



DAL 1959

MARTELLI

PROSCIUTTI COTTI INTERI

COOKED HAM



DAL 1959
MARTELLI



IL BONGUSTAIO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

IL BONGUSTAIO HIGH QUALITY COOKED HAM



BONGUSTAIO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Bongustaio "high quality" cooked ham
Le Jambon cuit "haute qualité" Bongustaio
Der gekochte Schinken Alta Qualità Bongustaio

FILIERA ITALIANA CONTROLLATA
SENZA GLUTINE • SENZA ALLERGENI

I

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità Bongustaio è un prodotto assolutamente sano e genuino, senza glutine, derivati del latte, amidi, proteine di soia e polifosfati. E' preparato solo con ingredienti e aromi OGM free ed è inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. E' ottenuto esclusivamente da cosce di Suino Pesante Padano, provenienti da allevamenti selezionati e controllati dai Consorzi dei prosciutti di Parma e San Daniele e il Gruppo Martelli attraverso la propria filiera controllata segue il processo dall'allevamento, attraverso le varie fasi della lavorazione fino al prodotto finito sulla tua tavola. Martelli è in grado di risalire a tutte le fasi identificando esattamente da quale allevamento il suino proviene e quando è nato (si potrebbe dire anche il nome del suino se a questo ne fosse dato uno...). A dimostrazione di tutto ciò, ogni singolo prosciutto riporta sull'etichetta il nome dell'allevamento di provenienza. Il prosciutto, ben sgrassato e denervato, viene cotto al vapore con la sola aggiunta degli ingredienti indispensabili per esaltarne il classico gusto morbido che solo le carni mature possono dare. L'esclusivo utilizzo di cosce italiane, il massaggio delicato e la lunga cottura, fanno di questo prosciutto cotto il prodotto più nobile della salumeria.

F

Le Jambon cuit "haute qualité" Bongustaio est un produit tout à fait sain et naturel, sans gluten, dérivés du lait, amidon, protéines de soja ni polyphosphates. Il est préparé uniquement avec des ingrédients et des arômes sans OGM et est reporté sur la liste des aliments sans gluten de l'Associazione Italiana Celiachia (Associazione italiana de la maladie coeliaque). Il est obtenu uniquement avec des cuisses de porc lourd padouan, provenant d'élevages sélectionnés et contrôlés par les Consortiums des jambons de Parme et San Daniele. Grâce à sa filière contrôlée, le Groupe Martelli suit le processus d'élevage à travers les différentes phases, de la préparation au produit fini sur votre table. Martelli est en mesure de remonter à toutes les phases en sachant exactement de quel élevage provient le porc et quand il est né (il serait presque possible de dire son nom s'il en avait un). Chaque jambon est accompagné d'un certificat d'origine reportant l'élevage de provenance. Le jambon, bien dégraissé et dénervé, est cuit au bouillon, en n'ajoutant que les ingrédients indispensables pour en exalter le goût classique délicat que seules les viandes mures peuvent donner. L'utilisation exclusive de cuisses italiennes, le massage délicat et la longue cuisson font de ce jambon cuit le produit le plus noble en charcuterie.



GB

Bongustaio "high quality" cooked ham is a completely healthy and natural product that is free from gluten, milk products, starch, soya protein and polyphosphates. It is prepared only with OGM free ingredients and flavourings and is included in the Handbook of the Italian Celiac Association. It is made exclusively from Suino Pesante Padano legs of pork from pig farms that are selected and checked by the Parma and San Daniele ham consortiums. Through its own controlled supply chain, Gruppo Martelli monitors all processing phases from breeding to when the end product reaches your table. Martelli is able to trace all processing phases by identifying exactly which farm the pig comes from and when it was born (its name could also be provided if only it had one...). Each individual ham comes with a certificate of origin showing its farm of origin. The ham, which is well defatted and denervated, is cooked naturally with the addition only of the ingredients essential to enhancing the classic smooth taste characteristic of only mature meat. The exclusive use of Italian legs of pork, a gentle massage and a long cooking time make this cooked ham the finest delicatessen product.

D

Der gekochte Schinken Alta Qualità Bongustaio ist ein absolut gesundes und naturreines Produkt, das weder Gluten, Milchfolgeprodukte, Stärke, Soja-Eiweiß oder Polyphosphate enthält. Er wird ausschließlich aus GVO-freien Zutaten und Aromastoffen zubereitet und wurde in das Verzeichnis des italienischen Zöliakie-Verbands (Associazione Italiana Celiachia) aufgenommen. Der Schinken wird ausschließlich aus Keulen des schweren Landschweins der Poebene (Suino Pesante Padano) gewonnen. Die Tiere stammen aus ausgewählten, von den Parma- und San Daniele-Schinkenverbänden überprüften Zuchten. Über ihre kontrollierte Lebensmittelkette verfolgt die Gruppe Martelli den Prozess von der Aufzucht über die verschiedenen Verarbeitungsphasen bis hin zum Endprodukt, das auf Ihrem Tisch landet. Martelli ist imstande, jede einzelne Phase zurückzuverfolgen und genau zu bestimmen, aus welcher Zucht das Schwein stammt und wann es geboren wurde (wenn das Schwein einen Namen hätte, würden wir den auch kennen ...). Herkunftsbescheinigung versehen, auf der die Herkunftszucht angegeben wird. Der sorgfältig von Fett und Nerven befreite Schinken wird auf natürliche Art gekocht. Dabei werden nur jene unverzichtbaren Zutaten hinzugefügt, die den klassischen weichen Geschmack, den nur reifes Fleisch haben kann, noch mehr hervorheben. Die ausschließliche Verwendung von italienischen Keulen, die sanfte Massage und das lange Kochen machen diesen gekochten Schinken zum edelsten Produkt des Wurstwarenbetriebs.

VENDA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

DEL VENDA HIGH QUALITY COOKED HAM



VENDA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*Del Venda "high quality" cooked ham
Jambon cuit "haute qualité" Del Venda
Prosciutto Cotto Alta Qualità Del Venda*

**SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI**



I

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità Del Venda si distingue per il suo gusto delicato e fragrante. E' ottenuto da cosce provenienti da selezionati macelli dell'UE, scelte per la grossa dimensione, unita al basso strato di grasso. Il Venda è adatto a persone con esigenze dietetiche particolari ed è inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia dei prodotti senza glutine; non contiene inoltre: polifosfati aggiunti, derivati del latte, amidi e proteine di soia.

GB

Del Venda "high quality" cooked ham stands out for its delicate and fragrant flavour. It is made with legs of pork from selected EU abattoirs. They are chosen for their large size and their thin layer of fat. Del Venda cooked ham is suitable for people with specific dietary needs and is included in the Handbook of the Italian Celiac Association of gluten-free products. In addition, it does not contain: added polyphosphates milk products starch soya protein.

F

Le Jambon cuit "haute qualité" Del Venda se distingue par son goût délicat et son arôme. Il est obtenu à partir des cuisses provenant d'abattoirs sélectionnés de l'UE, choisies pour leur grosse dimension et la fine couche de gras. Le jambon Venda est indiqué pour les personnes ayant des exigences diététiques particulières et est reporté sur la liste des aliments sans gluten de l'Associazione Italiana Celiachia (Association italienne de la maladie cœliaque) ; il ne contient en outre pas de de polyphosphates ajoutés de dérivés du lait d'amidons de protéines de soja.

D

Der Prosciutto Cotto Alta Qualità Del Venda zeichnet sich durch seinen besonders delikaten Geschmack und seinen wohlriechenden Geruch aus. Er wird aus Keulen aus ausgewählten Schlachthöfen der EU zubereitet, die wegen ihrer Größe und ihrer dünnen Fettschicht gewählt werden. Der Venda eignet sich für Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen und wurde in das Verzeichnis der glutenfreien Produkte des italienischen Zöliakie-Verbands (Associazione Italiana Celiachia) aufgenommen. Außerdem enthält er keine hinzugefügten Polyphosphate Milchfolgeprodukte Stärke Soja-Eiweiß.

DEI COLLI

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

DEI COLLI COOKED HAM



DEI COLLI

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Dei Colli cooked ham
Jambon cuit Scelto Dei Colli
Prosciutto Cotto Scelto Dei Colli

SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI

I

Prosciutto Cotto Scelto Dei Colli, il suo sapore e la sua compattezza sono gli elementi che ne hanno decretato il successo nei banchi delle migliori salumerie. Il Dei Colli è inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia dei prodotti senza glutine; non contiene inoltre: polifosfati aggiunti, amidi e proteine di soia.

F

La saveur et la compacité du Jambon cuit Scelto Dei Colli sont les éléments qui en ont décrété le succès sur le comptoir des meilleures charcuteries. Le Jambon Dei Colli est reporté sur la liste des aliments sans gluten de l'Associazione Italiana Celiachia (Association italienne de la maladie coeliaque) ; il ne contient en outre pas de polyphosphates ajoutés d'amidons de protéines de soja.



GB

The flavour and firmness of Dei Colli cooked ham are the characteristics that have made it successful at the best delicatessens. Dei Colli is included in the Handbook of the Italian Celiac Association of gluten-free products. In addition, it does not contain: added polyphosphates milk products starch soya protein.

D

Der Geschmack und die Kompaktheit des Prosciutto Cotto Scelto Dei Colli sind die Aspekte, die diesem Schinken in den besten Wurstwarenhandlungen zum Erfolg verholfen haben. Der Dei Colli wurde in das Verzeichnis der glutenfreien Produkte des italienischen Zöliakie-Verbands (Associazione Italiana Celiachia) aufgenommen. Außerdem enthält er keine hinzugefügten Polyphosphate Stärke Soja-Eiweiß.

D'ESTE

PROSCIUTTO COTTO

D'ESTE COOKED HAM



D'ESTE

PROSCIUTTO COTTO

D'Este cooked ham
Jambon cuit D'Este
Prosciutto Cotto D'Este

SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI

I

Il prosciutto cotto D'Este è ottenuto dalla lavorazione e cottura di cosce fresche suine particolarmente magre, provenienti da macelli dell'UE. Nella salamoia non vengono aggiunti glutine, derivati del latte, soia e polifosfati. L'assenza dello stinco e la sgrassatura interna ed esterna, particolarmente curata, permette di ottenere un prodotto con resa al taglio decisamente elevata.

F

Le jambon cuit D'Este est issu de la préparation et de la cuisson de cuisses de porc fraîches particulièrement maigres, provenant des abattoirs de l'EU. Aucune source de gluten, de dérivés du lait, de soja ni de polyphosphates n'est ajoutée à la saumure. L'absence d'os et le dégraissage interne et externe, particulièrement soigné, permettent d'obtenir un produit avec un rendement à la coupe très élevé.



GB

D'Este cooked ham is obtained from processing and cooking fresh legs of pork that are particularly lean, from EU abattoirs. Gluten, dairy products, soya and polyphosphates are not added to the brine. The absence of the shin and the internal and external defatting process, which is carefully done, allows us to obtain a product with little waste when slicing.

D

Der Prosciutto Cotto D'Este entsteht aus der Verarbeitung von frischen, besonders mageren Schweinekeulen aus Schlachthöfen der EU. Zur Pökelsalzlake werden weder Glutenquellen, noch Milchfolgeprodukte, Soja oder Polyphosphate hinzugefügt. Da die Keule vom Knochen und, sowohl innen als auch außen, von einem Großteil der Fettschicht befreit wurde, ist der Schnittertrag dieses Schinkens besonders hoch.

CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

HIGH QUALITY COOKED HAM WITH PARMIGIANO REGGIANO CREAM



CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Quality cooked ham with Parmigiano Reggiano
Jambon cuit de qualité supérieure à la crème de
Parmigiano Reggiano
Der Prosciutto Cotto Alta Qualità mit Parmesancreme

SENZA GLUTINE

I

Prodotto innovativo, autorizzato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano. Le cosce nazionali della Filiera Martelli vengono cotte a vapore per più di 26 ore su griglia conferendo una forma inconfondibile con una resa ottimale in affettamento. In questo modo la carne mantiene intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche. L'aggiunta di crema di Parmigiano Reggiano conferisce una nota caratteristica esaltando le qualità di entrambi i prodotti. Contiene infatti il 4% di Parmigiano Reggiano. Il Parmigiano Reggiano DOP viene aggiunto sotto forma di crema per permetterne il completo assorbimento nella carne. Senza glutine, polifosfati, amidi, glutammato, soia. E' inoltre a tasso accresciuto di calcio e ferro ed ad alto contenuto di proteine, nutrienti essenziali per la crescita di bambini e adolescenti. Il ferro è importantissimo per lo sviluppo cerebrale e psicomotorio. Il calcio aiuta a sviluppare correttamente la massa osseo-scheletrica. Le proteine sono nutrienti essenziali per la crescita e il rafforzamento dei muscoli.

F

Un produit absolument unique en son genre. Les cuisses nationales de la Filière Martelli sont cuites à la vapeur pendant plus de 26 heures sur une grille ce qui leur donne une forme unique avec un excellent rendu au tranchage. De cette façon la chair conserve toutes ses caractéristiques organoleptiques. L'ajout de crème de Parmigiano Reggiano donne une note caractéristique en exaltant les qualités des deux produits. Contient 4% de Parmigiano Reggiano. Le Parmigiano Reggiano AOP est ajouté sous forme de crème pour permettre une absorption complète dans la viande. Sans gluten, polyphosphates, amidons, soja. Jambon cuit de qualité supérieure à la crème de Parmigiano Reggiano a plus de calcium et de fer et riche en protéines, nutriments essentiels pour la croissance des enfants et des adolescents. Le fer est très important pour le développement cérébral et psychomoteur. Le calcium aide à développer correctement la masse osseuse. Les protéines, en particulier celles avec une haute valeur biologique comme celles contenues par exemple dans le lait, les produits laitiers et la viande sont des nutriments essentiels pour la croissance et le renforcement des muscles.



GB

A product absolutely unique in its kind. The national legs of Filiera Martelli are steamed for over 26 hours on a grille, giving them an unmistakable shape and optimal yield when slicing. This way the meat keeps all its organoleptic properties intact. The addition of Parmigiano Reggiano cream gives a characteristic note, enhancing the properties of both products. Contains 4% of Parmigiano Reggiano. Parmigiano Reggiano DOP is added as a cream to allow it to be absorbed into the meat. No gluten, polyphosphates, starch or soy. The High Quality cooked ham with Parmigiano Reggiano cream has an increased rate of calcium and iron and high protein content, vital nutrients for the growth of children and teenagers. Iron is very important for brain and psychomotor development. Calcium helps the correct development of the bone-skeletal mass. Proteins, high biological value proteins in particular such as those found in milk, their derivatives and meat, are vital nutrients for muscle growth and reinforcement.

D

Ein absolut einzigartiges Produkt. Die aus Italien stammenden Schweinekeulen der Martelli-Produktionskette werden über 26 Stunden lang über dem Grill dampfgegart und erhalten dadurch eine unverwechselbare Form und einen optimalen Schnittertrag. Auf diese Weise behält das Fleisch alle seine organoleptischen Eigenschaften bei. Die Zugabe von Parmesancreme verleiht dem Schinken eine typische Geschmacksnote und bringt die Qualität beider Produkte besonders zur Geltung. Enthält 4% Parmesankäse (Parmigiano Reggiano). Der DOP-Parmesankäse wird als Creme hinzugefügt, damit er vom Fleisch vollständig aufgesaugt werden kann. Glutenfrei. Ohne Polyphosphate, Stärke und Soja. Der Prosciutto Cotto Alta Qualità mit Parmesancreme ist mit Calcium und Eisen angereichert und besonders eiweißhaltig und liefert somit wesentliche Nährstoffe für das gesunde Wachstum von Kindern und Jugendlichen. Eisen ist besonders für die Gehirnentwicklung sowie für die psychomotorische Entwicklung wichtig. Calcium trägt zu einem korrekten Aufbau der Knochenmasse und des Skeletts bei. Eiweiße im Allgemeinen und besonders die biologisch hochwertigen Eiweiße, die in der Milch und ihren Folgeprodukten sowie im Fleisch enthalten sind, sind wesentliche Nährstoffe, die zum Wachstum und zur Stärkung der Muskeln beitragen.

AL TARTUFO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

HIGH QUALITY COOKED HAM WITH TRUFFLE



AL TARTUFO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

high quality cooked ham with Truffle
jambon cuit de qualité supérieure à la Truffe
Prosciutto Cotto Alta Qualità al Tartufo

SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI



I

Cosce fresche pesanti vengono disossate, salate, legate e adagiate sulla griglia per essere cotte al vapore per un giorno intero non prima di essere farcite con scaglie di tartufo nero. Pochi semplici passaggi eseguiti da esperti salumieri per ottenere un prosciutto cotto alta qualità al Tartufo dal gusto incredibilmente equilibrato. Senza glutine, non vengono aggiunti polifosfati, soia, amidi e derivati del latte.

GB

Heavy fresh legs are deboned, salted, tied and placed on the grille to be steamed for a whole day, after being stuffed with black truffle flakes. A few simple steps carried out by expert butchers to obtain a high quality cooked ham with Truffle with an incredibly balanced taste. No gluten, polyphosphates, soy, starch or milk derivatives are added.

F

Cuisses fraîches lourdes désossées, salées, liées et placées sur une grille et cuites à la vapeur pendant une journée entière avant d'être farcies avec des écailles de truffe noire. Quelques simples étapes effectuées par des charcutiers expérimentés pour obtenir un jambon cuit de qualité supérieure à la Truffe au goût incroyablement équilibré. Sans gluten, ni polyphosphates ajoutés, soja, amidons et dérivés du lait.

D

Frische schwere Schweinekeulen werden von den Knochen befreit, gesalzen, gebunden und auf den Grill gelegt, um dort einen ganzen Tag lang dampfgegart zu werden. Zuvor werden sie noch mit schwarzen Trüffelscheiben gefüllt. Wenige, einfache Verarbeitungsschritte, die von erfahrenen Wurstmachern durchgeführt werden, damit der Prosciutto Cotto Alta Qualità al Tartufo seinen unglaublich ausgewogenen Geschmack erhält. Glutenfrei. Es werden weder Polyphosphate, noch Milchfolgeprodukte, Soja oder Stärke hinzugefügt.

ROSMARINO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

ROSEMARY HIGH QUALITY COOKED HAM



ROSMARINO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Rosemary high quality cooked ham
Le Jambon cuit haute qualité aux herbes
Der Prosciutto Cotto Alta Qualità Rosmarino

SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI



I

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità al Rosmarino è un prosciutto arrosto, legato a mano, cotto al forno su griglia e lavorato artigianalmente secondo la migliore tradizione. Un delicato trito di spezie ed erbe aromatiche viene aggiunto durante la cottura. L'arrostitura esalta il delicato aroma e conferisce la caratteristica doratura. E' adatto a persone con esigenze dietetiche particolari ed è inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia dei prodotti senza glutine; non contiene inoltre: polifosfati aggiunti, derivati del latte, amidi e proteine di soia.

GB

Rosemary high quality cooked ham is a roasted hand-tied ham, which is oven-cooked on a grill and hand-processed in line with the best tradition. A delicate blend of crushed spices and herbs is added during cooking. Roasting brings out its subtle flavour and gives it its characteristic golden appearance. It is suitable for people with specific dietary needs and is included in the Handbook of the Italian Celiac Association of gluten-free products. In addition, it does not contain: added polyphosphates milk products starch soya protein.

F

Le Jambon cuit haute qualité aux herbes est un jambon rôti, lié à la main, cuit au four sur le gril et travaillé artisanalement selon la meilleure tradition. Un hachis d'épices et d'herbes aromatiques délicat est ajouté durant la cuisson. Le rôissage en exalte l'arôme délicat et lui confère sa dorure caractéristique. Le jambon aux herbes Martelli est indiqué pour les personnes ayant des exigences diététiques particulières et est reporté sur la liste des aliments sans gluten de l'Associazione Italiana Celiachia (Association italienne de la maladie coeliaque) ; il ne contient en outre pas de polyphosphates ajoutés de dérivés du lait d'amidons de protéines de soj.

D

Der Prosciutto Cotto Alta Qualità Rosmarino ist ein gebratener, handgebundener Schinken, der im Ofen auf dem Grill gekocht und nach der besten Tradition handwerklich verarbeitet wird. Während des Garens wird eine delikate Mischung aus Gewürzen und Kräutern hinzugefügt. Das Anbraten hebt das delikate Aroma besonders hervor und verleiht dem Produkt seine typische Bräune. Der Rosmarino eignet sich für Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen und wurde in das Verzeichnis der glutenfreien Produkte des italienischen Zöliakie-Verbands (Associazione Italiana Celiachia) aufgenommen. Außerdem enthält er keine hinzugefügten Polyphosphate Milchfolgeprodukte Stärke Soja-Eiweiß.

AFFUMICATO

PROSCIUTTO COTTO

SMOKED COOKED HAM



AFFUMICATO

PROSCIUTTO COTTO

Smoked cooked ham
Jambon Cuit Fumé
Geräucherter gekochter Schinken

SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI

I

Coscia suina magrissima legata manualmente con spago di lino e cotta nel forno dove l'affumicatura conferisce alla carne un aroma delicato ed inconfondibile. E' inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia dei prodotti senza glutine e inoltre non contiene derivati del latte, polifosfati aggiunti e soia.

F

Cuisse de porc très maigre liée à la main avec de la ficelle de lin et cuite au four où le fumage confère un arôme délicat et unique à la viande. Il est reporté sur la liste des aliments sans gluten de l'Associazione Italiana Celiachia (Association italienne de la maladie cœliaque) et ne contient en outre pas de dérivés du lait, de polyphosphates ajoutés ni de soja.



GB

It is a very lean leg of pork that is hand-tied with linen string and oven-cooked so that the smoking process gives the meat a delicate and unique aroma. It is included in the Handbook of the Italian Celiac Association of gluten-free products and does not contain milk products, added polyphosphates or soya.

D

Magere, per Hand mit Leinenbindfaden gebundene Schweinekeule, die im Ofen gekocht und leicht geräuchert wird, was dem Fleisch ein unverwechselbar delikates Aroma verleiht. Der Schinken wurde in das Verzeichnis der glutenfreien Produkte des italienischen Zöliakie-Verbands (Associazione Italiana Celiachia) aufgenommen und enthält außerdem weder Milchfolgeprodukte, noch hinzugefügte Polyphosphate oder Soja.

PORCHETTA ARROSTO

LOIN OF PORK



PORCHETTA ARROSTO

Loin of pork
Longe de cochon
Schweinelende

SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI



I

Lonza di maiale avvolta in una pancetta magrissima e farcita con un delicato trito di spezie. In seguito arrostita su griglia per completare ed esaltare il caratteristico sapore deciso. Senza glutine, non vengono aggiunti polifosfati, soia, amidi e derivati del latte.

GB

Loin of pork wrapped in very lean bacon and stuffed with delicate chopped spices. Roasted on a grille to complete and enhance its characteristic intense flavour. No gluten, polyphosphates, soy, starch or milk by-products are added.

F

Longe de cochon recouverte de petit salé très maigre et farcie avec de délicates épices hachées. Ensuite rôtie sur une grille pour compléter et exalter le goût caractéristique relevé. Sans gluten, ni polyphosphates ajoutés, soja, amidons et dérivés du lait.

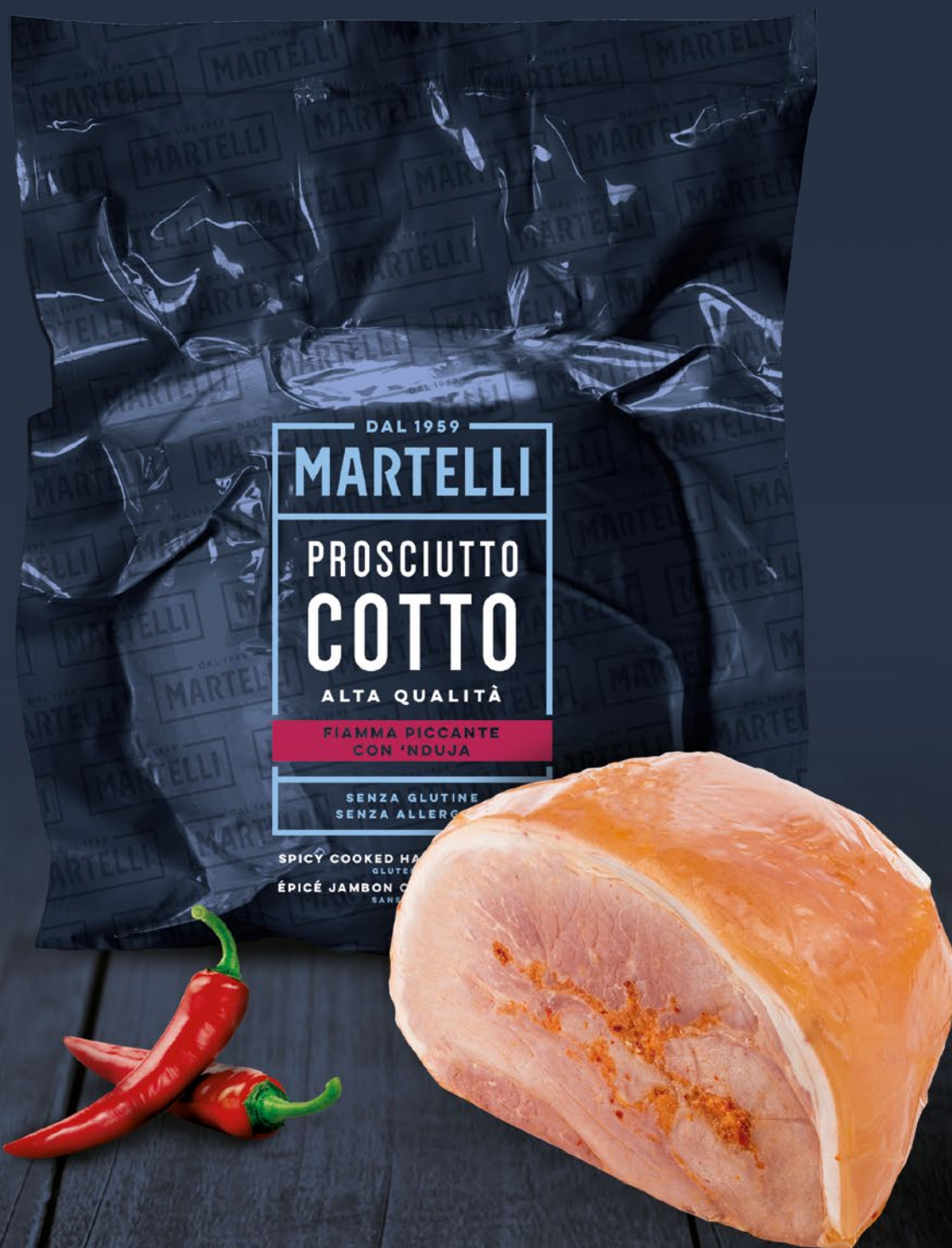
D

Schweinelende, umhüllt mit magerem Bauchspeck und gefüllt mit einer delikaten Gewürzmischung. Die Schweinelende wird auf dem Grill gebraten, um ihren entschiedenen Geschmack besonders zur Geltung zu bringen. Glutenfrei. Es werden weder Polyphosphate, noch Milchfolgeprodukte, Soja oder Stärke hinzugefügt.

FIAMMA PICCANTE CON 'NDUJA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

HIGH QUALITY COOKED HAM SEASONED WITH CHILI AND REAL N'DUJA CALABRESE



FIAMMA PICCANTE CON 'NDUJA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*High-quality cooked ham seasoned with
chilli and real 'Nduja calabrese*

*Jambon cuit de Haute Qualité parfumé
au piment et au vrai 'Nduja calabrais.*

**SENZA GLUTINE
SENZA ALLERGENI**

I

Il "Fiamma" è un prosciutto cotto di Alta Qualità aromatizzato con peperoncino e vera 'Nduja calabrese. La coscia fresca viene disossata, salata e adagiata su griglia per essere cotta a vapore. L'originale 'Nduja di Spilinga è un salume spalmabile dalla consistenza morbida e cremosa, dal sapore molto piccante e dal colore rosso scuro. Grazie a questo originale connubio il Fiamma si distingue per il suo gusto deciso e saporito ma alla stesso tempo equilibrato.

F

Le « Fiamma » est un jambon cuit de Haute Qualité parfumé au piment et au vrai 'Nduja calabrais. La cuisse fraîche est désossée, salée et posée sur un gril pour être cuite à la vapeur. Le 'Nduja de Spilinga original est une saucisse à tartiner à la consistance souple et crémeuse, au goût très épicé et de couleur rouge foncé. Grâce à cette combinaison originale, la Fiamma se distingue par son goût fort et savoureux et en même temps équilibré.



GB

"Fiamma" is a high-quality cooked ham seasoned with chilli and real 'Nduja calabrese (Calabrian sausage). The fresh leg of pork is boned, salted and placed on a grill to be steam cooked. The original 'Nduja di Spilinga is a spreadable sausage with a soft and creamy texture, a very spicy taste and a dark red colour. Thanks to this unique combination, Fiamma ham stands out with its distinct, tangy yet balanced flavour.

D

Der „Fiamma“ ist ein gekochter Schinken von hoher Qualität, aromatisiert mit scharfem Paprika und echter kalabrischer 'Nduja. Die frische Keule wird entbeint, gesalzen und zum Dampfgaren auf einen Rost gelegt. Die echte 'Nduja aus Spilinga ist eine weiche, cremige, sehr scharfe dunkelrote Streichwurst. Dank dieser originellen Kombination zeichnet sich der Fiamma durch seinen entschieden herzhaften, aber zugleich ausgewogenen Geschmack aus.

ALTA QUALITÀ

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

HIGH QUALITY ITALIAN ROAST TURKEY BREAST



ALTA QUALITÀ

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

High Quality Italian Roast Turkey Breast
Filet de Dinde italien rôti Haute Qualité
Petto di Tacchino Italiano arrosto

100% ITALIANO
SENZA GLUTINE • SENZA ALLERGENI



I

Prodotto esclusivamente con petto intero con pelle (non singole fese assemblate o ricomposte) di tacchino maschio italiano. Selezioniamo esclusivamente petti di grossa pezzatura che leghiamo singolarmente per donare al prodotto una forma caratteristica. Dopo una lenta cottura a vapore, il petto di tacchino viene arrostito in modo da esaltarne l'aroma ed ottenere la caratteristica doratura.

Ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata. Senza glutine. Nella salamoia non aggiungiamo alcun ingrediente che permetta un'alta percentuale di siringatura. Infatti non contiene: amidi, carragenina, fecola di patate, polifosfati, soia e derivati del latte.

GB

High Quality Italian Roast Turkey Breast

Produced exclusively with whole breast with skin (not single assembled or reconstituted slices) of Italian male turkey. We only select large turkey breasts that we bind individually to give the product its characteristic shape. After slow steam cooking, the turkey breast is roasted to enhance its aroma and obtain its characteristic golden brown colour.

Ideal for a healthy balanced diet. Gluten-free.

We do not add any ingredients to the brine, allowing a high percentage of syringing. In fact, it does not contain: starch, carrageenan, potato starch, polyphosphates, soya or milk products.

F

Filet de Dinde italien rôti Haute Qualité

Produit exclusivement avec poitrine entière avec la peau (pas de simples tranches assemblées et recomposées) de dinde mâle italienne. Nous sélectionnons exclusivement des poitrines de grosse taille que nous attachons individuellement pour donner au produit une forme caractéristique. Après une cuisson à la vapeur lente, la poitrine de dinde est rôtie de manière à exalter l'arôme et obtenir la coloration caractéristique.

Idéal pour une alimentation saine et équilibrée. Sans gluten.

Dans la saumure nous n'ajoutons aucun ingrédient qui permette un pourcentage élevé de seringage. En effet il est sans : amidons, carraghénine, fécule de pommes de terre, polyphosphates, soja et dérivés du lait.

D

Petto di Tacchino Italiano arrosto (Gebratene italienische Truthahnbrust) Alta Qualità

Ausschließlich aus ganzen Bruststücken mit Haut (also nicht aus einzelnen zusammengesetzten Scheiben) italienischer Truthähne hergestellt. Wir wählen ausschließlich große Bruststücke aus, die wir dann einzeln binden, um dem Produkt seine typische Form zu geben. Die Truthahnbrust wird zuerst langsam dampfgegart und dann gebraten. Auf diese Weise wird ihr Aroma besonders zur Geltung gebracht und sie erhält ihre typische goldbraune Färbung.

Ideal für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Glutenfrei.

Zur Pökelsalzlake fügen wir keine Zutaten hinzu, die eine hohe Einspritzmenge ermöglichen. So enthält sie weder: Stärke, Carrageen, Kartoffelstärke, Polyphosphate, Soja oder Milchfolgeprodukte.

PIT

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

HIGH QUALITY ITALIAN ROAST TURKEY BREAST PIT

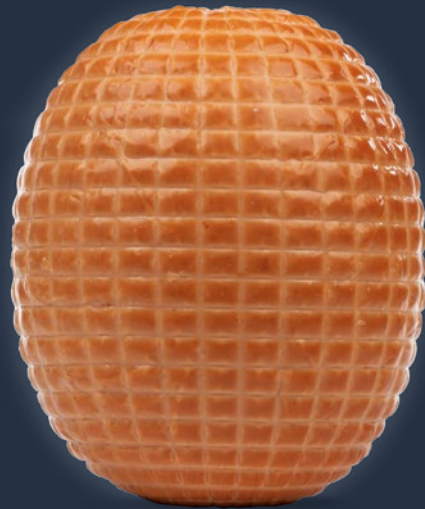


PIT

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

High Quality Italian Roast Turkey Breast PIT
Filet de Dinde italien rôti Haute Qualité PIT
Petto di Tacchino Italiano arrosto PIT

100% ITALIANO
SENZA GLUTINE • SENZA ALLERGENI



I

Petto di tacchino prodotto esclusivamente con materia prima Italiana, aromatizzato con ingredienti naturali, cotto in rete e arrostito al forno. L'arrostitura ne esalta il delicato aroma e conferisce una caratteristica doratura. A basso contenuto di grassi, è ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata. Senza glutine, polifosfati, soia, derivati del latte.

GB

Turkey breast flavoured with natural seasonings, hand-tied and roasted in the oven. Roasting brings out its delicate flavour and gives it a characteristic golden appearance. Low in fats, it is ideal for a healthy and balanced diet. It is free from gluten, polyphosphates, soya and milk products.

F

Poitrine de dinde aromatisée avec des arômes naturels, montée en rôti et cuite au four. Le rôtiage en exalte l'arôme délicat et lui confère sa dorure caractéristique. C'est l'idéal pour une alimentation saine et équilibrée vu sa faible teneur en matières grasses. Sans gluten, polyphosphates, soja ni dérivés du lait.

D

Mit natürlichen Aromen gewürzte, in ein Bratennetz gehüllte und im Ofen gebratene Putenbrust. Das Anbraten hebt das delikate Aroma des Fleisches besonders hervor und verleiht dem Produkt seine typische Bräune. Sehr mager, ideal für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Ohne Gluten, Polyphosphate, Soja, Milchfolgeprodukte.