



SALAMI



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.





I SALAMI CORTE BUONA

Corte Buona salami

Italia Alimentari Spa è uno dei più grandi produttori di Salami in Italia e, con il brand Corte Buona, offre una ampia gamma di prodotti della tradizione italiana, per il food service e per l'affettatura.

Grazie all'utilizzo di moderni sistemi di produzione, di tecnologie all'avanguardia e all'elevato standard qualitativo delle carni, Corte Buona è in grado di offrire ed esportare una linea completa di salami, vero patrimonio del nostro paese e simbolo delle diverse tradizioni e tipicità di ogni zona d'Italia.

Corte Buona propone una gamma di Salami che racchiude le tipologie più amate e ricercate, dalla qualità indiscussa e dalle proprietà organolettiche uniche, prodotti di eccellenza, tradizione e tipicità regionali. L'obiettivo è di offrire una risposta completa ai diversi gusti e alle diverse esigenze di consumo.

Under the Corte Buona brand, Italian Alimentari Spa is one of the largest producers of Salami in Italy and today offers a wide range of Italian traditional products for food service and slicing.

Thanks to the use of modern production systems, cutting-edge technology and high meat quality, Corte Buona can offer and export a complete line of salami, a true national heritage and a symbol of the different traditions and typical products of every region in Italy.

Corte Buona offers a range of Salami that includes the most popular and sought-after types, of proven quality and with unique organoleptic properties, traditional products of regional excellence. The objective is to fully satisfy all the tastes and requirements of consumers.



SALAME FELINO IGP



È il Salame più pregiato della salumeria italiana, realizzato in conformità con i dettami del disciplinare IGP. L'impasto a grana media viene insaccato in budello naturale, legato a mano e successivamente stagionato per circa due mesi in cantine rivestite in pietra naturale.

Il Salame Felino si presenta con una fetta di colore rosso intenso, con il bianco del grasso macinato, e un profumo caratteristico. Il sapore è estremamente dolce e delicato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE

The finest salami produced in Italy, made in compliance with PGI specifications. The medium-grained meat mixture is stuffed into a natural casing, tied by hand and then matured for about two months in cellars lined with natural stone.

Salame Felino slices are intensely red in colour, with white specks of minced fat, and a typical fragrance. The flavour is extremely mild and delicate.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



Il Salame Felino IGP viene tagliato in modo diagonale, come vuole la tradizione, creando fette ovali definite “a becco di flauto”. È uno degli antipasti tradizionali del parmense, insieme a Prosciutto di Parma DOP e Coppa di Parma IGP. Si abbina con un vino Lambrusco IGT, torta frita, Parmigiano Reggiano DOP, salse di verdure e sottoli.

Salame Felino PGI is cut diagonally, just as tradition dictates, into “flute’s beak” oval slices. It is one of Parma’s traditional starters, together with Prosciutto di Parma PDO and Coppa di Parma PGI. It is paired with a Lambrusco IGT, torta frita (fried dough), Parmigiano Reggiano PDO, vegetable sauces and vegetables pickled in oil.



Emilia Romagna



SALAME FELINO IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150591	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Friabile crumbly



SALAME MILANO

È il Salame realizzato seguendo la tradizionale e autentica ricetta ambrosiana. Si parte dalla selezione delle spalle suine e si procede a una mondata e pulitura manuale. L'impasto viene macinato finemente e lavorato con un accorto dosaggio di spezie e aromi che gli conferiscono quel sapore dolce ed equilibrato.

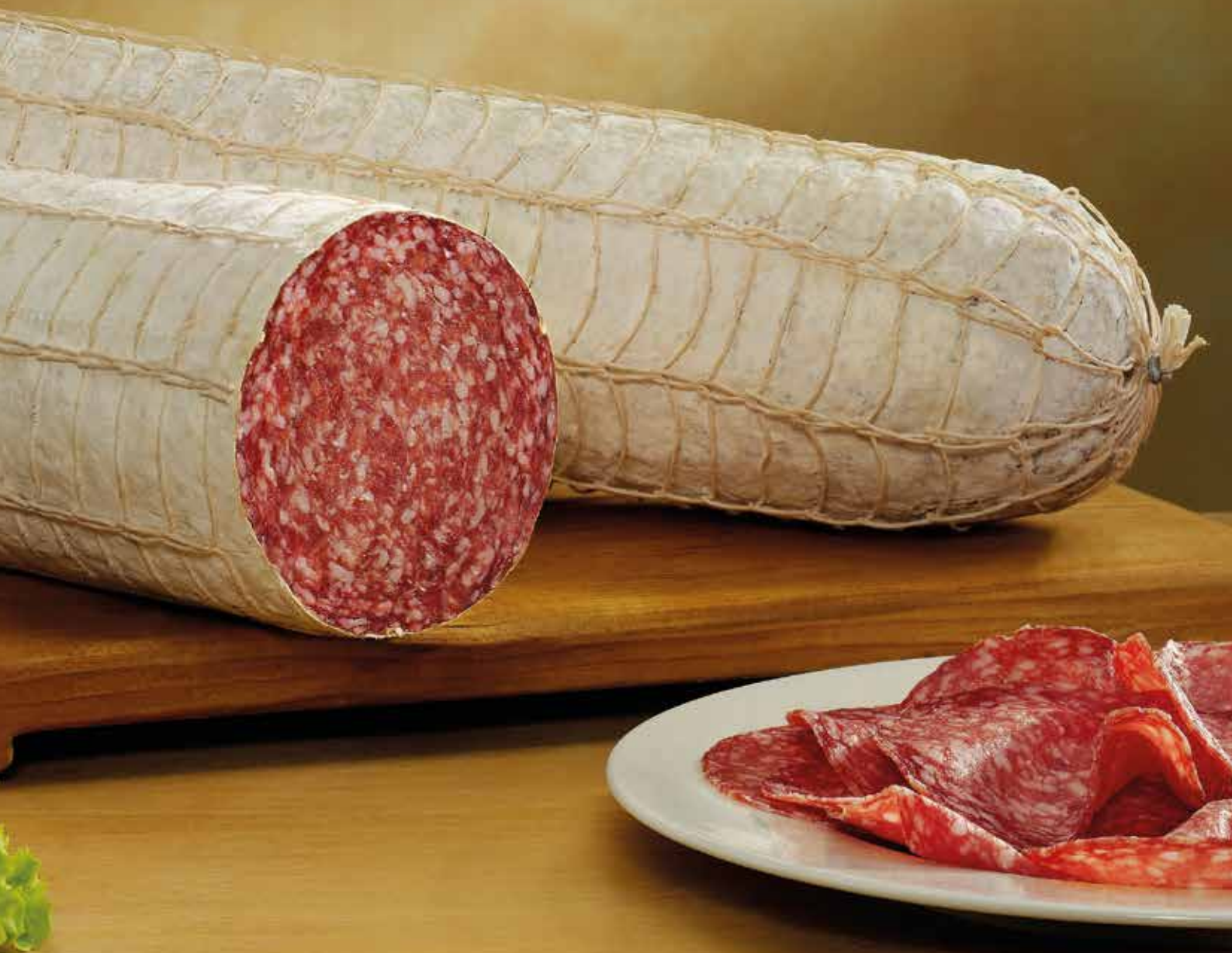
Il Salame Milano si gusta con la michetta, la tradizionale rosetta di pane milanese, oppure come aperitivo accompagnato da olive e formaggi delicati. In cucina si utilizza a strisce o a dadini per insaporire zuppe o insalate, oppure sulla pizza come alternativa delicata al salame con peperoncino.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

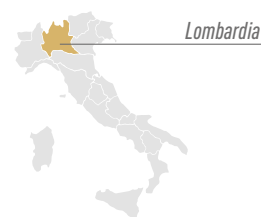
A salami made with following the traditional, authentic Milanese recipe. The pork shoulders are selected and then trimmed and cleaned by hand. After the meat is finely ground, a special mix of spices and aromas is added to give the product its mild and balanced flavour.

Salame Milano is best enjoyed with michetta, a traditional Milanese bread, and it is perfect as an appetizer paired with olives and delicate cheeses. In cooking, salami strips or cubes are used to flavour soups or salads, or on pizza as a delicate alternative to pepperoni.

GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SALAME MILANO di Carne Italiana



SALAME MILANO



SALAME MILANO di Carne Italiana

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150588	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Carne italiana Italian meat



SALAME MILANO Sigillo Rosso

È il Salame Milano realizzato con la classica ricetta lombarda, disponibile in diversi formati e con un differente rapporto qualità-prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

Salame Milano made to the classic Lombardy recipe, available in different formats and with a different quality-price ratio. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SALAME MILANO Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150529	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole
534	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME MILANO Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154104	1,4 kg	2pz/ct	120 gg/days	Intero, formato ridotto Smaller size, whole
537	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum

SALAME UNGHERESE

È il Salame realizzato secondo la tradizionale ricetta del nord-est italiano. Si parte selezionando le spalle suine; segue una macinatura a grana finissima, una leggera e delicata nota di affumicatura. Il Salame Ungherese è un prodotto dal sapore morbido ed equilibrato, da gustare con un panino caldo, accompagnato con funghi e sottoli, oppure come aperitivo con formaggi misti dal gusto delicato. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

A salami made following the traditional recipe from the North-East of Italy. The pork shoulders are selected, very finely ground and lightly smoked. Salame Ungherese has a soft and balanced taste, to be enjoyed in a hot panini, together with mushrooms and vegetables pickled in oil, or as an appetizer with a selection of mild cheeses. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME UNGHERESE di Carne Italiana



SALAME UNGHERESE



SALAME UNGHERESE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150589	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Carne italiana Italian meat



SALAME UNGHERESE Sigillo Rosso

È il Salame Ungherese realizzato con la tradizionale ricetta del nord-est, disponibile in diversi formati e con un differente rapporto qualità-prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

Salame Ungherese made to the classic Lombardy recipe, available in different formats and with a different quality-price ratio. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



SALAME UNGHERESE Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150611	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME UNGHERESE Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154130	1,4kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero, formato ridotto Smaller size, whole
617	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum

SALAME NAPOLI

È il Salame tipico della tradizione partenopea, realizzato con una macinatura a grana grossa. La ricetta gli conferisce un gusto pregevolmente speziato e intenso, non piccante, e una gradevole consistenza al palato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The traditional coarse-grained Neapolitan salami. The recipe gives it an exquisitely spiced and intense, but not spicy, flavour, and a pleasant texture on the palate. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME NAPOLI

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150604	2,3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME NAPOLI Sigillo Rosso

È il Salame Napoli realizzato con la classica ricetta della tradizione campana, disponibile in diversi formati e con un differente rapporto qualità-prezzo. **SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.**

Salame Napoli is made to the traditional recipe from the Campania region, and is available in different formats and with a different quality-price ratio. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME NAPOLI Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
4120	2,4 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole



SALAME NAPOLI Sigillo Rosso

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154163	0,8 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero, formato ridotto Smaller size, whole
150605	1,4 kg	4 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum

SPIANATA ROMANA

È una specialità tipica della regione Lazio; si parte da un'accurata selezione delle carni suine, macinate in modo extra fine e miscelate poi con lardelli. Una volta insaccato l'impasto viene pressato così da ottenere la caratteristica forma schiacciata.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A typical specialty from the Lazio region; carefully selected pork meat is finely ground and then mixed with lardons. After the meat is stuffed into casings, it is pressed to give it its characteristic flattened shape. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SPIANATA ROMANA macinatura tradizionale

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150520	2,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera Whole
536	1,0 kg	10 pz/ct	90 gg/days	a metà sottovuoto Half, vacuum

SPIANATA ROMANA macinatura fine

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150522	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg/days	a metà sottovuoto Half, vacuum

SPIANATA CALABRA piccante

È la tipica spianata della tradizione calabrese, al cui impasto, macinato molto finemente e miscelato ai lardelli, viene aggiunto il peperoncino per dare la nota piccante tipica delle regioni del Sud Italia.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The traditional Spianata salami from Calabria. After the meat is ground very finely and mixed with lardons, chilli pepper is added to give the salami the spicy note typical of southern Italian regions. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SPIANATA CALABRA piccante

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
30520	2,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME NOSTRANO

È il Salame della tradizione rurale del nord Italia, dal sapore pieno e speziato. Presenta una macinatura a grana media e si caratterizza per una fetta di grandi dimensioni.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The salami from the northern Italian rural tradition, with a full and spiced taste. It features a medium grain texture and characteristic large slices. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME NOSTRANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154110	3,0 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME REGIO

È un Salame con un impasto a grana media e un gusto dolce e delicato. Un prodotto che rispetta la ricetta tradizionale, anche nei particolari della legatura che trasmette la sua natura genuina e contadina.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A salami with a medium grain and a mild and delicate taste. A product that follows the traditional recipe, even in the way it is tied by hand, conveying its authentic, peasant nature. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME REGIO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150653	1,0 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME AL FINOCCHIO

È il caratteristico Salame toscano realizzato con una macinatura a grana grossa, dal gusto genuino e verace. Inconfondibile il suo aroma di finocchietto.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Typical Tuscan salami with a coarse grain and a genuine and authentic flavour. It has an unmistakable fennel aroma. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Toscana

SALAME AL FINOCCHIO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
610	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME VENTRICINA

È il Salame della tradizione abruzzese; un prodotto speziato e molto saporito, caratterizzato dal tipico gusto piccante ma equilibrato e da una macinatura a grana grossa delle carni.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A traditional salami from the Abruzzo region; a spiced and intensely flavoured product, featuring a typical spicy but balanced flavour and a coarse grain. GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND DAIRY FREE.



Abruzzo

SALAME VENTRICINA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150598	2,8 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SOPPRESSA VENETA all'aglio

È un Salame dal gusto deciso, contraddistinto da una spiccata aromatizzazione all'aglio. Viene preparato seguendo l'antica ricetta veneta, macinato a grana grossa e dolcemente stagionato in cantina.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A salami with a distinctive taste, featuring a pronounced garlic flavour. It is prepared following an ancient Venetian recipe, with a coarse grain, and slowly matured in cellars. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SOPPRESSA VENETA all'aglio

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
4142	2,6 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intero Whole

SALAME ABRUZZESE PIATTO

È il Salame dalla tipica forma pressata, una specialità della tradizione abruzzese. Un prodotto ottenuto con una macinatura a grana fine delle carni e che presenta un sapore deciso.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A salami with a typical flattened shape, a traditional specialty from the Abruzzo region. It is a product with a fine grain and a distinctive flavour. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAME ABRUZZESE PIATTO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
504	0,3 kg	14 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole

SALSICCIA ROMAGNOLA

È una Salsiccia dal gusto dolce e delicato, preparata con una macinatura a grana media e seguendo fedelmente la ricetta romagnola. È immediatamente riconoscibile per la tipica forma a ferro di cavallo.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A sausage with a mild and delicate taste, medium-grained and faithfully made to the recipe from the Romagna region. It is immediately recognizable by its characteristic horseshoe shape. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALSICCIA ROMAGNOLA

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
654	0,7 kg	6 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole

SALSICCIA NAPOLI piccante

È la Salsiccia partenopea con il classico gusto deciso e piccante, come vuole la tradizione. Subito riconoscibile per la caratteristica forma a ferro di cavallo.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A Neapolitan sausage with a strong and spicy flavour, just as tradition dictates. It is immediately recognizable by its characteristic horseshoe shape. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALSICCIA NAPOLI PICCANTE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
652	0,5 kg	6 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole

SALAMETTI

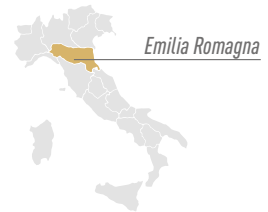
SALAMINO ITALIANO ALLA CACCIATORA DOP



Il Salamino italiano alla Cacciatora DOP è un prodotto realizzato solo con i migliori tagli di suini padani pesanti, macinati e leggermente insaporiti con spezie. Segue un'insaccatura in budello e una breve stagionatura. Il prodotto finito ha un profumo molto delicato e un caratteristico gusto dolce.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

Salamino Italiano alla Cacciatora PDO is made only with the best cuts of heavy pigs bred in the Po Valley. Once ground, the pork mixture is lightly flavoured with spices, stuffed into natural casings, and matured for a short period of time. The finished product has a very delicate fragrance and a typical mild flavour.
GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Emilia Romagna

SALAMINO ITALIANO ALLA CACCIATORA DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150619	0,2 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAME MILANO

La classica ricetta ambrosiana del Salame Milano in un formato più piccolo, con un buon rapporto qualità/prezzo. L'aroma del prodotto è dolce e delicato.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The traditional Milanese recipe of Salame Milano in a smaller format, with a good quality-price ratio. The fragrance of the product is mild and delicate.
GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE



Lombardia

SALAME MILANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154150	0,35 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAME UNGHERESE

Il tipico Salame Ungherese con un buon rapporto qualità/prezzo. Un gusto immediatamente riconoscibile, con una leggera affumicatura.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

The typical Salame Ungherese with a good quality-price ratio. An immediately recognizable, lightly smoked, flavour. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Friuli

SALAME UNGHERESE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154166	0,35 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAME NOSTRANO

Un Salametto dal sapore genuino e dall'aroma persistente. Un prodotto che rispetta a pieno la ricetta della tradizione.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A small salami with an authentic flavour and lingering aroma. A product that faithfully follows the traditional recipe. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



Nord Italia

SALAME NOSTRANO

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154158	0,37 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero Whole



SALAMETTO SECONDIGLIANO PICCANTE

Il Salametto dal tipico gusto piccante e dal sapore deciso, in linea con le ricette della tradizione napoletana. È confezionato sottovuoto.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A small salami with a typical spicy taste and strong flavour, made according to traditional Neapolitan recipes. It is vacuum packed. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAMETTO SECONDIGLIANO PICCANTE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
660	0,9 kg	4 pz/ct	120 gg/days	Intero, sottovuoto Whole, vacuum

SALAMETTO PICCANTE

Un Salametto dalle spiccate note piccanti grazie ad un'aromatizzazione decisa aggiunta alla macinazione a grana media. Presenta una forma cilindrica regolare che garantisce fette perfette al taglio.

SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E DERIVATI DEL LATTE.

A small salami with pronounced spicy notes given by the strong flavouring added to the medium-grain mixture. It has a regular cylindrical shape that yields perfect slices. GLUTEN, LACTOSE AND DAIRY FREE.



SALAMETTO PICCANTE

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154528	0,25 kg	12 pz/ct	90 gg/days	Intero, sottovuoto Whole, vacuum

SALAMI

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	UMV pz/ct / SUM - pcs/ct	TMC / Shelf life	Caratteristiche / Characteristics
150591	Salame Felino IGP	1,0 kg	4	120 gg / days	Intero / whole
150588	Salame Milano - Carne italiana / Italian meat	3,0 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150529	Salame Milano Sigillo Rosso	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
534	Salame Milano Sigillo Rosso	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150104	Salame Milano Sigillo Rosso	1,4 kg	2	120 gg / days	Intero - formato ridotto Whole - smaller size
537	Salame Milano Sigillo Rosso	1,4 kg	4	120 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150589	Salame Ungherese - Carne italiana / Italian meat	3,0 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150611	Salame Ungherese Sigillo Rosso	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
154130	Salame Ungherese Sigillo Rosso	1,4 kg	2	120 gg / days	Intero - formato ridotto Whole - smaller size
617	Salame Ungherese Sigillo Rosso	1,4 kg	4	120 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150604	Salame Napoli	2,3 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
4120	Salame Napoli Sigillo Rosso	2,4 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
154163	Salame Napoli Sigillo Rosso	0,8 kg	12	90 gg / days	Intero - formato ridotto Whole - smaller size
150605	Salame Napoli Sigillo Rosso	1,4 kg	4	90 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150520	Spianata Romana macinatura tradizionale	2,0 kg	2	120 gg / days	Intera / whole
536	Spianata Romana macinatura tradizionale traditional grinding	1,0 kg	10	90 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
150522	Spianata Romana macinatura fine fine grinding	1,0 kg	4	120 gg / days	A metà - sottovuoto Half - vacuum
30520	Spianata Calabria piccante / spicy	2,0 kg	2	120 gg / days	Intera / whole
154110	Salame Nostrano	3,0 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150653	Salame Regio	1,0 kg	4	120 gg / days	Intero / whole
610	Salame al Finocchio	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
150598	Salame Ventricina	2,8 kg	2	120 gg / days	Intero / whole
4142	Soppressa Veneta all'Aglio	2,6 kg	2	120 gg / days	Intera / whole
504	Salame Abruzzese piatto	0,3 kg	14	90 gg / days	Intero / whole
654	Salsiccia Romagnola	0,7 kg	6	90 gg / days	Intera / whole
652	Salsiccia Napoli piccante	0,5 kg	6	90 gg / days	Intera / whole
150619	Salamino Italiano alla Cacciatora DOP	0,2 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
154150	Salame Milano	0,35 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
154166	Salame Ungherese	0,35 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
154158	Salame Nostrano	0,37 kg	12	90 gg / days	Intero / whole
660	Salametto Secondigliano piccante / spicy	0,9 kg	3 x 4	120 gg / days	Intero - sottovuoto Whole - vacuum
154528	Salametto piccante / spicy	0,25 kg	12	90 gg / days	Intero - sottovuoto Whole - vacuum



SALAMI



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