



PANCETTE



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.





LE PANCETTE CORTE BUONA

Corte Buona pancettas

Le Pancette Corte Buona sono preparate partendo da una selezione dei tagli di pancia suina, privati della cotenna e rifilati a mano.

Seguono le fasi di salagione, piegatura e legatura manuale. Infine le pancette stagionano alcuni mesi in cantina, dove acquisiscono la loro straordinaria complessità di aromi.

Nasce così la gamma delle Pancette, che varia dalla coppata all'arrotolata, dalle magrette alla pancetta tesa; una linea di prodotti che fa riscoprire i sapori unici di questi grandi salumi della tradizione italiana.

All Corte Buona's Pancettas are prepared starting from a careful selection of the pork belly meats; these have their rind removed and are hand trimmed. The manual phases of salting, shaping e tying follow. Now Pancettas are ready for a slow maturation in cellar.

This is how the range of Pancettas is created, going from Coppata to Arrotolata, from Magretta to Pancetta tesa; a line of excellent products to rediscover the unique and authentic flavour of these fantastic Italian deli meats.



PANCETTA COPPATA

La Pancetta Coppata è una specialità realizzata partendo da due tagli di pancetta magretta, privati della cotenna, aromatizzati e salati a secco, e infine arrotolati attorno ad una coppa prestagionata. Il tutto avvolto in carta, legato con spago e lasciato stagionare lentamente in cantina. Il prodotto finito si caratterizza per una fetta grande e un gusto dolce e morbido, con una leggera e gradevole speziatura.

Pancetta Coppata is a speciality produced starting from two cuts of lean pork belly, with the rind removed, flavoured and dry cured, then wrapped around a heart of matured coppa. It is then wrapped with paper, tied and left in cellar for a slow maturation. The finished product yields large slices, and it is mild and soft to the palate, with a light and pleasant spiciness.



PANCETTA COPPATA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40405	5,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto whole, vacuum packed
40406	2,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed



PANCETTA ARROTOLATA

La Pancetta Arrotolata è una specialità ottenuta partendo da una pancetta suina che, una volta scotennata e tolettata, viene salata, messa a riposare, massaggiata e, infine, arrotolata su se stessa. In questo modo la parte grassa del prodotto, rivolta all'esterno, gli conferisce un gusto saporito ed una consistenza morbida. La lenta stagionatura in cantina completa il prodotto.

Il prodotto finito è in rete per garantire praticità di servizio.

Pancetta Arrotolata is a speciality obtained starting from the fat part of the pig which, once trimmed, is salted, left to rest, massaged and, finally, rolled up. This last stage, which brings the fat part outside, gives the product a tasty flavour and a soft texture. A slow curing process completes the product. The finished product is wrapped in a net to ensure ease of use.



PANCETTA ARROTOLATA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40409	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto whole, vacuum packed
40410	1,5 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed



PANCETTA MAGRETTA

La Pancetta Magretta viene realizzata partendo da una selezione di tagli di carne più magri, mondate e rifilate per ottenere una pancetta con un contenuto di grassi inferiore rispetto a quelle tradizionali. Il prodotto viene privato della cotenna, aromatizzato, avvolto in rete e lasciato a stagionare in cantina.

La Pancetta Magretta si presenta ben compatta, con un'ottima tenuta della fetta, e con un gusto ed un sapore caratteristici.

Pancetta Magretta is produced starting from a selected and trimmed pork prime cuts; the particular attention dedicated to the cutting and trimming process leads to a finished product with a fat content that is lower than in traditional Pancettas. The rind is removed from the product, spiced, wrapped in a net and let cured in cellars. Pancetta Magretta is compact, with a good sliceability, and a very characteristic taste.



PANCETTA MAGRETTA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40411	3,4 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto whole, vacuum packed
40412	1,7 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed

PANCETTA MAGRETTA con pepe

La Pancetta Magretta con pepe è una magretta tradizionale a cui, durante la fase di salatura, viene aggiunta una dose di pepe nero in grani che le conferisce un gusto e una fragranza uniche e decise.

È ideale per chi ama gli aromi decisi e speziati.

Pancetta Magretta with pepper is a traditional magretta to which, during the salting process, coarse black pepper is added to give a unique and distinctive flavour and aroma to the product.

It is ideal for anyone who loves distinctive and spicy aromas



PANCETTA MAGRETTA con pepe

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
40416	1,7 kg	4 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed

PANCETTA TESA affumicata

La Pancetta Tesa è una specialità ottenuta dalla lavorazione di una pancetta con cotenna, mondata e rifilata nella caratteristica forma tesa. Successivamente vengono aggiunti sale e spezie, e la pancetta è poi fatta asciugare stesa. Al termine dell'asciugatura il prodotto viene affumicato naturalmente, grazie ai fumi naturali del legno di faggio.

Pancetta Tesa is a speciality obtained from processing pork belly with rind, cut and trimmed to the characteristic flat shape. The cut is processed, salt and spices are added, and finally it is dry cured. At the end of this process, it is naturally smoked with beech wood.



PANCETTA TESA affumicata

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150732	1,5 kg	2 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed
30732	1,5 kg	3 pz/ct	120 gg/days	A metà, sottovuoto half, vacuum packed



PANCETTA MAGRETTA - PANCETTA MAGRETTA CON PEPE - PANCETTA TESA



PANCETTE



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.com