



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



PANCETTE TRADIZIONALI



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.



La Pancetteria

La produzione di pancette per Ibis è una questione di tradizione.

A Busseto, nel cuore della campagna parmense, nasce nel 1962 uno stabilimento specializzato nella preparazione di pancette, che diventano, in poco tempo, tra le più apprezzate nel territorio italiano. Oggi la gamma, forte del saper fare tramandato ogni giorno, dai maestri norcini di Ibis, è arricchita grazie a un nuovo tassello nella filiera della materia prima.

The production of pancetta is a matter of tradition for Ibis. In Busseto, in the heart of the Parma countryside, a plant was founded in 1962 for the production of pancetta products, which became in a short time among the most popular in Italy. Today its range, thanks to the expertise daily handed down by the Ibis master pork butchers, is enriched by a new element in the raw material supply chain.

La lavorazione

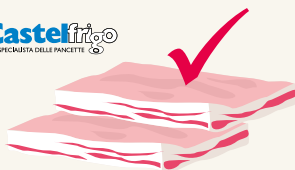
Stabilimenti di Castelnuevo Rangone, Modena e Busseto, Parma

Italia

Castelnuevo
Rangone (MO)
Busseto (PR)



1 **Castelfrigo**
LO SPECIARISTA DELLE PANCETTE



Selezione della materia prima
Selection of the raw material

2 **Castelfrigo**
LO SPECIARISTA DELLE PANCETTE



Rifilatura
Trimming

3



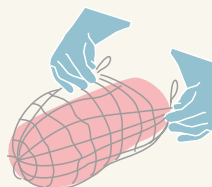
Salagione
Salting

4



Piegatura
Shaping

5



Legatura
Tying

6



Stagionatura
Maturation

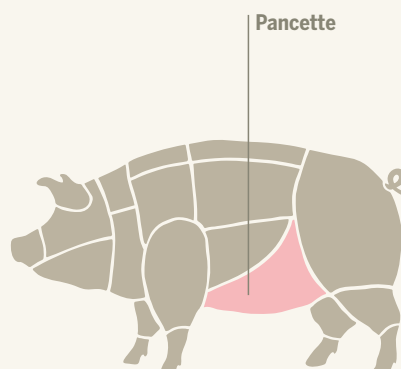
I tagli

The cuts

Le Pancette provengono dalla parte della pancia del suino, privata della cotenna e rifilata a mano.

La selezione delle materie prime avviene con cura nello stabilimento di Castelfrigo (Modena), leader italiano nella lavorazione e nel sezionamento delle pancette suine fresche. **Per una filiera di massima qualità.**

The Pancettas are made from pork belly meat, which has its rind removed and is hand trimmed. The careful selection of raw materials takes place in the Castelfrigo plant (Modena), Italian leader in the processing and cutting of fresh pork belly meat. For a top-quality supply chain.



Pancetta Steccata



È una pancetta di carne nazionale, salata a mano e piegata a libro, **senza conservanti aggiunti, pressata tra due legni legati tra loro con corde**. La stagionatura con le stecche dona alla pancetta compattezza e facilità nel taglio, oltre a un grande effetto scenografico nel banco salumeria. Un prodotto tradizionale di alta artigianalità grazie anche alla cotenna cucita a mano. Molto dolce e morbida, ha un profumo intenso e avvolgente. **Stagiona 90 giorni nelle cantine di Busseto, Parma.**

*This pancetta is made with Italian pork meat, salted by hand and folded like a book, **with no added preservatives**, pressed between two wooden boards tied together with strings. The maturation process within boards makes the pancetta compact and easy to slice, as well as providing a striking effect on the deli counter. The hand-sewn rind is part of the high craftsmanship of this traditional product. Very mild and soft, it has an intense and enveloping fragrance. **It matures for 90 days in the cellars of Busseto, Parma.***



Pancetta Rustica



- ✓ DA SUINI NATI, ALLEVATI E LAVORATI IN ITALIA
- ✓ Senza conservanti aggiunti
- ✓ Senza glutine
- ✓ Senza lattosio e derivati del latte

-
- ✓ PIGS BORN, BRED AND PROCESSED IN ITALY
 - ✓ Without preservatives added
 - ✓ Gluten free
 - ✓ Lactose free and no milk derivatives



Pancetta Rustica

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340400	4 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera con cotenna cucita a mano, steccata in asse whole with rind, hand sewing, pressed with wood
340401	4 kg	1 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera con cotenna cucita a mano whole with rind, hand sewing
340402	2 kg	2 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà con cotenna cucita a mano half with rind, hand sewing

Pancetta Coppata

San Giacomo



La Pancetta Coppata è una preparazione artigianale: due tagli di pancetta magretta vengono privati della cotenna, aromatizzati e salati a secco, e arrotolati attorno ad un cuore di coppa prestagionata. Il tutto avvolto in carta. Il prodotto finito ha una fetta grande, la rete elastica assicura compattezza e facilità al taglio. Al palato è **dolce e morbida**, con una leggera e gradevole speziatura. **Stagiona a lungo** nelle cantine di Busseto, Parma.

*Pancetta Coppata is an artisanal production: two cuts of lean pork belly have their rind removed, are flavoured and dry cured, then wrapped around a heart of matured coppa and wrapped with paper. The finished product yields large slices, and the elastic net ensures compactness and ease of slicing. It is **mild and soft** to the palate, with a light and pleasant spiciness. It **matures for a long time** in the cellars of Busseto, Parma.*



Pancetta Coppata

San Giacomo

- ✓ Senza glutine
- ✓ Senza lattosio e derivati del latte

-
- ✓ Gluten free
 - ✓ Lactose free and no milk derivatives



Pancetta Coppata San Giacomo

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340405	5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera con carta , sottovuoto whole, vacuum with paper
340406	2,5 kg	4 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà con carta , sottovuoto half, vacuum with paper

Pancetta Arrotondata

San Vito





Pancetta Arrotolata

San Vito

- ✓ Senza glutine
- ✓ Senza lattosio e derivati del latte

-
- ✓ Gluten free
 - ✓ Lactose free and no milk derivatives

La San Vito è la più classica delle pancette arrotolate senza cotenna: è ricavata dalla parte grassa del suino che, una volta tolettata, viene salata, messa a riposare, massaggiata e, infine, arrotolata su se stessa. È proprio questa fase, che porta la parte grassa all'esterno, che conferisce al prodotto un **gusto saporito ed una consistenza morbida**. Il prodotto finito è in rete per garantire praticità di servizio. Stagiona a lungo nelle cantine di Busseto, Parma.

*San Vito is the most classic of rindless rolled pancettas: it is made with 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**. The finished product is wrapped in a net to ensure ease of use. **It matures for a long time** in the cellars of Busseto, Parma.*



Pancetta Arrotolata San Vito

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340409	4 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera , in rete sottovuoto whole, vacuum with net
340410	2 kg	4 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà , in rete sottovuoto half, vacuum with net

Pancetta Magretta

San Lorenzo

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.

- ✓ Senza glutine
- ✓ Senza lattosio e derivati del latte

- ✓ Gluten free
- ✓ Lactose free and no milk derivatives



Pancetta Magretta San Lorenzo

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340413	3,4 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera , sottovuoto whole, vacuum packed
340414	1,5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà , sottovuoto half, vacuum packed

Pancetta Magretta con pepe

San Bartolomeo

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.*

- ✓ Senza glutine
 - ✓ Senza lattosio e derivati del latte
-
- ✓ Gluten free
 - ✓ Lactose free and no milk derivatives



Pancetta Magretta con pepe

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340416	1,7 kg	4 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà , sottovuoto half, vacuum packed

Pancetta Tesa stagionata

È ottenuta dalla lavorazione di una pancetta con cotenna, mondata, rifilata nella caratteristica forma tesa. Vengono aggiunti sale e spezie, ed è poi fatta delicatamente stagionare stesa.

Viene infine affumicata naturalmente.

✓ **Affumicatura naturale**

*It is 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. It is **naturally smoked**.*

✓ **Natural smoking**

BACON



✓ **Senza glutine**

✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

✓ *Gluten free*

✓ *Lactose free and no milk derivatives*

Pancetta Tesa affumicata

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340417	1,5 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	affumicata , a metà sottovuoto half, vacuum, smoked

Pancetta Stufata affumicata

È ottenuta dalla lavorazione di due pancette con cotenna, mondate e accoppiate. Il successivo processo di aromatizzazione con spezie e la **lenta stufatura a vapore** sono garanzia di estrema succosità e morbidezza del prodotto.

L'affumicatura naturale, con legno di faggio, conferisce quei toni piacevolmente speziati e aromatici.

✓ Affumicatura naturale

*It is obtained from two pork bellies with rind, which are trimmed and joined. The subsequent processes of flavouring with spices and **slow steam cooking** ensure great juiciness and softness to the product. **The smoking is done naturally, with beech wood**, and it gives the steamed pancetta its pleasantly spicy and aromatic tones.*

✓ Natural smoking

✓ Senza lattosio e derivati del latte

✓ Senza polifosfati aggiunti

✓ Lactose free and no milk derivatives

✓ No added polyphosphates



Pancetta Stufata affumicata

Cod. Code	Peso Weight	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Caratteristiche Characteristics
340419	4 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	a metà sottovuoto half, vacuum packed

**Pancetta
Tesa**



**Pancetta
Coppata**



**Pancetta
Arrotolata**



PANCETTE TRADIZIONALI

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV pz/ct Sum - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	EAN CODE
340400	Pancetta Rustica steccata in asse 100% Italiana	4 kg	1	120 gg / days GAR. 80 gg / days	intera con cotenna cucita a mano whole with rind, hand sewing
340401	Pancetta Rustica 100% Italiana	4 kg	1	120 gg / days GAR. 80 gg / days	intera con cotenna cucita a mano whole with rind, hand sewing
340402	Pancetta Rustica 100% Italiana	2 kg	2	90 gg / days GAR. 60 gg / days	a metà con cotenna cucita a mano half with rind, hand sewing
340405	Pancetta Coppata San Giacomo	5 kg	2	120 gg / days GAR. 80 gg / days	intera con carta sottovuoto whole, vacuum with paper
340406	Pancetta Coppata San Giacomo	2,5 kg	4	90 gg / days GAR. 60 gg / days	a metà con carta sottovuoto half, vacuum with paper
340409	Pancetta Arrotolata San Vito	4 kg	2	120 gg / days GAR. 80 gg / days	intera, in rete sottovuoto whole, vacuum with net
340410	Pancetta Arrotolata San Vito	2 kg	4	90 gg / days GAR. 60 gg / days	a metà, in rete sottovuoto half, vacuum with net
340413	Pancetta magretta San Lorenzo	3,4 kg	2	120 gg / days GAR. 80 gg / days	intera sottovuoto whole vacuum packed
340414	Pancetta magretta San Lorenzo	1,7 kg	4	120 gg / days GAR. 80 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum packed
340416	Pancetta magretta con pepe San Bartolomeo	1,7 kg	4	90 gg / days GAR. 60 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum packed
340417	Pancetta Tesa affumicata	1,5 kg	2	120 gg / days GAR. 80 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum packed
340419	Pancetta Stufata	4 kg	2	120 gg / days GAR. 80 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum packed



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