



MORTADELLE



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 the Italian Charcuterie area: the Gazoldo degli Ippoliti plant, in Mantua province, have been located in a typical farmed forage territory and a high density rearing porks area. The investments in communication that followed brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

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

Today the Corte Buona brand finally stabilized under the direction of Italia Alimentari S.p.A., one of the most important Italian players in cured meats and snacks production.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been dedicated to the foreign market, since it transmits the good taste, the Italian character and the typicality of traditional Italian charcuterie in the world.





MORTADELLE CORTE BUONA

Corte Buona mortadellas

La mortadella ha origini antiche: la storia racconta la sua nascita in un'area compresa tra Emilia-Romagna e Lazio, territorio dell'antica Felsina etrusca in zone ricche di boschi di querce che fornivano grande quantità di ghiande, principale alimento dei maiali.

Nel tardo Medioevo, si hanno ancora notizie della sua produzione che avveniva esclusivamente nella città di Bologna.

Oggi gli investimenti in ricerca e tecnologie produttive hanno permesso di innovare mantenendo le ricette di un tempo. La tradizione prevede un impasto di carne di maiale macinata finemente al quale vengono aggiunti spezie e lardelli. Il tutto viene insaccato in budello naturale o sintetico e cotto a lungo in stufe, in modo da preservarne tutta la fragranza al taglio. La gamma varia dalla classica Mortadella Bologna I.G.P alla tradizionale Miss Emilia alla più conveniente Miss Modena.

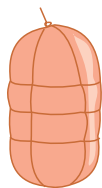
Mortadella has ancient origins: the story of Mortadella tells that it was born in a geographical area between Emilia-Romagna and Lazio region, in the territory of ancient Felsina, where oak woods were popular and acorns, the main food for pigs, too.

In the late Middle-ages, there are testimonies of its production exclusively in the area of Bologna province.

Today, the investments in research and productive technologies has permitted to evolve, maintaining the old recipes. The tradition provides for a mixture of meats finely grind, to which pieces of lard and spices are added. The mixture is then bagged in natural or synthetic casing and cooked slowly in bricks oven, in order to guarantee the fragrance during the slice. The range of products goes from the typical Mortadella Bologna PGI to the traditional Miss Emilia and the good value for money Miss Modena.

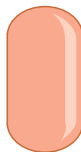
LE FORME

Shapes



Legata a mano

Hand-tied



Cilindrica

Cylindrical shape



Ovale

Oval shape

MORTADELLA BOLOGNA IGP



Una specialità gastronomica straordinaria: una ricetta di qualità e una lavorazione che rispondono al rigido Disciplinare di Produzione della Mortadella Bologna IGP. La Mortadella Bologna IGP è disponibile in vescica naturale, legata a mano con corde e cotta a lungo nelle stufe, oppure in budello sintetico, dal formato cilindrico moderno e pronto per il taglio.

Senza glutammato monosodico Senza lattosio e derivati del latte e senza polifosfati (a norma di Disciplinare).

An extraordinary gastronomic specialty: a high quality recipe and process that comply with the strict Production Specifications of the Mortadella Bologna PGI. The Mortadella Bologna PGI is available in natural case, hand tied with strings and cooked slowly in stoves, or in synthetic casing, with a modern cylindrical shape ready for slicing. No added monosodium glutamate Lactose free, no milk derivatives, no polyphosphates (according to Disciplinary)





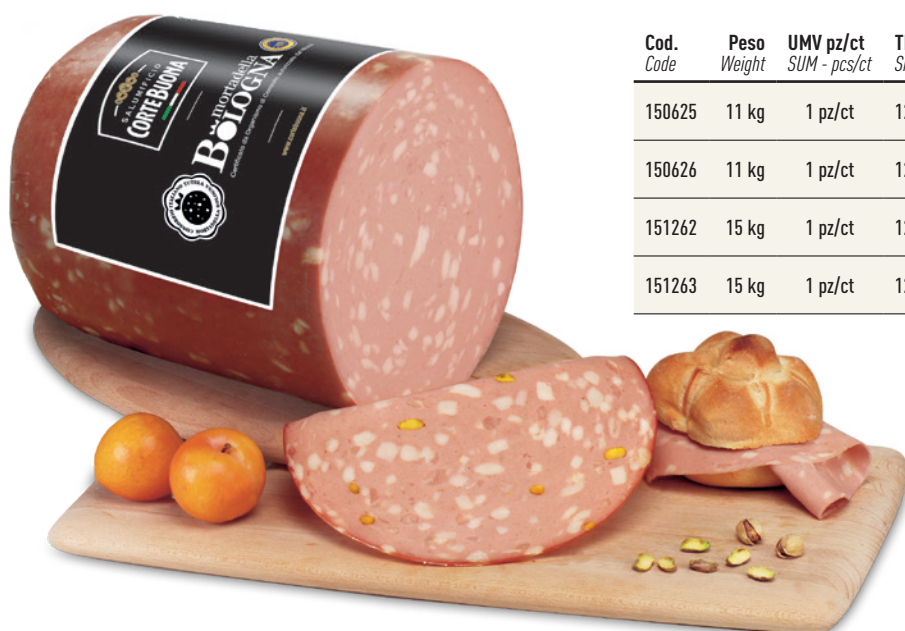
MORTADELLA BOLOGNA IGP

Budello naturale, legata a mano - Natural casing, hand-tied

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150580	14 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - Intera Ø 23 cm - Whole
150280	14 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - Intera c/pistacchi Ø 23 cm - Whole w/pistachios
150276	11 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 22 cm - Intera c/pistacchi Ø 22 cm - Whole w/pistachios
150399	7 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà Ø 23 cm - Half
150322	7 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà c/pistacchi Ø 23 cm - Half w/pistachios
303	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Ø 14 cm - A metà c/pistacchi Ø 14 cm - Half w/pistachios

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Formato cilindrico - Cylindrical shape



Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150625	11 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà Ø 23 cm - Half
150626	11 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà c/pistacchi Ø 23 cm - Half w/pistachios
151262	15 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà Ø 23 cm - Half
151263	15 kg	1 pz/ct	120 gg/days	Ø 23 cm - A metà c/pistacchi Ø 23 cm - Half w/pistachios

MORTADELLA MISS MODENA

Il giusto compromesso tra convenienza e qualità. La speziatura e l'aromatizzazione marcate donano a questo prodotto un profumo intenso e un gusto deciso.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The right compromise between convenience and quality. The marked spiciness and aromatization give this product an intense aroma and a strong taste.

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



MORTADELLA MISS MODENA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
346	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Ø 14 cm - A metà Ø 14 cm - Half
345	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Ø 14 cm - A metà c/pistacchi Ø 14 cm - Half w/pistachios

MORTADELLA MISS MODENA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
424	5 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Ø 19 cm - Intera Ø 19 cm - Whole

MORTADELLA MISS EMILIA

Ovalette e di piccolo formato, ideali per avere sempre a disposizione un'ottima mortadella emiliana in qualsiasi occasione. Confezionate in budello salvafreschezza, assicurano una shelf life prolungata, senza rinunciare a qualità e gusto.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

These small oval size product are ideal to have an excellent Mortadella from the Emilia region available for every occasion. Their freshness-saver casing ensures a long shelf-life, without sacrificing quality and taste. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE



PICCOLO
FORMATO
SMALL SHAPE

MORTADELLA MISS EMILIA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	EAN CODE
150443	1 kg	6 pz/ct	120 gg/days	8007273002382

MORTADELLE

Budello naturale, legata a mano - Natural casing, hand-tied

Formato cilindrico - Cylindrical shape

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150580	Mortadella Bologna IGP	14 kg	1	120 gg / days	ø cm 23 - Intera ø cm 23 - Whole
150280	Mortadella Bologna IGP	14 kg	1	120 gg / days	ø cm 23 - Intera con pistacchi ø cm 23 - Whole with pistachios
150276	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg / days	ø cm 22 - Intera con pistacchi ø cm 22 - Whole with pistachios
150399	Mortadella Bologna IGP	7 kg	2	120 gg / days	ø cm 23 - A metà ø cm 23 - Half
150322	Mortadella Bologna IGP	7 kg	2	120 gg / days	ø cm 23 - A metà con pistacchi ø cm 23 - Half with pistachios
303	Mortadella Bologna IGP	2,5 kg	4	120 gg / days	ø cm 14 - A metà con pistacchi ø cm 14 - Half with pistachios
150625	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg / days	ø cm 23 - A metà ø cm 23 - Half
150626	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg / days	ø cm 23 - A metà con pistacchi ø cm 23 - Half with pistachios
151262	Mortadella Bologna IGP	15 kg	1	120 gg / days	ø cm 23 - A metà ø cm 23 - Half
151263	Mortadella Bologna IGP	15 kg	1	120 gg / days	ø cm 23 - A metà con pistacchi ø cm 23 - Half with pistachios
346	Mortadella Miss Modena	2,5 kg	4	120 gg / days	ø cm 14- A metà ø cm 14 - Half
345	Mortadella Miss Modena	2,5 kg	4	120 gg / days	ø cm 14 - A metà con pistacchi ø cm 14 - Half with pistachios
424	Mortadella Miss Modena	5 kg	2	120 gg / days	ø cm 19 - Intera con pistacchi ø cm 19 - Whole with pistachios
150443	Mortadella Miss Emilia	1 kg	6	120 gg / days	EAN 8007273002382

MORTADELLE



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