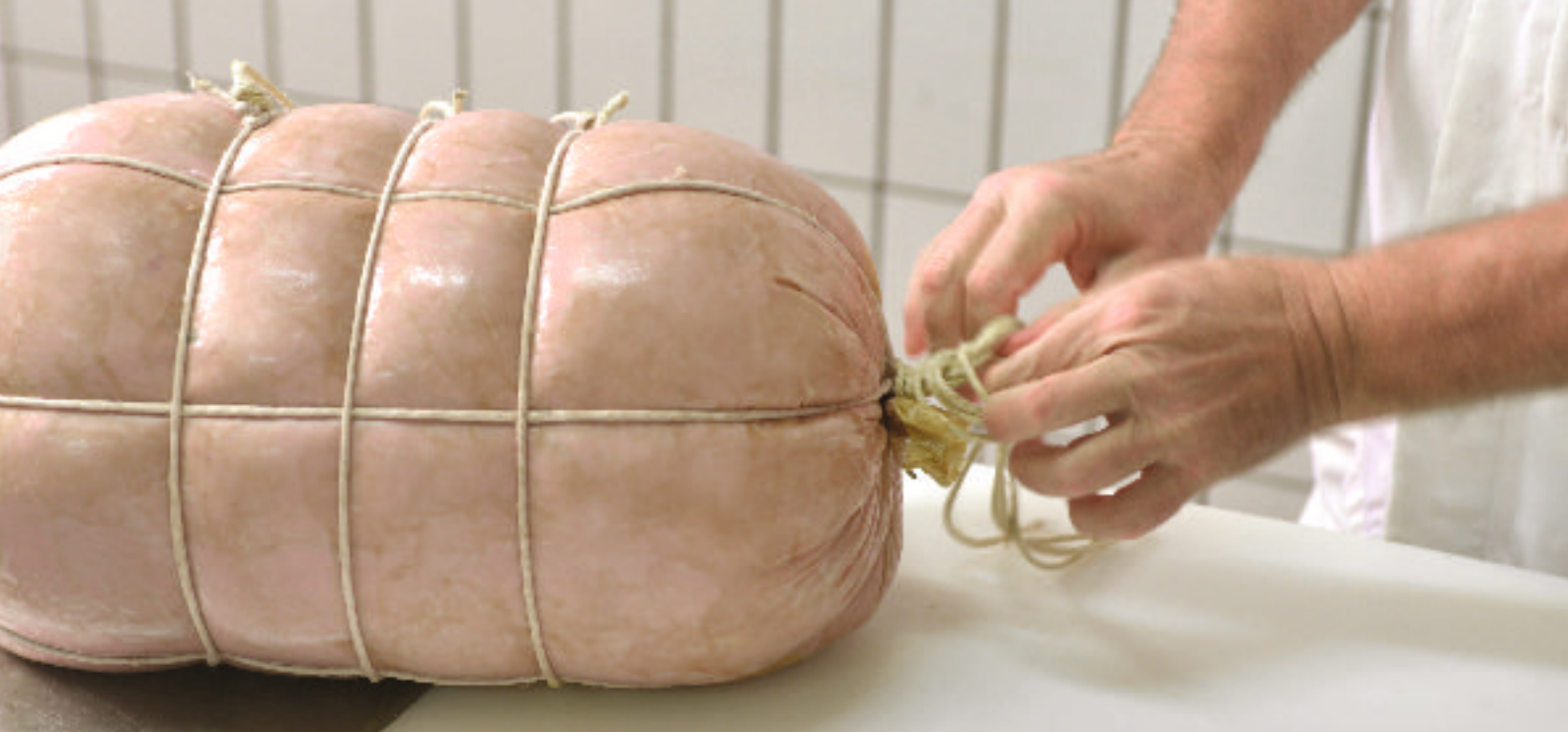




Storie di persone, territori e sapori,
di riscoperta e continua ricerca.



MORTADELLE



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.



Le Mortadelle

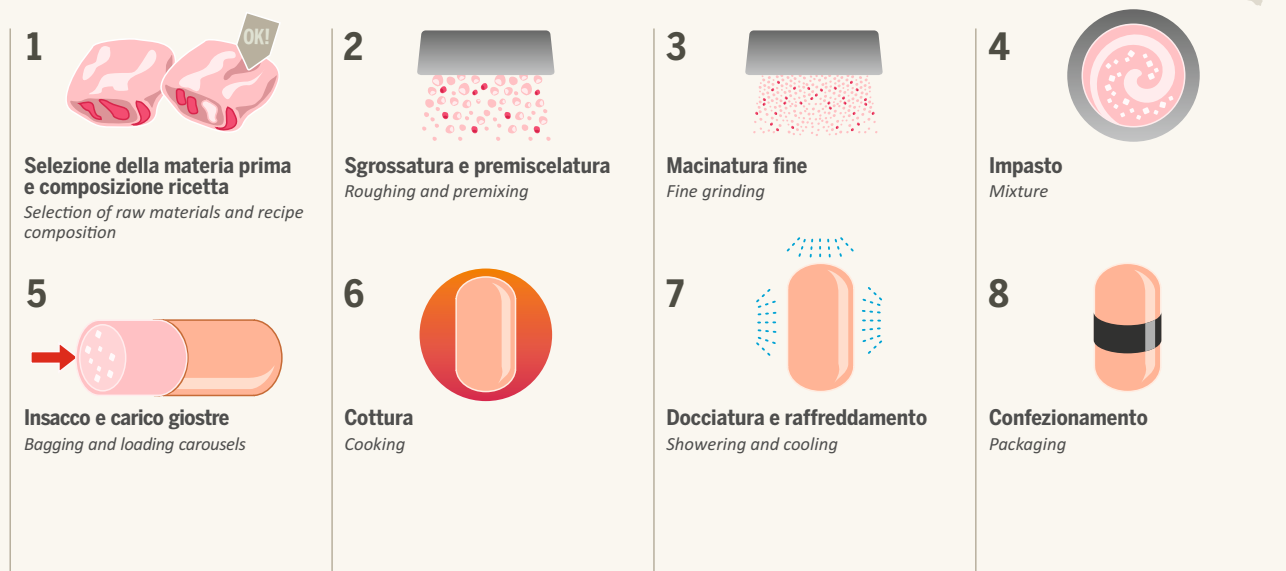
Sin dalla sua nascita il marchio Ibis è sinonimo di qualità e specializzazione nella produzione di **mortadella**. Da allora numerosi investimenti in ricerca e sviluppo e in tecnologie produttive hanno permesso di innovare all'insegna della tradizione emiliana. La gamma varia dalla storica **Cuor di Paese**, la più riconosciuta dal consumatore, alla attualissima ricetta di carne italiana, **Gran Ducato**, dalla tradizionale **Mortadella Bologna IGP**, fino alle mortadelle con il miglior rapporto qualità-prezzo.

*Since its origin, the Ibis brand has been synonymous with quality and specialisation in the production of **mortadella**. Since then numerous investments in research and development and in production technologies have enabled innovation in the name of the Emilian tradition. The historical **Cuor di Paese** line, the most popular amongst consumers, features the newest recipe with Italian meat, namely **Gran Ducato**, ranging from the traditional **Mortadella Bologna PGI** to the best value for money ones.*

La lavorazione nello stabilimento di Busseto, Parma

Processing at the Busseto plant in Parma

Italia
Busseto (PR)



Le forme

Shapes

L'insacco dell'impasto avviene in involucri, naturali o sintetici, che possono assumere diverse forme e pezzature. Dalla mini-mortadella del peso di 1 kg, fino al grande e scenografico formato da 100kg.

The bagging of the mixture comes in wraps, natural or synthetic, which can take different shapes and sizes. From mini-mortadella weighing 1 kg to the large and scenographic size weighing 100 kg.



Cuor di Paese ricetta classica e delicata

Classic and delicate recipe



La più amata dal 1993.

È la Mortadella più amata e riconosciuta dai consumatori. È prodotta solo con le migliori carni selezionate e presenta **l'inconfondibile cuore** al centro della fetta. Questa è la nostra firma, garanzia della sua unicità che la rende **immediatamente riconoscibile** nel banco taglio. Sono straordinari il suo aroma e il gusto che richiamano i sapori tipici della Mortadella della **tradizione emiliana**.

✓ CUORE AL CENTRO DELLA FETTA

The most loved since 1993.

*It is the Mortadella most loved and acknowledged by consumers. It is produced only with the best selected meat and presents **the unmistakable heart** in the middle of the slice. This is our signature, a guarantee of its uniqueness that makes it **immediately recognisable** on the cutting bench. Its extraordinary aroma and taste are reminiscent of the typical Mortadella flavours of the **Emilian tradition**.*

✓ HEART AT THE CENTER OF THE SLICE

Cuor di Paese

Ricetta classica - Classic recipe



✓ **SENZA GLUTINE**
Senza lattosio e derivati del latte
Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

✓ **GLUTEN FREE,**
Lactose free, no milk derivatives,
No added polyphosphates and monosodium glutamate

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
342000	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 90 gg	a metà - ø cm 24 half - ø cm 24
343000	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 90 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 24 half w/pistachios - ø cm 24
343002	5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 90 gg	a metà - ø cm 19 half - ø cm 19
343003	5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 90 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 19 half w/pistachios - ø cm 19

Cuor di Paese

Ricetta delicata - Delicate recipe



Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
349056	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 90 gg	a metà - ø cm 24 half - ø cm 24
349057	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 90 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 24 half w/pistachios - ø cm 24

dal 1993

since 1993

Gran Ducato “L’Italianissima”



Una specialità Ibis che diventa un omaggio all'italianità. La ricetta conserva il suo profilo aromatico equilibrato e l'impasto, di pregiate carni nazionali, è insaccato in vescica naturale, cotto lentamente e legato con corde. È ideale per le iniziative promozionali e le degustazioni nei punti vendita; infatti è disponibile anche in grandi formati molto impattanti dal punto di vista estetico.

✓ **SETOSA AL TAGLIO** ✓ **PROFILO AROMATICO EQUILIBRATO** ✓ **GUSTO INTENSO**

An Ibis specialty that pays homage to Italy. The recipe maintains its balanced aromatic profile and the mixture of Italian meat is filled in natural bladder, cooked slowly and tied with strings. It is ideal for promotional initiatives and tastings at points of sale; in fact it is also available in large sizes, with a high aesthetic impact.

✓ **VELVETY TO THE CUT** ✓ **BALANCED AROMATIC PROFILE** ✓ **INTENSE TASTE**



✓ **SENZA GLUTINE**
 Senza lattosio e derivati del latte
 Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

✓ **GLUTEN FREE,**
 Lactose free, no milk derivatives,
 No added polyphosphates and monosodium glutamate

Gran Ducato

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
349102	8 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 26 half - ø cm 26
349103	8 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 26 half w/pistachios - ø cm 26
349100	16 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera - ø cm 26 whole - ø cm 26
349101	16 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera c/pistacchi - ø cm 26 whole w/pistachios - ø cm 26

Formato cilindrico *Cylindrical shape*



Gran Ducato cilindro

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
349104	18 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 26 half - ø cm 26
349105	18 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 26 half w/pistachios - ø cm 26

Disponibile nella versione pronto taglio: in budello sintetico e moderno formato cilindrico.

Available in "ready for slicing" version: synthetic casing and modern cylindrical shape.

Formato gigante *Giant shape*

In **formato gigante** è perfetta per le iniziative promozionali e le degustazioni in punto vendita. Disponibile su richiesta lo speciale carrello portamortadella in legno.

Giant size is perfect for promotional initiatives and tasting at point of sale.

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
349106	40 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera - ø cm 26 whole - ø cm 26
349107	40 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera c/pistacchi - ø cm 26 whole w/pistachios - ø cm 26
349108	60 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera - ø cm 26 whole - ø cm 26
349109	60 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera c/pistacchi - ø cm 26 whole w/pistachios - ø cm 26
349112	100 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera - ø cm 31 whole - ø cm 31
349113	100 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera c/pistacchi - ø cm 31 whole w/pistachios - ø cm 31

✓ SENZA GLUTINE

Senza lattosio e derivati del latte

Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

✓ GLUTEN FREE,

Lactose free, no milk derivatives, No added polyphosphates and monosodium glutamate

**carrello
porta mortadella
disponibile**

mortadella
trolley stand
available



Formato mini *Little shape*



La mortadella Gran Ducato disponibile anche in **formato ridotto**, adatta alle più svariate esigenze di consumo.

*The Gran Ducato mortadella is also available in a **small size**, suitable for the most varied consumer demands.*

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
349118	4 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera c/pistacchi whole w/pistachios
349116	1 kg	6 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera whole



Mortadella Bologna IGP



Una ricetta di qualità e una lavorazione che rispondono al rigido Disciplinare di Produzione della Mortadella Bologna IGP. Profumata e gustosa, è preparata nello stabilimento emiliano Ibis, nel pratico formato cilindrico pronto per il taglio e in grandi formati, molto impattanti dal punto di vista estetico.

✓ **PROFUMATA E GUSTOSA**

A high quality recipe and process that comply with the strict Production Specifications of the Mortadella Bologna PGI. Aromatic and tasty, it is produced in the Emilia Romagna Ibis plant, in its practical cylinder shape ready to slice and it is also available in large sizes, with a high aesthetic impact.

✓ **AROMATIC AND TASTY**



✓ **SENZA GLUTINE**
Senza glutammato monosodico
Senza lattosio e derivati del latte e senza polifosfati
 (a norma di Disciplinare)

✓ **GLUTEN FREE**
No added monosodium glutamate
Lactose free, no milk derivatives, no polyphosphates
 (according to Disciplinary)

Mortadella Bologna IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
342480	7,5 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 23 half - ø cm 23
342485	7,5 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 23 half w/pistachios - ø cm 23
340580	11 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 23 half - ø cm 23
340585	11 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 23 half w/pistachios - ø cm 23
340480	15 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 23 half - ø cm 23
340485	15 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 23 half w/pistachios - ø cm 23

Formato gigante *Giant shape*

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
349006	40 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera - ø cm 26 whole - ø cm 26
349012	100 kg	1 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	intera - ø cm 32 whole - ø cm 32

**carrello
porta mortadella
disponibile**

mortadella
trolley stand
available



Strapaesana Mortadella



Mortadella Strapaesana

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
342438	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 24 half - ø cm 24
342477	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 24 half w/pistachios - ø cm 24

Una mortadella realizzata seguendo l'antica ricetta della **tradizione paesana emiliana**. Presenta un'aromatizzazione molto caratterizzante, che le dona un **profumo intenso** e molto deciso.

- ✓ **RICETTA TRADIZIONALE PAESANA**
- ✓ **PROFUMO INTENSO**

*A mortadella made following the ancient recipe of the **Emilian countryside tradition**. It presents a very distinctive aroma, which gives it an **intense** and very distinctive **fragrance**.*

- ✓ **COUNTRYSIDE TRADITIONAL RECIPES**
- ✓ **INTENSE FRAGRANCE**

- ✓ **SENZA GLUTINE**
Senza lattosio e derivati del latte
Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

- ✓ **GLUTEN FREE,**
Lactose free, no milk derivatives,
No added polyphosphates and monosodium glutamate

Favorita Mortadella



Mortadella Favorita

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
341640	5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 22 half - ø cm 22
341643	5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 22 half w/pistachios - ø cm 22
341644	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 24 half - ø cm 24
341646	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 24 half w/pistachios - ø cm 24
341645	15 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 24 half - ø cm 24

Un'aromatizzazione decisa ma molto **appetitiva**, che conquista fetta dopo fetta. Il profumo è particolarmente intenso e il **gusto è pieno e deciso**, come piace ai cultori di questo prodotto.

- ✓ **AROMATIZZAZIONE DECISA**

*A distinctive but very **appetising** aroma, which conquers slice after slice. The fragrance is particularly intense and the **taste is full and distinctive**, as pleases the lovers of this product.*

- ✓ **DISTICTIVE AROMATISATION**

- ✓ **SENZA GLUTINE**
Senza lattosio e derivati del latte
Senza polifosfati e glutammato monosodico aggiunti

- ✓ **GLUTEN FREE,**
Lactose free, no milk derivatives,
No added polyphosphates and monosodium glutamate

Qualità Blu Mortadella

Una speziatura e un'aromatizzazione caratteristiche, che conferiscono un profumo piacevole e un sapore pensato per la degustazione di tutti i palati. È disponibile anche nella pezzatura ridotta da 3 kg, ideale per la ristorazione e il catering. Convenienza e qualità garantita Ibis.

✓ **OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO**

✓ **DISPONIBILE IN FORMATI RIDOTTI**

A characteristic spice and flavouring, giving it a pleasant fragrance and a taste designed for all palates. It is also available in smaller 3-kg sizes, ideal for catering. Convenience and guaranteed Ibis quality.

✓ **EXCELLENT QUALITY-PRICE RATIO**

✓ **AVAILABLE IN REDUCED SIZES**



Mortadella Qualità Blu

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
342439	3 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 14 half - ø cm 14
343501	3 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 14 half w/pistachios - ø cm 14
342490	5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 19 half - ø cm 19
342491	5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 19 half w/pistachios - ø cm 19
341650	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà - ø cm 24 half - ø cm 24
342115	10 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 24 half w/pistachios - ø cm 24
340460	15 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà c/pistacchi - ø cm 24 half w/pistachios - ø cm 24

✓ **SENZA GLUTINE**
Senza lattosio e derivati del latte
Senza polifosfati e glutammato
monosodico aggiunti

✓ **GLUTEN FREE,**
Lactose free, no milk derivatives,
No added polyphosphates and monosodium
glutamate

Gran Ducato

Cuor di paese Classica e Delicata

Strapaesana

Favorita

MORTADELLE

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV - pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Description
342000	Cuor di Paese classica	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 24
343000	Cuor di Paese classica	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 24
343002	Cuor di Paese classica	5 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 19
343003	Cuor di Paese classica	5 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 19
349056	Cuor di Paese delicata	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 24
349057	Cuor di Paese delicata	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 24
349102	Gran Ducato	8 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 26
349103	Gran Ducato	8 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 26
349100	Gran Ducato	16 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	intera/whole - ø cm 26
349101	Gran Ducato	16 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	intera c/pistacchi - whole w/pistachios - ø cm 26
349104	Gran Ducato cilindro	18 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 26
349105	Gran Ducato cilindro	18 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 26
349106	Gran Ducato gigante	40 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera/whole - ø cm 26
349107	Gran Ducato gigante	40 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera c/pistacchi - whole w/pistachios - ø cm 26
349108	Gran Ducato gigante	60 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera/whole - ø cm 26
349109	Gran Ducato gigante	60 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera c/pistacchi - whole w/pistachios - ø cm 26
349112	Gran Ducato gigante	100 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera/whole - ø cm 31
349113	Gran Ducato gigante	100 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera c/pistacchi - whole w/pistachios - ø cm 31
349018	Gran Ducato mini	4 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	intera c/pistacchi - whole w/pistachios
349016	Gran Ducato mini	1 kg	6	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	intera/whole
342480	Mortadella Bologna IGP	7,5 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 23
342485	Mortadella Bologna IGP	7,5 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 23
340580	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 23
340585	Mortadella Bologna IGP	11 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 23
340480	Mortadella Bologna IGP	15 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 23
340485	Mortadella Bologna IGP	15 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 23
349006	Mortadella Bologna IGP gigante	40 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera - whole - ø cm 26
349012	Mortadella Bologna IGP gigante	100 kg	1	60 gg/d - GAR. 40 gg/d	intera - whole - ø cm 32
342438	Strapaesana	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 24
342477	Strapaesana	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 24
341640	Favorita	5 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 22
341643	Favorita	5 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 22
341644	Favorita	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 24
341646	Favorita	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 24
341645	Favorita	15 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 24
342439	Qualità Blu snack	3 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 14
343501	Qualità Blu snack	3 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 14
342490	Qualità Blu snack	5 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 19
342491	Qualità Blu snack	5 kg	2	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 19
341650	Qualità Blu	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà/half - ø cm 24
342115	Qualità Blu	10 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 24
340460	Qualità Blu	15 kg	1	120 gg/d - GAR. 80 gg/d	a metà c/pistacchi - half w/pistachios - ø cm 24



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 Bresaele e Carpacci
Via Crocetta, 2
Tel + 39 0342 491100
Fax + 39 0342 493849