

**top
chef**

ibis
SALUMI

La Salumeria dedicata ai
professionisti della ristorazione



SALAMI PER PIZZA

Salami per pizza, ricette italiane

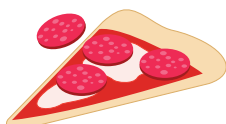
Italia Alimentari è uno dei maggiori produttori di salami in Italia e leader nazionale nell'affettamento. Oltre a un'ampia gamma di salami stagionati tradizionali, espressione dell'eccellenza territoriale, offre anche una selezione di salami specifici per pizza, ideali anche per panini e preparazioni salate da forno, da aggiungere prima della cottura.

Lo stabilimento di Busseto (Parma) ha beneficiato di importanti investimenti nelle linee di produzione per i salami da pizza, con l'obiettivo di ottimizzare i tempi e aumentare l'automazione. **Questi miglioramenti ci hanno permesso di lanciare una nuova gamma di prodotti in grado di soddisfare le esigenze di tutti i segmenti di mercato.**

Italia Alimentari is one of the leading salami producers in Italy and a national leader in slicing. In addition to a wide range of traditional aged salami, which embody regional excellence, it also offers a selection of salami specifically designed for pizza. These are ideal for pizzas, sandwiches, and baked savory preparations, to be added before cooking.

*The Busseto (Parma) plant has benefited from significant investments in production lines for pizza salami, aimed at optimizing processing times and increasing automation. **These improvements have allowed us to launch a new range of products capable of meeting the needs of all market segments.***

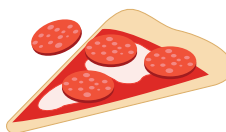
Tre linee di prodotto *Three range of product*



TOP-PREMIUM

Salami italiani per topping pizza, realizzati con materie prime selezionate (di origine UE), tradizionale stagionatura e fermentazione.

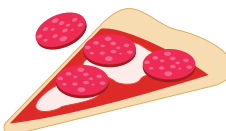
Italian salami for pizza toppings, made with selected raw materials (EU origin), traditional curing, and fermentation.



TOP-PIZZA

Salami italiani per topping pizza, realizzati con materie prime selezionate (di origine UE) e rapida fermentazione a temperature controllate.

Italian salami for pizza toppings, made with selected raw materials (EU origin) and rapid fermentation at controlled temperatures.



TOP-PEPPERONI

Pepperoni prodotto in Italia, composto da materie prime selezionate provenienti da Unione Europea e tecnologia innovativa, perfettamente mixata al know-how italiano

Pepperoni made in Italy, composed of selected raw materials from the European Union and innovative technology, perfectly blended with Italian know-how.

Ampia possibilità di customizzazione *Wide customization options*



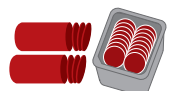
Carne: puro suino, puro bovino o mix.

Meat: pure pork, pure beef, or a mix.



Origine della carne: Italia, UE, EXTRA UE
Certificazioni opzionali: Halal, Animal welfare

Meat origin: Italy, EU, EXTRA EU
Optional certifications: Halal, Animal welfare



Packaging:
barre sottovuoto o ATP, fresco o surgelato.
Affettato in vaschette ATP 250g, 500 g, 1 kg.
Affettato in IQF in sacchi fino a 10kg.

Packaging: vacuum-sealed or ATP bars, fresh or frozen.
Sliced in ATP trays: 250g, 500g, 1kg. Sliced in IQF in bags up to 10kg.



Mixing: diverse granulometrie

Mixing: different particle sizes



Colori: Diverse varianti di tono

Colours: Various tone variations



Gusto: dolce, piccante, molto piccante, affumicato (naturalmente o con aromi), speziato

Flavors: sweet, spicy, very spicy, smoked (naturally or with aromas), spicy



Forma rotonda o appiattita, Calibro da 35 a 80 cm, Lunghezza 50cm / 100cm

Round or flattened shape, Caliber from 35 to 80 cm, Length 50 cm / 100 cm

Salame Secondigliano

È un **salame stagionato piccante**, ricetta tradizionale del sud Italia, preparato con materie prime e ingredienti di prima qualità e infine **stagionato in spazi dedicati**.

*It is an **cured spicy salami**, a traditional recipe from southern Italy, made with high-quality raw materials and ingredients, and finally **cured in specific rooms**.*



**RICETTA
ITALIANA**

Salame Secondigliano 1 kg

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340380	6 pz/ct	90 gg	50 mm	8002980004964

Salame Secondigliano 500g

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340280	6 pz/ct	90 gg	50 mm	8002980004926



TOP-PREMIUM PIZZA

Salame Spianatina

Prodotta secondo la tradizionale ricetta del sud Italia, **viene aromatizzata con spezie, tra cui i semi di finocchio**, che ne esaltano il profumo e il sapore. Durante la stagionatura, il salame viene pressato per ottenere la sua forma schiacciata distintiva. Il risultato è un prodotto dal gusto intenso e aromatico, perfetto per farcire pizza, focacce e panini.

Produced according to the traditional recipe of Southern Italy, it is flavored with spices, including fennel seeds, which enhance its aroma and taste. During the curing process, the salami is pressed to achieve its distinctive flattened shape. The result is a product with an intense and aromatic flavor, perfect for topping pizzas, focaccias, and sandwiches.



Spianatina piccante 1 kg

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340381	6 pz/ct	90 gg	10x6 cm	8002980004971

Spianatina piccante 500g

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340281	6 pz/ct	90 gg	10x6 cm	8002980004933



Cottura / cooking 5 min.



TOP-PREMIUM PIZZA

top
chef

Salame Spianatina Extra Piccante



Una Spianatina Extra Piccante, **pensata per chi ama i sapori intensi.**

Una specialità arricchita con peperoncino, che le conferisce un gusto aromatico e piccante.

Dal profumo intenso, è ideale per una pizza dal gusto particolarmente deciso.

*An Extra Spicy Spianatina, **created for those who love bold and intense flavors.** This specialty is enriched with chili pepper, giving it a rich, aromatic, and spicy taste. With its intense aroma, it's ideal for pizzas with a particularly strong and distinctive flavor.*



RICETTA
ITALIANA

Spianatina Extra piccante 1 kg

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340387	6 pz/ct	90 gg	10x6 cm	8002980005190

Spianatina Extra piccante 500g

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340287	6 pz/ct	90 gg	10x6 cm	8002980005183



Cottura / cooking 5 min.



TOP-PIZZA ITALIAN SALAMI

Salame Piccante

Salame piccante e affumicato a grana fine, 100% carne suina.

Spicy and finely ground smoked salami, 100% pork meat.



**RICETTA
ITALIANA**

Salame Piccante 1 kg

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340382	6 pz/ct	90 gg	35 mm	8002980004988
340582	6 pz/ct	90 gg	50 mm	8002980002649

Salame Piccante 500g

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340282	6 pz/ct	90 gg	35 mm	8002980004940
340482	6 pz/ct	90 gg	50 mm	8002980002632



TOP-PIZZA ITALIAN SALAMI

Salame Smoky

Salame affumicato a grana fine, 100% carne suina.

Finely ground smoked salami, 100% pork meat.



**RICETTA
ITALIANA**

Salame Smoky 1 kg

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340385	6 pz/ct	90 gg	40 mm	8002980002700

Salame Smoky 500g

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pc/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340285	6 pz/ct	90 gg	40 mm	8002980002694



TOP-PIZZA ITALIAN SALAMI

Salame Inferno

Piccante e affumicato, è un prodotto molto conosciuto e ampiamente apprezzato, realizzato con un **perfetto mix di carne bovina e suina**.

Spicy and smoked, it is a well-known and widely appreciated product, made with a perfect blend of beef and pork.



RICETTA ITALIANA

Salame Inferno 1 kg

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340384	6 pz/ct	105 gg	50 mm	8002980002687

Salame Inferno 500g

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340284	6 pz/ct	105 gg	50 mm	8002980002670



Italian Pepperoni

La produzione dell'Italian Pepperoni utilizza tecnologie avanzate che sostituiscono la tradizionale stagionatura, garantendo un rapido processo di stabilizzazione e un rigoroso controllo dei parametri produttivi. **Il prodotto ha una durata di conservazione più lunga, una resa perfetta sulla pizza e un gusto costante durante la cottura.**

The production of Italian Pepperoni uses advanced technologies that replace traditional curing, ensuring a rapid stabilization process and strict control of production parameters. The product has a longer shelf life, perfect performance on pizza, and a consistent taste during cooking.



**RICETTA
ITALIANA**

Italian Pepperoni 1 kg

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340383	6 pz/ct	60 gg	50 mm	8002980004995

Italian Pepperoni 500g

Cod. Code	UMV Pz/ct SUM Pz/ct	TMC-gg Shelf life-days	Calibro Caliber	Ean code
340283	6 pz/ct	60 gg	50 mm	8002980004957



BARRE PER AFFETTAMENTO - SLICING BARS

TOP-PREMIUM PIZZA



Salame Secondigliano

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.
Calibro ø mm 50.

*Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.
Caliber ø mm 50.*



Salame Spianatina

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.
Dimensione fetta cm 10x6 circa.

*Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.
Slice size cm 10x6 approximately.*

TOP-PIZZA SALAMI



Salame Piccante ø 35

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.
Calibro ø mm 35.

*Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.
Caliber ø mm 35.*



Salame Piccante ø 50

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.
Calibro ø mm 50.

*Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.
Caliber ø mm 50.*



Salame Smoky

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.

Calibro ø mm 40.

Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.

Caliber ø mm 40.



Salame Inferno

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.

Calibro ø mm 50.

Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.

Caliber ø mm 50.



Italian Pepperoni ø 35

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.

Calibro ø mm 35.

Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.

Caliber ø mm 35.



Italian Pepperoni ø 50

Barre per affettamento in sottovuoto fino a cm 100.

Calibro ø mm 50.

Slicing bars up to 100 cm, vacuum-packed.

Caliber ø mm 50.



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