



---

Passione, tradizione e qualità

---

*Passion, tradition and quality*



[www.salumificioverza.it](http://www.salumificioverza.it)

# Le origini

**Le origini** del Salumificio Verza risalgono ai primi del '900, quando il mitico **nonno Antonio** detto "Verza" era solito macellare bovini e suini allevati nella valle.

Tale antenato aveva l'abitudine di conservare le carni in una grotta riempita dalla neve e dal ghiaccio che lui stesso trasportava sul suo carretto salendo sull'altipiano dei Fiorentini. Sempre con lo stesso mezzo girava poi per i paesi vicini vendendo i suoi prodotti al dettaglio.

Sulla scia di questa tradizione familiare di macellai iniziata a Velo d'Astico, il giovane Antonio Toniolo nel **1968** fonda, utilizzando il soprannome della famiglia, il rinomato **Salumificio Verza**.



Oggi la Verza Salumi è una realtà imprenditoriale frutto di un marchio molto conosciuto che in tutti questi anni ha saputo mantenere inalterata

## La passione, la tradizione e la qualità

dei propri salumi, attraverso una attenta selezione delle carni, l'utilizzo di budelli naturali, piante aromatiche, spezie naturali e soprattutto una lenta stagionatura.

Questi sono i valori e la filosofia che ci sono stati tramandati e che noi vogliamo tramandare alle generazioni future.

### THE ORIGINS

The origins of Salumificio Verza date back to the early 1900s, when legendary **grandfather Antonio**, known as "Verza", used to butcher cattle and pigs bred in the valley. This ancestor would preserve the meat in a cave filled with the snow and ice that he himself would collect on his cart from up on the Fiorentini highlands. Then using this same means of transport, he would travel around the nearby villages selling his products to his customers. Following this family tradition in the butcher's trade which began in Velo d'Astico, in **1968** the young Antonio Toniolo founded **Salumificio Verza**, adopting his family's nickname for the company.

Today Verza Salumi is a business reality, resulting from a well-known brand, and in all these years it has known how to maintain the same **passion, tradition and quality** of its cured meat products thanks to a careful selection of the meat, the use of natural casings, herbs, natural spices and, above all, a slow maturing technique.

These are the values and the philosophy that have been handed down to us and that we, in our turn, wish to hand down to future generations.

### LES ORIGINES

Les origines du Salumificio Verza remontent au début du XXe s., du temps où le légendaire **grand-père Antonio** dit « Verza » se chargeait de l'abattage des bovins et des porcins élevés dans la vallée.

Antonio avait pour habitude de conserver la viande dans une grotte remplie de neige et de glace qu'il transportait sur sa charrette lorsqu'il se rendait au plateau des Fiorentini. C'est avec cette même charrette qu'il faisait ses tournées dans les villages avoisinants pour y vendre ses produits au détail.

C'est dans le sillage de cette tradition familiale de bouchers commencée à Velo d'Astico, que le jeune Antonio Toniolo fonde en **1968**, en utilisant le surnom de la famille, le célèbre **Salumificio Verza**.

Aujourd'hui, Verza Salumi est une réalité industrielle issue d'une marque bien connue qui, durant toutes ces années, a su jalousement conserver **la passion, la tradition et la qualité** de ses charcuteries, grâce à une sélection rigoureuse des viandes, à l'utilisation de boyaux naturels, de fines herbes, d'épices naturels et surtout à un séchage lent.

Telles sont les valeurs et la philosophie qui nous ont été transmises et que nous voulons continuer à transmettre aux générations futures.

### DIE URSPRÜNGE

Die Ursprünge des Fleisch- und Wurstwarenherstellers "Salumificio Verza" gehen auf den Anfang des 20. Jahrhunderts zurück, als der legendäre **Großvater Antonio**, "Verza" genannt, Rinder und Schweine schlachtete, die im Tal aufgezogen worden waren. Dieser Vorfahre hatte die Gewohnheit, das Fleisch in einer Höhle aufzubewahren. Den Schnee und das Eis, mit denen sie gefüllt war, transportierte er selbst auf seiner Karre zur Hochebene der Fiorentini hinauf. Mit demselben Transportmittel klapperte er dann die nahegelegenen Orte ab, um dort seine Produkte direkt an die Endkunden zu verkaufen. In Fortsetzung dieser Familientradition als Metzger, die in Velo d'Astico ihren Anfang nahm, gründete der junge Antonio Toniolo **1968** unter dem Beinamen der Familie die namhafte **Salumificio Verza**.

Heute ist Verza Salumi ein Unternehmen mit einem sehr bekannten Markennamen, das es in all diesen Jahren verstanden hat, **die Leidenschaft, die Tradition, die Güte** ihrer Wurstwaren zu pflegen. Die Mittel dazu waren eine sorgfältige Auslese des Fleisches, die Verwendung von Naturdärmen sowie von natürlichen Kräutern und Gewürzen, vor allem aber genug Zeit für den Reifeprozess. Dies sind die Werte und die Philosophie, die uns überliefert worden sind und die wir unsererseits an die kommenden Generationen weitergeben wollen.

### LOS ORÍGENES

Los orígenes de la fábrica de embutidos Salumificio Verza se remontan a los primeros años del siglo pasado, cuando el mítico **abuelo Antonio**, al que llamaban «Verza», se dedicaba al sacrificio de ganado bovino y porcino criado en el valle. Este antepasado tenía por costumbre conservar las carnes en una cueva que llenaba con nieve e hielo que él mismo transportaba sobre su carreta desde el Altiplano dei Fiorentini. Luego, con el mismo medio, iba por los pueblos vecinos vendiendo sus productos al por menor.

Siguiendo esta tradición familiar de charcuteros en Velo d'Astico, el joven Antonio Toniolo en **1968** fundó, utilizando el apodo de la familia, la célebre fábrica de embutidos **Salumificio Verza**.

Actualmente Verza Salumi es una auténtica empresa fruto de una marca muy conocida que, a lo largo de todos estos años, ha sabido mantener inalterada **la pasión, la tradición y la calidad** de sus embutidos, gracias a una atenta selección de las carnes, al uso de tripas naturales, de plantas aromáticas y de especias naturales pero sobre todo gracias a un lento curado. Estos son los valores y la filosofía que nos han sido transmitidos y que nosotros queremos transmitir a las generaciones futuras.

# Il nostro segreto



Il segreto della bontà dei nostri salumi è quello di seguire i metodi di lavoro tradizionali del nostro territorio, basati sull'**attenta selezione** delle carni.

L'artigianalità nella preparazione, nell'insacco dei prodotti e in particolar modo una **lenta stagionatura** permettono ai salumi di sviluppare **profumi e sapori** che diversamente non avrebbero.

## OUR SECRET

The secret behind the goodness of our cured meat products is the way we follow the traditional working methods of our land based on a **careful selection** of the meat.

The craftsmanship of the preparation, the casing process and, in particular, the **slow maturing method**, enable the salamis to develop **fragrances and flavours** that they would not otherwise have.

## NOTRE SECRET

Le secret de la bonté de nos charcuteries réside dans le respect des méthodes de préparation traditionnelles de notre terroir, basées sur la **sélection rigoureuse** des viandes.

La préparation artisanale, aussi bien pour l'embossage des produits que dans le **séchage lent**, permet aux charcuteries de développer des **parfums et des saveurs** qui ne seraient être obtenues autrement.

## UNSER GEHEIMNIS

Das Geheimnis, warum unsere Wurstwaren so gut sind, besteht darin, dass wir die traditionellen Arbeitsmethoden unserer Heimat befolgen, die auf einer **sorgfältigen Auswahl** des Fleisches gründen.

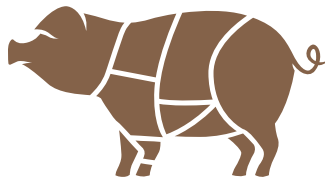
Die handwerkliche Qualität bei der Zubereitung und beim Abfüllen der Erzeugnisse, insbesondere aber eine **langsame Reifung** ermöglichen es, dass unsere Wurstwaren **Duft- und Geschmacksnoten** entwickeln, die sie sonst nicht besäßen.

## NUESTRO SECRETO

El secreto de la bondad de nuestros embutidos está en seguir los métodos tradicionales de trabajo de nuestro territorio, empezando por la **atenta selección** de las carnes.

El proceso artesanal seguido en la preparación de los productos, y sobretodo su **lento curado**, permiten el desarrollo de **aromas y sabores** que no se pueden obtener de otra manera.





## Lavorazione: tra passato e modernità

Per la trasformazione dei suini in sopresse, salami, salsicce, pancette, ossocolli, ecc. seguiamo ricette tradizionali, utilizzando le parti più pregiate dell'animale: il carrè, la coppa, la spalla, la pancetta...

Gli **ingredienti aggiunti** alla carne sono quelli già usati con maestria dagli antichi norcini: sale, pepe, spezie ben selezionate. Tutti gli insaccati sono "tipici" perché generati secondo i metodi di tempo diffusi nelle convalli vicentine dell'Alto Astico e Posina.

Per ottenere questo risultato, passato e modernità si fondono perfettamente fruendo di impianti tecnologicamente all'avanguardia che permettono di garantire al consumatore **qualità e genuinità**.



### MEAT PROCESSING: A BRIDGE BETWEEN THE PAST AND MODERN TIMES

To make the pork meat into sopresse, salami, sausages, pancetta, ossocollo, etc. we follow traditional recipes using the best parts of the animal: pork loin, neck, shoulder, belly...

We **add the same ingredients** to the meat as those used by the master butchers of the past: salt, pepper and carefully selected spices. All the salami products are "traditional" as they are prepared according to the methods that have long been disseminated in the valleys of Alto Astico and Posina near Vicenza.

To achieve this result, the past blends together perfectly with the present thanks to the use of technologically advanced plants that guarantee the consumer **wholesome, top quality** products.

### PRÉPARATION: ENTRE PASSÉ ET MODERNITÉ

Pour la transformation des porcs en sopresse, saucissons, saucisses, pancette, ossocolli, etc. nous suivons des recettes traditionnelles, en utilisant les meilleures parties de l'animal: le carré, le collier, l'épaule, la ventrèche...

Les **ingrédients ajoutés** à la viande sont ceux qu'utilisaient habilement les anciens charcutiers: sel, poivre et épices bien sélectionnées. Toutes les saucisses sont «typiques», car issues de procédés largement diffus dans les autres vallées de l'Alto Astico et de Posina. Pour obtenir un tel résultat, le passé et la modernité fusionnent parfaitement avec l'avantage des instruments technologiques de pointe qui permettent de garantir au consommateur la **qualité** et l'**authenticité**.

### VERARBEITUNG: ZWISCHEN VERGANGENHEIT UND MODERNE

Wenn die Schweine nach traditionellen Rezepten etwa zu Sopressa, Salami, Salsiccia, Pancetta oder Ossocollo verarbeitet werden, verwenden wir die wertvollsten Teile des Tieres: das Karree, das Nackenstück, den Bug, das Bauchfleisch...

Die dem Fleisch **hinzugefügten Zutaten** sind dieselben, die schon die einstigen Schweinemetzger so meisterhaft verwendeten: Salz, Pfeffer, sorgfältig ausgewählte Gewürze. Alle Würste sind "typisch", weil sie nach Methoden erzeugt werden, die im Raum Vicenza schon lange in den Nebentälern des Alto Astico und Posina verbreitet sind. Vergangenheit und Gegenwart verschmelzen auf ideale Weise zu einem Erzeugnis, für dessen Herstellung technisch modernste Anlagen genutzt werden, die dem Verbraucher **Qualität** und einen unverfälschten **Geschmack garantieren**.

### ELABORACIÓN: ENTRE PASADO Y MODERNIDAD

Para la transformación de los cerdos en sopresse, salami, salchichas, pancetas, ossocolli, etc. seguimos recetas tradicionales, utilizando las piezas de mayor calidad del animal: el lomo, la aguja, la paletilla, la panceta...

Los **condimentos** que se añaden a la carne son los que han usado siempre con maestría los artesanos charcuteros: sal, pimienta y especias bien seleccionadas. Todos los embutidos son «típicos» porque se han elaborado según los métodos que se difundieron hace tiempo en los valles vicentinos del Alto Astico y Posina. Para obtener este resultado, pasado y modernidad se funden perfectamente beneficiándose de instalaciones tecnológicamente a la vanguardia que permiten garantizar al consumidor **calidad** y **genuinidad**.



La **qualità** è l'obiettivo che perseguiamo, per questo selezioniamo solo i migliori suini provenienti da allevamenti esclusivamente **italiani**. Gli insaccati offerti al consumatore sono in grado di riprodurre e diffondere il **gusto inconfondibile** e unico dei salumi di una volta, frutto di un'arte antica, oggi quasi scomparsa.

*Solo carni italiane*



#### ONLY ITALIAN MEATS

**Quality** is the objective that we pursue and for this purpose, we select the best pigs only from **Italian farms**.

The salami products offered to the consumer are able to reproduce and convey the **unmistakable** and unique **flavour** of cured meats of the past which was the result of an ancient craft that today has almost disappeared.

#### DES VIANDES ITALIENNES UNIQUEMENT

La **qualité** est l'objectif que nous poursuivons, raison pour laquelle nous sélectionnons les meilleurs porcs provenant d'élevages exclusivement **italiens**.

Les saucisses offertes au consommateur sont en mesure de reproduire et diffuser le **goût incomparable** et unique des saucisses d'antan, fruit d'un art ancien, qui ont aujourd'hui quasiment disparu.

#### NUR ITALIENISCHES FLEISCH

Die **Qualität** ist das Ziel, das wir verfolgen. Deshalb wählen wir die besten Schweine aus, die ausschließlich aus **italienischer** Tierhaltung stammen. Die Wurstwaren, die wir dem Verbraucher anbieten, entstammen einer uralten Kunst, die es heute fast nicht mehr gibt. So geben unsere Erzeugnisse eine Vorstellung vom **unverwechselbaren** und einzigartigen **Geschmack** der einstigen Würste.

#### SÓLO CARNES ITALIANAS

La **calidad** es el objetivo final, por este motivo seleccionamos los cerdos mejores procedentes de granjas exclusivamente **italianas**. Los embutidos ofrecidos al consumidor reproducen y difunden el **sabor inconfundible** y único de los embutidos de antes, fruto de un arte antiguo que actualmente casi ha desaparecido.



# QUALITÀ GARANTITA

È importante per noi garantire il massimo della qualità, per questo effettuiamo su tutti i nostri prodotti i **controlli più rigorosi**, certificati dai marchi di qualità. Rivolgiamo anche una particolare attenzione a chi soffre di **intolleranze alimentari**, segnalando l'assenza di allergeni sia nei prodotti stagionati che in quelli freschi.

## ZUCCHERI: COSA SIGNIFICA USARLI?

Gli zuccheri sono degli **acceleratori** di stagionatura utilizzati nella preparazione di salumi stagionati. Essi permettono di ridurre i tempi di maturazione del prodotto con la conseguente riduzione del calo peso naturale.

Gli zuccheri permettono ai prodotti di rimanere compatti durante l'affettamento, diversamente la fetta tenderebbe a sbriciolarsi. Il risultato finale, dovuto all'utilizzo degli zuccheri, è un prodotto che tende a rimanere **gommoso** in bocca.

Con il nostro metodo di produzione dobbiamo prestare molta attenzione alla carne utilizzata: deve essere freschissima e ricca di proteine per poter amalgamarsi in maniera uniforme, con un tempo di stagionatura minimo per ottenere le caratteristiche tipiche dei nostri salumi.

### GUARANTEED QUALITY

It is important for us to be able to guarantee the utmost quality and, consequently, we perform **the most stringent tests** on all our products that are certified with quality labels. We also pay particular attention to those who suffer from **food intolerance**, specifying the absence of allergens both in the matured products as well as the fresh ones.

#### SUGARS: WHAT DOES IT MEAN IF YOU USE THEM?

Sugars are **curing accelerators** used in the preparation of matured meat products. They enable the product curing time to be reduced with a consequent reduction in the natural weight loss. The sugars keep the products compact during slicing, otherwise the slices would tend to crumble. Due to the use of sugars, the final result is a product that tends to be **chewy** in the mouth.

With our production method, we must be very careful of the meat used: it must be extremely fresh and rich in protein so that it can be mixed evenly, with a minimum maturing time to achieve the characteristics typical of our salamis.

### QUALITÉ GARANTIE

Il est important pour nous d'assurer la meilleure qualité, raison pour laquelle nous effectuons sur tous nos produits les **contrôles les plus stricts**, certifiés par des marques de qualité. Nous accordons également une attention particulière à ceux qui souffrent d'**intolérances alimentaires**, en signalant l'absence d'allergènes aussi bien dans les produits secs que dans les produits frais.

#### SUCRES: POURQUOI LES UTILISER?

Les sucres sont des **accélérateurs** de séchage utilisés dans la préparation des charcuteries sèches. Ils permettent de réduire les temps de maturation du produit et d'assurer une réduction de la perte de poids naturelle. Les sucres permettent aux produits de rester compacts lors de la découpe, sinon la tranche aurait tendance à s'émietter. Le résultat final, dû à l'utilisation des sucres, est un produit qui a tendance à rester **moelleux** en bouche.

Avec notre méthode de production, nous devons accorder une attention particulière à la viande utilisée: elle doit être très fraîche et riche en protéines afin de pouvoir s'amalgamer de façon uniforme, avec un temps de durcissement minimum pour obtenir les caractéristiques typiques de nos charcuteries.

## PRODOTTI STAGIONATI

Cured products • Die abgelagerten Produkte  
Produits secs • Productos curados



### NO ADDED SUGAR

### GARANTIERTE QUALITÄT

Uns ist es wichtig, höchste Qualität zu garantieren. Aus diesem Grunde nehmen wir an allen unseren Erzeugnissen **strengste Kontrollen** vor, die von den Gütezeichen bescheinigt werden. Besondere Aufmerksamkeit erfahren bei uns auch jene, die an **Lebensmittelunverträglichkeiten leiden**, denn die Allergenfreiheit wird sowohl bei den abgelagerten, als auch den frischen Produkten angegeben.

#### ZUCKER: WAS BEDEUTET IHRE VERWENDUNG?

Zucker sind **Reifungsbeschleuniger**, die bei der Bereitung abgelagerter Wurstwaren zum Einsatz kommen. Sie verkürzen die Produktlagerungsdauer und reduzieren damit auch den natürlichen Gewichtsverlust. Zucker sorgen dafür, dass die Erzeugnisse beim Schneiden fest bleiben, weil die Scheibe sonst zum Zerbröseln neigt. Das Endergebnis ist wegen der Zuckerverwendung ein Erzeugnis, das im Mund seine **gummiartige** Konsistenz behält.

Bei der von uns angewandten Produktionsmethode müssen wir sehr darauf achten, welches Fleisch wir verwenden: es muss ganz frisch und proteinreich sein, damit es sich gleichförmig vermischt. Außerdem muss es für eine Mindestdauer reifen, damit die typischen Eigenschaften unserer Wurstwaren zur Ausprägung kommen.

### CALIDAD GARANTIZADA

Para nosotros es importante garantizar la máxima calidad, por este motivo en todos nuestros productos efectuamos los **controles más estrictos**, certificados por las marcas de calidad. Prestamos también especial atención a quienes padecen **intolerancias alimentarias**, señalando la ausencia de alérgenos tanto en los productos curados como en los frescos.

#### AZÚCARES: ¿QUÉ SIGNIFICA USARLOS?

Los azúcares **aceleran** el proceso de secado y por esto se utilizan en la preparación de embutidos curados. Permiten reducir los tiempos de curado del producto con la consiguiente reducción de la merma natural de peso. Los productos que durante el lonchado tienden a desmigajarse, con el uso de azúcares permanecen compactos. Sin embargo, debido al uso de azúcares, el producto final es un embutido que en boca tiende a resultar **gomoso**.

Con nuestro método de producción debemos prestar la máxima atención a la carne utilizada, debe ser muy fresca y rica de proteínas para que se pueda amalgamar de manera uniforme, y el curado debe durar el tiempo mínimo necesario para obtener las características típicas de nuestros embutidos.

## PRODOTTI FRESCHI

Fresh products • Frischprodukte  
Produits frais • Productos frescos



## Piano di autocontrollo H.A.C.C.P., Bollo IT 2012 L CE

Rintracciabilità del prodotto dall'arrivo della materia prima fino alla vendita del prodotto finito. Manteniamo controllate tutte le fasi di lavorazione dei prodotti freschi della "Catena del freddo" con dispositivi di monitoraggio dalla fase di sezionamento fino alla consegna dei prodotti.

### H.A.C.C.P. self-control plan, Mark IT 2012 L CE

Traceability of the product from the arrival of the raw ingredients to the sale of the finished product. We keep all the phases of the fresh product "Cold chain" manufacturing processes under control by means of monitoring devices starting from the meat cutting phases to the delivery of the products.

### HACCP-Plan, Kennzeichnung IT 2012/L CE

Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses vom Eingang des Rohmaterials bis zum Verkauf des Endproduktes. Alle Phasen der Bearbeitung von Frischerzeugnissen der "Kühlkette" halten wir von der Zerlegung bis zur Auslieferung der Erzeugnisse mithilfe von Überwachungseinrichtungen unter Kontrolle.

### Plan d'autocontrôle HACCP, Timbre IT 2012/L CE

Traçabilité des produits depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à la vente des produits finis. Nous contrôlons toutes les phases de préparation des produits frais de la «chaîne du froid» avec des dispositifs de surveillance allant de la phase de coupe jusqu'à la livraison des produits.

### Plan de autocontrol H.A.C.C.P., Sello IT 2012/L CE

Trazabilidad del producto, desde la llegada de la materia prima hasta la venta del producto acabado. Mantenemos bajo control todas las fases de la "cadena del frío" en la elaboración de los productos frescos, con dispositivos de seguimiento desde la fase de seccionamiento hasta la entrega de los productos.









# *Linea Valligiana*



VALLIGIANA LINE  
SORTIMENT VALLIGIANA  
LIGNE VALLIGIANA  
LÍNEA VALLIGIANA



# Sopressa Valligiana

La Sopressa Valligiana è il prodotto per **eccellenza** e fiore all'occhiello della nostra azienda. Ci troviamo ai piedi dell'Altopiano di Asiago nel cuore della zona di produzione della Sopressa Vicentina; questo prodotto fa parte delle radici della nostra storia e del nostro territorio.

“ Le prime testimonianze di questo salume risalgono a molti secoli fa, una tra le più significative risale al 1577, anno in cui il pittore Jacopo da Bassano realizzò il dipinto intitolato "Cristo in casa di Marta, Maria e Lazzaro" in cui si vede una persona che sta tagliando un insaccato identificato poi nella Sopressa. ”

come?

Per la **produzione** di questo salume abbiamo selezionato solo suini pesanti italiani provenienti dai migliori allevamenti, per garantire la **massima qualità**. La carne utilizzata viene lavorata ed insaccata entro 48 ore dalla macellazione.

La freschezza e l'elevato contenuto di proteine della materia prima è fondamentale per poter eseguire una **lenta stagionatura** in modo tradizionale senza l'utilizzo di zuccheri aggiunti. In media la Sopressa Valligiana matura per circa 90-100 giorni.

La Verza Salumi da sempre segue una **precisa metodologia** per permettere ai propri salumi di svilupparsi naturalmente profumi e sapori che diversamente non avrebbero, mantenendo l'impasto della Sopressa morbido anche dopo una lunga stagionatura e non gommoso al palato.

## SOPRESSA VALLIGIANA

The Sopressa Valligiana is our product par **excellence** and the flagship of our company. We are located at the foot of the Asiago highland in the heart of the Sopressa Vicentina production area; this product is part of the grassroots of our history and of our territory. The first records of this salami date back to many centuries ago and one of the most significant pieces of evidence dates from 1577, the year in which the artist Jacopo da Bassano produced the painting entitled "Christ in the house of Marta, Mary and Lazarus" in which a person is depicted cutting a salami which was later identified as Sopressa.

For the **production** of this salami, we select only heavy Italian pigs from the best farms to guarantee **prime quality**. The meat used is processed and cased within 48 hours from slaughtering. The freshness and the high content of protein in the raw meat are essential to be able to carry out a **slow maturing process** in the traditional way without using additional sugar. On average, the Sopressa Valligiana is left to mature for about 90-100 days.

Verza Salumi has always followed a **precise method** that allows its salamis to develop the natural fragrances and flavours that they would not otherwise have, keeping the mixture soft and not chewy on the palate, even after a lengthy maturing process.

## SOPRESSA VALLIGIANA

La Sopressa Valligiana est le produit par **excellence** et le fleuron de notre entreprise. Nous sommes au pied du plateau d'Asiago au cœur de la zone de production de la sopressa vicentine; ce produit fait partie des racines de notre histoire et de notre territoire. Les premiers témoignages de ce saucisson remontent à plusieurs siècles, dont l'un des plus significatifs date de 1577, où le peintre Jacopo de Bassano réalisa le tableau intitulé «Christ dans la maison de Marthe, Marie et Lazare» où l'on voit une personne en train de couper une saucisse qui sera par la suite identifiée comme étant une Sopressa.

Pour la **production** de ce saucisson nous avons sélectionné uniquement des porcs lourds italiens provenant des meilleurs élevages afin de garantir la **plus haute qualité**: la viande utilisée est traitée et embossée dans les 48 heures suivant l'abattage. La fraîcheur et la teneur élevée en protéines de la matière première sont essentielles pour garantir un **séchage lent** et traditionnel, sans l'utilisation de sucres ajoutés. En moyenne la Sopressa Valligiana met environ 90-100 jours pour sécher.

Verza Salumi suit depuis toujours une **methodologie précise** pour permettre à ses charcuteries de développer des parfums et des saveurs naturellement et qui ne sauraient être obtenues autrement, en maintenant le mélange de la Sopressa moelleux même après une longue période de séchage et non pâteux en bouche.

## SOPRESSA VALLIGIANA

Die Sopressa Valligiana ist das **Spitzenprodukt** und Aushängeschild unseres Hauses, das zu Füßen der Hochebene von Asiago im Herzen des Produktionsgebietes der "Sopressa Vicentina" liegt. Dieses Erzeugnis wurzelt in den Anfängen unserer Geschichte und unserer Heimat. Die ersten Zeugnisse gehen mehrere Jahrhunderte zurück, eines der bedeutendsten auf das Jahr 1577, als der Maler Jacopo da Bassano sein Gemälde mit dem Titel "Christus im Hause von Marta, Maria und Lazzaro" anfertigte, auf dem eine Person zu erkennen ist, die eine später als Sopressa identifizierte Wurst schneidet.

Für die **Herstellung** dieser Wurst haben wir nur schwere italienische Schweine aus den besten Tierhaltungsbetrieben ausgewählt. Um **höchste Qualität** zu garantieren, wird das Fleisch innerhalb von 48 Stunden nach dem Schlachten verarbeitet und abgefüllt. Die Frische und der hohe Proteingehalt des Ausgangsmaterials sind von grundlegender Bedeutung für eine **langsame Reifung**, die auf traditionelle Weise ohne Einsatz zusätzlicher Zucker stattfindet. Durchschnittlich reift die "Sopressa Valligiana" etwa 90 bis 100 Tage lang.

Verza Salumi wendet seit jeher eine ganz **bestimmte Methode** an, damit die eigenen Wurstwaren ganz natürlich ihre Duft- und Geschmacksnoten entwickeln können, die sie sonst nicht besäßen. Dabei bleibt das Brät der Sopressa auch nach einer langen Reifungsdauer weich und fühlt sich am Gaumen nicht gummiartig an.

## SOPRESSA VALLIGIANA

La Sopressa Valligiana es el producto estrella y por **excelencia** de nuestra producción. Nos encontramos a los pies del Altiplano de Asiago, en el corazón de la zona de producción de la Sopressa vicentina; producto que forma parte de las raíces de nuestra historia y de nuestro territorio. Los primeros testimonios de este embutido se remontan a muchos siglos atrás; uno de los más significativos lleva la fecha de 1577: año en el que el pintor Jacopo Bassano pintó el óleo que lleva por título «Cristo en casa de Marta, María y Lázaro» en el que aparece una persona que está cortando un embutido, seguidamente identificado como una Sopressa.

Para la **producción** de este embutido seleccionamos únicamente cerdos pesados italianos procedentes de las mejores granjas; para garantizar la **máxima calidad**, la carne utilizada se elabora y embucha en las 48 horas sucesivas al sacrificio. El frescor y el elevado contenido de proteínas de la materia prima son fundamentales para poder efectuar un **lento curado** en modo tradicional sin añadir azúcares adicionales. El curado de la Sopressa Valligiana mediamente es de unos 90-100 días. Verza Salumi desde siempre sigue una **metodología precisa** para que sus embutidos puedan desarrollarse de manera natural aromas y sabores que no es posible obtener de otra manera, manteniendo la masa de la Sopressa blanda, incluso después de un largo curado, y sin que resulte gomosa al paladar.



## SOPRESSA VALLIGIANA

SOPRESSA VALLIGIANA



ART. N° 0001 CLASSIC  
ART. N° 0002 WITH GARLIC



EAN 2885217

EAN 2826043

da 2 kg  
a 5 kg

Ø 105 mm



## SOPRESSA FAMIGLIA

FAMILY SOPRESSA • SOPRESSA IM FAMILIENFORMAT  
SOPRESSA FAMILLE • SOPRESSA FAMILIA



ART. N° 0003 CLASSIC  
ART. N° 0004 WITH GARLIC



EAN 2743746

EAN 2826042

da 1 kg  
a 1,2 kg

Ø 95 mm



Disponibile - Available - Erhältlich - Disponible - Disponible



with Garlic



100% ITALY



SUGAR



LACTOSE



ALLERGENS



GLUTEN

Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	349 Kcal - 1447 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	10 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	3,2 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	21 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3,3 g

**INGREDIENTI:** Carne di suino, pancetta di suino, sale, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252.

**INGREDIENTS:** Pork meat, pork bacon, salt, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252.

**INGRÉDIENTS:** Viande de porc, lard de porc, sel, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252.

**INGREDIENTES:** Carne porcina, panceta de cerdo, sal, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252.

# Salame Valligiano

Il Salame Valligiano viene lavorato secondo le stesse caratteristiche della Sopressa ma con un diametro inferiore e tendenzialmente viene consumato giovane a partire da una stagionatura di 30-40 giorni.

come?

La carne viene prima cubettata, macinata con una piastra avente fori da 6 mm. e amalgamata delicatamente con l'utilizzo di una impastatrice, facendo attenzione che l'impasto non perda la sua consistenza perché basterebbe questo per pregiudicarne tutte le fasi successive.

Il Salame, come tutti gli altri ns. prodotti, in fase di stagionatura sviluppa una tipica muffa nobile di colore bianco-verde che protegge il prodotto e ne conserva le caratteristiche anche nelle medie o lunghe stagionature. Consumato con una breve stagionatura questo salume regala il tipico gusto della carne fresca, se stagionato invece sviluppa una componente più aromatica.



il gusto della carne fresca

## SALAME VALLIGIANO

The Salame Valligiano is processed according to the same characteristics as the Sopressa, but it has a smaller diameter and is usually eaten after a **shorter maturing process** lasting just 30-40 days.

The meat is first diced, minced using a plate with 6 mm holes and then **gently mixed** in a mixing machine, taking care that the mixture does not lose its consistency as this would be enough to impair all the subsequent phases of the process.

Like all our other products, during the maturing process, the Salame develops a typical **noble rot** that is whitish-green in colour and which protects the product and maintains its characteristics even during medium or long maturing periods.

Eaten after a brief maturing period, this salami has the typical flavour of fresh meat, while if it undergoes a longer maturing time, it develops a more aromatic taste.

## SAUCISSON VALLIGIANO

Le Saucisson Valligiano est préparé selon les mêmes caractéristiques que la Sopressa mais avec un diamètre plus petit et il est généralement **consommé jeune** après une période de séchage de 30-40 jours.

La viande est tout d'abord coupée en dés, puis hachée avec une plaque ayant des trous de 6 mm et **amalgamée délicatement** à l'aide d'un pétrisseur, en veillant à ce que la pâte ne perde pas sa texture car il suffirait de cela pour porter préjudice à toutes les étapes suivantes.

Le Saucisson, comme tous nos autres produits, développe pendant la phase de séchage une **moisissure noble** typique de couleur blanc-vert qui protège le produit et en conserve les caractéristiques y compris pour les périodes de séchage de durée moyenne ou longue. Consommé après une courte durée de séchage ce saucisson aura le goût typique de la viande fraîche, s'il a séché plus longtemps il développera par contre un composant plus aromatique.

## WURST VALLIGIANO

Die „Salame Valligiano“ wird genauso gewonnen wie die Sopressa, hat aber einen kleineren Durchmesser und wird - ab einer Lagerungsdauer von 30 bis 40 Tagen - **vorwiegend jung verzehrt**.

Das Fleisch wird zunächst gewürfelt, durch eine Platte mit 6-mm-Löchern **gewolft und schonend** unter Verwendung einer Knetmaschine durchmischt. Dabei wird darauf geachtet, dass das Brät nicht seine Festigkeit verliert, weil dies schon ausreichen würde, die nachfolgenden Phasen zu beeinträchtigen.

Die Wurst bringt wie alle unsere sonstigen Erzeugnisse bei der Reifung den typischen weiß-grünen **Edelschimmel** hervor, der das Produkt schützt und dessen Eigenschaften auch bei mittlerer und langer Reifung bewahrt.

Wird sie nach kurzer Reifung verzehrt, hat diese Wurst den typischen Geschmack nach frischem Fleisch, länger abgelagert hingegen entwickelt sie eine eher aromatische Komponente.

## SALAME VALLIGIANO

La elaboración del Salame Valligiano sigue las mismas características que la Sopressa pero tiene un diámetro inferior y tendencialmente se **consume fresco** tras un curado de 30-40 días.

Una vez troceada la carne, se utiliza la placa con agujeros de 6 mm para picarla y, sucesivamente, se **amalgama delicadamente** en una amasadora, prestando la máxima atención para que la masa no pierda consistencia porque ello perjudicaría todas las fases sucesivas.

El Salame, como todos nuestros productos, durante el curado desarrolla el **moho noble** típico de color blanco-verde que protege el producto y conserva sus características, incluso con curados de media y larga duración.

Este embutido, si se consume tras un corto curado, regala al paladar el típico sabor de la carne fresca; si en cambio se consume tras un curado más largo, desarrolla un aroma más intenso.



## SALAME VALLIGIANO

SALAMI VALLIGIANO • WURST VALLIGIANO  
SAUCISSON VALLIGIANO • SALAME VALLIGIANO



ART. N° 0010 ART. N° 0011

CLASSIC

WITH GARLIC



EAN 2935847

EAN 2776982

da 0,8 kg  
a 1,2 kg

Ø 65 mm



## SALAME FAMIGLIA

FAMILY SALAMI • WURST IM FAMILIENFORMAT  
SAUCISSON FAMILLE • SALAME FAMILIA



ART. N° 0008 ART. N° 0009

CLASSIC

WITH GARLIC



EAN 2935846

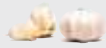
EAN 2776981

da 0,5 kg  
a 0,8 kg

Ø 65 mm



Disponibile - Available - Erhältlich - Disponible - Disponible



with Garlic



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	423 Kcal - 1752 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	36 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	14 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	4,7 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	20 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3,9 g

**INGREDIENTI:** Carne di suino, pancetta di suino, sale, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252.

**INGREDIENTS:** Pork meat, pork bacon, salt, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252.

**INGRÉDIENTS:** Viande de porc, lard de porc, sel, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252.

**INGREDIENTES:** Carne porcina, panceta de cerdo, sal, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252.

# Pancetta Valligiana

Per questo prodotto viene selezionata la pancetta in base alla sua consistenza e al suo spessore che deve essere compreso tra i 3 e i 4 cm. di altezza, viene poi **rifilata manualmente** rispettando delle specifiche dimensioni.

come?

Il taglio anatomico così ottenuto è salato e **massaggiato manualmente** tutti i giorni, per circa 7/8 giorni, per permettere alla carne un corretto ed uniforme assorbimento del sale.

Successivamente la pancetta viene lasciata riposare con una sua **specifico miscela di spezie** e piante aromatiche per ulteriori 7/8 giorni dopo i quali viene arrotolata e legata, pronta per il successivo insacco.

Dopo un periodo minimo di **90 giorni di stagionatura**, otteniamo un prodotto dal sapore delicato, speziato e tipico dei salumi di valle.



sapore delicato  
e speziato

## PANCETTA VALLIGIANA

For this product, the pork belly is selected according to its consistency and thickness which must be between 3 and 4 cm.

The meat is then **trimmed manually** according to specific measurements.

The resulting cut of meat is salted and **massaged by hand** every day for about 7/8 days to enable the meat to absorb the salt correctly and evenly.

Subsequently, the belly of pork is left to stand with its **specific blend of spices** and herbs for a further 7/8 days after which it is rolled and tied ready for casing.

After a minimum **maturing period of 90 days**, we obtain a product with a delicate, spicy flavour typical of the salamis of the valley.

## PANCETTA VALLIGIANA

Pour ce produit, la ventrèche est sélectionnée en fonction de sa texture et de son épaisseur qui doit être comprise entre 3 et 4 cm de haut, puis le parage est **accompli manuellement** en respectant des dimensions spécifiques.

La coupe anatomique ainsi obtenue est salée et **massée manuellement** tous les jours, pendant environ 7-8 jours, afin que la viande absorbe le sel de façon correcte et uniforme.

La pancetta est ensuite laissée au repos avec son **mélange spécifique d'épices** et d'herbes aromatiques pendant 7/8 jours supplémentaires, après quoi elle est roulée et ficelée, prête pour l'emboissage.

Après une période minimum de **90 jours de séchage**, on obtient un produit d'une saveur délicate, épicée et typique des saucissons de la vallée.

## PANCETTA VALLIGIANA

Für dieses Erzeugnis wird Bauchfleisch anhand seiner Konsistenz und seiner Dicke ausgewählt, die in der Höhe zwischen 3 und 4 cm liegen muss, um anschließend unter Beachtung der spezifischen Abmessungen **manuell zugeschnitten** zu werden.

Das auf diese Weise gewonnene, anatomisch geschnittene Stück wird **von Hand** etwa 7 bis 8 Tage lang täglich gesalzen und **massiert**, damit das Fleisch das Salz wie vorgesehen gleichmäßig absorbieren kann.

Anschließend wird das Bauchfleisch mit einem ganz **bestimmten Gemisch aus Gewürzen** und Kräutern weitere 7 bis 8 Tagen ruhen gelassen, wonach es aufgerollt und gebunden wird, bereit für die nachfolgende Abfüllung.

Nach einem **Lagerungszeitraum von mindestens 90 Tagen** erhalten wir ein Erzeugnis von delikatem, würzigem Geschmack, der typisch für die Wurstwaren aus diesem Tal ist.

## PANCETA VALLIGIANA

La panceta para este producto se selecciona en función de su consistencia y espesor, que debe estar comprendido entre 3 y 4 cm de altura, y luego se **recorta manualmente** respetando unas dimensiones específicas.

El corte anatómico obtenido de esta manera, se sala y **masajea manualmente** cada día, por unos 7/8 días, para permitir que la carne absorba de manera correcta y uniforme la sal. Sucesivamente se deja reposar la panceta con su **específica mezcla de especias** y plantas aromáticas por 7/8 días más, tras lo cual se enrolla y ata para su sucesivo embuchado.

Tras un periodo de **90 días de curado** como mínimo, obtenemos un producto de sabor delicado, especiado y típico de los embutidos de valle.



## PANCETTA VALLIGIANA

PANCETTA VALLIGIANA

## PANCETTA FAMIGLIA

FAMILY PANCETTA • PANCETTA IM FAMILIENFORMAT  
PANCETTA FAMILLE • PANCETA FAMILIA



ART. N° 0023



ART. N° 0022



EAN 2416093



da 2 kg  
a 4 kg



Ø 100 mm



EAN 2416092



da 1 kg  
a 2 kg



Ø 100 mm



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	424 Kcal - 1752 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	40 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	17 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	16 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3,8 g

**INGREDIENTI:** pancetta di suino, sale, spezie, antiossidante: E301, conservante: E252, E250.

**INGREDIENTS:** pork bacon, salt, spices, antioxidant: E301, preservative: E252, E250.

**ZUTATEN:** Bauchspeck vom Schwein, Salz, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, E250.

**INGRÉDIENTS:** lard de porc, sel, épices, antioxydant: E301, conservateur: E252, E250.

**INGREDIENTES:** panceta de cerdo, sal, especias, antioxidante: E301, conservante: E252.

# Ossocollo Valligiano

SOPRESSA CON COPPA

Questo prodotto della Linea Valligiana è considerato un **prodotto per intenditori** in quanto la realizzazione di questo salume comporta ad avere un livello più elevato di manualità.

come?

La coppa di suino viene disossata con cura, rifilata in modo da ottenere un pezzo uniforme che servirà al momento dell'insacco. Salata e massaggiata manualmente **tutti i giorni**, per 10/11 giorni, per permettere alla carne un corretto ed uniforme assorbimento del sale, lasciata riposare con una sua specifica miscela di spezie e piante aromatiche per ulteriori 10/11 giorni.

L'insacco viene svolto in **due fasi**: in primis viene introdotta manualmente la coppa all'interno del budello che successivamente viene riempito con l'impasto della ns. Sopressa Valligiana.

Queste due operazioni vengono svolte con la massima attenzione da mani esperte per evitare possibili infiltrazioni d'aria che ne precluderebbero il gusto e la qualità.

## mix di gusti

L'unione di questi due prodotti, diversi per tipologia e consistenza, sviluppano dopo una lenta stagionatura un salume dalle particolari caratteristiche, una nota dolce seguita da un **mix di gusti**, profumi e sapori ricercati da intenditori.

L'Ossocollo Valligiano se portato ad una stagionatura di oltre 8 mesi assume delle caratteristiche eccezionali: tutti i sapori subiscono un'evoluzione, la **naturale dolcezza** del prodotto viene accentuata mentre le muffe donano i tipici profumi della stagionatura in cantina.

Il prodotto risulta essere più compatto, questo permette all'Ossocollo Valligiano di essere affettato molto sottile, in bocca tende a sciogliersi rilasciando tutte le sue complesse sfumature di gusto.



### OSSOCOLLO VALLIGIANO

This product of the Valligiana line is considered to be a **product for connoisseurs** as the production of this salami requires a higher level of dexterity. The pork neck is carefully boned and trimmed to obtain a uniform piece of meat ready for casing.

Salted and massaged by hand **every day** for 10/11 days to enable the meat to absorb the salt correctly and evenly, the meat is left to stand with its specific blend of spices and herbs for a further 10/11 days.

The casing process involves **two stages**: firstly, the pork neck is inserted into the casing by hand and then the mixture of our Sopressa Valligiana is added. These two operations are performed with the utmost care by expert hands to avoid possible infiltrations of air which could impair the flavour and the quality. The combination of these two products, which differ in type and in consistency, leads, after a lengthy maturing process, to a salami with very particular characteristics: a sweet note followed by a **mixture of sophisticated flavours**, fragrances and tastes for true connoisseurs.

If the Ossocollo Valligiano matures for more than 8 months, it acquires exceptional characteristics, all the flavours undergo an evolution, the **natural sweetness** of the product is accentuated, while the moulds provide the fragrances typical of salamis matured in the cellar. The product is more compact and this allows the Ossocollo Valligiano to be very thinly sliced. It tends to melt in the mouth releasing all its complex, multifaceted flavours.

### OSSOCOLLO VALLIGIANO

Ce produit de la Ligne Valligiana est considéré comme un **produit pour les connaisseurs** car sa réalisation nécessite un niveau de manualité supérieur. La coppa de porc est désossée avec soin, parée de façon à obtenir un morceau uniforme qui servira lors de l'embossage. Elle est salée et massée manuellement **tous les jours**, pendant 10/11 jours, afin de permettre à la viande d'absorber le sel de façon correcte et uniforme, puis laissée au repos avec son mélange spécifique d'épices et d'herbes aromatiques pendant 10/11 jours supplémentaires. L'embossage se fait en **deux étapes** en premier lieu, il faut introduire manuellement la coppa à l'intérieur du boyau qui est ensuite rempli avec le mélange que nous préparons pour la Sopressa Valligiana.

Ces deux opérations sont réalisées avec le plus grand soin par des personnes expérimentées afin d'éviter toute infiltration d'air et toute altération du goût et de la qualité. L'union de ces deux produits, qui diffèrent tant par la typologie que par la texture, produit suite à un séchage lent, un saucisson aux caractéristiques particulières, avec une note douce suivie d'un **mélange de saveurs**, parfums et arômes recherchés par les connaisseurs. L'Ossocollo Valligiano, lorsqu'il est laissé sécher plus de 8 mois, prend des caractéristiques exceptionnelles, toutes les saveurs évoluent, la **douceur naturelle** du produit est renforcée tandis que les moisissures procurent le parfum typique du séchage en cave. Le produit est plus compact, ce qui permet à l'Ossocollo Valligiano d'être découpé en tranches très fines, qui ont tendance à fondre en bouche en libérant toutes ses nuances complexes de goût.

### OSSOCOLLO VALLIGIANO

Dieses Erzeugnis aus dem Sortiment „Valligiana“ gilt als **Produkt für Kenner**, weil die Herstellung dieser Wurst einen höheren Grad an Handfertigkeit erfordert. Der Schweinekeim wird sorgfältig entbeint und zu einem gleichmäßigen Stück zurechtgeschnitten, das zur Abfüllung erforderlich ist.

Für 10 bis 11 Tage wird **täglich** von Hand gesalzen und massiert, damit das Fleisch das Salz wie vorgesehen gleichmäßig aufnehmen kann; dann wird es auf einem ganz eigenen Gemisch aus Gewürzen und Kräutern weitere 10 bis 11 Tage lang ruhen gelassen. Die Abfüllung läuft in **zwei Phasen** ab: zunächst wird das Nackenstück von Hand in den Darm eingeführt, der anschließend mit dem Brät unserer „Sopressa Valligiana“ aufgefüllt wird. Diese beiden Schritte werden mit größter Sorgfalt von erfahrenen Händen ausgeführt, um das Eindringen von Luft zu verhindern, die den Geschmack und die Güte beeinträchtigen würde. Die Kombination aus diesen beiden, ihrer Art und Konsistenz nach unterschiedlichen Erzeugnisse bringt nach langsamer Reifung eine Wurst mit ganz besonderen Eigenschaften hervor: auf eine süße Note folgt ein **Geschmacksmix**, der mit Düften und Geschmacksnoten für Kenner aufwartet. Wird die „Ossocollo Valligiano“ länger als 8 Monate gelagert, nimmt das Erzeugnis außergewöhnliche Eigenschaften an, alle Geschmacksnoten entwickeln sich, die **natürliche Süße** des Produktes wird betont, während die Schimmel für die typischen Duftnoten der Kellerreifung sorgen. Das Produkt ist am Ende kompakter, sodass sich der „Ossocollo Valligiano“ in sehr dünne Scheiben schneiden lässt, im Mund zum Auflösen neigt und dort alle seine komplexen Geschmacksnuancen freisetzt.

### OSSOCOLLO VALLIGIANO

Este producto de la Linea Valligiana se considera un producto **para sibaritas** ya que la realización de este embutido comporta disponer de un nivel más elevado de manualidad. La aguja, la pieza de carne que se extrae de la parte superior del cuello del cerdo, se deshuesa cuidadosamente y se recorta para su sucesivo embuchado. Salada y masajeadas manualmente **cada día**, por 10/11 días, para permitir que la carne absorba de manera correcta y uniforme la sal, se deja sucesivamente reposar con su específica mezcla de especias y plantas aromáticas por otros 10/11 días.

El embuchado se desarrolla en **dos fases**: en primer lugar se introduce manualmente la aguja en el interior de la tripa que, sucesivamente, se rellena con masa de nuestra Sopressa Valligiana. Manos expertas llevan a cabo estas dos operaciones prestando la máxima atención para evitar posibles infiltraciones de aire que comprometerían su sabor y calidad. Tras un lento curado, la unión de estos dos productos, de tipología y consistencia diferentes, crea un embutido de características especiales, una nota dulce seguida por una **mezcla de gustos**, aromas y sabores muy apreciados por los conocedores. El Ossocollo Valligiano, tras un curado superior a los 8 meses, adquiere características excepcionales: todos los sabores evolucionan, el **dulzor natural** del producto se acentúa mientras los mohos aportan los aromas típicos del curado en bodega. El producto resulta ser más compacto, lo que permite cortar el Ossocollo Valligiano en lonchas muy finas, y en la boca tiende a fundirse liberando todos sus complejos matices de sabor.



## OSSOCOLLO VALLIGIANO

SOPRESSA WITH PORK NECK • SOPRESSA MIT COPPA  
SOPRESSA AVEC COPPA • SOPRESSA CON AGUJA



ART. N° 0005



EAN 2893413

da 1,5 kg  
a 4 kg

Ø 105 mm



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energia - Énergie	376 Kcal - 1563 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	12 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucsres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	31 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	4,6 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, coppa di suino, sale, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, E250.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, pork neck, salt, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, E250.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Schweinekamm, Salz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, E250.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, coppa de porc, sel, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252, E250.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, aguja de cerdo, sal, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252, E250.

# Carrè Valligiano

SOPRESSA CON LONZA

Un'altra delle nostre gemme nasce dall'unione tra la Sopressa ed il Lonzino, questo per creare un prodotto ancora più particolare, ma con una **componente più magra** rispetto al nostro Ossocollo Valligiano. Tutte le fasi della produzione di questo salume sono svolte con un'elevata artigianalità.

come?

La lonza viene preparata con sale e spezie in un unico momento. Con gli stessi gesti che ci sono stati tramandati dai maestri norcini, la carne viene **massaggiata manualmente** per circa 10 giorni e lasciata riposare per ulteriori 8 giorni in salamoia.

L'insacco viene svolto inizialmente introducendo nel budello la lonza che successivamente viene avvolta con l'impasto della nostra Sopressa Valligiana. Questa operazione deve essere eseguita con **estrema attenzione** per proteggere il prodotto da possibili infiltrazioni d'aria che ne comprometterebbero gusto e qualità.

La maturazione di questo salume viene eseguita all'interno di stagionature che interagiscono con l'ambiente esterno, sfruttando le naturali correnti d'aria, la temperatura e l'umidità della nostra vallata; tutti elementi naturali che favoriscono lo sviluppo di prodotti unici e genuini.



prodotto unico  
e genuino

## CARRÈ VALLIGIANO

Another of our gems derives from the combination of Sopressa and Lonzino (pork loin). This creates a product that is even more particular, but with a **lower fat content** compared with our Ossocollo Valligiano.

All the production phases of this salami are carried out with a **high level of craftsmanship**. The pork loin is prepared with salt and spices all at the same time. With the same movements that have been handed down to us by master butchers, the meat is **massaged by hand** for about 10 days and then left to stand for a further 8 days in brine.

The casing is first filled with the pork loin which is then wrapped with the mixture of our Sopressa Valligiana. This operation must be carried out with **great care** to protect the product from possible infiltrations of air that would compromise the flavour and quality. This salami is matured with a process that interacts with the environment, exploiting the natural currents of air, the temperature and the humidity of our valley, all of which are natural elements that favour the creation of unique and genuine products.

## CARRÈ VALLIGIANO

Un autre de nos fleurons, issu de l'union entre la Sopressa et le Lonzino, constitue un produit encore plus particulier, mais avec une **composante plus maigre** par rapport à l'Ossocollo Valligiano.

Toutes les étapes de la production de ce saucisson sont réalisées dans la **plus grande tradition artisanale**. La longe est préparée avec du sel et des épices en même temps. Avec les mêmes gestes transmis par les maîtres charcutiers la viande est **massée à la main** pendant environ 10 jours puis laissée au repos pendant huit jours supplémentaires dans de la saumure.

L'embossage est effectué initialement en introduisant dans le boyau la longe qui sera ensuite enveloppée avec le mélange de la Sopressa Valligiana. Cette opération doit être effectuée avec un **soin extrême** afin de protéger le produit contre les infiltrations d'air éventuelles qui pourraient compromettre le goût et la qualité. Le séchage de ce saucisson a lieu à l'intérieur d'affineurs qui interagissent avec l'environnement extérieur, en exploitant les courants d'air naturels, la température et l'humidité de notre vallée, autant d'éléments naturels qui favorisent le développement de produits uniques et authentiques.

## CARRÈ VALLIGIANO

Ein weiteres unserer "Juwelen" entsteht aus der Kombination von Sopressa und Lonzino. Dabei wird ein Erzeugnis geschaffen, das noch außergewöhnlicher ist, aber im Vergleich zum Ossocollo Valligiano **magerer** ist.

Alle Schritte zur Herstellung dieser Wurst werden mit **großer handwerklicher Sorgfalt** ausgeführt. Das Lendenstück wird in einem Durchgang mit Salz und Gewürzen zubereitet. Mit denselben Handgriffen, die uns von den einstigen Schweinemetzgermeistern übermittelt wurden, wird das Fleisch etwa 10 Tage **lang massiert** und muss dann weitere 8 Tage in der Lake ruhen.

Bei der Abfüllung wird zunächst das Lendenteil in den Darm eingeführt und anschließend mit dem Brät unserer Sopressa Valligiana umhüllt. Dieser Arbeitsschritt ist mit **äußerster Sorgfalt auszuführen**, um das Produkt vor dem Eindringen von Luft zu schützen, die den Geschmack und die Qualität beeinträchtigen würde. Die Wurst reift an Orten, die mit dem Außenbereich in Verbindung stehen und die natürlichen Luftströmungen, die Temperatur und die Feuchtigkeit unseres Tals nutzen, alles natürliche Elemente, die die Entwicklung einzigartiger und unverfälschter Produkte begünstigen.

## LOMO VALLIGIANO

Otra de nuestras joyas, fruto de la unión entre la Sopressa y el Lonzino, un producto todavía más especial pero **más magro** que nuestro Ossocollo Valligiano. Todas las fases de producción de este embutido se desarrollan de modo **muy artesanal**. El lomo se prepara con sal y especias a la vez.

Con los mismos gestos que nos han transmitido los maestros artesanos charcuteros, la carne se **masajea manualmente** por unos 10 días y se deja reposar por 8 días más en salazón.

El embuchado se desarrolla en dos fases: primero se introduce en la tripa el lomo que, sucesivamente, se envuelve con la masa de nuestra Sopressa Valligiana. Esta operación debe hacerse prestando la **máxima atención** para proteger el producto de posibles infiltraciones de aire que comprometerían su sabor y calidad. El curado de este embutido se lleva a cabo en locales que interactúan con el ambiente exterior, disfrutando de las corrientes de aire naturales, la temperatura y la humedad de nuestro valle, elementos naturales todos ellos que favorecen la evolución de productos únicos y genuinos.

## CARRÈ VALLIGIANO

- SOPRESSA WITH PORK LOIN
- SOPRESSA MIT SCHWEINELENDE
- SOPRESSA AVEC LONGE • SOPRESSA CON LOMO



ART. N° 0006



EAN 2754245

da 1,5 kg  
a 4 kg

Ø 105 mm



100% ITALY



SUGAR



LACTOSE



ALLERGENS



GLUTEN

Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	303 Kcal - 1268 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	22,1 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	8,9 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	2,6 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	29 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2,8 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, lonza di suino, sale, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, E250.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, pork loin, salt, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, E250.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Schweinelende, Salz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, E250.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, longe de cerdo, sel, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252, E250.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, lomo de cerdo, sal, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252, E250.

# Lonzino Valligiano

LONZA

Il Lonzino è il **prodotto più magro** della Linea Valligiana.  
Le lonze di suino vengono private di tutte la parti grasse e meno nobili presenti.

come?

Da qui la carne viene salata e speziata in un unico momento attraverso un **massaggio manuale** svolto per circa 10 giorni, per permettere alla carne di acquisire una uniforme speziatura. Successivamente la lonza viene lasciata a **marinare in salamoia** per altri 8 giorni per poi essere insaccata.

La stagionatura del Lonzino Valligiano dura almeno 50 giorni.

Il prodotto risulta essere **asciutto e morbido**, il gusto è sempre molto equilibrato e le spezie non coprono mai il sapore della lonza che è, e rimane, l'ingrediente principale di questo salume.

gusto  
equilibrato



## LONZINO VALLIGIANO

Lonzino is **the leanest product** in the Valligiana Line.

All the fatty and least prized parts are removed from the pork loin.

Then, the meat is salted and spiced at the same time by means of a **manual massage** that is performed for about 10 days to enable the meat to be seasoned uniformly. The pork loin is left to **marinate in brine** for a further 8 days and then it is cased.

The Lonzino Valligiano matures for at least 50 days.

The final product is **dry and soft**, the flavour is always very well-balanced and the spices never cover the taste of the pork loin which is and remains the main ingredient of this salami.

## LONZINO VALLIGIANO

Le Lonzino est le produit le **plus maigre** de de Ligne Valligiana.

Les longes de porc sont privées de toute leurs parties grasses et moins nobles présentes. La viande est ensuite salée et épicée en une seule étape et **massée à la main** pendant environ 10 jours, afin de permettre à la viande d'acquérir un goût épicé uniforme. Ensuite, la longe est **laissée mariner** dans de la saumure pendant 8 jours avant d'être embossée.

Le séchage du Lonzino Valligiano doit durer au moins 50 jours.

Le produit est **sec et doux**, le goût est toujours très équilibré et les épices ne couvrent jamais la saveur de la longe qui est et reste l'ingrédient principal de ce saucisson.

## LONZINO VALLIGIANO

Lonzino ist **das magerste** Erzeugnis des Sortiments „Valligiana“.

Die Schweinelenden werden von allen fetten und weniger edlen Teilen befreit.

Nun wird das Fleisch in einem Durchgang gesalzen und gewürzt, für etwa 10 Tage von **Hand massiert**, damit das Fleisch eine gleichförmige Würze annimmt und anschließend für weitere 8 Tage in **Salzlake mariniert**, um schließlich abgefüllt zu werden.

Die Lagerung des Lonzino Valligiano dauert mindestens 50 Tage.

Das Erzeugnis ist am Ende **trocken und weich**, der Geschmack stets sehr ausgewogen, die Gewürze überdecken niemals den Geschmack der Lende, die die Hauptzutat dieser Wurst ist und bleibt.

## LONZINO VALLIGIANO

El Lonzino es el producto **más magro** de la Linea Valligiana.

A los lomos de cerdo se le retiran todas las partes grasas y menos nobles.

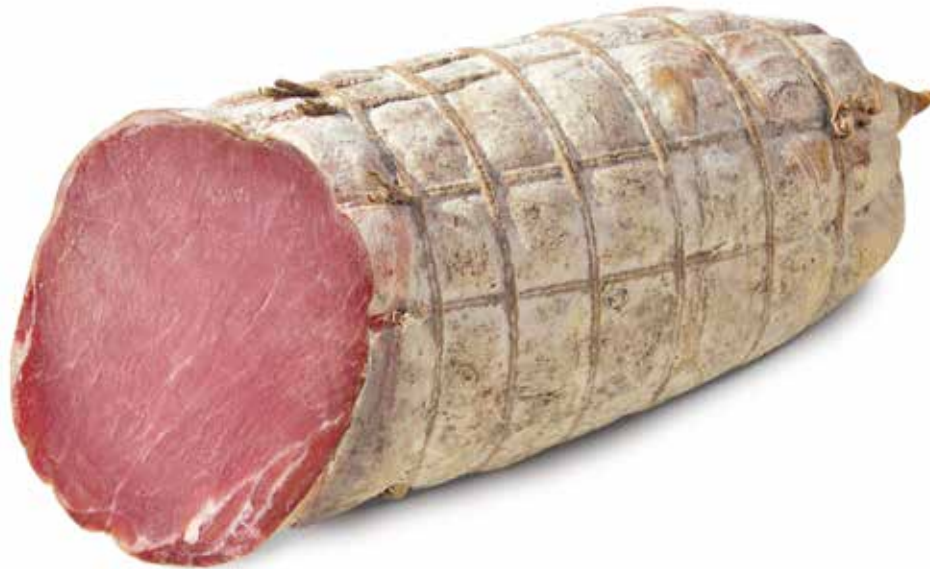
Seguidamente se le añaden, a la vez, sal y especias a la carne mediante un **masaje manual** desarrollado a lo largo de unos 10 días, para que la carne se especie uniformemente. A continuación el lomo se deja **escabechar en salazón** por 8 días más y sucesivamente se embucha.

El curado del Lonzino Valligiano es de 50 días como mínimo.

El producto resulta ser **seco y blando**, el sabor es siempre muy equilibrado y las especias no cubren nunca el sabor del lomo que permanece el ingrediente principal de este embutido.

## LONZINO VALLIGIANO

• PORK LOIN • SCHWEINELENDE  
• LONGE • LOMO EMBUCHADO



ART. N° 0061



EAN 2918921

da 1,5 kg  
a 2,5 kg

Ø 100 mm



100% ITALY



SUGAR



LACTOSE



ALLERGENS



GLUTEN

Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	203 Kcal - 849 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	11,7 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	5,8 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0,9 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	33 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2,5 g

**INGREDIENTI:** lonza di suino, sale, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, E250.

**INGREDIENTS:** pork loin, salt, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, E250.

**ZUTATEN:** Schweinelende, Salz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, E250.

**INGRÉDIENTS:** longe de porc, sel, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252, E250.

**INGREDIENTES:** lomo de cerdo, sal, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252, E250.

# Verzaola

## BRESAOLA DI TACCHINO

L'ultima nata in casa Verza è uno dei **prodotti più rari** nel panorama dei salumi stagionati. Questo progetto ci ha impegnati per quasi due anni e ci ha portato ad un'evoluzione del nostro metodo di produzione, affiancato da un'attentissima ricerca e selezione delle carni e delle spezie utilizzate.



### come?

Partendo da una **fesa di tacchino 100% Italiana**, otteniamo un prodotto unico nel suo genere. Le fese di tacchino vengono salate e massaggiate manualmente per diversi giorni, poi, dopo una breve marinatura con spezie selezionate, vengono insaccate, legate e messe a stagionare per un minimo di due mesi durante i quali la fesa perde più del 45% del suo peso.

In questo modo otteniamo un prodotto dal sapore delicato e raffinato, magrissimo con **pochi grassi e poche calorie** (solo 180 Kcal per 100 gr). Adatto a tutti i tipi di diete e a tutte le età, ottimo come antipasto, come snack, in un panino e per ogni vostro piatto.



### non la solita bresaola.....

#### VERZAOLA

The latest product from the Verza company is one of **the rarest products** in the context of matured meat products. This project has taken us almost two years to complete and has led to an evolution of our production method combined with meticulous research and the careful selection of the meats and spices used. Starting from **100% Italian turkey breast**, we have obtained a unique product. The turkey breasts are salted and massaged by hand for several days and then, after being marinated for a short time in selected spices, they are cased, tied and left to mature for at least two months during which time the turkey breast loses more than 45% of its weight.

In this way, we obtain a product with a delicate and refined taste, that is very lean, has a very **low fat content and few calories** (only 180 Kcal per 100 gr). Suitable for all types of diet and for every age, it is excellent as a starter, as a snack, in a sandwich and for every type of dish.

#### VERZAOLA

La dernière création de la maison Verza est l'un des **produits les plus rares** dans le paysage des charcuteries saisonnières. Nous avons travaillé sur ce projet pendant près de deux ans et cela nous a amenés à faire évoluer notre méthode de production, outre une recherche et une sélection très attentive des viandes et des épices utilisés. À partir d'une **poitrine de dinde 100% italienne**, nous avons réussi à obtenir un produit unique en son genre. Les poitrines de dinde sont salées et massées à la main pendant plusieurs jours, puis après une marinade courte avec des épices sélectionnées, elles sont embossées, attachées et laissées sécher pendant au moins deux mois au cours desquels la poitrine perd plus de 45% de son poids.

De cette façon, nous obtenons un produit à la saveur délicatement raffinée, très maigre avec une **faible teneur en matières grasses et en calories** (seulement 180 Kcal pour 100 g). Il convient à tous les types de régimes alimentaires et à toutes les classes d'âge, excellent en apéritif, comme collation, dans un sandwich et pour tous les plats.

#### VERZAOLA

Die neueste Errungenschaft aus dem Hause Verza ist eines der **seltensten Erzeugnisse** aus dem Spektrum der abgelagerten Wurstwaren. Dieses Projekt hat uns fast 2 Jahre beschäftigt, in denen wir unsere eigene Herstellungsmethode entwickeln konnten, die von einer äußerst sorgfältigen Suche und Auswahl des verarbeiteten Fleisches und der Gewürze begleitet wird. Ausgehend von einer zu **100% italienischen Putenbrust** gewinnen wir ein Produkt, das in dieser Art einzig ist. Die Putenbruststücke werden gesalzen und mehrere Tage von Hand massiert. Dann werden sie nach kurzem Marinieren mit ausgewählten Gewürzen abgefüllt, gebunden und mindestens zwei Monate gelagert, wobei die Putenbrust fast 45% ihres Gewichts verliert.

Auf diese Weise erhalten wir ein Erzeugnis mit einem delikaten, raffinierten Geschmack, das wenig Fett besitzt, **äußerst mager und kalorienarm** ist (nur 180 Kcal auf 100 g). Es eignet sich für alle Arten der Ernährung und für alle Altersstufen. Ausgezeichnet als Vorspeise, als Zwischenmahlzeit, auf dem Sandwich und für alle Ihre Gerichte.

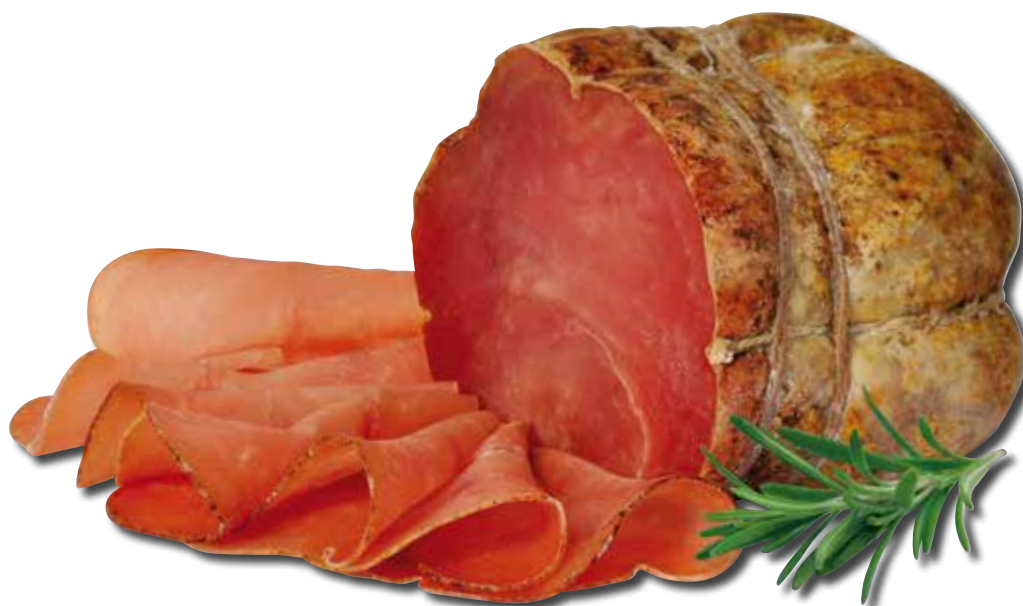
#### VERZAOLA

El producto más nuevo de casa Verza es uno de **los más raros** en el panorama de los embutidos curados. La realización de este proyecto nos ha ocupado a lo largo de casi dos años y ha comportado una evolución en nuestro método de producción, así como una atenta búsqueda y selección de las carnes y especias utilizadas. A partir de una **pechuga de pavo 100% italiano**, obtenemos un producto único en su género. Las pechugas de pavo se salan y masajean manualmente durante varios días; seguidamente, tras un corto escabechado con especias seleccionadas, se embuchan, atan y curan por un mínimo de dos meses, durante los cuales la pechuga pierde más del 45% de su peso.

De esta manera obtenemos un producto de sabor delicado y elegante, muy ligero con **pocas grasas y pocas calorías** (solamente 180 kcal por 100 g). Adecuado para todos los tipos de dietas y para todas las edades, óptimo como entrante, como aperitivo, en un bocadillo y para cualquier otra preparación.

VERZAOLA

TURKEY BRESAOLA • BRESAOLA AUS PUTENFLEISCH  
BRESAOLA DE DINDE • BRESAOLA DE PAVO



ART. N° POL5



EAN 2809128



da 1,2 kg  
a 1,4 kg



Ø 100 mm



100% ITALY



LACTOSE



ALLERGENS



GLUTEN

Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	180 Kcal - 758 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	4,4 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	1,7 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	35 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3 g

**INGREDIENTI:** fesa di tacchino, sale, destrosio, glucosio, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, E250.

**INGREDIENTS:** turkey breast, salt, dextrose, glucose, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, E250.

**ZUTATEN:** Putenbrust, Salz, Destrose, Glukose, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, E250.

**INGRÉDIENTS:** poitrine de dinde, sel, dextrose, glucose, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252, E250.

**INGREDIENTES:** pechuga de pavo, sal, dextrosa, glucosa, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252, E250.







# Linea Verzini



VERZINI LINE  
SORTIMENT VERZINI  
LIGNE VERZINI  
LÍNEA VERZINI



# i Verzini

*E' la linea più giovane e moderna del Salumificio.*

*Sono i nostri salamini più magri con una macina più fina e con 4 versioni di gusto: il classico, il piccante, all'aroma di affumicatura e il più esclusivo al tartufo nero 2%, per accontentare tutti i palati, anche quelli dei più esigenti gourmet.*

Il loro formato compatto da 270 g li rende comodi per essere portati nelle gite fuori casa. Il **packaging** appositamente sviluppato, permette al prodotto di rimanere in piedi da solo, di non rotolare se appoggiato orizzontalmente e cosa più importante, capovolgendo il salame, permette al prodotto non consumato di essere riposto comodamente in frigo.

quattro gusti



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	349 Kcal - 1447 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	10 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	3,2 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	21 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3,3 g

## VERZINI

This is the youngest and most modern range of our cured meat factory. These are our **leanest little salamis** made of very finely minced meat and available in **4 different versions**: classic, spicy, smoky flavoured and the most exclusive with 2% black truffle, to satisfy every palate and even the most demanding gourmets.

The compact and convenient 270 g pack means that they are easy to take on outdoor trips. The specially designed **packaging** allows the product to stand upright by itself, not to roll if it is laid horizontally and, most importantly, by turning the salami upside down, any leftover product can be stored conveniently in the fridge.

## LES VERZINI

C'est la ligne la plus jeune et moderne de notre fabrique de charcuterie. Ce sont nos **salamini les plus maigres**, avec un hachage plus fin et en **4 versions de goût**: classique, épicé, arôme fumé et le plus exclusif avec 2% de truffe noire, pour répondre à tous les palais, y compris les fins gourmets.

Leur taille compacte de 270 g les rend pratiques à transporter pour les gîtes à l'extérieur. L'**emballage** a une conception spéciale qui permet au produit de tenir debout seul, de ne pas rouler s'il est posé à l'horizontale et, chose la plus importante, en retournant le saucisson, cela permet au produit non consommé d'être commodément rangé dans le réfrigérateur.

## DIE "VERZINI"

Die jüngste und modernste Produktlinie aus unserer Wurstfabrik sind unsere feiner gehackten, **magersten Salami in 4 Geschmacksrichtungen**: die Klassische, die Pikante, die Salami mit Räucheraroma und die exklusivste Salami mit 2% schwarzem Trüffel. Sie stellen alle Gaumen, selbst den der anspruchsvollsten Feinschmecker, zufrieden.

Durch ihr kompaktes 270-Gramm-Format lassen sie sich bequem auf Ausflüge mitnehmen. Mit der auf das Produkt abgestimmte **Verpackung** bleibt das Erzeugnis eigenständig aufrecht stehen, rollt nicht weg, wenn es längs hingelegt wird und, was am wichtigsten ist, durch Umdrehen der Salami kann das nicht verzehrte Erzeugnis wieder bequem im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## VERZINI

Es nuestra línea más joven y moderna. Son nuestros **salamis más magros** con un picado más fino y en **4 versiones de sabor**: el clásico, el picante, al aroma de ahumado y el más exclusivo a la trufa negra 2%, para satisfacer todos los paladares, incluidos los de los gourmets más exigentes.

Su formato compacto de 270 g resulta cómodo para llevárselos de excursión. El **envase**, específicamente desarrollado, permite que el producto permanezca de pie, que no ruede si se apoya horizontalmente y, lo más importante, poniendo boca abajo el embutido, el producto no consumido puede guardarse cómodamente en la nevera.



ART. N° 0037

## VERZINO CLASSICO

"CLASSIC VERZINO" SALAMI • WURST "VERZINO KLASSISCH"  
SAUCISSON "VERZINO CLASSIQUE" • SALAME "VERZINO CLÁSICO"

- INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252.
- INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252.
- ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252.
- INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252.
- INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252.



EAN 2935845



270 g



Ø 40 mm



0°C / +6°C



PACKAGING

## VERZINO PICCANTE

"SPICY VERZINO" SALAMI • WURST "VERZINO PIKANT"  
SAUCISSON "VERZINO ÉPICÉ" • SALAME "VERZINO PICANTE"

- INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, spezie, peperoncino essiccato (1%), pepe, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252.
- INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, spices, dried chili pepper (1%), pepper, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252.
- ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Gewürze, Getrocknete Chilischoten (1%), Pfeffer, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252.
- INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, épices, piment séché (1%), poivre, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252.
- INGREDIENTES:** varne porcina, panceta de cerdo, sal, especias, guindilla seca (1%), pimienta, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252.



ART. N° 0038



EAN 2699149



270 g



Ø 40 mm



0°C / +6°C



PACKAGING



## VERZINO AL TARTUFO NERO

"BLACK TRUFFLE VERZINO" SALAMI • WURST "VERZINO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL"  
SAUCISSON "VERZINO AUX TRUFFES NOIRES" • SALAME "VERZINO CON TRUFA NEGRA"

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, tartufo nero fresco (*tuber aestivum*) 2%, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252.

**INGREDIENTS:** pork meat, Pork bacon, salt, fresh black truffle (2%) (*tuber aestivum*), spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Frischer Schwarztrüffel (2%) (*tuber aestivum*), Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, truffes noires fraîches (2%) (*tuber aestivum*), épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, trufa negra fresca (2%) (*tuber aestivum*), especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252.



ART. N° 0039



EAN 2347198



270 g



Ø 40 mm



0°C / +6°C



PACKAGING

## VERZINO ALL' AROMA DI AFFUMICATURA

"SMOKY AROMA VERZINO" SALAMI • WURST "VERZINO MIT RÄUCHERAROMA" SALAME  
"VERZINO CON AROMA DE AHUMADO" • SAUCISSON "VERZINO À L'ARÔME FUMÉ"



ART. N° 0040

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, aroma di affumicatura, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, smoky aroma, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Räucheraroma, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, arôme fumé, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, aroma de ahumado, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252.



EAN 2985493



270 g



Ø 40 mm



0°C / +6°C



PACKAGING


# Le Schiacciate





**È nata la Schiacciata, comoda da grigliare e perfetta dentro il tuo panino!  
Non serve tagliarla, schiacciarla ne togliere il budello, ma è già pronta per la griglia!**


Puoi optare tra **4 gusti**: quello classico, al sale e pepe, con peperoni o con radicchio... sono tutte così buone che non saprai scegliere la tua preferita!

La schiacciata è ottima anche per la cottura in padella o la preparazione di **sughi e condimenti**.  
Provala come guarnizione per le tue pizze e bruschette fatte in casa.

 The Schiacciata has arrived, easy to grill and perfect in a bun! It doesn't need to be cut, squashed or have the casing removed as it is made **ready to grill!** You can choose from **4 different flavours**: classic, salt and pepper, with peppers or with radicchio... they are all so delicious, it will be hard to pick your favourite one! The Schiacciata is also excellent cooked in the pan or for preparing **sauces and condiments**. Try it as a topping for your pizzas and home-made bruschette.

 Ganz neu herausgekommen ist die "Schiacciata", die sich leicht grillen lässt und in ihrem Sandwich perfekt aufgehoben ist! Sie braucht nicht geschnitten, flachgeklopft oder vom Darm befreit zu werden, sondern wird **bereits grillfertig** erworben! Sie haben die Wahl aus **4 Geschmacksrichtungen**: der klassischen, mit Salz und Pfeffer, mit Paprika oder mit Radicchio... alle sind so gut, dass Sie nicht wissen werden, welche sie bevorzugen sollen! Die "Schiacciata" ist ausgezeichnet zum Garen in der Pfanne oder zum Anmachen mit **Soßen und Gewürzen geeignet**. Probieren Sie sie zum Garnieren Ihrer daheim zubereiteten Pizza und Bruschetta.

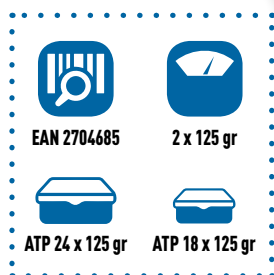
 La Schiacciata est née, facile à griller et parfaite dans votre sandwich! Pas besoin de la découper, l'écraser ou d'enlever le boyau, elle est **déjà prête pour le barbecue!** Vous pouvez choisir entre **quatre goûts**: classique, sel et poivre, aux poivrons ou au radicchio... toutes aussi bonnes les unes que les autres que vous ne saurez dire laquelle est votre préférée! La schiacciata est excellente également pour la cuisson dans une poêle ou la préparation de **sauces et condiments**. Essayez-la comme garniture pour votre pizza et vos bruschette fait maison.

 Ha nacido la Schiacciata, icómoda para asar a la parrilla y perfecta dentro de tu bocadillo! No es necesario cortarla, aplastarla ni sacar la tripa, ¡ya está **lista para la parrilla!** Puedes escoger entre **4 sabores**: el clásico, con sal y pimienta, con pimientos o con achicoria... ¡están todas tan buenas que no sabrás cuál escoger como tu preferida! La Schiacciata resulta también óptima para cocerla en la sartén o para la preparación de **salsas y condimentos**. Pruébala como condimento para tus pizzas y tostadas hechas en casa.



## SCHIACCIATA CLASSICA

CLASSIC SCHIACCIATA  
KLASSISCHE SCHIACCIATA  
SCHIACCIATA CLASSIQUE  
SCHIACCIATA CLÁSICA



ART. N° 0084



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr	
Energia - Energy - Brennwert - Energia - Énergie	308 Kcal - 1274 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	11 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	14 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, acqua, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, E262, esaltatore sapidità: E621.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, water, salt, pepper, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, E262, flavour enhancer: E621.

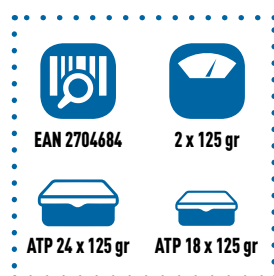
**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Wasser, Salz, Pfeffer, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, E262, Geschmacksverstärker: E621.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, eau, sel, poivre, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, E262, exhausteur de goût: E621.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, agua, sal, pimienta, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, E262, potenciador del sabor: E621.

## SCHIACCIATA "SALE E PEPE"

"SALT AND PEPPER" SCHIACCIATA  
SCHIACCIATA "SALZ UND PFEFFER"  
SCHIACCIATA «SEL ET POIVRE»  
SCHIACCIATA "SAL Y PIMIENTA"



ART. N° 0083



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr	
Energia - Energy - Brennwert - Energia - Énergie	266 Kcal - 1103 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	22 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	8,4 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	17 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, acqua, sale, pepe (1%), aromi naturali, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, E262.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, water, salt, pepper (1%), flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, E262.

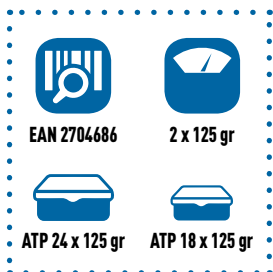
**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Wasser, Salz, Pfeffer (1%), Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, E262.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, eau, sel, poivre (1%), arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, E262.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, agua, sal, pimienta (1%), aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, E262.

## SCHIACCIATA CON RADICCHIO

SCHIACCIATA WITH RADICCHIO  
SCHIACCIATA MIT RADICCHIO  
SCHIACCIATA À LA CHICORÉE ROUGE  
SCHIACCIATA CON ACHICORIA ROJA



ART. N° 0085



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr	
Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	221 Kcal - 918 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	18 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	7,1 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0,8 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	14 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, radicchio precoce (16%), acqua, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, E262, esaltatore di sapidità: E621.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, early radicchio (16%), water, salt, pepper, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, E262, flavour enhancer: E621.

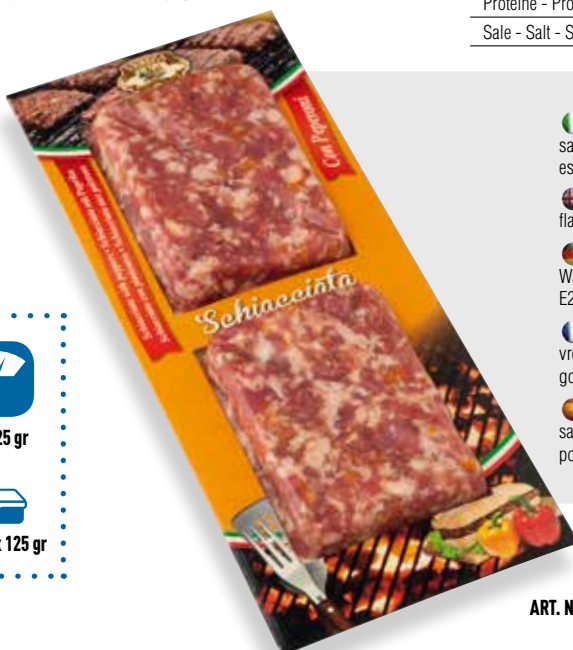
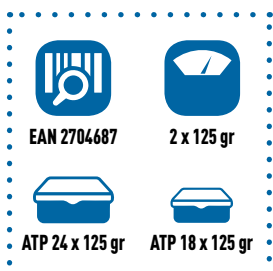
**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Früher Radicchio (16%), Wasser, Salz, Pfeffer, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, E262, Geschmacksverstärker: E621.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, chicorée rouge précoce (16%), eau, sel, poivre, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, E262, exhausteur de goût: E621.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, achicoria roja precoz (16%), agua, sal, pimienta, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, E262, potenciador del sabor: E621.

## SCHIACCIATA CON PEPERONI

SCHIACCIATA WITH PEPPERS  
SCHIACCIATA MIT PAPRIKA  
SCHIACCIATA AUX POIVRONS  
SCHIACCIATA CON PIMIENTOS



ART. N° 0086



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr	
Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	225 Kcal - 935 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	18 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	7,1 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0,8 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	15 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, peperoni freschi (16%), acqua, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, E262, esaltatore di sapidità: E621.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, fresh peppers (16%), water, salt, pepper, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, E262, flavour enhancer: E621.

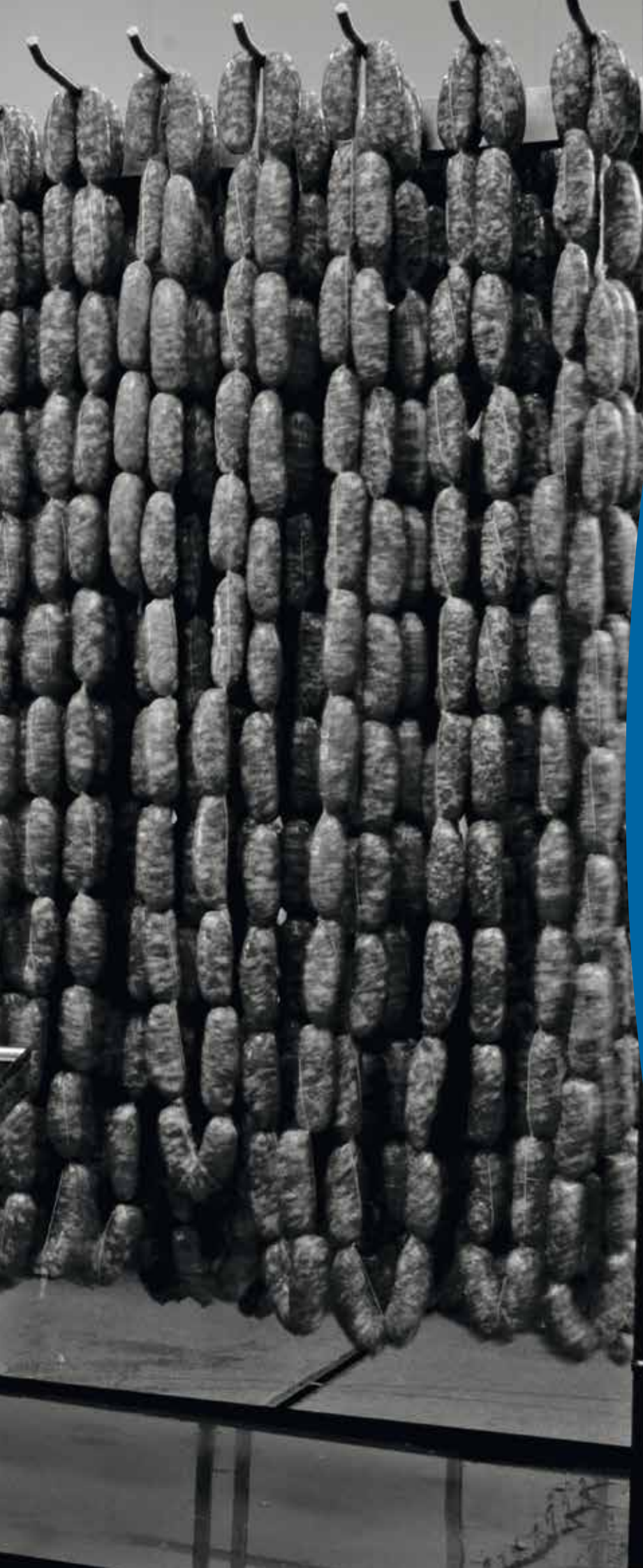
**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, frische Paprika (16%), Wasser, Salz, Pfeffer, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, E262, Geschmacksverstärker: E621.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, poivrons frais (16%), eau, sel, poivre, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, E262, exhausteur de goût: E621.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, pimientos frescos (16%), agua, sal, pimienta, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, E262, potenciador del sabor: E621.







# *Linea Fresca*




FRESH LINE  
FRISCHESORTIMENT  
LIGNE PRODUITS FRAIS  
LÍNEA FRESCA





## Prodotti freschi

**La Salsiccia, la Salamella dal gusto leggero e dolce, le Salamelle mignon piccanti e tutte le varianti, sono lavorate con carne fresca, verdure e soprattutto senza usare "conservanti".**

Tali prodotti sono mantenuti integri solo perché conservati al freddo, sia nella fase di lavorazione, che di stoccaggio e consegna. Una filiera detta "Catena del freddo", controllata in tutte le fasi dai dispositivi di monitoraggio.

 The Sausage, the Salamella sausage with its light, sweet flavour, the tiny, spicy Salamella sausages and all the different varieties, made from fresh meat, vegetables and, above all, **without using any preservatives**. These products remain fresh because they are kept in cold storage during the processing, when in store and during delivery. The so-called "Cold chain" production line is controlled throughout the various phases by monitoring devices.

 Die Salsiccia, die leicht und süß schmeckende Salamella, die scharfen Mini-Salamelle und alle Varianten werden mit frischem Fleisch, Gemüse und vor allem **ohne Einsatz von Konservierungsstoffen** hergestellt. Diese Produkte werden sowohl bei der Verarbeitung, als auch der Lagerung und Auslieferung einzig durch kühle Aufbewahrung frisch gehalten. Eine "Kühlkette", die über alle Phasen hinweg von den Überwachungseinrichtungen kontrolliert wird.

 La Saucisse, la Salamelle au goût léger et doux, les petites Salamelles épicées, et toutes les variantes, sont préparées avec de la viande fraîche, des légumes et surtout **sans utiliser de «conservateurs»**. Ces produits restent intacts parce qu'ils sont conservés au froid, dans les différentes phases de préparation, de stockage et de livraison. Cette filière, appelée « chaîne du froid », est contrôlée dans toutes ses phases par les dispositifs de surveillance.

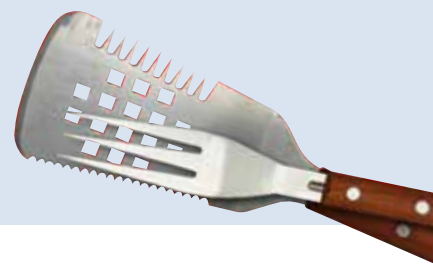
 La Salchicha, la Salamella de sabor suave y dulce, las Salamelle miñón picantes y todas las variantes se elaboran con carne fresca, verdura y sobre todo **no se utilizan «conservantes»**. Estos productos se mantienen integros exclusivamente porque se conservan en frío, tanto en la fase de elaboración como en las de almacenamiento y entrega. Un ciclo de producción que recibe el nombre de "cadena del frío", controlada en todas sus fases por dispositivos de seguimiento.



Preservative  
free



ATP  
Packaged in a  
protective atmosphere



## SALSICCIA FRESCA

FRESH SAUSAGE • FRISCHE SALSICCIA  
SAUCISSE FRAÎCHE • SALCHICHA FRESCA



ART. N° 0012



EAN 2552899 circa 2,75 kg



ART. N° 0012VM



EAN 2552900 circa 1,75 kg



ART. N° 0012SV



EAN 2552901 0,50 kg

Disponibile - Available - Erhältlich - Disponible - Disponible



with Garlic



with Radicchio



with Peppers



with Truffe



with Spicy



with Fennel  
seeds



100% ITALY



0%  
LACTOSE



0%  
ALLERGENS



0%  
GLUTEN

Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	308 Kcal - 1274 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	11 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	14 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, pepe, acqua, zuccheri: saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, esaltatore sapidità: E621.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, pepper, water, sugar: sucrose, dextrose, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, flavour enhancer: E621.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Pfeffer, Wasser, Zucker: Rohrzucker, Traubenzucker, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, Geschmacksverstärker: E621.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, poivre, eau, sucres: saccharose, dextrose, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, exhausteur de goût: E621.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, pimienta, agua, azúcares: sacarosa, dextrosa, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, potenciador del sabor: E621.

## SALSICCIA NOSTRANA SOTTOVUOTO

La classica dal sapore intenso e dai profumi dimenticati. Adatta anche per zuppe.

LOCAL VACUUM-PACKED SAUSAGE • REGIONALTYPISCHE SALSICCIA, VAKUUMPERPACKT  
SAUCISSE DU TERROIR SOUS VIDE • SALCHICHA LOCAL AL VACÍO



ART. N° 0014SV20



EAN 2552901



circa 2,5 kg



ART. N° 0014



EAN 2552900



circa 0,35 kg



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	321 Kcal - 1343 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	30 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	12 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	15 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

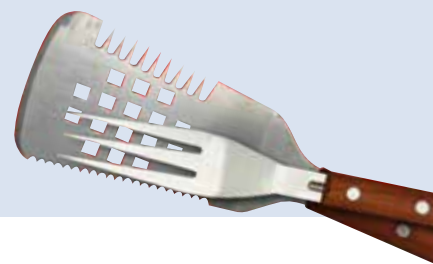
**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, pepe, acqua, zuccheri: saccarosio, destrosio, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, esaltatore sapidità: E621, conservanti: E252, E250.

**INGREDIENTI:** pork meat, pork bacon, salt, pepper, water, sugar: sucrose, dextrose, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, flavour enhancer: E621, preservative: E252, E250.

**INGREDIENTI:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Pfeffer, Wasser, Zucker: Rohrzucker, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, Geschmacksverstärker: E621, Konservierungsmittel: E252, E250.

**INGREDIENTI:** viande de porc, lard de porc, sel, poivre, eau, sucres: saccharose, dextrose, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, exhausteur de goût: E621, conservateur: E252, E250.

**INGREDIENTI:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, pimienta, agua, azúcares: sacarosa, dextrosa, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, potenciador del sabor: E621, conservante: E252, E250.



## SALAMELLA FRESCA

FRESH SALAMELLA SAUSAGE • FRISCHE SALAMELLA  
SALAMELLE FRAÎCHE • SALAMELLA FRESCA



ART. N° 0013



EAN 2341117 circa 3,3 kg



ART. N° 0013VM



EAN 2341119 2,2 kg



ART. N° 0013SV



EAN 2341121 0,50 kg

Disponibile - Available - Erhältlich - Disponible - Disponible



with Garlic



with Radicchio



with Peppers



with Truffe



with Spicy



with Fennel seeds



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	308 Kcal - 1274 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	11 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	14 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, pepe, acqua, zuccheri: saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, esaltatore sapidità: E621.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, pepper, water, sugar: sucrose, dextrose, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, flavour enhancer: E621.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Pfeffer, Wasser, Zucker: Rohrzucker, Traubenzucker, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, Geschmacksverstärker: E621.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, poivre, eau, sucres: saccharose, dextrose, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, exhausteur de goût: E621.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, pimienta, agua, azúcares: sacarosa, dextrosa, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, potenciador del sabor: E621.

## SALAMELLA MIGNON

TINY SALAMELLA SAUSAGE • MINI-SALAMELLA  
MINI SALAMELLE • SALAMELLA MIÑÓN



ART. N° 0016



EAN 2341118



2,6 kg



ART. N° 0016VM



EAN 2341120



1,7 kg

Disponibile - Available - Erhältlich - Disponible - Disponible



with Garlic



with Radicchio



with Peppers



with Truffle



with Spicy



with Fennel seeds



100% ITALY



LACTOSE



ALLERGENS



GLUTEN

Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	308 Kcal - 1274 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	11 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	14 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

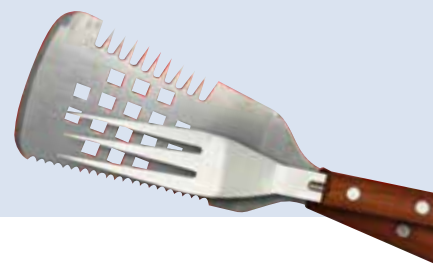
**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, pepe, acqua, zuccheri: saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, esaltatore sapidità: E621.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, pepper, water, sugar: sucrose, dextrose, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, flavour enhancer: E621.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Pfeffer, Wasser, Zucker: Rohrzucker, Traubenzucker, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, Geschmacksverstärker: E621.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, poivre, eau, sucres: saccharose, dextrose, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, exhausteur de goût: E621.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, pimienta, agua, azúcares: sacarosa, dextrosa, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, potenciador del sabor: E621.



## SALAME SALE & PEPE FRESCO

Il Salame sale & pepe fresco, senza conservanti, adatto alle grigliate, intero o a fette in padella con un filo di olio d'oliva.

### FRESH "SALT & PEPPER" SALAMI

The fresh, preservative-free, "salt & pepper" salami is suitable for grilling whole or sliced in the pan with a drizzle of olive oil.

### FRISCHE SALAMI "SALZ & PFEFFER"

Die Frischsalami "Salz & Pfeffer" ohne Konservierungsstoffe eignet sich zum Grillen und kann ganz oder in Scheiben mit etwas Olivenöl in der Pfanne zubereitet werden.

### SAUCISSON SEL ET POIVRE FRAIS

Le saucisson sel et poivre frais, sans conservateurs, est idéal pour les grillades, entier ou coupé en tranches dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.

### SALAME SAL Y PIMIENTA FRESCO

El Salame sal & pimienta fresco, sin conservantes, es ideal para parrilladas, se puede asar entero o en lonchas en la sartén con un hilo de aceite de oliva.



ART. N° 0033



EAN 2944301



2,5 kg



ART. N° 0033VG4



EAN 2944302



2 kg



ART. N° 0033SV1



EAN 2944303



1,25 kg



ART. N° 0033SV2



EAN 2944304



1 kg



100% ITALY



#### Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	266 Kcal - 1103 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	22 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren	8,4 g
de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	17 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, pepe, acqua, aromi, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, E262.

**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, pepper, water, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, E262.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Pfeffer, Wasser, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, E262.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, poivre, eau, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, E262.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, pimienta, agua, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, E262.

## PASTA DI SALSICCIA SOTTOVUOTO

VACUUM-PACKED SAUSAGE MEAT • PASTE DER SALSICCIA, VAKUUMVERPACKT  
PÂTES DE SAUCISSE SOUS VIDE • PASTA DE SALCHICHA AL VACÍO



ART. N° 0049



EAN 2946062



500 gr



ART. N° 0049SV1



EAN 2946063



1 kg



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	308 Kcal - 1274 Kj
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	11 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	14 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	2 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, pepe, acqua, zuccheri: saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: E300, E301, correttore acidità: E331, esaltatore sapidità: E621.

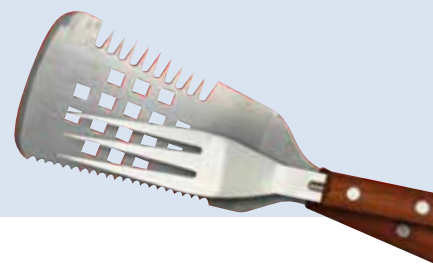
**INGREDIENTS:** pork meat, pork bacon, salt, pepper, water, sugar: sucrose, dextrose, flavourings, antioxidant: E300, E301, acidity regulator: E331, flavour enhancer: E621.

**ZUTATEN:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Pfeffer, Wasser, Zucker: Rohrzucker, Traubenzucker, Aromen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E331, Geschmacksverstärker: E621.

**INGRÉDIENTS:** viande de porc, lard de porc, sel, poivre, eau, sucres: saccharose, dextrose, arômes, antioxydant: E300, E301, correcteur d'acidité: E331, exhausteur de goût: E621.

**INGREDIENTES:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, pimienta, agua, azúcares: sacarosa, dextrosa, aromas, antioxidante: E300, E301, reguladores de la acidez: E331, potenciador del sabor: E621.





## BONDIOLA VALLIGIANA

La Bondiola e la Bondiola con Lingua  
sono insaporite con varie spezie e con erbe particolarmente aromatiche.

### BONDIOLA

Bondiola and Bondiola with tongue flavoured with various spices and strong aromatic herbs.

### BONDIOLA

Bondiola und Bondiola mit Zunge, mit verschiedenen Gewürzen und besonders aromatischen Kräutern abgeschmeckt.

### BONDIOLA

La Bondiola et la Bondiola avec Langue sont relevées avec différentes épices et des fines herbes.

### BONDIOLA

La Bondiola y la Bondiola con Lengua están condimentadas con varias especias y con hierbas particularmente aromáticas.



ART. N° 0020



EAN 2692348



da 0,5 kg  
a 1 kg



ART. N° 0021



EAN 2692350



da 0,5 kg  
a 1 kg



100% ITALY



SUGAR



LACTOSE



ALLERGENS



GLUTEN

Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	474 Kcal - 1957 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	46 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	16 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	15 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3,5 g

**INGREDIENTI:** cotenna, grasso di suino, carne di suino, sale, spezie, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, E250.

**INGREDIENTI:** pork rind, pork fat, pork meat, salt, spices, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, E250.

**INGREDIENTI:** Schwarte, Schweinefett, Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, E250.

**INGREDIENTI:** couenne, graisse de porc, viande de porc, sel, épices, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252, E250.

**INGREDIENTI:** corteza, grasa de cerdo, carne porcina, sal, especias, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252, E250.

## COTECHINO VALLIGIANO

I nostri cotechini sono insaporiti con varie spezie e con erbe particolarmente aromatiche.

### COTECHINO

Our Cotechino flavoured with various spices and strong aromatic herbs.



### COTECHINO

Cotechino mit verschiedenen Gewürzen und besonders aromatischen Kräutern abgeschmeckt.

### COTECHINO

Nos cotechini sont relevés avec différentes épices et des fines herbes.

### COTECHINO

Nuestros Cotechini están condimentados con varias especias y con hierbas particularmente aromáticas.



ART. N° 0019SV2

ART. N° 0019

CLASSIC



EAN 2692349

ART. N° 0052

WITH RADICCHIO



EAN 2692352



da 0,4 kg  
a 0,6 kg



EAN 2692351



da 0,8 kg  
a 1,2 kg

Disponibile - Available - Erhältlich - Disponible - Disponible



with Radicchio



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energía - Énergie	474 Kcal - 1957 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	46 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	16 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	15 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3,5 g

**INGREDIENTI:** cotenna, grasso di suino, carne di suino, sale, spezie, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, E250, (radicchio nella versione con radicchio).

**INGREDIENTI:** pork rind, pork fat, pork meat, salt, spices, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, E250, (radicchio in the version with radicchio).

**INGREDIENTI:** Schwarte, Schweinefett, Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, E250, (Radicchio in der Version mit Radicchio).

**INGREDIENTI:** couenne, graisse de porc, viande de porc, sel, épices, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252, E250, (chicorée rouge pour la version avec chicorée rouge).

**INGREDIENTI:** corteza, grasa de cerdo, carne porcina, sal, especias, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252, E250, (achicoria en la versión con achicoria).

# Gli Speciali



## MAIALINO · CUORE · STELLA VALLIGIANI

Salami presentati in modo diverso da inserire in decorati cesti natalizi, per regali utili e originali, da assaporare durante le Feste.

### SUCKLING PIG · HEART STAR VALLIGIANI

*Salamis with a different presentation to add to decorated Christmas hampers, for useful and original gifts to be enjoyed during the Festivities.*

### FERKEL · HERZ STERN VALLIGIANI

*Besonders aufgemachte Wurstsorten als Bestandteil dekorierter Weihnachtskörbe, als nützliches und originelles Geschenk, als Köstlichkeit während der Festtage.*

### PORCELET · CŒUR ÉTOILE VALLIGIANI

*Des saucissons à la présentation différente à insérer dans vos paniers de Noël, pour des cadeaux utiles et originaux, à déguster pendant les Fêtes.*

### COCHINILLO · CORAZÓN ESTRELLA VALLIGIANI

*Salamis con diferentes presentaciones para incluirlos en decoradas cestas de Navidad, para regalos útiles y originales, para degustar durante las fiestas.*



ART. N° 0053  
CLASSIC



EAN 2914506

ART. N° 0054  
WITH GARLIC



EAN 2714509



750 g



ART. N° 0055  
CLASSIC



EAN 2914507

ART. N° 0055A  
WITH GARLIC



EAN 2714510



950 g



ART. N° 0056  
CLASSIC



EAN 2914508

ART. N° 0056A  
WITH GARLIC



EAN 2714511



1000 g



Disponibile - Available - Erhältlich - Disponible - Disponible



with Garlic



100% ITALY



Valori nutrizionali / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valores nutricionales / Valeurs nutritionnelles • 100gr

Energia - Energy - Brennwert - Energia - Énergie	423 Kcal - 1752 KJ
Grassi - Fats - Fett - Grasas - Graisses	36 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fats - Davon Gesättigte Fettsäuren de las cuales, ácidos grasos saturados - dont acides gras saturés	14 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Hidratos de carbono - Glucides	4,7 g
di cui zuccheri - of which sugars - Davon Zucker - de los cuales, azúcares - dont sucres	0 g
Proteine - Proteins - Eiweiß - Proteínas - Protéines	20 g
Sale - Salt - Salz - Sal - Sel	3,9 g

**INGREDIENTI:** carne di suino, pancetta di suino, sale, spezie, piante aromatiche, aromi, antiossidante: E301, conservante: E252, (aglio nella versione con aglio).

**INGREDIENTI:** pork meat, pork bacon, salt, spices, herbs, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, (garlic in the version with garlic).

**INGREDIENTI:** Schweinefleisch, Bauchspeck vom Schwein, Salz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252, (Knoblauch in der Version mit Knoblauch).

**INGREDIENTI:** viande de porc, lard de porc, sel, épices, plantes aromatiques, arômes, antioxydant: E301, conservateur: E252, (ail pour la version avec ail).

**INGREDIENTI:** carne porcina, panceta de cerdo, sal, especias, plantas aromáticas, aromas, antioxidante: E301, conservante: E252, (ajo en la versión con ajo).

# DATI TECNICI | Technical details


## LINEA VALLIGIANA - PRODOTTI STAGIONATI TRADIZIONALI

### VALLIGIANA LINE - TRADITIONAL CURED PRODUCTS

CODE	ITEM	WEIGHT (Kg)	PIECES X BOX (vacuum-packed product cut in half)		PIECES X BOX (whole product) 	
0001	SOPRESSA VALLIGIANA	~ 3 kg	16/18	8/10	8/9	4/5
0002	SOPRESSA VALLIGIANA with garlic	~ 3 kg	16/18	8/10	8/9	4/5
0005	OSSOCOLLO VALLIGIANO	~ 3 kg	16/18	8/10	8/9	4/5
0006	CARRÈ VALLIGIANO	~ 3 kg	16/18	8/10	8/9	4/5
0023	PANCETTA VALLIGIANA	~ 3 kg	16/18	8/10	8/9	4/5
0061	LONZINO VALLIGIANO	~ 2 kg	16/18	8/10	8/9	4/5
0003	FAMILY SOPRESSA	~ 1,10 kg	40	20	20	10
0004	FAMILY SOPRESSA with garlic	~ 1,10 kg	40	20	20	10
POL5	VERZAOLA DI TACCHINO	~ 1,35 kg	40	20	20	10
0008	FAMILY SALAMI	~ 0,60 kg	80	40	40	20
0009	FAMILY SALAMI with garlic	~ 0,60 kg	80	40	40	20
0010	VALLIGIANO SALAMI	~ 0,90 kg	52	28	26	14
0011	VALLIGIANO SALAMI with garlic	~ 0,90 kg	52	28	26	14
0022	FAMILY PANCETTA	~ 1,50 kg	32	16	16	8

## LINEA VERZINI - PRODOTTI STAGIONATI AROMATIZZATI

### VERZINI LINE - CURED FLAVOURED PRODUCTS

CODE	ITEM	WEIGHT (g)	PIECES X BOX (whole product) 	
0037	"CLASSIC VERZINO" SALAMI	~ 270 g	50	25
0038	"SPICY VERZINO" SALAMI	~ 270 g	50	25
0039	"BLACK TRUFFLE VERZINO" SALAMI	~ 270 g	50	25
0040	"SMOKY AROMA VERZINO" SALAMI	~ 270 g	50	25


## LINEA FRESCO - PRODOTTI TRADIZIONALI FRESCHI

### FRESH LINE - TRADITIONAL FRESH PRODUCTS

CODE	ITEM	TYPE OF PACKAGING	PIECES X BOX (whole product) 	
0012	FRESH SAUSAGE	ATP TRAY approx. 2,50 Kg (valid for items from 0012 to 0048)	6 trays	3 trays
0013	FRESH SALAMELLA SAUSAGE			
0016	TINY SALAMELLA SAUSAGE			
0017	FRESH SPICY SAUSAGE	ATP TRAY approx. 1,50 Kg (valid for items from 0012 to 0048)	8 trays	4 trays
0018	TINY SPICY SAUSAGE			
0024	SAUSAGE with radicchio			
0028	SAUSAGE with peppers	VACUUM-PACKED approx. 0,50 Kg (valid for items from 0012 to 0048)	60 packs	25 packs
0029	FRESH SAUSAGE with garlic			
0043	SAUSAGE with truffle			
0048	SAUSAGE PER METRE			
0014	LOCAL SAUSAGE with preservative	VACUUM-PACKED approx. 2,50 Kg (20 sausages)	9 packs	/
		VACUUM-PACKED approx. 0,375 Kg (3 sausages)	60 packs	/
0033	FRESH "SALT E PEPPER" SALAMI for grill or pan	ATP approx. 2,5 Kg pieces 2 x 1,25 Kg	6 trays	3 trays
		ATP approx. 2,5 Kg pieces 4 x 0,625 Kg		
		VACUUM-PACKED approx. 1,25 Kg pieces 1 x 1,25 Kg	18 packs	8 packs
		VACUUM-PACKED approx. 1,25 Kg pieces 2 x 0,625 Kg		
0049	FRESH SAUSAGE MEAT	VACUUM-PACKED approx. 0,50 Kg	40 packs	20 packs
		VACUUM-PACKED approx. 1 Kg	20 packs	10 packs
0019	COTECHINO VALLIGIANO	UNPACKED 0 VACUUM-PACKED x 2	40 UNPACKED pieces	20 UNPACKED pieces
0020	BONDIOLA VALLIGIANA			
0021	BONDIOLA VALLIGIANA with tongue		20 VACUUM packs x 2	10 VACUUM packs x 2
0052	COTECHINO VALLIGIANO with radicchio			


## LINEA SCHIACCIATE - NUOVI PRODOTTI FRESCHI

### LINEA SCHIACCIATE - NEW FRESH PRODUCTS

CODE	ITEM	TYPE OF PACKAGING	PIECES X BOX (whole product) 		
0083	"SALT AND PEPPER" SCHIACCIATA	ATP - 18 pcs x 125 g	9 trays (162 pieces)		4 trays (72 pieces)
		ATP - 24 pcs x 125 g	6 trays (144 pieces)		3 trays (72 pieces)
		VACUUM-PACKED - 2 pcs x 125 g	50 packs	30 packs	6 packs
0084	CLASSIC SCHIACCIATA	ATP - 18 pcs x 125 g	9 trays (162 pieces)		4 trays (72 pieces)
		ATP - 24 pcs x 125 g	6 trays (144 pieces)		3 trays (72 pieces)
		VACUUM-PACKED - 2 pcs x 125 g	50 packs	30 packs	6 packs
0085	SCHIACCIATA WITH RADICCHIO	ATP - 18 pcs x 125 g	9 trays (162 pieces)		4 trays (72 pieces)
		ATP - 24 pcs x 125 g	6 trays (144 pieces)		3 trays (72 pieces)
		VACUUM-PACKED - 2 pcs x 125 g	50 packs	30 packs	6 packs
0086	SCHIACCIATA WITH PEPPERS	ATP - 18 pcs x 125 g	9 trays (162 pieces)		4 trays (72 pieces)
		ATP - 24 pcs x 125 g	6 trays (144 pieces)		3 trays (72 pieces)
		VACUUM-PACKED - 2 pcs x 125 g	50 packs	30 packs	6 packs

## LINEA SPECIALI - PRODOTTI STAGIONATI NATALIZI

### SPECIAL LINE - CHRISTMAS CURED PRODUCTS

CODE	ITEM	WEIGHT (gr)	PIECES X BOX (whole product) 	
0053	SUCKLING PIG VALLIGIANO	~ 750 g	32	16
0055	HEART VALLIGIANO	~ 950 g	24	12
0056	STAR VALLIGIANA	~ 1000 g	24	12





grafica: [www.studioinicolussi.com](http://www.studioinicolussi.com)



[www.salumificioverza.it](http://www.salumificioverza.it)