



SALAME
AQUILA

SALUMIFICIO
sorrentino

BONTÀ DA MORDERE

LENTA STAGIONATURA
GUANCIALE

FATTO A MANO
DA MAESTRI
SALUMICELLAI

sorrentino.com

SALUMIFICIO
sorrentino

BONTÀ DA MORDERE

BONTÀ DA



MORDERE

CATALOGO | CATALOG | CATALOGUE | KATALOG



CATALOGO PRODOTTI
SALUMIFICIO SORRENTINO

INDICE | INDEX

SALUMIFICIO SORRENTINO

Numeri & caratteristiche pag. 6

LINEA SALUMI DA TAGLIO CLASSICI SALUMI TO CUT | SALAMI À COUPER | SALUMI ZU SCHNEIDEN

Salame Milano pag. 10
Salame Piccantino Ventricina pag. 11
Salame Ungherese pag. 12
Salame Napoli da Taglio pag. 13

LINEA SALUMI SPECIALITÀ TAGLIO SPECIAL SALAMI TO CUT | SPÉCIALITÉ À COUPER | BESONDERE SALAMI ZU SCHNEIDEN

Salame Montepulciano da Taglio pag. 15
Ventricina Abruzzese pag. 16
Ventricina Abruzzese in Vescica pag. 17
Salame Toscano pag. 18
Salame Casalingo pag. 19
Soppressa al Finocchio pag. 20
Soppressata Siciliana pag. 21
Soppressa all'Aglio pag. 21

LINEA SPIANATE DA TAGLIO CLASSIC ITALIAN FLAT SPIANATA SALAMI TO CUT | SPIANATA À COUPER | FLACHE GEPRESSTE SALAMI ZU SCHNEIDEN

Spianata Abruzzese pag. 24
Spianata Romana pag. 25
Salame Fetta d'Abruzzo pag. 26
Spianata Piccante pag. 27
Spianata al Tartufo pag. 28

LINEA SALAMI DA ASPORTO CLASSICI TAKE AWAY SALAMI | PETITE CHARCUTERIE EN EMPORTER | SALAMI ZUM MITNEHMEN

Salame Napoletto/Milanetto/Ungheresetto pag. 31
Salame Appennino pag. 32
Salsiccia Piccante Curva pag. 33
Salsiccia Dolce Curva pag. 34
Salamella Romana pag. 35
Salame Corallina pag. 36
Salame Saporotto • dolce & piccante pag. 37
Salame Torciglione pag. 38
Salsiccia a Catena • dolce & piccante pag. 39
Salsiccia Bastone • piccante pag. 40

LINEA SPECIALITÀ ASPORTO

OUR CLASSIC TAKE AWAY SALAMI | "LE CLASSIQUES" PETITE CHARCUTERIE EN EMPORTER
| "DIE KLASSIKER" SALAMI ZUM MITNEHMEN

Bocconcini Abruzzesi • dolci & piccanti pag. 42
Salsiccia Appassita Abruzzese pag. 43
Salame Gentile Abruzzo pag. 44
Salame Campagnolo pag. 45
Salame Abruzzese pag. 46
Salame Aquila pag. 47
Ventricina Abruzzese pag. 48
Salsiccia Romagnoli • dolce & piccante pag. 49
Salame al Tartufo pag. 50
Salame Montepulciano pag. 43
Salame Abruzzese Piatto • dolce pag. 44
Salame Abruzzese Piatto • piccante pag. 45
Salame Montanaro pag. 46
Salame Mugnano pag. 47
Salamella Cicolana Fegato pag. 48
'Nduja pag. 49
Salame al Finocchio pag. 50
Coppiette pag. 51

LINEA FRESCHI

FRESH MEAT PRODUCTS READY TO COOK | PRODUITS DE VIANDE FRAÎCHE PRÊTS À CUIRE
| FRISCHE FLEISCHPRODUKTE BEREIT ZUM KOCHEN

Salsicciotto fresco Mantovano pag. 61/62
Pasta di Salsiccia pag. 62

LINEA PROSCIUTTI CRUDI

HAMS | JAMBON CRU | LUFTGETROCKNETER ROHER SCHINKEN

Prosciutto Stagionato Parma Disossato pag. 65
Prosciutto Stagionato Parma con Osso pag. 66
Prosciutto Stagionato Gran Sasso con Osso pag. 67
Prosciutto Stagionato Gran Sasso Disossato pag. 68
Prosciutto Gran Sasso Qualità "Oro" pag. 69
Prosciutto Castel di Septe Disossato pag. 70
Prosciutto Castel di Septe Disossato Trancio pag. 71
Prosciutto Crudo Mec Stagionato Disossato pag. 72
Speck Affumicato pag. 73
Culatta pag. 74
Fiocco di Prosciutto pag. 75

LINEA SPECIALITÀ

Guanciale Suino • piccante	pag. 78
Guanciale Suino • al pepe	pag. 79
Guanciale Suino • affumicato	pag. 80
Guanciale Suino • al naturale	pag. 81
Coppa Stagionata	pag. 82
Coppa Stagionata • piccante	pag. 83
Filetto / Lonzino	pag. 84
Filetto / Lonzino • alla paprika	pag. 85
Coppa di Testa	pag. 86
Bresaola	pag. 87
Lardo di Conca	pag. 88

LINEA PANCETTE

BACON | POITRINE DE PORC SECHE | BAUCHSPECK

Pancetta Tesa • dolce	pag. 90
Pancetta Tesa • piccante	pag. 91
Pancetta Tesa • al pepe	pag. 92
Pancetta Tesa • affumicata	pag. 93
Pancetta Arrotolata	pag. 94
Pancetta Arrotolata • piccante	pag. 95
Pancetta Coppata	pag. 96

LINEA COTTI

COOKED PRODUCTS | PRODUITS CUITS | GEGOCHTE PRODUKTE

Prosciutto Cotto italiano Alta Qualità	pag. 99
Prosciutto Cotto Diamante Rosa Alta Qualità	pag. 100
Prosciutto Cotto Arrosto Diamante Nero	pag. 101
Prosciutto Cotto al Tartufo Alta Qualità	pag. 102
Prosciutto Cotto Scelto	pag. 103
Prosciutto Cotto Supercotto	pag. 104
Prosciutto Cotto alle Erbe	pag. 105
Mortadella IGP Rosa Blu	pag. 106
Mortadella al Tartufo	pag. 107
Petto di Tacchino Italia Alta Qualità	pag. 108
Petto di Tacchino Rustico	pag. 109
Filone Suino Arrosto alle Erbe	pag. 110
Porchetta Ducale di Suino	pag. 111
Cotechino & Zampone	pag. 112

LINEA SALAMI AFFETTATI

SLICED PRODUCTS | PRODUITS TRANCHE | GESCHNITTEN PRODUKTE

Salame Appennino	pag. 115
Salame Milano	pag. 115
Salame Ventricina	pag. 115
Salame Piccantino	pag. 115
Salame Casalingo	pag. 116
Salame Ungherese	pag. 116
Salame Napoli	pag. 116
Salsiccia Bastone Piccante	pag. 116
Spianata Abruzzese	pag. 117
Spianata Romana	pag. 117
Spianata Piccante	pag. 117
Soppressa al Finocchio	pag. 117
Prosciutto Crudo	pag. 118
Prosciutto "Gran Sasso"	pag. 118
Prosciutto Crudo 500gr	pag. 118
Speck	pag. 118
Pancetta Arrotolata	pag. 119
Coppa di Suino	pag. 119
Filetto di Suino	pag. 119
Bresaola	pag. 119
Prosciutto Cotto	pag. 120
Prosciutto Cotto Tartufo	pag. 120
Mortadella	pag. 120

CONFEZIONI SPECIALI

SPECIAL PACK | BÔTE SPÉCIALE | BESONDERE VERPACKUNG

Corallina	pag. 122
Salsiccia Appassita Abruzzese	pag. 123
Salame Aquìoia	pag. 124





SALUMIFICIO SORRENTINO

SALUMIFICIO SORRENTINO NUMERI & CARATTERISTICHE



STORIA E MISSION

Sin dal 1982 la saggezza artigianale di Nonno Marino Sorrentino, maestro dell'arte salumiera, è stata tramandata al figlio Giovanni e ai nipoti Marino ed Oreste: ogni giorno nel Salumificio Sorrentino, uomini e tecnologie lavorano insieme per donarvi quel piccolo grande piacere di gustare una buona fetta di salame.



CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

Il Salumificio Sorrentino vanta le prestigiose certificazioni BRC e IFS.

CERTIFICATIONS

Salumificio Sorrentino holds the prestigious BRC and IFS certifications.

CERTIFICATIONS

Salumificio Sorrentino a obtenu les prestigieuses certifications BRC et IFS.

ZERTIFIZIERUNGEN

Salumificio Sorrentino ist zertifiziert nach BRC- und IFS-Standard. Diese Zertifizierungen belegen das Engagement für Sicherheit, Qualität und die Einhaltung der Vorschriften für den Lebensmittelsektor.



STORY AND MISSION

Since 1982 Nonno Marino Sorrentino (a master in the art of charcuterie) has passed down the knowledge and wisdom of this handicraft to his son Giovanni and his grandchildren Marino and Oreste. At Salumificio Sorrentino people and technology work harmoniously together every day to ensure that everyone can enjoy a good slice of salami.



HISTOIRE ET MISSION

C'est à Monsieur Marino Sorrentino que nous devons la création de la société en 1982, maître dans l'art de la charcuterie: l'antique recette «norcina» italienne, transmise de père en fils allie tradition et savoir faire afin de développer une charcuterie de qualité artisanale. Marino et Oreste Sorrentino, la troisième génération, sont tout deux très impliqués au sein de la société. Chaque jour, dans la Salumificio Sorrentino, des techniques de travail et la passion des hommes et des femmes, nous permettent de vous donner du plaisir pour déguster de belles charcuteries.



GESCHICHTE UND ZIEL

Die Firma Sorrentino wurde 1982 von dem Handwerker Marino Sorrentino - Meister der Wurstkunst - gegründet. All sein Wissen, langjährige Erfahrung und große Leidenschaft zu delikater Wurst und seine einzigartigen Rezepte gab er an seinen Sohn Giovanni und seinen enkeln Marino und Oreste weiter. Heute halten Marino und Oreste das altitalienische „Norcina“-Rezept lebendig, indem sie Tradition und Moderne miteinander verbinden, um auch weiterhin hochwertige Produkte für Sie herzustellen. Jeden Tag arbeiten hier im Familienbetrieb Sorrentino Mensch und Technologie zusammen, um euch ein großes Vergnügen mit einer guten Scheibe Salami zu bereiten.

SENZA GLUTINE

Tutti i nostri prodotti sono senza glutine.

GLUTEN FREE

All our products are gluten free.

SANS GLUTEN

Tous nos produits sont sans gluten.

GLUTENFREI

Alle unsere Produkte sind glutenfrei.



NUMERI & CARATTERISTICHE | NUMBERS & STRENGTHS | CARACTERISTIQUES & CHIFFRES | ZAHLEN UND DATEN



VASTA GAMMA PRODOTTI

Oltre 90 articoli a catalogo tra salami, prosciutti crudi, cotti, coppe, guanciali, pancette, mortadelle, affettati e molti altri.



WIDE PRODUCTS RANGE

More than 90 items in the catalog including salami, cured hams, guanciale, pancetta, mortadella, cooked hams and many others.



LARGE GAMME DE PRODUITS

Plus de 90 articles dans le catalogue avec salami, jambons, guanciale, pancette, mortadelle, jambon cuit et beaucoup d'autres.



UNSER KATALOG

Wir führen mehr als 90 Produkte, darunter Salami, Schinken, Guanciale, Pancetta, Mortadella, gekochter Schinken und viele andere.

1.000

SUINI/SETTIMANA
PIGS/WEEK | PORCS/SEMAINE
| SCHWEINE / WOCHE

MACELLAZIONE INTERNA
| INTERNAL SLAUGHTERING |
ABATTOIR INTERNE | HAUSEIGENE
SCHLACHTUNG



5.000

PEZZI/MESE | PIECES/MONTH | PIECES
/ MOIS | STÜCKE / MONAT

PROSCIUTTI | HAMS
| JAMBONS | SCHINKEN

PARMA D.O.P.
GRAN SASSO
CULATTA

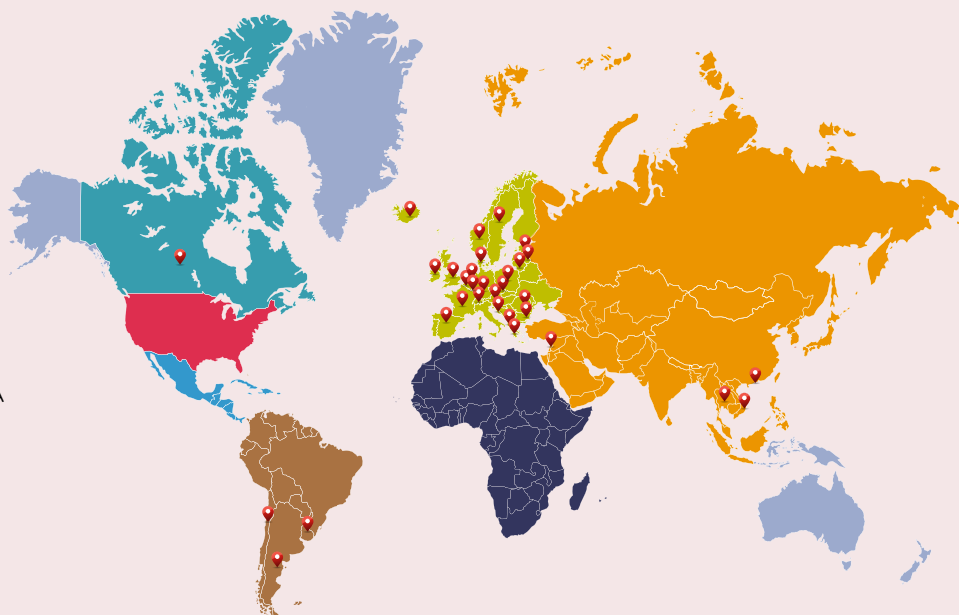
60

TONNELLATE | TONS/WEEK | TONNES
/ SEMAINE | TONNEN / WOCHE

PRODUZIONE SETTIMANALE
SALAMI | WEEKLY SALAMI
PRODUCTION | PRODUCTION
DE SALAMI PAR SAMAINE | SALAMI
HERSTELLUNG / WOCHE

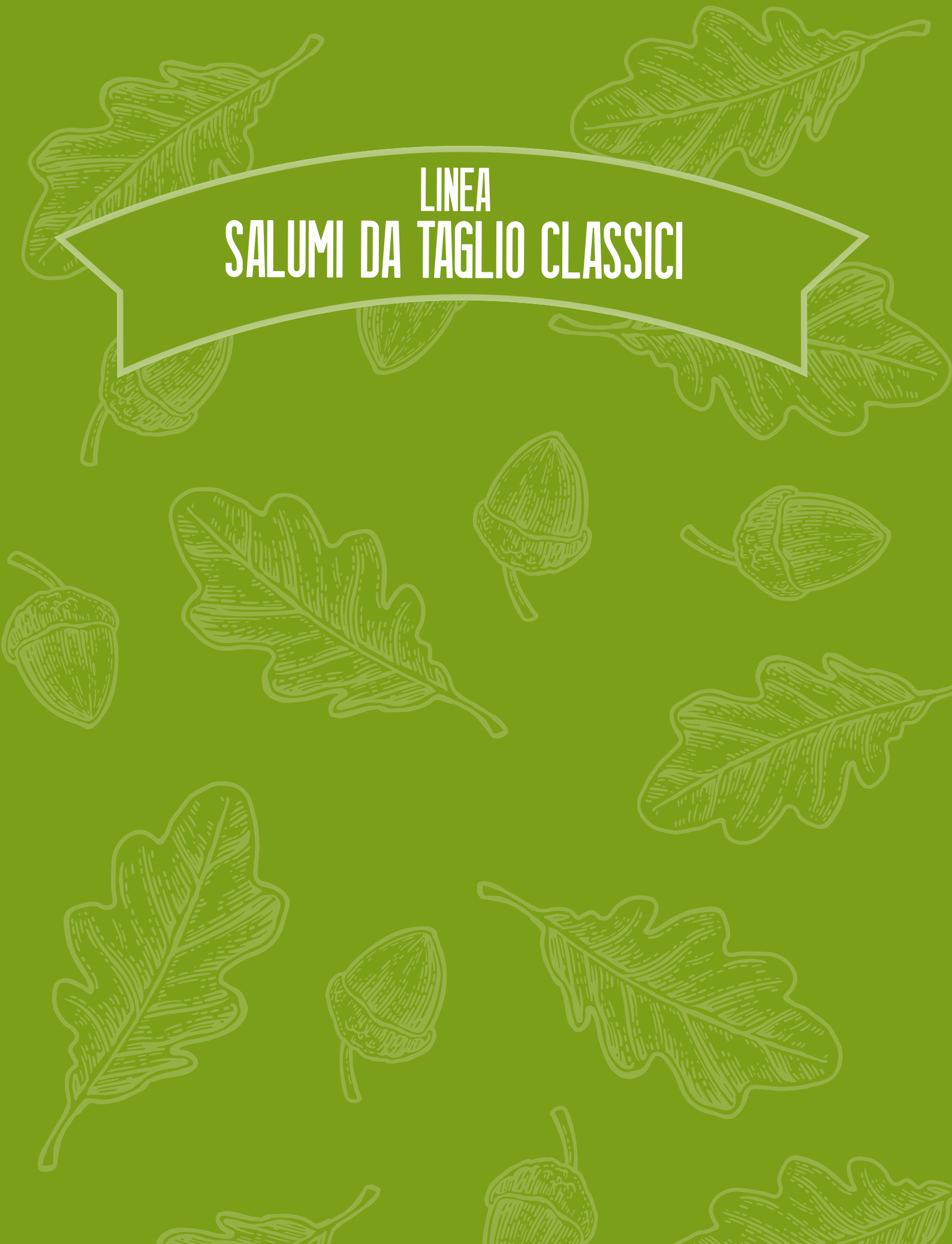
EXPORT

- ALBANIA
- ARGENTINA
- AUSTRIA
- BELGIO
- BULGARIA
- CANADA
- CROAZIA
- CILE
- DANIMARCA
- ESTONIA
- FRANCIA
- GERMANIA
- GRECIA
- HONG KONG
- INGHILTERRA
- IRLANDA
- ISLANDA
- LIBANO
- LETTONIA
- LITUANIA
- LUSSEMBURGO
- NORVEGIA
- OLANDA
- POLONIA
- REPUBBLICA CECA
- ROMANIA
- SPAGNA
- SVEZIA
- SVIZZERA
- URUGUAY
- THAILANDIA
- VIETNAM



SALUMI TO CUT | SALAMI À COUPER | SALUMI ZU SCHNEIDEN

LINEA
SALUMI DA TAGLIO CLASSICI





SALAME
MILANO



SPIANATA
ABRUZZESE



SALAME MILANO

Ø
105



Un grande classico tra i salami da taglio, prodotto con impasti magri, è caratterizzato dal gusto delicato ma allo stesso tempo deciso.



MILANO SALAMI | produced with lean meat • typical taste • fine ground



MILANO SALAMI | à base de viande maigre • Goût typique du salami de Milan • grain fin



MILANO SALAMI | hergestellt mit magerem Fleisch • typischer Geschmack aus Milano Salami • feine Körnung



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1205	SALAME MILANO	Sfuso Intero	3,7	4	14,8
1205SI	SALAME MILANO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	3,7	4	14,8
1205SV	SALAME MILANO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,85	8	14,8

Tipico salume da taglio piccante di macinatura media.
 Perfetto per antipasti o pizza.

VENTRICINA PICCANTINO SPICY SALAMI | Spicy with
 medium grinding • perfect for pizza or antipasti 

SALAMI PICCANTINO VENTRICINA PIQUANT | Piquant
 avec mouture moyenne • ideal pour pizza ou antipasti 

VENTRICINA PICCANTINO WÜRZIG SALAMI | Pikant im
 Geschmack, mit Chili und scharfen Paprika 
 • ideal für Pizza oder Antipasti

SALAME PICCANTINO VENTRICINA



Ø
 105



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1217	SALAME PICCANTINO VENTRICINA	Sfuso Intero	2,6	4	10,4
1217SI	SALAME PICCANTINO VENTRICINA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	2,6	4	10,4
1217SV	SALAME PICCANTINO VENTRICINA S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,3	8	10,4

SALAME UNGHERESE

Ø
105



Tipico salame da taglio di macinatura finissima, impastato con carni magre e selezionate, leggermente aromatizzato e affumicato.



UNGHERESE SALAMI | very fine grinding • lightly flavored and smoked



SALAMI UNGHERESE | mouture très fine • légèrement aromatisée et fumée



UNGHERESE SALAMI | feine Körnung • leicht geräuchert




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1236	SALAME UNGHERESE	Sfuso Intero	3,7	4	14,8
1236SI	SALAME UNGHERESE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	3,7	4	14,8
1236SV	SALAME UNGHERESE S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,85	8	14,8

Salame dalla forma cilindrica e allungata, ha un sapore dolce e la sua peculiarità è il suo sentore leggermente affumicato.

NAPOLI SALAMI | medium ground 
• mild taste • lightly smoked

SALAMI NAPOLI | grain moyen 
• goût délicat • légèrement fumé

NAPOLI SALAMI | mittelgrobe Körnung 
• mild und delikat im Geschmack • leicht geräuchert

SALAME NAPOLI DA TAGLIO



Ø
90



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1242	SALAME NAPOLI DA TAGLIO	Sfuso Intero	3	5	15
1242SI	SALAME NAPOLI DA TAGLIO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	3	5	15
1242SV	SALAME NAPOLI DA TAGLIO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,5	10	15

SPECIAL SALAMI TO CUT | SPÉCIALITÉ À COUPER | BESONDERE SALAMI ZU SCHNEIDEN


LINEA
SALUMI SPECIALITÀ TAGLIO



Preparato con carni magre, denervate e private di cartilagini, è aromatizzato con vino Montepulciano d'Abruzzo DOC. Ha un gusto dolce e delicato, intenso e gentile. È insaccato in budello naturale.

SALAMI MONTEPULCIANO WITH RED WINE | natural casing • irresistible Montepulciano wine aroma • mild and delicate in taste 

SALAMI MONTEPULCIANO AU VIN ROUGE | boya naturel • produit raffiné au gout doux et parfumé au vin rouge Montepulciano • grain moyen-gros 

SALAMI MONTEPULCIANO MIT ROTWEIN | naturdarm • mittelgrobe Körnung • mild und delikat im Geschmack • mit Montepulciano Rotwein 

SALAME MONTEPULCIANO DA TAGLIO



Ø
105



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1228M	SALAME MONTEPULCIANO DA TAGLIO	Sfuso Intero	3,5	4	14
1228MI	SALAME MONTEPULCIANO DA TAGLIO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	3,5	4	14
1228MV	SALAME MONTEPULCIANO DA TAGLIO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,75	8	14

VENTRICINA ABRUZZESE

Ø
100



Specialità regionale da taglio, realizzata in budello naturale, si caratterizza per la presenza di prosciutto nell'impasto, semi di finocchio e l'aggiunta di peperoncino nostrano delle valli abruzzesi.



VENTRICINA ABRUZZESE SPICY SALAMI | natural casing • spicy taste • with chilli pepper from Abruzzo • whit slice of ham • with fennel seeds



SALAMI VENTRICINA ABRUZZESE PIQUANT | boyau naturel • goût piquant • au piment rouge des Abruzzes • avec une tranche de jambon • avec graines de fenouil dénévée.




VENTRICINA ABRUZZESE WÜRZIG SALAMI | Naturdarm • pikant im Geschmack • mit Chili und scharfen Paprika aus Abruzzes • enthält Schinkenstücken • mit Fenchelsamen




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1208	VENTRICINA ABRUZZESE BUD. NAT.	Sfuso Intero	3,6	4	14,4
1208SI	VENTRICINA ABRUZZESE BUD. NAT. S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	3,6	4	14,4
1208SV	VENTRICINA ABRUZZESE BUD. NAT. S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,9	8	14,4

Specialità regionale da taglio, realizzata in budello vescica (o fiaschetto), si caratterizza per la presenza di prosciutto nell'impasto, semi di finocchio e l'aggiunta di peperoncino nostrano delle valli abruzzesi.

VENTRICINA ABRUZZESE SPICY BALL SALAMI | natural round ball-shaped casing • spicy taste • with chilli pepper from Abruzzo • whit slice of ham • with fennel seeds 

SALAMI VENTRICINA ABRUZZESE PIQUANT BOULE | boyau naturel en forme de boule • goût piquant • au piment rouge des Abruzzes • avec une tranche de jambon • avec graines de fenouil 

VENTRICINA ABRUZZESE KUGEL WÜRZIG SALAMI | Kugelform natürlicher Darm • pikant im Geschmack • mit Chili und scharfen Paprika aus Abruzzes • enthält Schinkenstücken • mit Fenchelsamen 

VENTRICINA ABRUZZESE IN VESCICA



Ø
130



1209



1209SI

1209TR



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1209	VENTRICINA ABRUZZESE IN VESCICA	Sfuso Intero	1,4	8	11,2
1209SI	VENTRICINA ABRUZZESE IN VESCICA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	1,4	8	11,2
1209TR	VENTRICINA ABRUZZESE IN VESCICA S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	0,7	16	11,2

SALAME TOSCANO

Ø
120



Salame classico con impasto di carne suina magra a macinatura media ed aggiunta di lardelli cubettati, per un gusto pieno e corposo.

 TOSCANO SALAMI | medium grain
• delicious in taste • typically from Tuscany

 SALAMI TOSCANO | grain moyen
• goût plein et corsé • typiquement de la Toscane

 TOSCANO SALAMI | Lecker im Geschmack
• mittelgrobe Körnung • typisch aus Toskana



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1221	SALAME TOSCANO	Sfuso Intero	4	3	12
1221SI	SALAME TOSCANO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	4	3	12
1221SV	SALAME TOSCANO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	2	8	6

Dolce al palato, è realizzato con carni magre a macinatura grossa.

CASALINGO SALAMI | Medium ground 
• Mild taste

SALAMI CASALINGO | Mouture moyenne 
• Goût délicat

CASALINGO SALAMI | mittelgrobe Körnung 
• mild und delikat im Geschmack

SALAME CASALINGO



Ø
105



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1228	SALAME CASALINGO	Sfuso Intero	3,9	4	15,6
1228SI	SALAME CASALINGO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	3,9	4	15,6
1228SV	SALAME CASALINGO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,9	8	15,2

SOPPRESSA AL FINOCCHIO

Ø
120



Salame tipico toscano, conosciuto anche come Finocchiona, prende il suo nome dai semi di finocchio che vengono aggiunti all'impasto ricco di saporito guanciaie.



FENNEL SOPPRESSA SALAMI | medium grain

- delicious in taste • typically from Tuscany
- with fennel seeds



SALAMI SOPPRESSA AU FENOUIL | grain moyen

- goût plein et corsé • typiquement de la Toscane
- avec graines de fenouil dénérvée.




SOPPRESSA SALAMI MIT FENCHEL | Lecker im


- Geschmack • mittelgrobe Körnung • typisch aus Toskana
- mit Fenchelsamen



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1254	SOPPRESSA AL FINOCCHIO	Sfuso Intero	2,6	4	10,4
1254SI	SOPPRESSA AL FINOCCHIO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	2,6	4	10,4
1254SV	SOPPRESSA AL FINOCCHIO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,3	8	10,4

Salame tipico della Sicilia, arricchito dalla presenza di lardelli, aromatizzato con spezie tipiche isolate che conferiscono un gusto delizioso e mediterraneo.

SICILIAN SOPPRESSATA SALAMI | large grain • delicious in taste • typically from Sicily • Taste enriched thanks to presence of lard • With Sicilian spices 

SALAMI SOPPRESSATA SICILIEN | Gout enrichi par la présence de lardons • Avec des épices siciliennes • grain moyen/grosse • goût plein et corsé • typiquement de la Sicilie 

SIZILIANISCHE SOPPRESSATA SALAMI | Aromatischer Geschmack • große Körnung • mit sizilianischen Gewürzen • typisch aus Sizilien 

SOPPRESSATA SICILIANA



Ø
120



1255

1255SI

1255SV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1255	SALAME SOPPRESSATA SICILIANA	Sfuso Intero	4,1	3	12,3
1255SI	SALAME SOPPRESSATA SICILIANA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	4,1	3	12,3
1255SV	SALAME SOPPRESSATA SICILIANA S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	2,05	6	12,3

SOPPRESSA ALL'AGLIO

Ø
120



Tipico salame veneto, con budello a fagiolo, a macinatura media, con un gusto dolce, aromatizzato all'aglio.



GARLIC SOPPRESSA SALAMI | medium grain • delicious in taste • typically from Veneto • with garlic



SALAMI SOPPRESSATA À L'AIL | grain moyen • goût plein et corsé • typique de la Vénétie • avec ail



KNOBLAUCH SOPPRESSATA SALAMI | Aromatischer und intensiv im Geschmack • mittelgrobe Körnung • typisch aus Venetien • mit Knoblauch



1270

1270SI

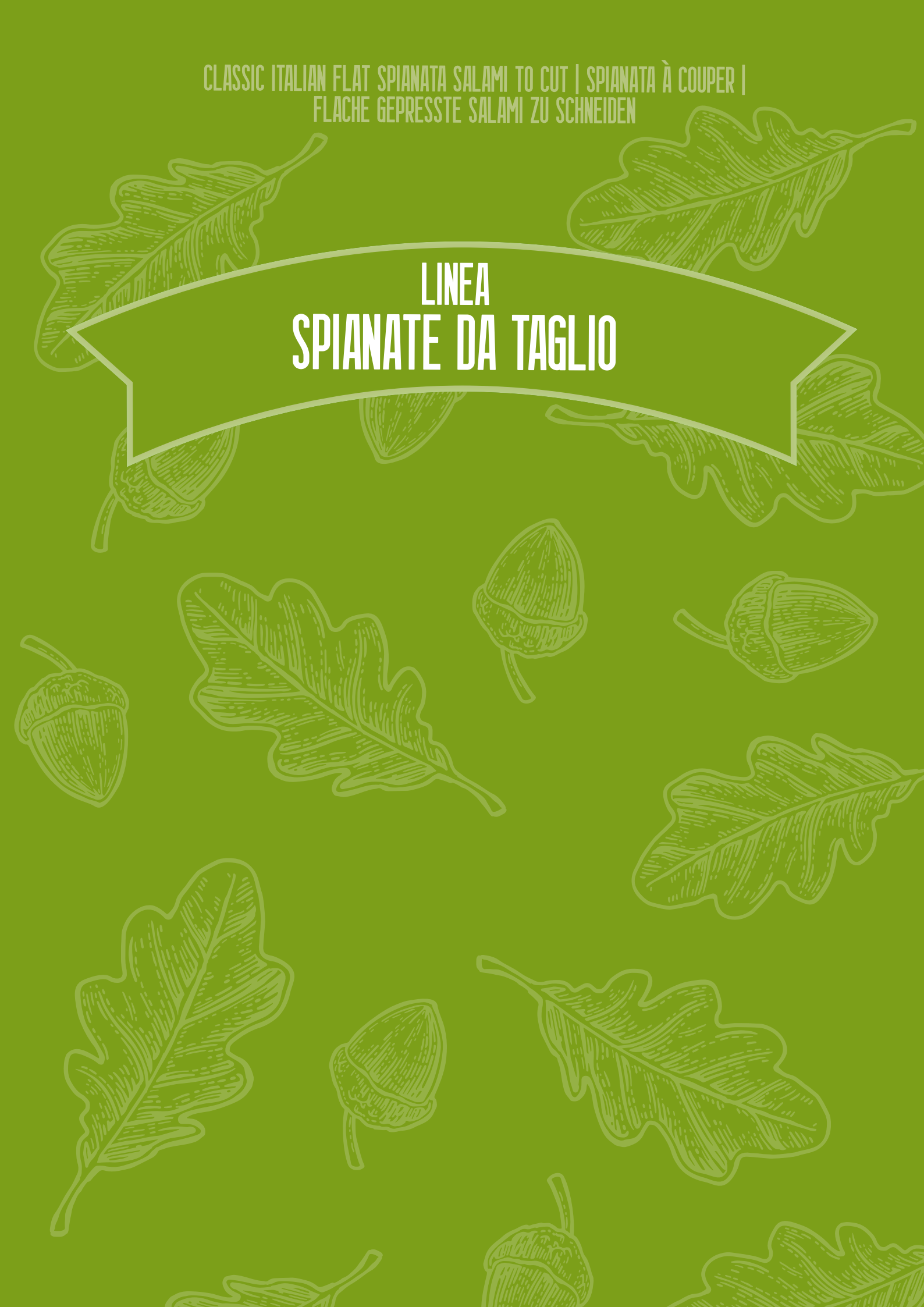
1270SV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1270	SOPPRESSA ALL'AGLIO	Sfuso Intero	2,5	4	10
1270SI	SOPPRESSA ALL'AGLIO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	3,5	4	14
1270SV	SOPPRESSA ALL'AGLIO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,75	8	14

CLASSIC ITALIAN FLAT SPIANATA SALAMI TO CUT | SPIANATA À COUPER |
FLACHE GEPRESSTE SALAMI ZU SCHNEIDEN

LINEA
SPIANATE DA TAGLIO



SPIANATA ABRUZZESE

Ø
120



Prodotto storico del Salumificio Sorrentino, questa spianata è realizzata con macinatura finissima di carni magre scelte, denervate e private delle cartilagini e viene insaccata in un budello naturale.



SPIANATA ABRUZZESE SALAMI | Natural casing
• denerved meat • very fine grinding



SALAMI SPIANATA ABRUZZESE | boyau naturel
• viande dénervée • mouture très fine



SPIANATA ABRUZZESE SALAMI | Naturdarm
• feine Körnung • mild und delikates im Geschmack
• denerviertes Fleisch • altes Rezept



1223A

1223AI

1223AV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1223A	SPIANATA ABRUZZESE	Sfuso Intero	2,4	6	14,4
1223AI	SPIANATA ABRUZZESE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	2,4	6	14,4
1223AV	SPIANATA ABRUZZESE S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,2	12	14,4

Realizzata con carni magre selezionate e lardelli grandi, è insaccata in budello naturale. Ha un gusto deciso e rotondo.

SPIANATA ROMANA

SPINATA ROMANA SALAMI | medium ground 
• mild taste • typical from Rome area

SALAMI SPIANATA ROMANA | grain moyen 
• goût délicat • typique de la région de Rome

SPIANATA ROMANA SALAMI | mittelgrobe Körnung 
• mild und delikat im Geschmack • typisch aus Rom



Ø
120



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1223R	SPIANATA ROMANA	Sfuso Intero	2,5	6	15
1223RI	SPIANATA ROMANA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	2,5	6	15
1223RV	SPIANATA ROMANA S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,2	12	14,4

SALAME FETTA D'ABRUZZO

Ø
180



Gustoso e leggero, caratterizzato dalla forma "a pagnotta", viene realizzato con carni scelte del prosciutto e altre parti magre per soddisfare le nuove esigenze nutrizionali dei moderni consumatori.



FETTA D'ABRUZZO SALAMI | Lean product with a light taste • very large slice



SALAMI FETTA D'ABRUZZO | produit maigre • goût léger • très grosse tranche



FETTA D'ABRUZZO SALAMI | mild und delikat • leichter Geschmack • große Scheibe





1260



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1260	SALAME FETTA D'ABRUZZO	Sfuso Intero	4,25	1	4,25

Realizzata con carni magre scelte, è un prodotto da taglio ideale per la pizza. Dalla caratteristica forma piatta, ha un gusto deciso e piccante.

SPIANATA PICCANTE SALAMI | one of our best seller 
 • spicy with medium grinding • perfect for pizza or antipasti

SALAMI SPIANATA PICCANTE | nos best-sellers 
 • piquant avec mouture moyenne • ideal pour pizza ou antipasti

SPIANATA PICCANTE WÜRZIG SALAMI | unserer Bestseller • Pikant im Geschmack • mit Chili und scharfen Paprika • ideal für Pizza oder Antipasti 

SPIANATA PICCANTE



Ø
120



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1261	SPIANATA PICCANTE	Sfuso Intero	2,9	6	17,4
1261SI	SPIANATA PICCANTE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	2,9	6	17,4
1261SV	SPIANATA PICCANTE S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	1,4	12	16,8

SPIANATA AL TARTUFO

Ø
120



Per palati raffinati, questa spianata è realizzata con carni magre scelte ed ha una macinatura media che viene arricchita con fettine di vero tartufo estivo (Tuber aestivum). È insaccata in budello naturale.



TRUFFLE SPIANATA SALAMI | Natural casing

- Delicate flavour and a unique fragrance
- with stunning truffle slices



SPIANATA À LA TRUFFE | boyau naturel • saveur délicate et un parfum unique • avec des tranches de truffe d'été



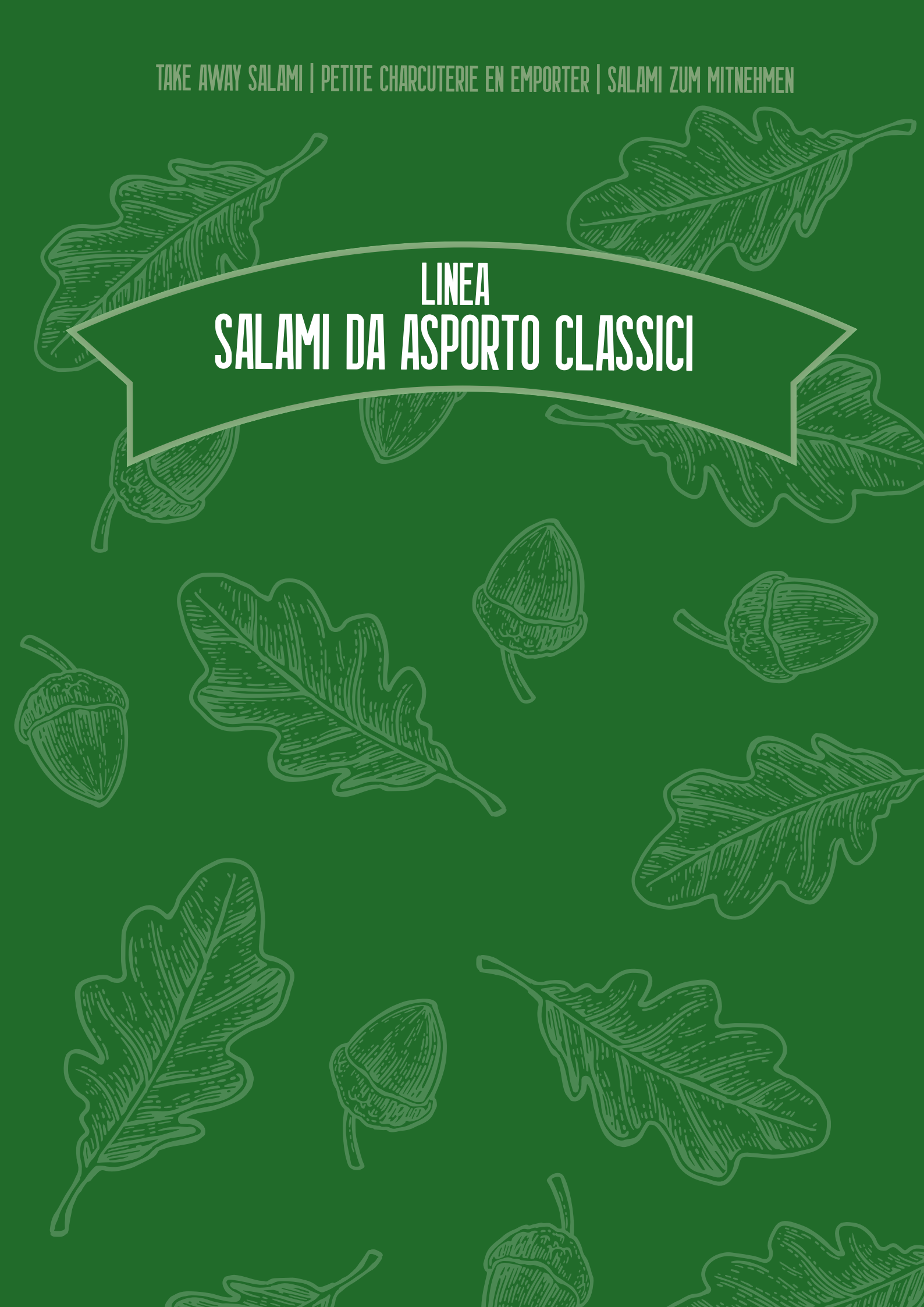
SPIANATA SALAMI MIT TRUFFEL | Naturdarm • aromatischer Geschmack • mit schwarzem Sommertrüffel



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1223T	SPIANATA AL TARTUFO	Sfuso Intero	1,3	8	10,4
1223TI	SPIANATA AL TARTUFO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	1,3	8	10,4
1223TV	SPIANATA AL TARTUFO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	0,6	16	9,6

TAKE AWAY SALAMI | PETITE CHARCUTERIE EN EMPORTER | SALAMI ZUM MITNEHMEN


LINEA
SALAMI DA ASPORTO CLASSICI



Salumi realizzati con impasti magri, veri classici da taglio realizzati in versione da asporto.

SALAMI NAPOLETTO / MILANETTO / UNGHERESETTO 
Take away version of classical Milano, Ungherese and Napoli salami • Delicate taste • Perfect for all situation

SALAMI NAPOLETTO / MILANETTO / UNGHERESETTO 
petite version de les classiques Milano, Ungherese et Napoli • goût délicat et plein

NAPOLETTO / MILANETTO / UNGHERESETTO SALAMI 
kleine Arten der Salami Milano, Napoli und Ungherese
• mild und delikät im Geschmack

SALAME NAPOLETTO / MILANETTO UNGHERESETTO



Ø
60



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1243	SALAME NAPOLETTO	Sfuso Intero	0,4	12	4,8
1243FP	SALAME NAPOLETTO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,4	12	4,8
1262	SALAME MILANETTO	Sfuso Intero	0,4	12	4,8
1262FP	SALAME MILANETTO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,4	12	4,8
1263	SALAME UNGHERESETTO	Sfuso Intero	0,4	12	4,8
1263FP	SALAME UNGHERESETTO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,4	12	4,8

SALAME APPENNINO

Ø
55



Salame dal gusto raffinato e dolce, è prodotto con carni suine magre ed è insaccato in budello naturale.



APPENNINO SALAMI | natural casing • delicate taste with peppercorn • old artisanal recipe



SALAMI APPENNINO | boyau naturel • produit raffiné au gout doux • grain moyen-gros • ancienne recette artisanale



APPENNINO SALAMI | naturdarm • mittelgrobe Körnung • Lecker im Geschmack



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1204	SALAME APPENNINO	Sfuso Intero	0,7	8	5,6
1204FP	SALAME APPENNINO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,7	6	4,2
1204SI	SALAME APPENNINO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,7	8	5,6
1204SV	SALAME APPENNINO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	0,3	16	4,8

Caratterizzata dalla tipica forma curvilinea.
Ha un gusto piccante e deciso.

SPICY SALSICCIA PICCANTE SALAMI | Spicy taste • U form 

SALAMI SALSICCIA PICCANTE CURVA PIQUANT | boyau incurvé • gout épicé 

SALSICCIA PICCANTE WÜRZIG SALAMI | würziger Geschmack • Hufeisenform 

SALSICCIA PICCANTE CURVA



Ø
30



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1218	SALSICCIA PICCANTE CURVA	Sfuso Intero	0,25	14	3,5
1218FP	SALSICCIA PICCANTE CURVA FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,25	14	3,5
1218SV	SALSICCIA PICCANTE CURVA S.V.	Sottovuoto Intero	0,25	14	3,5

SALSICCIA DOLCE CURVA

Ø
30



Caratterizzata dalla tipica forma curvilinea.
Ha un gusto dolce e squisito.



SALSICCIA CURVA SALAMI | Sweet taste • U form



SALAMI SALSICCIA CURVA | boyau incurvé • gout doux



SALSICCIA CURVA SALAMI | mild im Geschmack
• Hufeisenform



1219

1219FP

1219SV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1219	SALSICCIA DOLCE CURVA	Sfuso Intero	0,25	14	3,5
1219FP	SALSICCIA DOLCE CURVA FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,25	14	3,5
1219SV	SALSICCIA DOLCE CURVA S.V.	Sottovuoto Intero	0,25	14	3,5

Specialità regionale laziale caratterizzata dalla tradizionale forma a ferro di cavallo. Questo salame viene realizzato con macinatura media delle carni, profumate poi con granelli di pepe.

SALAMELLA ROMANA SALAMI | medium ground 
 • mild taste • typical from Rome area • classic "U" form

SALAMI SALAMELLA ROMANA | grain moyen • goût délicat • typique de la région de Rome 
 • forme classique en "U"

SALAMELLA ROMANA SALAMI | mittelgrobe Körnung 
 • mild und delikate im Geschmack • typisch aus Rom
 • Hufeisenform

SALAMELLA ROMANA



Ø
45



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1220	SALAMELLA ROMANA	Sfuso Intero	0,45	9	4,05
1220FP	SALAMELLA ROMANA FLOW PACK	Flow Pack	0,45	9	4,05

SALAME CORALLINA

Ø
45



Caratteristico salame romano, è ancora oggi assai legato alla tradizione gastronomica di Pasqua. È ottenuto da carni suine magre (spalle e panettoni), ed ha una macinatura fine che viene completata con gustosi lardelli a cubetti.



CORALLINA SALAMI | delicate and sweet taste
• typical from Rome • old artisanal recipe



SALAMI CORALLINA | produit avec un goût doux
• typique de Rome • grain moyen-gros
• ancienne recette artisanale




CORALLINA SALAMI | typisch Salami aus Rom
• altes Rezept • mild und delikat im Geschmack




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1230	SALAME CORALLINA	Sfuso Intero	0,85	16	13,6
1230FP	SALAME CORALLINA GR. 800 FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,85	8	6,8
1230SI	SALAME CORALLINA CLASSICA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,85	8	6,8
1230SV	SALAME CORALLINA CLASSICA S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	0,42	16	6,7

Salame di piccolo formato, a macinatura media,
 disponibile nella duplice versione dolce o piccante.
 È ideale per aperitivi, snack o cesti regalo.

SAPOROTTO SALAMI | small salami cacciatore style
 • medium grinding • sweet taste 

SALAMI SAPOROTTO | goût doux 
 • salami type cacciatore • grain moyen

SAPOROTTO SALAMI | mild und delikat im Geschmack 
 • mittelgrobe Körnung • Perfekt zum mitnehmen um
 Aperitif zu machen

SALAME SAPOROTTO DOLCE & PICCANTE



Ø
 45



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1237	SALAME SAPOROTTO	Sfuso Catena 5 pezzi	0,15	75	11,25
1237ATM	SALAME SAPOROTTO ATM 2,5 KG.	Sfuso Sacco ATM	2,5	2	5
1237FP	SALAME SAPOROTTO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,15	25	3,75
1237P	SALAME SAPOROTTO PICCANTE	Sfuso Catena 5 pezzi	0,15	25	3,75
1237PFP	SALAME SAPOROTTO PICCANTE FLOW PACK	Sottovuoto Intero	0,15	25	3,75

SALAME TORCIGLIONE

Ø
45



Salsiccia stagionata dal gusto dolce e dalla macinatura media. Si presta all'esposizione sui banchi delle salumerie grazie anche all'espositore in legno che ne esalta le forme. Del peso di circa kg 2,3 viene confezionato in bustoni in atmosfera protetta.



TORCIGLIONE SALAMI | mild taste • medium grain
• elongated and interlaced shape, beautiful for exhibitions • with wooden stand



SALAMI TORCIGLIONE | goût doux • grain moyen
• forme allongée et entrelacée, belle pour les expositions
• avec présentoir en bois



TORCIGLIONE SALAMI | mild und delikat im Geschmack
• mittelgrobe Körnung • schöne Aussicht, bereit zum ausstellen mit seinem eigenen Holzstand



1256



G001




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1256	SALAME TORCIGLIONE ATM BUSTA	Sfuso Sacco ATM	2,3	3	6,9
G001	PORTA TORCIGLIONE (SOLO ESPOSITORE)	Gadget	0,5	1	0,5

Salsiccia stagionata, legata, viene realizzata con macinatura media ed è disponibile in duplice versione dolce e piccante. Ottima come snack, ideale per pizza o per aperitivi.

SALSICCIA A CATENA SALAMI | medium grain •  lightly flavored and smoked • sweet or spicy • great for Aperitivi or snack

SALAMI SALSICCIA A CATENA | grain moyen •  légèrement aromatisée et fumée • disponible doux ou épicé • idéal pour les apéro ou snack

SALSICCIA A CATENA SALAMI | mittelgrobe Körnung •  delikate Räucherung • mild oder würzig erhältlich • ideal für Aperitifs oder Snacks

SALSICCIA A CATENA DOLCE & PICCANTE



Ø
35



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1271	SALSICCIA A CATENA DOLCE ATM 2,5 KG.	Sfuso Sacco ATM	2,3	2	4,6
1271PV	SALSICCIA A CATENA DOLCE S.V. X2 PACK	Sottovuoto pack 2 unità	0,24	20	4,8
1271P	SALSICCIA A CATENA PICCANTE ATM 2,5 KG.	Sfuso Sacco ATM	2,3	2	4,6
1271SV	SALSICCIA A CATENA PICCANTE S.V. X2 PACK	Sottovuoto pack 2 unità	0,24	20	4,8

SALSICCIA BASTONE PICCANTE

Ø
45



Salame dal gusto piccante e dalla caratteristica forma a bastone, è insaccata in budello naturale e confezionato sottovuoto a coppie. Ideale per pizza.



SALSICCIA A BASTONE PICCANTE SPICY SALAMI |
spicy with medium grinding • perfect for pizza • available
also sliced



SALAMI SALSICCIA A BASTONE PIQUANT | Piquant
avec mouture moyenne • ideal pour pizza • aussi
disponible tranché



SALSICCIA A BASTONE PICCANTE WÜRZIG SALAMI |
Pikant im Geschmack • mit Chili und scharfen Paprika •
ideal für Pizza



1218B



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1218B	SALSICCIA BASTONE PICCANTE S.V. X2 PACK	Sottovuoto pack 2 unità	1,3	6	7,8

OUR CLASSIC TAKE AWAY SALAMI | "LE CLASSIQUES" PETITE CHARCUTERIE EN EMPORTER |
"DIE KLASSIKER" SALAMI ZUM MITNEHMEN

LINEA
SPECIALITÀ ASPORTO



BOCCONCINI ABRUZZESI

DOLCI & PICCANTI

Ø
30



Salsicette stagionate a fine macinatura, disponibili sia dolci che piccanti.



BOCCONCINI ABRUZZESI SALAMI | Natural casing • little dried sausages • fine grinding • sweet or spicy • great taste



SALAMI BOCCONCINI ABRUZZESI | Boyau naturel • Petite saucisse artisanal • goût doux ou piquant • haché menu déervée



SALAMI BOCCONCINI ABRUZZESI | feine Körnung • hausgemachtes Rezept • mild oder Pikant im Geschmack • Naturdarm



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1128ATM	BOCCONCINI ABRUZZESI DOLCI ATM 1 KG.	Sfuso Sacco ATM	1,1	6	6,6
1128SV	BOCCONCINI ABRUZZESI DOLCI GR. 300 S.V.	Sottovuoto Pack 6 unità	0,3	12	3,6
1129ATM	BOCCONCINI ABRUZZESI PICCANTI ATM 1 KG.	Sfuso Sacco ATM	1,1	6	6,6
1129SV	BOCCONCINI ABRUZZESI PICCANTI GR. 300 S.V.	Sottovuoto Pack 6 unità	0,3	12	3,6

Salsicette artigianali di media macinatura, disponibili in tre gusti: dolce, piccante e di fegato.

SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA SALAMI | fine grinding • lightly flavored and smoked • sweet, spicy or liver version • great for Aperitivi or snack 

SALAMI SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA | grain fine • légèrement aromatisée et fumée • disponible doux ou épicé • idéal pour les apéro ou snack 

SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA SALAMI | feine Körnung • mild, würzig oder Schweineleber erhältlich • ideal für Aperitifs oder Snacks 

SALSICCIA APPASSITA ABRUZZESE



Ø
25

1130ATM • 1130PATM



1130PV

1130FV



1130SV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1130ATM	SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA ATM	Sfuso Sacco ATM	1,2	6	7,2
1130PATM	SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA PICCANTE ATM	Sfuso Sacco ATM	1,2	6	7,2
1130FV	SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA DI FEGATO S.V.	Sottovuoto Pack 4 unità	0,2	24	4,8
1130PV	SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA PICCANTE S.V.	Sottovuoto Pack 4 unità	0,2	24	4,8
1130SV	SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA S.V.	Sottovuoto Pack 4 unità	0,2	24	4,8

SALAME GENTILE ABRUZZESE

Ø
55



Salame dal gusto gentile e dolce, è prodotto con parti magre del suino e viene insaccato in budello naturale. È ideale per occasioni speciali, in virtù del suo sapore raffinato.



GENTILE ABRUZZESE SALAMI | natural casing
• delicate mild taste • medium grain • old artisanal recipe



SALAMI GENTILE ABRUZZESE | boyau naturel
• produit raffiné au gout doux • grain moyen-gros
• ancienne recette artisanale





GENTILE ABRUZZESE SALAMI | naturdarm
• mittelgrobe Körnung • mild un delikat im Geschmack




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1207G	SALAME GENTILE ABRUZZESE	Sfuso Intero	0,8	8	6,4
1207GFP	SALAME GENTILE ABRUZZESE FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,8	8	6,4
1207GI	SALAME GENTILE ABRUZZESE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,8	8	6,4
1207GV	SALAME GENTILE ABRUZZESE S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	0,4	16	6,4

Dal gusto dolce e delicato è il primo salame realizzato da nonno Marino. Preparato con carni magre denervate e private di cartilagine, leggermente aromatizzate e speziate con grani di pepe, poi insaccate in budello naturale.

CAMPAGNOLO SALAMI | natural casing • delicate taste with peppercorn • our first ever salami • old artisanal recipe 

SALAMI CAMPAGNOLO | boyau naturel • produit raffiné au gout doux • grain moyen-gros • notre tout premier salami • ancienne recette artisanale 

CAMPAGNOLO SALAMI | naturdarm • mittelgrobe Körnung • altes Rezept • mild und delikat im Geschmack • unser erstes Salami 

SALAME CAMPAGNOLO



Ø
60



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1206	SALAME CAMPAGNOLO	Sfuso Intero	0,4	12	4,8
1206FP	SALAME CAMPAGNOLO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,4	12	4,8
1206SV	SALAME CAMPAGNOLO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,4	12	4,8

SALAME ABRUZZESE

Ø
50



Tipico abruzzese, prodotto storico del Salumificio Sorrentino, è realizzato con carni selezionate, magrissime e denervate. Ha una macinatura fine ed è insaccato in budello naturale.



ABRUZZESE SALAMI | Natural casing • denerved meat • very fine grinding • typical artisanal salami Abruzzese taste



SALAMI ABRUZZESE | boyau naturel • mouture très fine • viande dénervée • saucisson avec le goût typique des Abruzzes



ABRUZZESE SALAMI | naturdarm • feine Körnung • mild und delikat im Geschmack • typisch abruzzesische handwerkliche Salami



1207


1207FP


1207SV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1207	SALAME ABRUZZESE	Sfuso Intero	0,43	12	5,16
1207FP	SALAME ABRUZZESE FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,43	12	5,16
1207SV	SALAME ABRUZZESE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,43	12	5,16

Ha vinto il "Premio Qualità Abruzzo", il premio "Miglior salame senza glutine - Gluten Free Award" ed il "Red Award" al Merano Wine Festival. Dalla tipica forma piatta, è prodotto artigianalmente con carni selezionate e denervate, finemente macinate, ed insaccate in budello naturale.

AQUILA FLAT SALAMI | Natural casing • denerved meat
• very fine grinding • typical artisanal salami • Awarded as best Abruzzese salami 

SALAMI AQUILA APLATI | boyau naturel • viande dénercée
• mouture très fine • saucisson avec le goût typique des Abruzzes • Récompensé comme meilleur salami des Abruzzes 

AQUILA FLACH GEPRESST SALAMI | naturdarm • feine Körnung • mild und delikat im Geschmack • denerviertes Fleisch • altes Rezept • Ausgezeichnet als beste abruzzesische Salami 

SALAME AQUILA



Ø
60



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1210	SALAME AQUILA	Sfuso Intero	0,45	12	5,4
1210FP	SALAME AQUILA FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,45	12	5,4
1210SV	SALAME AQUILA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,45	12	5,4

VENTRICINA ABRUZZESE

Ø
60



Tipico abruzzese realizzato con uno speciale impasto arricchito di prosciutto, semi di finocchio e peperoncino, insaccato in budello naturale. Ha un gusto assieme vivace e aromatico.



VENTRICINA ABRUZZESE SPICY SALAMI | natural casing • spicy taste • with chilli pepper from Abruzzo • whit slice of ham • with fennel seeds



SALAMI VENTRICINA ABRUZZESE PIQUANT | boyau naturel • goût piquant • au piment rouge des Abruzzes • avec une tranche de jambon • avec graines de fenouil dénervée



VENTRICINA ABRUZZESE WÜRZIG SALAMI | Naturdarm • pikant im Geschmack • mit Chili und scharfen Paprika aus Abruzzern • enthält Schinkenstücken • mit Fenchelsamen



1211

1211FP

1211SV

1133



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1211	VENTRICINA ABRUZZESE GR.500	Sfuso Intero	0,5	12	6
1211FP	VENTRICINA ABRUZZESE FLOWPACK	Flow Pack Intero	0,5	10	5
1211SV	VENTRICINA ABRUZZESE S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	0,5	12	6
1133	VENTRICINA SPALMABILE IN VASETTO 300 GR	Vasetto	0,3	10	3

Salsiccia artigianale realizzata con un impasto di carni magre e denervate a macinatura media. Prima della stagionatura è insaccata in budello naturale curvo. Disponibile in tre differenti versioni: dolce bianca, rossa con peperone dolce e rossa con peperone piccante e semi di finocchio

SALSICCIA ROMAGNOLI SALAMI | natural casing 
• sweet or spicy taste

SALAMI SALSICCIA ROMAGNOLI | boyau naturel 
• gout doux ou piquant

SALSICCIA ROMAGNOLI SALAMI | Naturdarm 
• mild oder pikant im Geschmack
• eine von unseren besten Salamis

SALSICCIA ROMAGNOLI DOLCE & PICCANTE



Ø
30



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1221DB	SALSICCIA ROMAGNOLI DOLCE BIANCA S.V.	Sottovuoto Intero	0,35	12	4,2
1221DR	SALSICCIA ROMAGNOLI DOLCE ROSSA S.V.	Sottovuoto Intero	0,35	12	4,2
1221PR	SALSICCIA ROMAGNOLI PICCANTE ROSSA S.V.	Sottovuoto Intero	0,35	12	4,2

SALAME AL TARTUFO

Ø
45



Premio "Award Oro" al Merano Wine Festival, è un salame gourmet per palati raffinati. Realizzato con carni magre a macinatura media, è arricchito con fette di tartufo estivo (Tuber aestivum), e viene insaccato in budello naturale.



TRUFFLE SALAMI | natural casing • irresistible aroma • mild and delicate taste • with black summer truffle, whole and small pieces



SALAMI À LA TRUFFE | boyau naturel • produit raffiné et irrésistible, au gout doux et parfumé • grain moyen-gros • à la truffe noire d'été, entière et petits morceaux



SALAMI MIT TRÜFFEL | naturdarm • mittelgrobe Körnung • mild und delikates im Geschmack • mit schwarzen Sommertrüffel



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1273	SALAME AL TARTUFO	Sfuso Intero	0,3	20	6
1273FP	SALAME AL TARTUFO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,3	20	6
1273SV	SALAME AL TARTUFO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,3	20	6

Preparato con carni magre, denervate e private di cartilagini, è aromatizzato con vino Montepulciano d'Abruzzo DOC. Ha un gusto dolce e delicato, intenso e gentile. È insaccato in budello naturale.

MONTEPULCIANO RED WINE SALAMI | natural casing 
 • irresistible Montepulciano wine aroma • mild and delicate taste

SALAMI AU VIN ROUGE MONTEPULCIANO | boyau naturel 
 • produit raffiné au gout doux et parfumé au vin rouge Montepulciano • grain moyen-gros

MONTEPULCIANO SALAMI MIT ROTWEIN | naturdarm 
 • mittelgrobe Körnung • mild und delikat im Geschmack • mit Montepulciano Rotwein

SALAME MONTEPULCIANO



Ø
45



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1231	SALAME AL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	Sfuso Intero	0,35	20	7
1231FP	SALAME AL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FLOW P.	Flow Pack Intero	0,35	20	7
1231SV	SALAME MONTEPULCIANO D'ABRUZZO S.V.	Sottovuoto Intero	0,35	20	7

SALAME ABRUZZESE PIATTO DOLCE

Ø
50



Tipico abruzzese da taglio al coltello, è realizzato con carni magre scelte. Ha macinatura media ed un gusto deciso.



ABRUZZESE PIATTO SALAMI | sweet and delicate taste
• flat pressed form • medium grinding



SALAME ABRUZZESE APLATI | gout doux et delicat •
forme aplatie • mouture moyenne



ABRUZZESE FLACH GEPRESST SALAMI | mild im
Geschmack • flach gepresst • mittelgrobe Körnung



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1210P	SALAME ABRUZZESE PIATTO	Sfuso Intero	0,23	20	4,6
1210PV	SALAME ABRUZZESE PIATTO SV INTERO	Sottovuoto Intero	0,23	20	4,6
1210PFP	SALAME ABRUZZESE PIATTO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,23	20	4,6

Tipico abruzzese da taglio al coltello, è realizzato con carni magre scelte. Ha macinatura media ed un gusto deciso. Gusto piccante e deciso.

ABRUZZESE PIATTO SPICY SALAMI | spicy taste with chilli and hot paprika • flat pressed form • medium grinding 

SALAME ABRUZZESE APLATI PIQUANT | gout piquant, avec du piment rouge et du paprika piquant • forme aplatie • mouture moyenne 

ABRUZZESE FLACH GEPRESST WÜRZIG SALAMI | pikant im Geschmack, mit Chili und scharfen Paprika • flach gepresst • mittelgrobe Körnung 

SALAME ABRUZZESE PIATTO PICCANTE



Ø
50



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1251	SALAME ABRUZZESE PIATTO PICCANTE	Sfuso Intero	0,23	20	4,6
1251FP	ABRUZZESE PIATTO PICCANTE FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,23	20	4,6
1251SV	ABRUZZESE PIATTO PICCANTE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,23	20	4,6

SALAME MONTANARO

Ø
55



Salame dal gusto raffinato e dolce, è prodotto con carni suine magre ed è insaccato in budello naturale.



MONTANARO SALAMI | natural casing • delicate taste with peppercorn • old artisanal recipe



SALAMI MONTANARO | boyau naturel • produit raffiné au gout doux • grain moyen-gros • ancienne recette artisanale





MONTANARO SALAMI | naturdarm • mittelgrobe Körnung • Lecker im Geschmack



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1267	SALAME MONTANARO	Sfuso Intero	0,7	8	5,6
1267FP	SALAME MONTANARO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,7	8	5,6
1267SI	SALAME MONTANARO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,7	8	5,6
1267SV	SALAME MONTANARO S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	0,35	16	5,6

Ricavato da carni pregiate, necessita di una lunga stagionatura ed ha un gusto pieno, delicato e rotondo. Il suo budello naturale dalla tipica forma a “pugno chiuso” lo rende caratteristico.

MUGNANO SALAMI | fantastic natural casing • delicate mild taste • medium grain • old artisanal recipe 

SALAMI MUGNANO | boyau naturel fantastique • goût doux et délicat • grain moyen • ancienne recette artisanale 

MUGNANO SALAMI | naturdarm • altes handwerkliches Rezept • mittelgrobe Körnung • mild un delikat im Geschmack 

SALAME MUGNANO



Ø
65



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1229	SALAME MUGNANO	Sfuso Intero	0,65	12	7,8
1229FP	SALAME MUGNANO FLOW PACK	Flow Pack Intero	0,65	12	7,8
1229SV	SALAME MUGNANO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,65	12	7,8

SALAMELLA CICOLANA FEGATO

Ø
45



Salsiccia piccante di fegato di suino dalla caratteristica forma a ferro di cavallo e dal sapore deciso.



SALAMELLA CICOLANA LIVER SALAMI | produced with fresh liver • medium grinding • strong aromatic taste



SALAMELLA CICOLANA AU FOIE DE PORC | Produite avec du foie du porc • grain moyen • goût corsé et fort



SALAMELLA SALAMI CICOLANA MIT SCHWEINELEBER | hergestellt mit Schweineleber • starke und leichte Schärfe in Geschmack



1238




1238SV




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1238	SALAME CICOLANA DI FEGATO	Sfuso Intero	0,38	12	4,56
1238SV	SALAME CICOLANA DI FEGATO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	0,38	12	4,56

Tipico calabrese, dalla consistenza morbida e dal gusto piccante.
 È realizzato con le migliori parti grasse suine e il peperoncino
 piccante, per essere poi insaccato in budello naturale e
 affumicato. Spalmabile è ottimo per ogni abbinamento.

'NDUJA SPICY SALAMI | Produced using only ground
 lean pork in natural skins it has a mild sophisticated taste
 • spicy taste 

SALAMI 'NDUJA PIQUANT | Mis en boyau naturel,
 préparé exclusivement à partir de viande maigre et
 dénévée • gout beacoup épicé 

'NDUJA WÜRZIG SALAMI | würzig im Geschmack •
 gewürzt mit Peperoncino • Eine wunderbare streichfähige
 Salami • Rezept aus Kalabrien • Ideal für Pasta, Pizza und
 Bruschetta. 

'NDUJA

Ø
65



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1293M	NDUJA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	0,65	10	6,5

SALAME AL FINOCCHIO

Ø
45



Gustosissimo salame aromatizzato con semi di finocchio. Tipico della Toscana, è prodotto con impasti magri ed ha un gusto raffinato e speziato.



FENNEL SALAMI | medium grain • delicious taste • typically from Tuscany • with fennel seeds



SALAMI AU FENOUIL | grain moyen • goût plein et corsé • typique de la Toscane • avec graines de fenouil



SALAMI MIT FENCHEL | Lecker im Geschmack • mittelgrobe Körnung • typisch aus Toskana • mit Fenchelsamen



1292SV




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1292SV	SALAME AL FINOCCHIO SOTTOVUOTO	Sottovuoto Intero	0,4	12	4,8

Le coppiette di maiale sono dei prodotti tipici di Roma e della regione Lazio, a base di carne di suino essiccata dal gusto leggermente piccante.

COPPIETTE (DRIED PORK MEAT) | dried meat • Spicy taste • typical from Rome region • old artisanal recipe sophisticated taste 

COPPIETTE (VIANDE DE PORC SÉCHÉE) | Viande séchée • produit avec gout un peu piquant • typique de la region de Rome • ancienne recette artisanale 

COPPIETTE (GETROCKNETES SCHWEINFLEISCH) | getrocknetes Fleisch • typisch aus Rom • altes Rezept • mild und delikat im Geschmack 

COPPIETTE



COP



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
COP	COPPIETTE PURO SUINO STAG. SV 250GR	Sottovuoto Intero	0,25	10	2,50

FRESH MEAT PRODUCTS READY TO COOK | PRODUITS DE VIANDE FRAÎCHE PRÊTS À CUIRE |
FRISCHE FLEISCHPRODUKTE BEREIT ZUM KOCHEN


LINEA
FRESCHI



Salsicciotto fresco da cuocere, è disponibile in tre versioni: classico con pepe, al finocchietto e piccante. Gusto succoso e succulento.

FRESH SAUSAGE READY TO COOK | Tasty sausage to cook • in salt and pepper, fennel and spicy version •  90 day shelf life

SAUCISSE FRAÎCHE PRÊT À CUIRE | Savoureuse saucisse à cuire •Trois version: sel et poivre, fenouil et épicé • 90 jours de DLC 

FRISCHE SALSICCIA BEREIT ZUM KOCHEN | Leckere frische Salsiccia zum Kochen • in Salz und Pfeffer, Fenchel und würzige erhältlich • Haltbarkeit 90 Tage 

SALSICCIOTTO FRESCO MANTOVANO


30



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1286FX6	SALSICCIOTTO MANOVANO FINOCCHIO 6 PZ.	Sottovuoto Pack 6 Unità	0,65	12	7,8
1286PX6	SALS. FRESCO MANTOVANO PICCANTE PACK 6 PZ.	Sottovuoto Pack 6 Unità	0,65	12	7,8
1286X6	SALSICCIOTTO FRESCO MANTOVANO PACK 6 PZ.	Sottovuoto Pack 6 Unità	0,65	12	7,8

SALSICCOTTO FRESCO MANTOVANO

PASTA DI SALSICCIA

Pasta di salsiccia pensata appositamente per la Gastronomia e pizzerie, pronta all'uso, disponibile in due versioni: classica (sale e pepe) e piccante.



FRESH MINCED SAUSAGE READY TO COOK | ready to cook • tasty sausage available in salt and pepper and spicy version • 30 days shelf life



SAUCISSE HACHÉE FRAÎCHE PRÊT À CUIRE | prêt à cuisiner • Idéal pour la gastronomie et la pizzeria • Savoureuse saucisse à cuire • Deux version: sel et poivre et épicé • 30 jours de DLC



FRISCHE GEHACKTE SALSICCIA BEREIT ZUM KOCHEN | Leckere frische Salsiccia • Ideal für Gastronomie und Pizzeria • Originales Italienisches Rezept • in Salz und Pfeffer, Fenchel und würzige erhältlich • Haltbarkeit 90 Tage



PA1125 • PA1125P

1286PI

1286

1286F



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1286	SALSICCOTTO FRESCO MANTOVANO	Sottovuoto Pack 2 Unità	0,22	30	6,6
1286F	SALSICCOTTO FRESCO MANTOVANO FINOCCHIO	Sottovuoto Pack 2 Unità	0,22	30	6,6
1286PI	SALSICCOTTO FRESCO MANTOVANO PICCANTE	Sottovuoto Pack 2 Unità	0,22	30	6,6
PAS1125	PASTA PER SALSICCIA 500 G	Sottovuoto Intero	0,5	10	5
PAS1125P	PASTA PER SALSICCIA PICCANTE 500 G	Sottovuoto Intero	0,5	10	5

HAMS | JAMBON CRU | LUFTGETROCKNETER ROHER SCHINKEN

LINEA
PROSCIUTTI CRUDI







PROSCIUTTO CRUDO
GRAN SASSO
• CON OSSO •

salumisorrentino.com
000

Un grande classico dal gusto dolce, stagionato dai 14 ai 16 mesi.

PARMA HAM WITHOUT BONE | ham with all the qualities that a Parma D.O.P must have • aged 14/16 months 

JAMBON DE PARME DÉSOSSÉ | jambon avec toutes les qualités qu'un D.O.P. de Parme doit avoir • affinage 14/16 mois 

PARMA SCHINKEN OHNE KNOCHEN | klassischer Parmaschinken D.O.P. • Mindestreifezeit: 14/16 Monaten 

PROSCIUTTO STAGIONATO PARMA DISOSSATO



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1234	PROSC. STAG. "PARMA" DISOSSATO	Sottovuoto Intero	6,9	2	13,8
1234AD	PROSC. STAG. "PARMA" DISOSSATO ADDOBBO	Sottovuoto Addobbo	7,2	2	14,4
1234SV	PROSC. STAG. "PARMA" DIS. METÀ S.V.	Sottovuoto a metà	3,5	4	14

PROSCIUTTO STAGIONATO PARMA CON OSSO

Un grande classico dal gusto dolce, stagionato dai 14 ai 16 mesi.



PARMA HAM WITH BONE | ham with all the qualities that a Parma D.O.P. must have • aged 14/16 months



JAMBON DE PARME AVEC OS | jambon avec toutes les qualités qu'un D.O.P. de Parme doit avoir • affinage 14/16 mois



PARMA SCHINKEN MIT KNOCHEN | klassischer Parmaschinken D.O.P. • Mindestreifezeit: 14/16 Monaten



1235



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1235	PROSC.STAG."PARMA" CON OSSO	Sfuso Intero con Osso	10	2	20

Prodotto storico del salumificio Sorrentino, realizzato con suini scelti e macellati nello stabilimento aziendale. Le cosce vengono successivamente rifilate a mano da esperti maestri macellai e sottoposte a una lenta stagionatura per 12/14 mesi.

GRAN SASSO HAM WITH BONE | typical Abruzzo ham 
• sweet and delicate taste • aged 12/14 months

JAMBON GRAN SASSO AVEC OS | jambon typique des Abruzzes • goût doux et délicat • affinage 12/14 mois 

GRAN SASSO SCHINKEN MIT KNOCHEN | typischer Abruzzeschinken • mild und delikates im Geschmack 
• Mindestreifezeit: 12/14 Monate

PROSCIUTTO STAGIONATO GRAN SASSO CON OSSO



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1201P	PROSC. STAG. OSSO GRAN SASSO NAZIONALE	Sfuso Intero con Osso	8,5	2	17

PROSCIUTTO STAGIONATO GRAN SASSO DISOSSATO

Prodotto storico del salumificio Sorrentino, realizzato con suini scelti e macellati nello stabilimento aziendale. Le cosce vengono successivamente rifilate a mano da esperti maestri macellai e sottoposte a una lenta stagionatura per 12/14 mesi.



GRAN SASSO HAM WITHOUT BONE | typical Abruzzo ham • sweet and delicate taste • aged 12/14 months



JAMBON GRAN SASSO DÉSOSSÉ | jambon typique des Abruzzes • goût doux et délicat • affinage 12/14 mois





GRAN SASSO SCHINKEN OHNE KNOCHEN | typischer Abruzzenschinken • mild und delikates im Geschmack • Mindestreifezeit: 12/14 Monate




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1202	PROSC. STAG. DIS. GRAN SASSO NAZ. PELATO	Sottovuoto Intero	6,7	2	13,4
1202SV	PROSC. STAG. DIS. GRAN SASSO METÀ S.V.	Sottovuoto a metà	3,1	4	12,4

Prodotto storico del salumificio Sorrentino, realizzato con suini scelti e macellati nello stabilimento aziendale. Le cosce vengono successivamente rifilate a mano da esperti maestri macellai e sottoposte a una lenta stagionatura per 12/14 mesi.

GRAN SASSO HAM | typical Abruzzo ham 
 • sweet and delicate taste • available with bone or deboned • aged 12/14 months

JAMBON GRAN SASSO | jambon typique des Abruzzes 
 • goût doux et délicat • disponible avec os ou désossé • affinage 12/14 mois

GRAN SASSO SCHINKEN | typischer Abruzzenschinken • 
 mild und delikata im Geschmack • Mindestreifezeit: 12/14 Monate • mit oder ohne Knochen

PROSCIUTTO GRAN SASSO QUALITÀ "ORO"



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
12010	PROSC.GRAN SASSO NAZ.C/OSSO QUAL. "ORO"	Sfuso Intero con Osso	9,5	2	19
12020	PROSC. GRAN SASSO NAZ. DISOSS. QUAL. "ORO"	Sottovuoto Intero Disossato	7,1	2	14,2
1202AD	PROSC. STAG. DIS. GRAN SASSO ADDOBBO ORO	Sottovuoto Disossato Addobbo	7,7	2	15,4

PROSCIUTTO CASTEL DI SEPTE DISSOSSATO

Gusto dolce e ottima resa, questo prosciutto viene lavorato e disossato da fresco e dopo la stagionatura viene confezionato sottovuoto per lasciare inalterata la sua bontà.



CASTEL DI SEPTE HAM WITHOUT BONE | freshly processed boned ham • sweet taste • ready to cut



JAMBON CASTEL DI SEPTE DÉSOSSÉ | jambon préparé et désossé fraîche • goût doux • prêt à couper




CASTEL DI SEPTE SCHINKEN OHNE KNOCHEN | Schinken ohne Knochen • aromatischer Geschmack • bereit zum Schneiden • Mindestreifezeit: 7 Monate



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1200	PROSC. DISOS. CASTEL DI SEPTE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero Disossato	6,2	2	12,4
1200SV	PROSC. DISOS. CASTEL DI SEPTE S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	3,1	4	12,4

Gusto dolce ed ottima resa, questo trancio di prosciutto viene lavorato e disossato da fresco e dopo la stagionatura viene confezionato sottovuoto per lasciare inalterata la sua bontà.

CASTEL DI SEPTE HAM SMALL PIECE | freshly processed boned ham • sweet taste • ready to cut • small piece 

JAMBON CASTEL DI SEPTE MORCEAU | jambon préparé et désossé fraîche • goût doux • prêt à couper • petite morceau 

CASTEL DI SEPTE SCHINKEN KLEINES STÜCK | Schinken ohne Knochen • aromatischer Geschmack • bereit zum Schneiden • Mindestreifezeit: 7 Monate • kleines Stück 

PROSCIUTTO CASTEL DI SEPTE DISSOSSATO TRANCIO



1200TR4



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1200TR4	PROSC. DISOS. CASTEL DI SEPTE S.V. 4 TRANCI	Sottovuoto Trancio	1,4	8	11,2
1200TR6	PROSC. DISOS. CASTEL DI SEPTE S.V. 6 TRANCI	Sottovuoto Trancio	1	12	12

PROSCIUTTO CRUDO MEC STAGIONATO DISOSSATO

Prosciutto crudo preparato con cosce di suini selezionate provenienti dall'Unione Europea. Disossato e accuratamente pulito a coltello. Gusto saporito.



MEC HAM | delicious taste • well deboned



JAMBON MEC | goût délicieux • bien désossé



MEC SCHINKEN | leckerer Geschmack • gut entbeint




1225




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1225	PROSCIUTTO MEC STAGIONATO DISOSSATO	Sottovuoto Intero Disossato	5,5	2	11

Stagionato ad alta quota per almeno 5 mesi, ha un gusto ricco di sfumature dovute alla sapiente affumicatura. Proposto in un'elegante confezione sottovuoto.

SPECK | mild and delicate taste 
 • delicate smoking • Minimum maturation period: 5 months

SPECK | goût doux et délicat 
 • excellent fumage • Affinage: 5 mois

SPECK | herzhaft im Geschmack 
 • delikate Räucherung • Mindestreifezeit: 5 Monate

SPECK AFFUMICATO



1246



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1246	SPECK SUINO AFFUMICATO S.V. METÀ	Sottovuoto a metà	2,3	2	4,6

CULATTA

Culatta classica realizzata esclusivamente con le parti migliori del prosciutto, è disponibile nella duplice versione sugnata, oppure sottovuoto assai agevole al taglio perché priva dell'anchetta (piccolo osso a forma di conchiglia).



CULATTA HAM | Culatta represents one of the most valuable parts of the ham • It has a characteristic, delicate flavour • Minimum maturation period: 12 months



JAMBON CULATTA | représente l'une des parties les plus précieuses du jambon • goût aromatique • avec os ou désossés • Affinage: 12 mois





CULATTA SCHINKEN | sehr mild und aromatischer Geschmack • mit Knochen oder ohne Knochen • Mindestreifezeit: 12 Monate




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1248	CULATTA STAGIONATA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero Disossato	3,9	3	11,7
1248SU	CULATTA STAGIONATA CON SUGNA	Sfuso Intero con Osso	5,1	3	15,3
1248SV	CULATTA STAGIONATA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	2,5	6	15

Prodotto pregiatissimo, lavorato artigianalmente e a lunga stagionatura. Estratto dal culatello della coscia di maiale, è ancora più magro e gustoso.

FIOCCO HAM | very sweet and aromatic taste • from the most valuable part of the pork ham • boneless 

JAMBON FIOCCO | goût très doux et aromatique • représente l'une des parties les plus précieuses du jambon • sans os 

FIOCCO SCHINKEN | sehr mild und aromatischer Geschmack • aus dem kostbarsten Teil der Schweinekeulen • ohne Knochen 

FIOCCO DI PROSCIUTTO



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1249	FIOCCO DI PROSCIUTTO	Sfuso Intero Disossato	2,7	4	10,8

LINEA
SPECIALITÀ



LENTA STAGIONATURA

GUANCIALE

FAFATO A MANO
DA MAESTRI
MACELLAI

www.sorrentino.com



BONTÀ DA MORDERE



GUANCIALE SUINO PICCANTE

Rifilato a mano e caratterizzato da una lenta stagionatura, è ottimo da gustare come antipasto ed eccezionale per cucinare. Gusto piccante e stuzzicante.



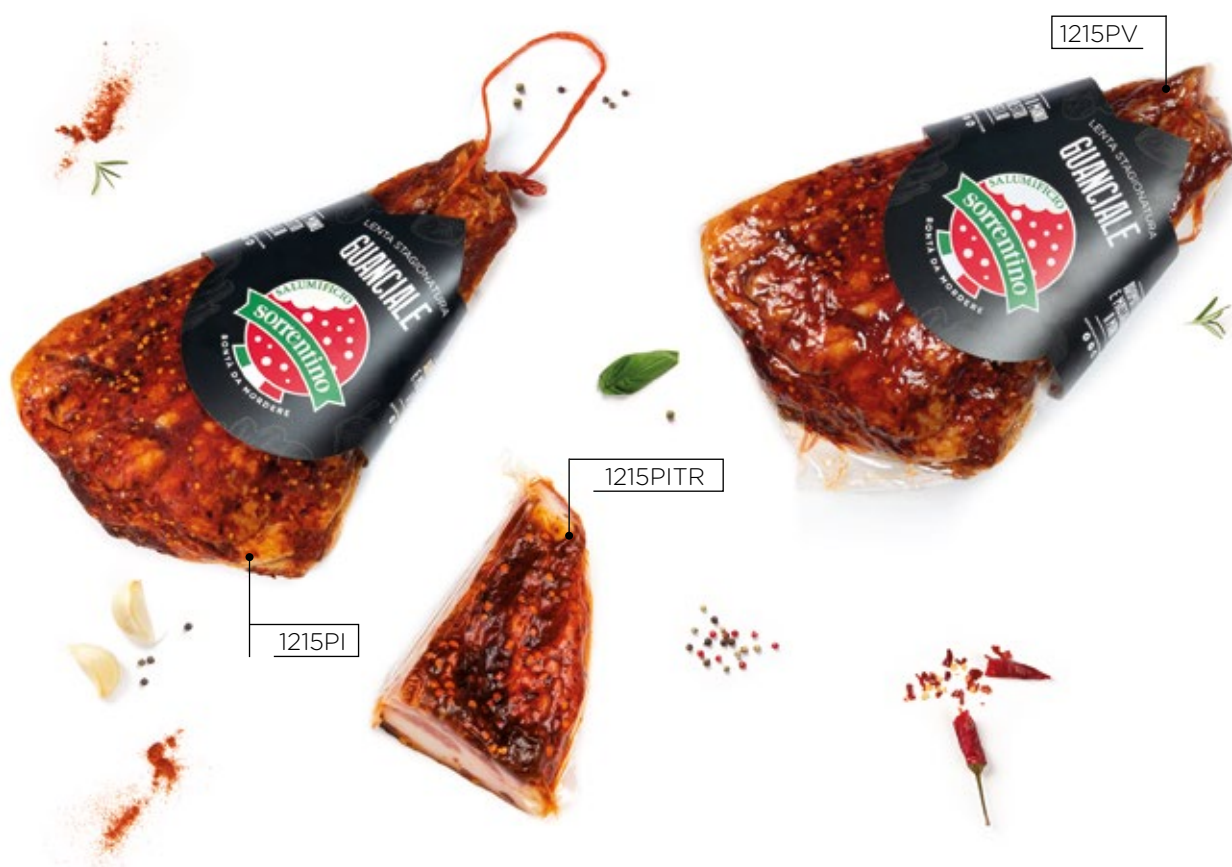
SPICY PORK CHEEK | delicious taste • old recipe, slow maturation • excellent for pasta carbonara, pizza and bruschetta • spicy taste



JOUE DE PORC PIQUANT | goût délicieux • ancienne recette, maturation lente • Excellent pour les pâtes carbonara, la pizza et la bruschetta • goût piquant





SCHARFER GUANCIALE | Lecker im Geschmack • altes Rezept, langsame Reife • ausgezeichnet für Pasta Carbonara, Pizza und Bruschetta • würziger Geschmack




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1215PI	GUANCIALE SUINO PICCANTE	Sfuso Intero	1,5	8	12
1215PV	GUANCIALE SUINO PICCANTE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	1,5	8	12
1215PM	GUANCIALE SUINO PICCANTE S.V. METÀ	Sottovuoto Metà	0,75	16	12
1215PITR	GUANCIALE SUINO PICCANTE S.V. TRANCI	Sottovuoto Trancio	0,3	40	12

Rifilato a mano e caratterizzato da una lenta stagionatura, è ottimo da gustare come antipasto ed eccezionale per cucinare. Con aggiunta di pepe nero macinato.

PORK CHEEK WITH PEPPER | delicious taste • old recipe, slow maturation • Excellent for pasta carbonara, pizza and bruschetta • pepper taste 

JOUE DE PORC AVEC POIVRE | goût délicieux • ancienne recette, maturation lente • Excellent pour les pâtes carbonara, la pizza et la bruschetta • goût poivre 

GUANCIALE MIT PFEFFER | Lecker im Geschmack • altes Rezept, langsame Reife • ausgezeichnet für Pasta Carbonara, Pizza und Bruschetta • Pfeffergeschmack 

GUANCIALE SUINO AL PEPE



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1215	GUANCIALE SUINO AL PEPE	Sfuso Intero	1,5	8	12
1215SV	GUANCIALE SUINO AL PEPE S.V.	Sottovuoto Intero	1,5	8	12
1215SM	GUANCIALE SUINO PEPE S.V. METÀ	Sottovuoto Metà	0,75	16	12
1215TR	GUANCIALE SUINO AL PEPE S.V. TRANCI	Sottovuoto Trancio	0,3	40	12
1215LS	PETALI GUANCIALE SUINO NATURALE GR. 100	Vaschetta	0,1	10	1

GUANCIALE SUINO AFFUMICATO

Rifilato a mano e caratterizzato da una lenta stagionatura, è ottimo da gustare come antipasto ed eccezionale per cucinare. Gusto affumicato.



SMOKED PORK CHEEK | delicious taste • old recipe, slow maturation • Excellent for pasta carbonara, pizza and bruschetta • smoked flavors version



JOUE DE PORC FUMÉ | goût délicieux • ancienne recette, maturation lente • Excellent pour les pâtes carbonara, la pizza et la bruschetta • version fumées



GERÄUCHERTER GUANCIALE | Lecker im Geschmack • altes Rezept, langsame Reife • ausgezeichnet für Pasta Carbonara, Pizza und Bruschetta • geräuchert Geschmack



1215AF



1215AV





1215AFTR



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1215AF	GUANCIALE SUINO AFFUMICATO	Sfuso Intero	1,5	8	12
1215AV	GUANCIALE SUINO AFFUMICATO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	1,5	8	12
1215AM	GUANCIALE SUINO AFFUMICATO S.V. METÀ	Sottovuoto Metà	0,75	16	12
1215AFTR	GUANCIALE SUINO STAG. AFFUMICATO TRANCI	Sottovuoto Trancio	0,3	40	12

Rifilato a mano e caratterizzato da una lenta stagionatura, è ottimo da gustare come antipasto ed eccezionale per cucinare.

PORK CHEEK | delicious taste • old recipe, slow maturation • Excellent for pasta carbonara, pizza and bruschetta 

JOUE DE PORC | goût délicieux • ancienne recette, maturation lente • Excellent pour les pâtes carbonara, la pizza et la bruschetta 

GUANCIALE | Lecker im Geschmack • altes Rezept, langsame Reife • ausgezeichnet für Pasta Carbonara, Pizza und Bruschetta 

GUANCIALE SUINO AL NATURALE



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1215N	GUANCIALE SUINO AL NATURALE	Sfuso Intero	1,5	8	12
1215NV	GUANCIALE SUINO AL NATURALE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	1,5	8	12
1215NM	GUANCIALE SUINO AL NATURALE S.V. METÀ	Sottovuoto Metà	0,75	16	12
1215NTR	GUANCIALE SUINO NATURALE S.V. TRANCI	Sottovuoto Trancio	0,3	40	12

COPPA STAGIONATA

Ø
100

Realizzata artigianalmente e insaccata in un budello naturale, ha un gusto delicato e morbido al palato.



COPPA | Natural casing • sweet flavour



COPPA | Boyau naturel, au gout doux





COPPA | Naturdarm • aromatischer Geschmack



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1214	COPPA STAGIONATA	Sfuso Intero	1,5	8	12
1214SI	COPPA STAGIONATA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	1,5	8	12
1214SV	COPPA STAGIONATA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	0,75	16	12

Realizzata artigianalmente e insaccata in un budello naturale, ha un gusto delicato e morbido al palato con una nota piccante.

SPICY COPPA | Natural casing • round and spicy flavour 

COPPA PIQUANT | Boyau naturel, au gout épicé 

SCHARFE COPPA | Naturdarm • aromatischer und pikanter Geschmack 

COPPA PICCANTE STAGIONATA

Ø
100



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1214P	COPPA STAGIONATA PICCANTE	Sfuso Intero	1,5	8	12
1214PI	COPPA STAGIONATA PICCANTE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	1,5	8	12
1214PV	COPPA STAGIONATA PICCANTE S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	0,75	16	12

FILETTO / LONZINO

Ø
90

Salume magro dal sapore dolce, una sorta di bresaola di suino, è insaccato in un budello naturale.



PIG LOIN | lean and sweet product
• natural casing



FILET DE PORC SÉCHÉE | produit maigre et doux
• boyeu naturel





SCHWEINE FILETTO/LONZINO | mild und delikat
im Geschmack



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1216	FILETTO/LONZINO SUINO	Sfuso Intero	2,4	4	9,6
1216SI	FILETTO/LONZINO SUINO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	2,4	4	9,6
1216SV	FILETTO/LONZINO SUINO S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,2	8	9,6
1216TR	FILETTO/LONZINO SUINO S.V. TRANCI	Sottovuoto Tranci	0,35	36	12,6

Salume magro dal sapore dolce aromatizzato alla paprika, una sorta di bresaola di suino insaccata in un budello naturale.

SPICY PIG LOIN | lean and sweet product • natural casing • sweet paprika taste 

FILET DE PORC SÉCHÉE PIQUANT | produit maigre • boyeu naturel • avec paprika doux 

WÜRZIGE SCHWEINE FILETTO/LONZINO | mild und delikant im Geschmack • mit süßer Paprika 

FILETTO / LONZINO ALLA PAPRIKA

Ø
90



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1216PK	FILETTO/LONZINO SUINO PAPRIKA	Sfuso Intero	2,2	4	8,8
1216PKI	FILETTO/LONZINO SUINO PAPRIKA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	2,2	4	8,8
1216PKV	FILETTO/LONZINO SUINO PAPRIKA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,1	8	8,8
1216PKTR	FILETTO/LONZINO SUINO PAPRIKA S.V. TRANCI	Sottovuoto Tranci	0,35	36	12,6

COPPA DI TESTA

Salume cotto, confezionato in un rustico sacco di juta, dal sapore deciso e molto aromatico, è originario della tradizione norcina del centro Italia, specialmente marchigiana e laziale.



COPPA DI TESTA | aromatic product with a strong flavour • for fine and strong palates



COPPA DI TESTA | Produits aromatique, goût fort • pour les amant du genre • seulement chair de la tête et langue cuites aux bain-marie





COPPA DI TESTA | nur Fleisch vom Schweinekopf, Zunge und Hals im Wasserbad gegart • Starker und intensiv im Geschmack • altes römisches Rezept



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1240	COPPA DI TESTA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	5,3	2	10,6
1240TR	COPPA DI TESTA TRANCI 400 GR	Sottovuoto Tranci	0,4	12	12

Bresaola Punta d'Anca, alta qualità dal gusto delicato.

BRESAOLA | Top cut for a bresaola • Delicate taste
• Perfect for all dishes 

BRESAOLA | la meilleure partie de la Bresaola
• Saveur délicate 

BRESAOLA | mild und delikat im Geschmack 

BRESAOLA PUNTA D'ANCA



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1245	BRESAOLA PUNTA D'ANCA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	4	2	8
1245SV	BRESAOLA PUNTA D'ANCA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,5	4	6

LARDO DI CONCA

Dal gusto ricco, è realizzato dal dorso del maiale che viene aromatizzato con spezie e collocato in salamoia in apposite conche di marmo. Può essere impiegato in cucina o può accompagnare gustose bruschette e focacce.



LARDO DI CONCA | with a full and rich taste
• a very unique product • perfect for pizza and bruschetta



LARDO DI CONCA | goût délicat et plein
• produit unique • parfait pour la pizza ou la bruschetta



LARDO DI CONCA | mild und delikat im Geschmack
• perfekt für Pizza oder Bruschetta

1250



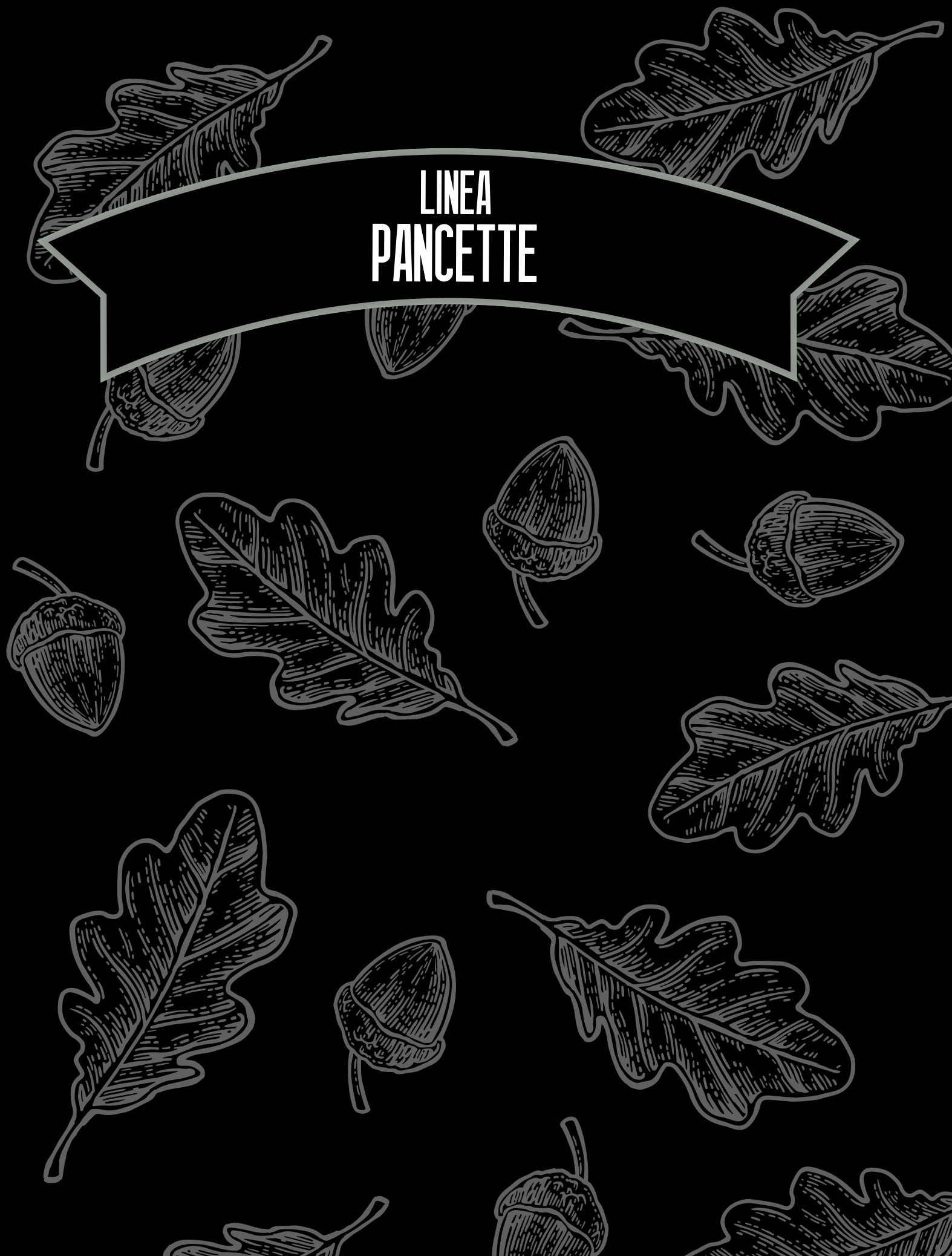
1250TR



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1250	LARDO DI CONCA S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	1,6	6	9,6
1250TR	LARDO DI CONCA TRANCI GR. 400 S.V.	Sottovuoto Tranci	0,4	30	12

BACON | POITRINE DE PORC SECHE | BAUCHSPECK

LINEA
PANCETTE



PANCETTA TESA DOLCE

La pancetta Sorrentino si caratterizza per un gusto eccezionale ed è perfetta da utilizzare in cucina. Disponibile sfusa, sottovuoto e a tranci.



FLAT BACON | classic italian bacon • top quality
• perfect for several dishes



PANCETTA PLAT | produit de qualité excellente
• parfait pour la cuisine




BAUCHSPECK | klassischer italienischer Bauchspeck •
Top Qualität • ideal für mehrere Gerichte



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1222	PANCETTA TESA DOLCE S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	2,6	4	10,4
SFU1222	PANCETTA TESA STAG. DOLCE SFUSA	Sfuso Intero	2,6	4	10,4
1222SV	PANCETTA TESA DOLCE S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,3	8	10,4
1222TR	PANCETTA TESA DOLCE S.V. TRANCI	Sottovuoto Tranci	0,35	40	14
1222AFLS	PETALI PANCETTA AFFUMICATA GR. 100	Vaschetta	0,1	10	1

La pancetta piccante Sorrentino si caratterizza per un gusto eccezionale ed è perfetta da utilizzare in cucina.
Disponibile sfusa, sottovuoto e a tranci.

SPICY FLAT BACON | classic italian bacon • top quality 
• spicy taste • perfect for several dishes

PANCETTA PLAT PIQUANT | produit de qualité excellente • parfait pour la cuisine • goût épicé 

WÜRZIGE BAUCHSPECK | klassischer italienischer Bauchspeck • Top Qualität • würziger Geschmack 
• ideal für mehrere Gerichte

PANCETTA TESA PICCANTE



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1222PI	PANCETTA TESA PICCANTE S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	2,6	4	10,4
SFU1222PI	PANCETTA TESA STAG. PICCANTE SFUSA	Sfuso Intero	2,6	4	10,4
1222PV	PANCETTA TESA PICCANTE S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,3	8	10,4
1222TRPI	PANCETTA TESA PICCANTE S.V. TRANCI	Sottovuoto Tranci	0,35	40	14

PANCETTA TESA AL PEPE

La pancetta al pepe nero Sorrentino si caratterizza per un gusto eccezionale ed è perfetta da utilizzare in cucina. Disponibile sfusa, sottovuoto e a tranci.



FLAT BACON WITH PEPPER | classic italian bacon • top quality • black pepper taste • perfect for several dishes



PANCETTA PLAT AVEC POIVRE | produit de qualité excellente • parfait pour la cuisine • goût de poivre noir





BAUCHSPECK MIT PFEFFER | klassischer italienischer Bauchspeck • Top Qualität • gewürzt mit schwarzem Pfeffer • ideal für mehrere Gerichte




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1222PE	PANCETTA TESA AL PEPE S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	2,6	4	10,4
SFU1222PE	PANCETTA TESA STAG. PEPE SFUSA	Sfuso Intero	2,6	4	10,4
1222EV	PANCETTA TESA AL PEPE S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,3	8	10,4
1222TRPE	PANCETTA TESA AL PEPE S.V. TRANCI	Sottovuoto Tranci	0,35	40	14

La pancetta affumicata Sorrentino si caratterizza per un gusto eccezionale ed è perfetta da utilizzare in cucina. Disponibile sfusa, sottovuoto e a tranci.

SMOKED FLAT BACON | classic italian bacon • top quality • smoked taste • perfect for several dishes 

PANCETTA PLAT FUMÉ | produit de qualité excellente • parfait pour la cuisine • goût fumé 

GERÄUCHERT BAUCHSPECK | klassischer italienischer Bauchspeck • Top Qualität • ideal für mehrere Gerichte • geräucherter Geschmack 

PANCETTA TESA AFFUMICATA



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1222AF	PANCETTA TESA AFFUMICATA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	2,6	4	10,4
SFU1222AF	PANCETTA TESA STAG. AFFUMICATA SFUSA	Sfuso Intero	2,6	4	10,4
1222AV	PANCETTA TESA AFFUMICATA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,3	8	10,4
1222TRAF	PANCETTA TESA AFFUMICATA S.V. TRANCI	Sottovuoto Tranci	0,35	40	14

PANCETTA ARROTOLATA

Ø
100

Pancetta arrotolata del tipo "Magretta", prodotta con carni magre, con un gusto incisivo e pieno.



ROLLED PANCETTA | mild version • made with lean meat • intense taste



PANCETTA ARROTOLATA | version nature • Produite avec viande magre • goût intense





PANCETTA ARROTOLATA | klassischer italienischer Bauchspeck • hergestellt mit magerem Fleisch • intensiver Geschmack




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1212	PANCETTA ARROTOLATA	Sfuso Intero	3,1	4	12,4
1212SI	PANCETTA ARROTOLATA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	3,1	4	12,4
1212SV	PANCETTA ARROTOLATA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,55	8	12,4

Pancetta arrotolata del tipo “Magretta”, prodotta con carni magre, con un gusto piccante e incisivo.

SPICY ROLLED PANCETTA | spicy taste • made with lean meat • intense taste 

PANCETTA ARROTOLATA PIQUANT | version ou piment fort • Produit avec de viande maigre • goût intense 

WÜRZIGE PANCETTA ARROTOLATA | klassischer italienischer Bauchspeck • hergestellt mit magerem Fleisch • intensiver und pikanter Geschmack 

PANCETTA ARROTOLATA PICCANTE

Ø
100



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1212P	PANCETTA ARROTOLATA PICCANTE	Sfuso Intero	3,1	4	12,4
1212PI	PANCETTA ARROTOLATA PICCANTE S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	3,1	4	12,4
1212PV	PANCETTA ARROTOLATA PICCANTE S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	1,55	8	12,4

PANCETTA COPPATA

Ø
130

Pancetta sgrassata e arrotolata ad una coppa salata. Dopo la legatura delle carni, una volta insaccata viene sottoposta di nuovo a stagionatura.



ITALIANO ALTA QUALITÀ COOKED HAM | Product with belly and neck of pigs • intense taste



JAMBON CUIT ITALIANO ALTA QUALITÀ | Produit obtenu par ligature d'une coppa salée et d'un pancetta magretta • Saveur intense



ITALIANO ALTA QUALITÀ GEKOCHTER SCHINKEN | hergestellt mit Bauch und Hals von Schweinen • Intensives und charakteristisches Aroma



1253

1253SV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1253	PANCETTA COPPATA S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	6	2	12
1253SV	PANCETTA COPPATA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	3	4	12

COOKED PRODUCTS | PRODUITS CUITS | GEKOCHTE PRODUCTE


LINEA COTTI






Un cotto di gran classe, realizzato con carni selezionate di soli suini allevati e macellati in Italia. Le ottime cosce sono disossate a mano, private del geretto, speziate artigianalmente, legate a mano e cotte a vapore lentamente.

ITALIANO ALTA QUALITÀ' COOKED HAM | unique taste and delicate flavour • made with best selected fresh Italian legs • Top quality Cotto ham • without gluten, polyphosphates and milk derivatives 

JAMBON CUIT ITALIANO ALTA QUALITÀ | goût unique et saveur délicate • fabriqué avec des cuisses fraîches italiennes sélectionnés de porc • Jambon cuit de qualité superior • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait 

ITALIANO ALTA QUALITÀ GEKOCHTER SCHINKEN | Aromatischer Geschmack • hergestellt mit ausgewählten frischen Italien Schweinekeulen • die beste Cotto Vidor • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate 

PROSCIUTTO COTTO

ITALIANO ALTA QUALITÀ



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
5304	VIDOR 1967 PROSC.COTTO ITALIA ALTA QUAL.	Sottovuoto Intero	10	1	10
5304SV	VIDOR 1967 PROSC.COTTO ITALIA AQ SV METÀ	Sottovuoto a Metà	5,5	2	11

PROSCIUTTO COTTO

DIAMANTE ROSA ALTA QUALITÀ

Realizzato con cosce fresche disossate provenienti da allevamenti controllati, lavorato artigianalmente con spezie, viene cotto lentamente a vapore per lasciare le carni tenere e gustose. Senza polifosfati, caseinati, glutine, derivati del latte.



DIAMANTE ROSA COOKED HAM | Unique taste and delicate flavour • Made with best selected fresh cut • best balance price/quality • Without gluten, polyphosphates and milk derivatives



JAMBON CUIT DIAMANTE ROSA | goût unique et saveur délicate • Fabriqué avec des cuisses fraîches sélectionnés de porc • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait



DIAMANTE ROSA GEKOCHTER SCHINKEN | Aromatischer Geschmack • hergestellt mit ausgewählten frischen Schweinekeulen • die beste Cotto-Qualität/Preis • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate




5301


5301SV




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
5301	VIDOR 1967 PROSC.COTTO DIAMANTE ROSA AQ	Sottovuoto Intero	8,5	2	17
5301SV	VIDOR 1967 COTTO DIAMANTE ROSA S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	4,25	4	17

Dal gusto aromatico, è realizzato con cosce fresche disossate provenienti da allevamenti controllati, lavorato artigianalmente con spezie, legato a mano e cotto lentamente a vapore. Senza polifosfati, caseinati, glutine, derivati del latte.

ROASTED COOKED HAM | Unique taste and delicate flavour • Made with best selected fresh cut • best balance price/quality • Without gluten, polyphosphates and milk derivatives 

JAMBON CUIT RÔTI | goût unique et saveur délicate • Fabriqué avec des cuisses fraîches sélectionnés de porc • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait 

GEBRATENER GEKOCHTER SCHINKEN | Aromatischer Geschmack • hergestellt mit ausgewählten frischen Schweinekeulen • die beste Cotto-Qualität/Preis • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate • leicht geräucht 

PROSCIUTTO COTTO ARROSTO DIAMANTE NERO



5306



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
5306	VIDOR 1967 COTTO ARROSTO DIAMANTE NERO	Sottovuoto Intero con Osso	8	1	8

PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO ALTA QUALITÀ

Per intenditori, è realizzato con cosce fresche selezionate, provenienti da allevamenti controllati, disossate a mano e lavorate tradizionalmente e arricchita da fette di tartufo fresco. La lenta cottura a vapore esalta il suo sapore delicato.



COOKED HAM WITH TRUFFLE | Delicate flavour and a unique fragrance • with fresh slices of truffle on the whole slice • without gluten, polyphosphates and milk derivatives



JAMBON CUIT À LA TRUFFE | saveur délicate et un parfum unique • aromatisé avec des tranches de truffe noir sur toute la tranche • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait



GEKOCHTER SCHINKEN MIT TRÜFFEL | aromatischer Geschmack • mit schwarzem Sommertrüffel • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivatemilk derivatives




1239TV



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1239TV	PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	4,5	2	9

Realizzato con cosce fresche disossate provenienti da allevamenti controllati, cotto lentamente a vapore per lasciare le carni tenere e gustose. Senza polifosfati, caseinati, glutine, derivati del latte. Il suo gusto è delicato.

SCELTO COOKED HAM | Produced according to the traditional recipe • delicate taste • good balance price/quality • without gluten, polyphosphates and milk derivatives 

JAMBON CUIT SCELTO | Produit selon la recette traditionnelle • goût délicat • bon rapport prix/qualité • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait 

SCELTO GEKOCHTER SCHINKEN | altes Rezept • mild und delikat im Geschmack • gute Cotto-Qualität/Preis • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate 

PROSCIUTTO COTTO SCELTO



5321



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
5321	VIDOR 1967 PROSC. COTTO SCELTO	Sottovuoto Intero	8,5	2	17
5321SV	VIDOR 1967 PROSC. COTTO SCELTO S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	4,25	4	17

PROSCIUTTO COTTO SUPERCOTTO

Prodotto realizzato con cosce suine intere.
Ideale per pizze e catering.



SUPERCOTTO COOKED HAM | product with whole pig thighs • Delicate flavour • basic quality cotto • Without gluten, polyphosphates and milk derivatives



JAMBON CUIT SUPERCOTTO | produit à partir de cuisses de porc entières • qualité basic • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait



SUPERCOTTO GEKOCHTER HINTERSCHINKEN | hergestellt aus ganzen Hinterschinken • ideal für Pizza und Horeca • Hinterschinken mindestens 85% Fleisch • mit oder ohne Schwarte • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate





1239SC




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1239SC	PROSCIUTTO COTTO SUPERCOTTO S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	9	2	18
1239SCV	PROSCIUTTO COTTO SUPERCOTTO S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	4,5	4	18

Ottenuto dalle migliori cosce fresche disossate e aromatizzate, cotte al vapore e rosolate, è un prodotto di alta gastronomia dall'aroma delicato e fragrante. Senza polifosfati, caseinati aggiunti, glutine, derivati del latte.

ROASTED COOKED HAM WITH HERBS | Delicate and fragrant aroma • slow cooking and browning in a steam • with herbs • without gluten, polyphosphates and milk derivatives 

JAMBON CUIT RÔTI AUX HERBES | arôme délicat et parfumé • couleur rosée obtenu à partir d'une cuisson lente et le rissolage au four à vapeur • avec des herbes • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait 

GEBRATENER GEKOCHTER SCHINKEN MIT KRÄUTEN | mild und delikat im Geschmack • mit Kräutern • langsam dampfend • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate 

PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1239E	PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE S.V. INTERO	Sottovuoto Intero	8,2	2	16,4
1239EV	PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE S.V. METÀ	Sottovuoto a Metà	4,1	4	16,4

MORTADELLA IGP ROSA BLU

Profumata e appetitosa, secondo l'antica ricetta bolognese IGP. In budello naturale, anche con pistacchi.



MORTADELLA IGP | produced according to the rules of Consorzio for Mortadella Bologna IGP • mild and delicate taste • also available with whole pistachios • without polyphosphates, gluten and milk derivatives



MORTADELLA IGP | produit selon les règles de Consorzio pour la Mortadella Bologna IGP • goût doux et délicat • également disponible avec des pistaches entières • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait



MORTADELLA IGP | produziert nach den Regeln des Consorzio für Mortadella Bologna IGP • mild und delikate im Geschmack • erhältlich auch mit ganzen Pistazien • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate



1170194



1170394




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1030594	MORT. IGP ROSA BLU 7 KG VIDOR SENZA PISTACCHIO	Sottovuoto a Metà	7	2	14
1247FP4	MORT. IGP SORRENTINO PISTACCHIO 4 KG	Sottovuoto a Metà	4	2	8
1170394	MORT. IGP ROSA BLU 7 KG VIDOR PISTACCHIO	Sottovuoto a Metà	7	2	14

Mortadella arricchita con scaglie di tartufo, questa è una pregiata versione dal gusto intenso e dolce, per veri intenditori.

MORTADELLA WITH TRUFFLE | Mortadella with flakes of fine black truffle • Sweet and intense taste 

MORTADELLA À LA TRUFFE | Mortadella avec des morceaux de truffe noire • goût doux et intense 

MORTADELLA MIT TRÜFFEL | mit schwarzem Sommertrüffel • intensives und charakteristisches Aroma 

MORTADELLA AL TARTUFO



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1247T	MORTADELLA AL TARTUFO METÀ KG. 5	Sottovuoto a Metà	5	2	10

PETTO DI TACCHINO

ITALIA ALTA QUALITÀ

Salume realizzato esclusivamente con petto di tacchino italiano di filiera, lavorato artigianalmente e cotto al forno lentamente, ha un sapore delicato e non contiene polifosfati, caseinati aggiunti, glutine, né derivati del latte.



ITALIA TURKEY BREAST | made with roasted italian turkey breast • delicate and tasty flavour • ideal for antipasti • Without gluten, polyphosphates and milk derivatives



POITRINE DE DINDE ITALIA | poitrine de dinde italienne rôtie • saveur délicate et délicieux • idéal pour les antipasti • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait



ITALIENISCHE PUTENBRUST | gebratene italienische Truthahnbrust • delikater und schmackhafter Geschmack • ideal für Antipasti (Vorspeise) • große Scheibe • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate




5325




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
5325	VIDOR 1967 PETTO TACCHINO ITALIA ALTA QL	Sottovuoto Intero	6	1	6

Tutto il gusto raffinato e deciso di carni scelte e magrissime lavorate con aromi e cotte lentamente al forno. Senza polifosfati, caseinati aggiunti, glutine e derivati del latte.

RUSTICO TURKEY BREAST | made with roasted turkey brest • delicate and tasty flavour • ideal for antipasti • Without gluten, polyphosphates and milk derivatives 

POITRINE DE DINDE RUSTICO | poitrine de dinde rôtie • saveur délicate et délicieux • idéal pour les antipasti • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait 

RUSTICO PUTENBRUST | gebratene Truthahnbrust • delikater und schmackhafter Geschmack • ideal für Antipasti (Vorspeise) • große Scheibe • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate 

PETTO DI TACCHINO RUSTICO



5317



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
5317	VIDOR 1967 PETTO DI TACCHINO RUSTICO 1/2	Sottovuoto a Metà	3,5	3	10,5

FILONE SUINO ARROSTO ALLE ERBE

Salume cotto al forno, magrissimo, profumato con rosmarino ed altre erbe aromatiche. Viene realizzato con la parte dei muscoli della schiena del suino. Non contiene polifosfati, caseinati, glutine e derivati del latte.



ROASTED PORK LOIN WITH HERBS | very lean and tasty
• flavored with herbs • without gluten, polyphosphates and milk derivatives



FILET DE PORC RÔTI AUX HERBES | très maigre et savoureux
• aromatisé aux herbes • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait



GEBRATENE SCHWEINE LENDE MIT KRÄUTERN | mild un delikat im Geschmack
• mit Kräutern • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate





1269




Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
1269	FILONE SUINO ARROSTO ALLE ERBE S.V. INT	Sottovuoto Intero	2,5	2	5

Specialità come da tradizione, è ottenuta dalla pancetta di suino disossata e rifilata, insaporita con un trito di rosmarino, aglio, salvia, alloro, finocchio selvatico, cotta a vapore e brasata. Senza polifosfati, caseinati aggiunti, glutine e derivati del latte.

PORCHETTA DUCALE | Classic Italian Porchetta • 
Intense aroma and strong roast flavour • Without gluten, polyphosphates and milk derivatives

PORCHETTA DUCALE | arôme intense et goût prononcé de rôti • sans polyphosphates, gluten et dérivés du lait 

PORCHETTA DUCALE | Klassische italienische Porchetta intensives Aroma und starker Röstgeschmack • ohne Polyphosphate, Gluten und Milchderivate 

PORCHETTA DUCALE DI SUINO



1290



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1290	PORCHETTA DUCALE DI SUINO S.V. INTERA	Sottovuoto Intero	6,3	2	12,6

COTECHINO & ZAMPONE

Prodotti precotti di puro suino, insaccati in budelli (Cotechino) o pelli di zampa (Zampone). Prodotto a norma del Disciplinare Cotechino/Zampone Modena I.G.P. Profumo avvolgente e invitante. Sapore tipico, delicato e leggermente speziato.



COTECHINO & ZAMPONE | classic Italian Zampone / Cotechino • Original IGP Recipe • delicate and classic taste



COTECHINO & ZAMPONE | classique Zampone / Cotechino à l'italien • Recette IGP originale • goût délicat et classique



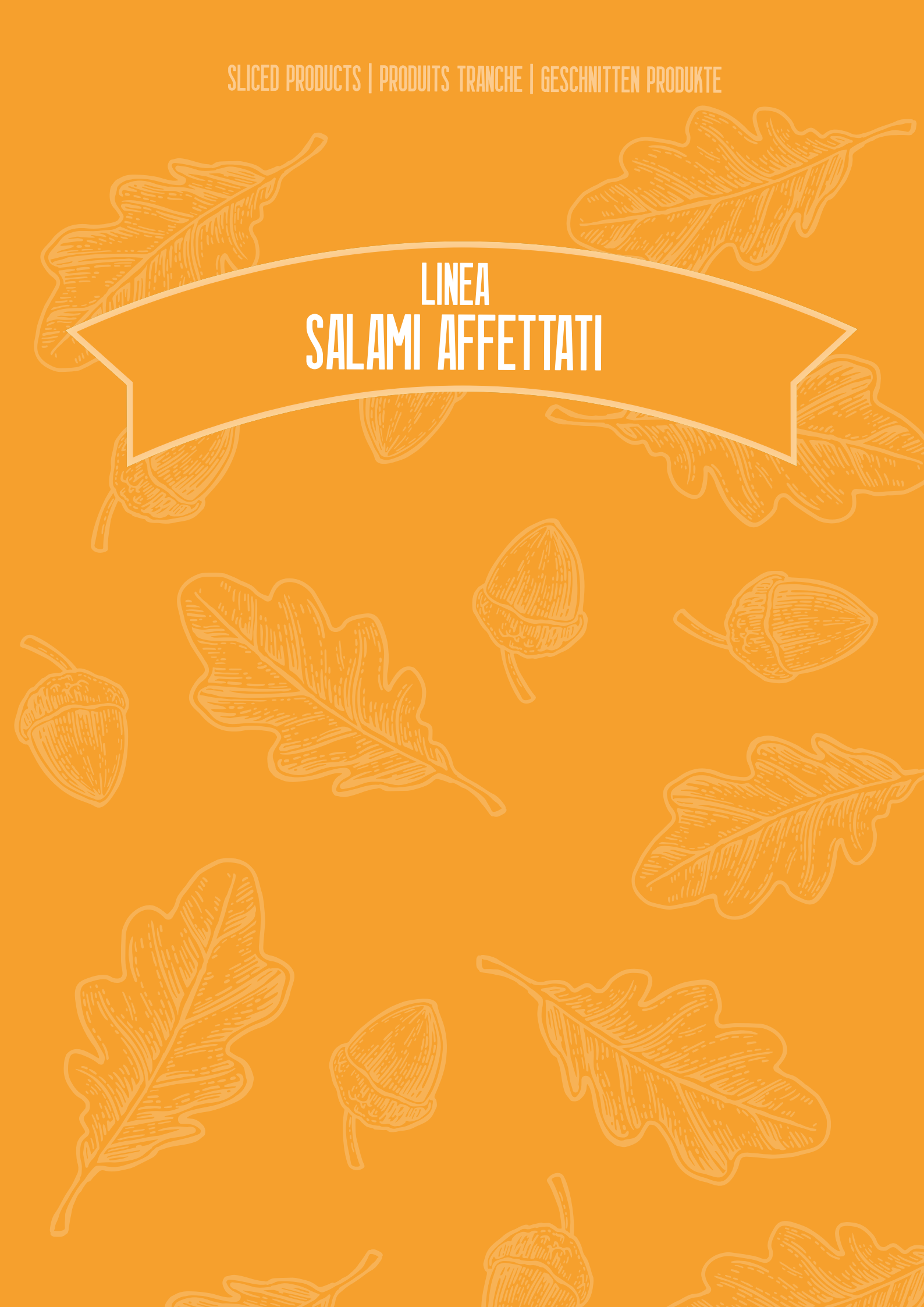
COTECHINO & ZAMPONE | klassischer italienischer Zampone / Cotechino • das originale IGP Rezept • delikater und typischer Geschmack



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
COT	COTECHINO COTTO SORRENTINO 500 GR.	Sottovuoto Intero	0,5	12	6
ZAM	ZAMPONE COTTO SORRENTINO 1 KG.	Sottovuoto Intero	1	12	12

SLICED PRODUCTS | PRODUITS TRANCHE | GESCHNITTEN PRODUKTE

LINEA
SALAMI AFFETTATI





SALAME APPENNINO

SALAME MILANO

SALAME VENTRICINA

SALAME PICCANTINO



PF1204



PF1208



PF1205



PF1217



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1204	SALAME APPENNINO 100 GR.	Vaschetta
PF1205	SALAME MILANO 100 GR.	Vaschetta



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1208	SALAME VENTRICINA 100 GR.	Vaschetta
PF1217	SALAME PICCANTINO 100 GR.	Vaschetta



Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück
0,1



Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
10	1

SALAME CASALINGO

SALAME UNGHERESE

SALAME NAPOLI

SALSICCIA BASTONE PICCANTE



PF1228

PF1236



PF1218B1KG *



PF1242



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1228	SALAME CASALINGO 100 GR.	Vaschetta
PF1236	SALAME UNGHERESE 100 GR.	Vaschetta



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1242	SALAME NAPOLI 100 GR.	Vaschetta
PF1218B1KG	SALSICCIA BASTONE 1 KG	Vaschetta



Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück

0,1 / 1,0*



Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton

10

Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton

1

PF1223A



SPIANATA ABRUZZESE

SPIANATA ROMANA

SPIANATA PICCANTE

SOPPRESSA AL FINOCCHIO

PF1254



PF1223R

PF1261



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1223A	SPIANATA ABRUZZESE 100 GR.	Vaschetta
PF1223R	SPIANATA ROMANA 100 GR.	Vaschetta



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1261	SPIANATA PICCANTE 100 GR.	Vaschetta
PF1254	SOPPRESSA AL FINOCCHIO 1 KG	Vaschetta



Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce
• Gewicht pro Stück

0,1



Pz/Ct • Pcs/Box •
Pièces/Coli •
Stück pro Karton

10

Peso/Ct • Weight/Box •
Poid/Colis •
Gewicht pro Karton

1

PROSCIUTTO CRUDO

PROSCIUTTO "GRAN SASSO"

PROSCIUTTO CRUDO 500GR

SPECK

PF1200



PF1202



PF1202G500*



PF1246



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1200	PROSCIUTTO CRUDO 100 GR.	Vaschetta
PF1202	PROSCIUTTO "GRAN SASSO" 100 GR.	Vaschetta



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1202G500	PROSCIUTTO CRUDO 500 GR.	Vaschetta
PF1246	SPECK SUINO 100 G	Vaschetta



Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück

0,1



Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Colis • Stück pro Karton

10 / 6*

Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton

1



PF1212

PF1214



PF1216



PF1245



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1212	PANCETTA ARROTOLATA 100 GR.	Vaschetta
PF1214	COPPA DI SUINO 100 GR.	Vaschetta



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1216	FILETTO DI SUINO 100 GR.	Vaschetta
PF1245	BRESAOLA DI SUINO 100 GR.	Vaschetta



Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce
• Gewicht pro Stück

0,1



Pz/Ct • Pcs/Box •
Pièces/Coli •
Stück pro Karton

10

Peso/Ct • Weight/Box •
Poid/Colis •
Gewicht pro Karton

1

PANCETTA ARROTOLATA

COPPA DI SUINO

FILETTO DI SUINO

BRESAOLA

PROSCIUTTO COTTO

PROSCIUTTO COTTO TARTUFO

MORTADELLA

PF1239



PF1247



PF1239T



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1239	PROSCIUTTO COTTO 100 GR.	Vaschetta
PF1239T	PROSC. COTTO TARTUFO 100 GR.	Vaschetta



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen
PF1247	MORTADELLA DI SUINO 100 G	Vaschetta



Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce
• Gewicht pro Stück

0,1



Pz/Ct • Pcs/Box •
Pièces/Coli •
Stück pro Karton

10

Peso/Ct • Weight/Box •
Poid/Colis •
Gewicht pro Karton

1

SPECIAL PACK | BOÎTE SPÉCIALE | BESONDERE VERPACKUNG

CONFEZIONI SPECIALI



CORALLINA



1230STCL

1230ST



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1230STCL	SALAME CORALLINA 800GR IN CT/TAGLIERE	Sfuso su tagliere	0,8	1	0,8
1230ST	SALAME CORALLINA LUNGA 110CM TAGLIERE	Sfuso su tagliere	1,20	1	1,20

SALSICCIA APPASSITA ABRUZZESE



K1130EXP2

K1130



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poids/Colis • Gewicht pro Karton
K1130EXP2	BOX APPASSITE EXPORT 8 DOLCI/8 PICCANTI	BOX EXPOSITORE	3,2	1	3,2
K1130	BOX LE APPASSITE SOTTOVUOTO 24 PZ.	BOX EXPOSITORE	4,8	1	4,8

SALAME AQUILA



1210PK

1210PQA



Cod. • Art.	Descrizione • Description • Description • Beschreibung	Aspetto • Packaging • Emballage • Aussehen	Peso Unità • Weight per piece • Poids par pièce • Gewicht pro Stück	Pz/Ct • Pcs/Box • Pièces/Coli • Stück pro Karton	Peso/Ct • Weight/Box • Poid/Colis • Gewicht pro Karton
1210PK	SCATOLA REGALO SALAME AQUILA SV	SPECIAL PACK	0,45	1	0,45
1210PQA	BOX SALAME AQUILA MIGLIOR SALAME	BOX ESPOSITORE	3,5	1	3,5



Salumificio Sorrentino S.r.l.

Via Cuna Re di Coppe, 9/11 - 66030 Mozzagogna (Ch) Italy -
Tel. +39 0872 57162 - fax +39 0872 57279

e-mail: info@salumisorrentino.com

salumisorrentino.com

