



Storie di persone, territori e sapori,
di riscoperta e continua ricerca.



SALUMI
AFFETTATI



Salumeria dal 1962

Il marchio Ibis nasce nel **1962**, quando a Busseto, centro della campagna parmense, si insedia un piccolo stabilimento dedito alla produzione di mortadelle e pancette .

Negli anni '90 Ibis produce la prima mortadella "firmata" fetta dopo fetta con un cuore: la prestigiosa "**Mortadella Cuor di Paese**" che rimane ancora oggi uno dei prodotti di salumeria più riconosciuti ed apprezzati.

Oggi Ibis è attenta alle tendenze e guarda al futuro: accanto a un'ampia gamma di prodotti che coprono l'intero panorama della salumeria italiana di qualità, grazie alla Denominazione di Origine Protetta (DOP) e all'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il brand punta sulla ricerca per offrire ogni giorno un prodotto in linea con le moderne esigenze di consumo.

*The Ibis brand was created in **1962**, when in Busseto, in the centre of the Parma countryside, a small plant for the production of mortadellas and bacons was installed.*

*In the '90s, Ibis produced the first "designer" mortadella, slice after slice with a heart: the prestigious "**Mortadella Cuor di Paese**" which is still today one of the most recognised and appreciated delicatessen products.*

Today Ibis is attentive to trends, and looks to the future: beside a wide range of products covering the entire panorama of quality Italian delicatessen, thanks to the Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (IGP), the brand aims to offer a product in line every day with modern consumer needs.



Affettati

Da oltre 25 anni **Ibis produce e affetta i migliori prodotti della grande salumeria italiana.**

Grazie agli investimenti in ricerca e sviluppo e all'adozione di tecnologie all'avanguardia, negli stabilimenti italiani si realizzano **salumi affettati che conservano le stesse proprietà organolettiche dei prodotti interi.** Inoltre, sono garantiti l'assenza di glutine e di derivate del latte.

I formati disponibili sono diversi perché declinati sulle differenti esigenze di consumo e di presentazione..

*For over 25 years, **Ibis has been producing and slicing the best products of the great Italian charcuterie.** Thanks to investments in research and development and the adoption of cutting-edge technologies, Italian factories produce **sliced cold meats that retain the same sensory properties of whole products.** Furthermore, the absence of gluten and milk derivatives are guaranteed.*

There are many available sizes based on the different consumption and presentation needs.



Alta Gamma - FORMATO GRANDE

Una selezione di referenze in cui è raccolto il meglio del saper fare di Ibis.

*A selection of essentials that offers **the best of Ibis mastery.***



Linea Classica e Fette Leggere - FORMATO MEDIO

Una selezione di referenze in cui è raccolto il meglio del saper fare di Ibis.

*A complete range of cold meats in **medium-sized trays.***



Linea Convenienza - FORMATO PICCOLO

Una gamma di affettati in vaschette dal formato ridotto.

*A range of sliced cold meats in **small trays.***



Linea Catering - FORMATO HORECA

Vaschette dal grande formato, destinate alla ristorazione.

*Large size trays, intended for **catering.***

Alta Gamma

FORMATO GRANDE

Dalla ricerca delle migliori materie prime nasce l'Alta Gamma Ibis. Una selezione di referenze in cui è raccolto il meglio del saper fare di Ibis. La sua storia, la sua esperienza, la sua curiosità. **Una vaschetta grande ed elegante** per esaltare la bellezza del salume appena affettato e per valorizzarne la freschezza.

*The Ibis Top Line results from the search for the best raw materials. A selection of essentials that offers the best of Ibis mastery. Its history, its experience, its curiosity. **A large and elegant tray** to enhance the beauty of freshly sliced cold meat and to appreciate its freshness.*





Cuor di Natura

Prosciutto cotto di Alta Qualità Nazionale

INGREDIENTI NATURALI

È il Prosciutto Cotto di Alta Qualità Nazionale a **tasso ridotto di sodio***, con **antiossidanti e conservanti di origine vegetale**. Tutto il gusto morbido e vellutato della natura, fetta dopo fetta.

Senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e derivati del latte, senza glutammato monosodico aggiunto.

*It is a high quality Cooked Ham obtained from highly selected Italian pork legs, reduced sodium**, natural ingredients - only preservatives and antioxidants of plant origin.*

Gluten-free, without polyphosphates added, lactose and milk protein free, without monosodium glutamate added.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
341100	100g	8 pz/ct	35 gg	8002980002922



Cuor di Cantina

La Culatta di Busseto

È la Culatta, il taglio migliore della coscia suina; un salume prestigioso e dal gusto dolce, la cui preparazione è una tipicità della tradizione tra la via Emilia e il Po. È prodotto ancora oggi in modo artigianale, solo con carne italiana e **stagionato per 14 mesi in cantina**.

Senza glutine, senza lattosio e derivati del latte.

The Culatta is a prestigious charcuterie product, made exclusively from selected, heavy-weight national pighind legs. It is produced by the traditional artisan method and cured in natural cellars for at least 14 months, in Emilia region, near Po river.

Gluten-free, without lactose and milk derivatives.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
341102	90g	8 pz/ct	90 gg	8002980002946



Cuor di Campagna

Il salame Milano di carne italiana

È il Salame Milano, tipico della tradizione lombarda, prodotto solo con carne italiana. Realizzato con una **macinatura a grana fina**, detta "a chicco di riso", e un sapiente dosaggio di spezie e aromi che lo rendono profumato e dal gusto dolce ed equilibrato.

Senza glutine, senza lattosio e derivati del latte.

*The Milano Salami is produced according to the traditional Milanese recipe, made from selected Italian pork, **ground finely** and processed with an accurate dose of aromas and spices. Aromatic and sweet taste.*

Gluten-free, without lactose and milk derivatives.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
341103	100g	8 pz/ct	90 gg	8002980002953



Cuor d'Alpe

La Bresaola di carne italiana

È la Bresaola realizzata esclusivamente con punte d'anca italiane, lavorate accuratamente nelle valli alpine. Qui viene fatta riposare e stagionare il giusto tempo, affinché sviluppi il suo gusto pulito e il colore rosso vivo. **È naturalmente ricca di proteine e vitamina B12.**

Senza glutine, senza lattosio e derivati del latte.

*The traditional recipe from Alpine valleys made with premium cuts of Italian beef. The slices are intense red in colour with slight marbling, balanced fragrance and a delicate and fresh taste. **High in vitamin B12.***

Gluten-free, without lactose and milk derivatives.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
341104	90g	8 pz/ct	90 gg	8002980002960



Tris d'Eccellenza

Culatello di Busseto, Salame Regio e Coppa

La selezione di tre salumi pregiati della tradizione emiliana.

Senza glutine, senza lattosio e derivati del latte.

A selection of three fine meats of the Emilian tradition.

Gluten-free, without lactose and milk derivatives.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
348849	120g	8 pz/ct	90 gg	8002980000997



Carpaccio di Angus

Pregiato taglio di punta d'Anca

L'Angus è un'antica razza bovina, oggi prodotto di culto grazie alle sue proprietà. **Ricco di proteine, fonte naturale di Vitamina B12.**

Senza glutine, senza lattosio e derivati del latte.

Angus is an ancient bovine breed, today a cult product thanks to its properties. It's a natural source of vitamin B12; high in protein.

Gluten-free, without lactose and milk derivatives.

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
348870	100g	8 pz/ct	50 gg	8002980000843

Linea Classica

FORMATO MEDIO

Una gamma completa di affettati in vaschette dal formato medio, eleganti nella presentazione e nel **packaging che racconta il legame tra il salume e il territorio**. Per vivere pienamente l'esperienza della salumeria italiana nelle sue differenti ricette.

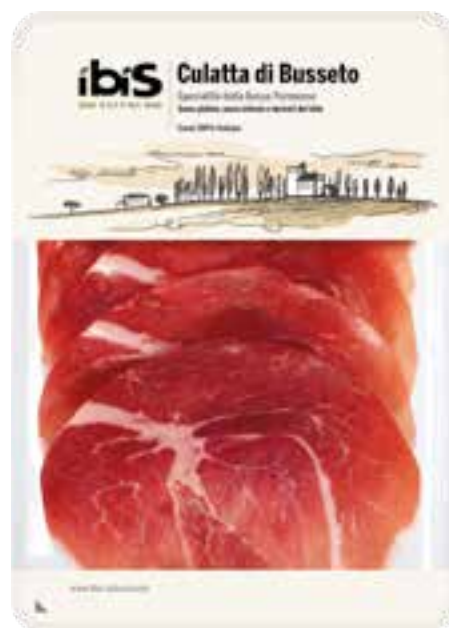
*A complete range of cold meats in medium-sized trays, elegant in presentation and **packaging**, representing the link between the cold meat and the local territory. To fully experience the extraordinary Italian charcuterie in its different recipes.*





Prosciutto Crudo

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
34884	90g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980003059			



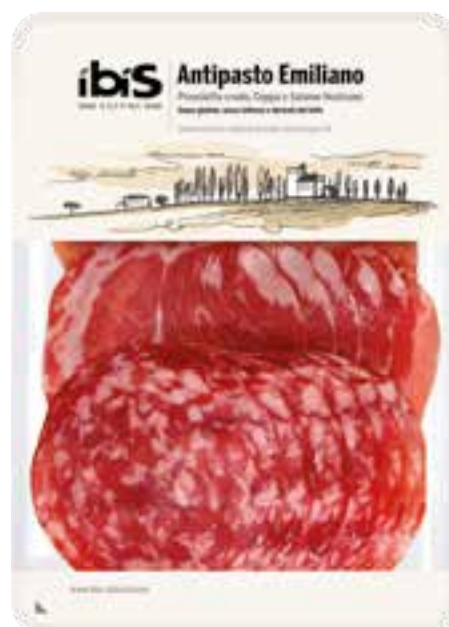
Culatta di Busseto

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348857	100g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980000836			



Coppa di Parma IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348867	80g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980001734			



Antipasto Emiliano

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348883	120g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980003042			



Spianata Romana

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348850	120g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980001574			



Salame Milano

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348852	120g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980001598			
348882	90g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980003035			



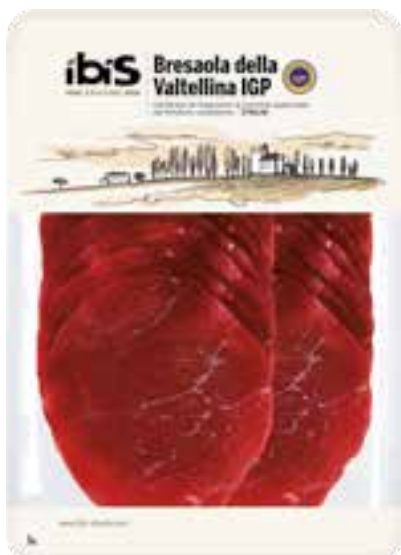
Salame Napoli

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348874	120g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8005214007717			



Salame Nostrano

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348853	120g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980001604			



Bresaola della Valtellina IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348866	80g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980001727			



Bresaola della Valtellina IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348848	100g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980000980			



Mortadella Bologna IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348890	120g	10 pz/ct	60 gg
EAN code 8005214007700			



Mortadella Bologna IGP c/pistacchi

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348889	120g	10 pz/ct	60 gg
EAN code 8002980003028			



Prosciutto Cotto Alta Qualità a tasso ridotto di sodio*

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348858	120g	10 pz/ct	35 gg
EAN code 8002980001642			



Pancetta Rustica

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348855	120g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8005214001628			

Fette Leggere

FORMATO MEDIO

Quattro referenze all'insegna della leggerezza e del gusto, a basso contenuto di grassi. In linea con le più moderne tendenze alimentari, non solo hanno pochi grassi, ma anche un **tasso ridotto di sodio***, sono senza glutine e senza derivati del latte.

Four essentials in the name of lightness and taste, low in fat. In line with the latest food trends, they not only have low fat, but also reduced sodium, and they are gluten-free and without milk derivatives.*





Prosciutto Crudo light

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348888	80g	10 pz/ct	90 gg
EAN code 8002980003097			



Prosciutto Cotto Alta Qualità light

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348887	100g	10 pz/ct	35 gg
EAN code 8002980003080			



Petto di Tacchino arrosto light

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348885	100g	10 pz/ct	35 gg
EAN code 8002980003066			



Petto di Pollo arrosto light

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
348886	100g	10 pz/ct	35 gg
EAN code 8002980003073			

Linea Convenienza

FORMATO PICCOLO



Una gamma di affettati in vaschette dal formato ridotto.

Un marchio pensato anche per il mercato estero, in cui è raccolto tutto il sapore della salumeria tradizionale italiana

A range of sliced cold meats in small trays. A brand also designed for the foreign market, bringing together all the flavour of the traditional Italian charcuterie.



Prosciutto Crudo

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
346504	100g	15 pz/ct	100 gg
EAN code 8002980000133			



Coppa

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
345505	100g	15 pz/ct	90 gg
EAN code 80029800001512			



Mortadella

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
345503	150g	15 pz/ct	60 gg
EAN code 80029800001499			



Salame Napoli

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
345507	100g	15 pz/ct	90 gg
EAN code 80029800001536			



Salame Ungherese

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
345500	100g	15 pz/ct	90 gg
EAN code 80029800001543			



Salame Milano

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
345508	100g	15 pz/ct	90 gg
EAN code 80029800001550			



Speck

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
345510	100g	15 pz/ct	90 gg
EAN code 80029800009020			



Bresaola

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days
345502	70g	15 pz/ct	90 gg
EAN code 80029800001482			

Linea Catering

FORMATO HORECA

Vaschette dal grande formato, destinate alla ristorazione e non solo, contenenti un prodotto sempre fresco e pronto per l'utilizzo immediato. Una linea versatile declinabile secondo le diverse esigenze di grammatura.

Large size trays, intended for catering and more, containing a product that is always fresh and ready for immediate use. A versatile line that can be expressed for different weight requirements.



Prosciutto di Parma DOP

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
992379	500g	4 pz/ct	90 gg	8005214000824



Prosciutto Crudo interfolgiato/interleaved

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
356112	500g	6 pz/ct	120 gg	8002980001284
992013	250g	6 pz/ct	120 gg	8005214002293



Speck

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
356106	500g	6 pz/ct	120 gg	8002980001321



Coppa

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
996126	500g	6 pz/ct	120 gg	8005214004785



Prosciutto Cotto

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
996118	500g	6 pz/ct	40 gg	8005214001104 forma/shape rettangolare
356107	500g	6 pz/ct	40 gg	8002980001291 forma/shape cupola



Mortadella

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
356108	500g	6 pz/ct	60 gg	8002980001307



Salame Inferno

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
354009	500g	6 pz/ct	120 gg	8002980040092



Salame Pepperoni

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
996070	1 kg	6 pz/ct	90 gg	800521400572



Salame Milano

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
356104	500g	6 pz/ct	90 gg	8002980001314



Salame Napoli

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
356110	500g	6 pz/ct	90 gg	8002980001789



Spianata

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
996119	500g	6 pz/ct	90 gg	8005214006451 dolce/mild
996132	500g	6 pz/ct	90 gg	8005214000718 piccante/hot



Salame Ventricina

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
356109	500g	6 pz/ct	90 gg	8002980000263



Pancetta tesa affumicata

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
996127	500g	6 pz/ct	90 gg	8005214006314



Bresaola

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	EAN code
352156	500g	6 pz/ct	90 gg	8002980001338

**Salame
Spianata**

**Salame
Milano**

**Salame
Nostrano**

**Prosciutto
crudo**

**Coppa di
Parma IGP**

**Mortadella
Bologna IGP**

**Mortadella
Cuor di Paese**



SALUMI AFFETTATI

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV pz/ct Sum - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	EAN CODE
Alta Gamma					
341100	Cuor di Natura	100g	8	35 gg / days	8002980002922
341102	Cuor di Cantina	90g	8	90 gg / days	8002980002946
341103	Cuor di Campagna	100g	8	90 gg / days	8002980002953
341104	Cuor d'Alpe	90g	8	90 gg / days	8002980002960
348849	Tris d'Eccellenza	120g	8	90 gg / days	8002980000997
348870	Carpaccio di Angus	100g	8	50 gg / days	8002980000843
Linea Classica					
348884	Prosciutto Crudo	90g	10	90 gg / days	8002980003059
348857	Culatta di Busseto	100g	10	90 gg / days	8002980000836
348867	Coppa di Parma IGP	80g	10	90 gg / days	8002980001734
348883	Antipasto Emiliano	120g	10	90 gg / days	8002980003042
348850	Spianata Romana	120g	10	90 gg / days	8002980001574
348852	Salame Milano	120g	10	90 gg / days	8002980001598
348882	Salame Milano	90g	10	90 gg / days	8002980003035
348874	Salame Napoli	120g	10	90 gg / days	8002980007717
348853	Salame Nostrano	120g	10	90 gg / days	8002980001604
348866	Bresaola della Valtellina IGP	80g	10	90 gg / days	8002980001727
348848	Speck	100g	10	90 gg / days	8002980000980
348890	Mortadella Bologna IGP	120g	10	60 gg / days	8005214007700
348889	Mortadella Bologna IGP con pistacchi	120g	10	60 gg / days	8002980003028
348855	Pancetta Rustica	120g	10	90 gg / days	8002980001628
348858	Prosciutto cotto AQ TRS	120g	10	35 gg / days	8002980001642
348854	Prosciutto di Parma DOP	120g	10	50 gg / days	8002980001611
Fette Leggere					
348888	Prosciutto Crudo light	80g	10	90 gg / days	8002980003097
348887	Prosciutto Cotto light	100g	10	35 gg / days	8002980003080
348885	Arrosto di Tacchino light	100g	10	35 gg / days	8002980003066
348886	Arrosto di Pollo light	100g	10	35 gg / days	8002980003073
Piccolo Formato					
346504	Prosciutto Crudo interfogliato	100g	15	100 gg / days	8002980000133
345505	Coppa	100g	15	90 gg / days	8002980001512
345503	Mortadella	150g	15	60 gg / days	8002980001499
345507	Salame Napoli	100g	15	90 gg / days	8002980001536
345500	Salame Ungherese	100g	15	90 gg / days	8002980001543
345508	Salame Milano	100g	15	90 gg / days	8002980001550
345510	Speck	100g	15	90 gg / days	8002980009020
345502	Bresaola	70g	15	90 gg / days	8002980001482
Linea Catering					
992379	Prosciutto di Parma DOP	500g	4	90 gg / days	8005214000824
356112	Prosciutto Crudo interfogliato	500g	6	120 gg / days	8002980001284
992013	Prosciutto Crudo interfogliato	250g	6	120 gg / days	8005214002293
356106	Speck	500g	6	120 gg / days	8002980001321
996126	Coppa	500g	6	120 gg / days	8005214004785
996118	Prosciutto Cotto rettangolare	500g	6	40 gg / days	8005214001104
356107	Prosciutto Cotto cupola	500g	6	40 gg / days	8002980001291
356108	Mortadella	500g	6	60 gg / days	8002980001307
354009	Salame Inferno	500g	6	105 gg / days	8002980040092
996070	Salame Pepperoni	1000g	6	90 gg / days	8005214000572
356104	Salame Milano	500g	6	90 gg / days	8002980001314
356110	Salame Napoli	500g	6	90 gg / days	8002980001789
996119	Spianata Romana	500g	6	90 gg / days	8005214006451
996132	Spianata Piccante	500g	6	90 gg / days	8005214000718
356109	Salame Ventricina	500g	6	90 gg / days	8002980000263
996127	Pancetta Tesa	500g	6	90 gg / days	8005214006314
352156	Bresaola	500g	6	90 gg / days	8002980001338

*A tasso ridotto di sodio rispetto ai dati nutrizionali INRAN (valori nutrizionali dei salumi aggiornati al 2010 in collaborazione con la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - SSICA)

**Reduced sodium content with respect to INRAN nutrition facts (salami nutrition values updated to 2010 in conjunction with the Experimental Station for the Food Preserving Industry - SSICA)

Le immagini hanno il solo scopo di presentare i prodotti / Illustrations for presentation purposes only



www.ibis-salumi.com

Italia Alimentari S.p.A.

Busseto, Parma
Sede Legale
Via Europa, 14
Tel + 39 0524 930311
Fax + 39 0524 930022

Gazoldo degli Ippoliti, Mantova
Sede operativa e Uffici
Via Marconi, 3
Tel + 39 0376 6801
Fax + 39 0376 657651

Postalesio, Sondrio
Produzione Bresole e Carpacci
Via Crocetta, 2
Tel + 39 0342 491100
Fax + 39 0342 493849