



ECCELLENZE STAGIONATE



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in Italian Charcuterie. The plant in Gazoldo degli Ippoliti, in the province of Mantua, is located in an area where forage farming has always played a prominent role, together with its multitude of pig farms. The investments in communication brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it became part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics and corporate changes of the company ever since.

Today the Corte Buona belongs to Italia Alimentari S.p.A., one of the main Italian players in the production of cured meats and snacks.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been mainly used for export, since it stands for good taste, Italian character and traditional Italian charcuterie in the world.





ECCELLENZE STAGIONATE CORTE BUONA

Corte Buona cured specialties

Tutte le Specialità stagionate Corte Buona sono preparate a Busseto, nel cuore della campagna parmense, dalle mani dei migliori maestri norcini della zona. Le loro abilità e conoscenze in fatto di lavorazione delle carni, unite alle applicazioni delle più moderne tecnologie alimentari e un'inimitabile clima che favorisce la lunga stagionatura, permettono di ottenere veri e propri gioielli dell'alta salumeria italiana.

Nasce così la gamma di Culatelli e altre Specialità stagionate tipiche di questa particolare area geografica, come la Culatta di Busseto e la Coppa di Parma IGP; una linea di prodotti di eccellenza che fa riscoprire i sapori unici ed autentici dei migliori salumi italiani.

All Corte Buona's matured Specialities are prepared in Busseto, the heart of Parma's countryside by the best master butchers. Their skills and know how in preparing the meat, combined with the use of state of the art food technology and inimitable climate that favours long maturation, produce real gems of the Italian top quality deli meats.

This is how the range of Culatello and other matured Specialities typical of this particular geographical area, such as Culatta di Busseto and Coppa di Parma PGI are created. A line of excellent products to rediscover the unique and authentic flavour of the best Italian deli-meats.

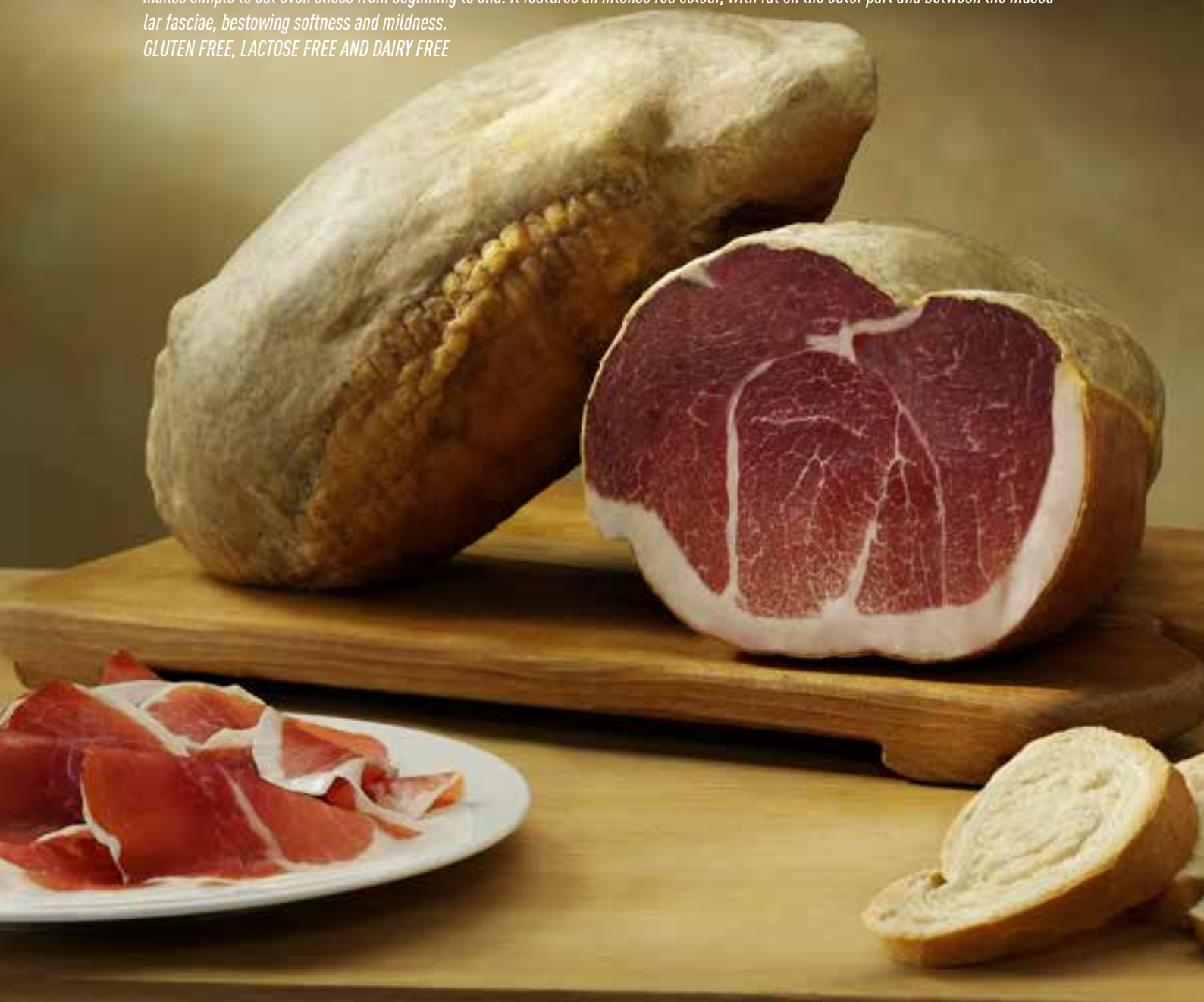


CULATTA DI BUSSETO

È un salume unico, prestigioso, tipico del territorio parmense, prodotto ancora in modo artigianale. Si utilizzano solo cosce suine nazionali selezionate. Dalla coscia si ricava la parte migliore, la più pregiata, senza osso, senza gambo e senza fiocco. La Culatta non viene insaccata poiché un lato è coperto dalla cotenna, mentre la parte magra viene ricoperta di sugna per mantenere il prodotto morbido durante la stagionatura. Viene poi messa in rete e stagionata per 14 mesi in cantine rivestite in pietra naturale. La sua forma tonda consente di avere fette uguali al taglio, dall'inizio alla fine. Si caratterizza per un colore rosso intenso, con presenza di grasso nella parte esterna e tra i fasci muscolari che la rendono morbida e dolce.
SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

This is a unique and prestigious deli-meat, typical of the area of Parma and produced to this day with artisanal skills. Only pork haunches from selected Italian pigs are used. The haunch provides the best and finest meat, without bone, without shank and without the haunch inner part. Culatta is not filled in casing as the rind covers one side, while the lean part is covered with smear to keep the product soft during maturation. Then it is wrapped in a net and let mature for 14 month in cellars lined in natural stone. Its round shape makes simple to cut even slices from beginning to end. It features an intense red colour, with fat on the outer part and between the muscular fasciae, bestowing softness and mildness.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



La Culatta di Busseto, per esaltare le proprie caratteristiche organolettiche, deve essere affettata sottile avendo cura di eliminare la sugna presente sulla parte magra. La cotenna va rafilata in modo graduale una volta che si procede con l'affettatura, per proteggere l'integrità e le caratteristiche del prodotto.

Si consiglia di degustarla con pane fragrante, focaccia o con la tradizionale torta frita alla parmigiana. Si abbina a vini leggeri, bianchi e rosati, morbidi e poco alcolici che non coprano la delicatezza della Culatta, o a rossi fruttati come il Lambrusco.

To intensify its organoleptic features Culatta di Busseto must be sliced thin, making sure to remove the smear remaining on the lean part. The rind must be trimmed gradually every time it is sliced, to keep the product's shape and features.

Enjoy it with tasty bread, focaccia or with traditional Parma-style fried dough. It is paired with light wines, white or rosé, smooth and with low alcohol so as not to overpower Culatta's delicate flavour, or fruity red wines like Lambrusco.



CULATTA DI BUSSETO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150992	5 kg	1 pz/ct	150 gg/days	Intera whole

CULATTA DI BUSSETO tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150993	2,5 kg	2 pz/ct	150 gg/days	A metà sottovuoto half, vacuum



CULATELLO DI ZIBELLO DOP



È il re dei salumi, il prodotto più pregiato ed esclusivo di tutta la salumeria italiana.

Nasce nel cuore della campagna parmense, dove il territorio e il clima gli donano le esclusive note di dolcezza, delicatezza e profumo durante la fase di stagionatura.

La lavorazione del Culatello di Zibello DOP è affidata alle sapienti mani dei maestri norcini della zona: partendo dal muscolo centrale della coscia suina si procede ad un massaggio manuale e un'accurata aggiunta di sale e pepe a secco. Il Culatello viene poi messo a riposo per qualche giorno; infine si procede con la fase di insacco in budello naturale, cucitura e legatura a mano che gli conferisce la forma finale a pera. Da questo momento il Culatello viene trasferito in cantina dove stagiona per almeno 10/12 mesi.

Al taglio il Culatello si presenta di colore rosso uniforme, con un profumo intenso di stagionatura e un sapore fragrante e delicato. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

This is the King of deli-meats, the most refined and exclusive of all Italian deli-meats.

It is born in the heart of Parma's countryside, where, during the maturation phase, land and climate bestow to it exclusive mild nuances, delicate flavour and aroma. Processing of Culatello di Zibello PDO is entrusted to the expert hands of local master butchers: it starts from the central muscle of the pig haunch, then manual massaging and the addition of the right amount of dry salt and pepper. Culatello is then let rest for some days; afterwards the next phase is the natural casing, then stitching and tying by hand, which gives it the final pear shape. From that moment on Culatello is moved to the cellar where it matures for at least 10/12 months. Once cut, Culatello shows uniform red colour with an intense maturation aroma and delicate taste. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Il Culatello di Zibello DOP ha un sapore molto delicato, profumo persistente ed una dolce fragranza inimitabile derivante dalla limitata aggiunta di sale. L'abbinamento gastronomico più semplice vede il Culatello tagliato molto sottile a macchina e servito con pane bianco a fette, accompagnato con riccioli di burro che esaltano le note dolci del prodotto. Nella provincia parmense si usa proporre il culatello anche con torta frita alla parmigiana, focaccia, oppure con frutta come melone e fichi, per sfruttare il piacevole e fresco contrasto.

L'abbinamento consigliato è con vini giovani e frizzanti, rossi o bianchi, dal gusto non intenso, come Lambrusco o Malvasia.

Culatello di Zibello PDO has an extremely delicate flavour, persistent aroma and inimitable mild fragrance that comes from the small amount of salt added. The simplest way to enjoy Culatello is machine-sliced very thin and served with white sliced bread and curls of butter that enhance the sweet notes of the product.

According to tradition, in the area of Parma Culatello is also served with fried dough, focaccia, or with fruits such as melon and figs, to exploit the pleasing and fresh contrast.

The recommended pairing is with young sparkling wines, red or white, with mild taste such as Lambrusco or Malvasia.



Da una selezione di cosce di Suino Pesante Padano.
Selection of haunches of heavy pigs from the Po valley.



CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150898	4 kg	1 pz/ct	180 gg/days	Intero whole

CULATELLO DI ZIBELLO DOP tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150893	2 kg	2 pz/ct	180 gg/days	A metà sottovuoto half, vacuum



COPPA DI PARMA IGP



La Coppa di Parma IGP è un prodotto che nasce da un'attenta selezione di coppe suine nazionali e segue ancora una lavorazione artigianale, in linea con i dettami del disciplinare di Indicazione Geografica Protetta.

Le carni vengono sapientemente lavorate con la concia tipica di Parma e insaccate in budello naturale; la legatura viene fatta ancora a mano e la lenta fase di stagionatura in cantina dona a questo prodotto il caratteristico aroma intenso e il gusto tipico.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Coppa di Parma PGI comes from careful selection of necks of Italian pigs and artisanal workmanship, in compliance with the regulations for Protected Geographical Indications.

The meat is expertly processed using the typical Parma curing mix and filled in natural casing; it is still tied by hand and the long maturation phase in the cellar bestows to this product its characteristic intense aroma and classic taste.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



La Coppa di parma IGP ha un profumo deciso, caratterizzato da spiccate note di stagionatura. La fetta è compatta e deve essere tagliata sottile per esaltare a pieno il gusto del prodotto.

Si degusta con fette di pane morbido, grissini o schiacciate, come aperitivo insieme a verdure e sottoli, accompagnata da vini bianchi frizzanti che non coprano eccessivamente la delicatezza di questo salume.

Coppa di Parma PGI has a decisive aroma, characterized by marked note of matured product. The slice is compact and must be thin to bring out the product's full taste.

It is served with sliced soft bread, breadsticks or flat breads, as starter with vegetables and oil-preserved vegetables, paired with sparkling white wines that do not overpower the delicate taste of this deli-meat.



COPPA DI PARMA IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
92	1,6 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera whole

COPPA DI PARMA IGP tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
040049	0,8 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà half



CULATELLO ARTIGIANALE

È un Culatello preparato seguendo la ricetta tradizionale, nel rispetto dei tempi di preparazione e stagionatura. Un prodotto pensato per il banco gastronomia, che viene pressato in forma cilindrica per ottimizzare la resa in affettatura; è pelato e confezionato sottovuoto per preservare fragranza e gusto. Il sapore è morbido e delicato, e il profumo persistente. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

This Culatello is prepared according to the traditional recipe, following set times for preparation and maturation. A product conceived for the deli counter, pressed in a cylindrical shape to optimize performance when sliced; peeled and vacuum packed to maintain aroma and taste. It is mild and delicate with persistent aroma. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Emilia Romagna

CULATELLO ARTIGIANALE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150895	2,3 kg	1 pz/ct	150 gg/days	Intero, sottovuoto Whole, vacuum

CULATELLO ARTIGIANALE tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150897	1,7 kg	2 pz/ct	150 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum

COPPA EMILIANA

È la Coppa tipica emiliana, preparata con un accorto dosaggio di spezie e aromi, insaccata e lasciata stagionare a lungo in cantina. La ricetta tipica di questa regione conferisce un profumo finale particolarmente intenso al prodotto, e un gusto dolce ed equilibrato. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

This is the typical Coppa from the Emilia region, prepared with expert balance of spices and aromas, cased and matured for long time in the cellar. The regional typical recipe bestows a particularly intense final aroma and a mild balanced taste to this product. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



Emilia Romagna

COPPA EMILIANA tagliopronto

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
94	0,8 kg	6 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum

ECCELLENZE STAGIONATE

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150992	Culatta di Busseto	5,0 kg	1	150 gg / days	Intera / whole
150993	Culatta di Busseto	2,5 kg	2	150 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
150898	Culatello di Zibello DOP	4,0 kg	1	180 gg / days	Intero / whole
150893	Culatello di Zibello DOP	2,0 kg	2	180 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
92	Coppa di Parma IGP	1,6 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
040049	Coppa di Parma IGP	0,8 kg	4	120 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
150895	Culatello Artigianale	3,5 kg	1	150 gg / days	Intero / whole
150897	Culatello Artigianale	1,7 kg	2	150 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum
94	Coppa Emiliana	0,8 kg	6	90 gg / days	A metà sottovuoto / half vacuum

ECCELLENZE STAGIONATE



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy

Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.cortebuona.it