sapore ricco tipico dei prodotti affumicati e da una consistenza piena e compatta, è perfetto per condire le vostre pizze, i primi piatti oppure come sfizioso antipasto.