



CAVALIER UMBERTO BOSCHI

S I N C E 1 9 2 2



CATALOGO EXPORT | EXPORT CATALOGUE

LA STORIA

OUR STORY

1850

LA FAMIGLIA BOSCHI INIZIA A LAVORARE NEL CAMPO ALIMENTARE.
THE BOSCHI FAMILY BEGINS WORKING IN THE FOOD SECTOR.

1922

VIENE FONDATA UNA NUOVA REALTÀ AZIENDALE DA PARTE DEL FIGLIO UMBERTO CON LA MOGLIE ROSA: LA CAV. UMBERTO BOSCHI.
THEIR SON UMBERTO FOUNDS A NEW COMPANY TOGETHER WITH HIS WIFE ROSA: CAV. UMBERTO BOSCHI.

1950

FORTE ESPANSIONE COMMERCIALE CON IL DETTAGLIO SPECIALIZZATO IN TUTTO IL NORD ITALIA.
SIGNIFICANT EXPANSION AS A SPECIALISED RETAILER THROUGHOUT THE WHOLE OF NORTHERN ITALY.

1970

L'AZIENDA INIZIA A LAVORARE CON LE PRIME CATENE DI SUPERMERCATI.
THE COMPANY BEGINS WORKING WITH THE FIRST SUPERMARKET CHAINS.

1996

INAUGURAZIONE DEL NUOVO SALUMIFICIO DI FELINO.
NEW CURED MEATS FACTORY OPENED IN FELINO.

2003

INAUGURAZIONE DEL NUOVO PROSCIUTTIFICIO DI LESIGNANO DE' BAGNI, COLLEGATO ALLO STORICO STABILIMENTO GIÀ OPERANTE DALLA PRIMA METÀ DEGLI ANNI '70.
NEW HAM PROCESSING FACTORY IN LESIGNANO DE' BAGNI, CONNECTED TO THE ORIGINAL FACTORY IN OPERATION SINCE THE EARLY 1970S.

2014

NELLO STABILIMENTO DI FELINO VENGONO INAUGURATI: UN NUOVO REPARTO PER LA PRODUZIONE DEI PROSCIUTTI COTTI, UNA CAMERA BIANCA PER LA PELATURA DEI PRODOTTI DESTINATI ALL'AFFETTAMENTO E UNA MODERNA LINEA PER IL CONFEZIONAMENTO IN FLOW PACK.
THE FELINO FACTORY INSTALLS THE FOLLOWING NEW FACILITIES: A NEW SECTION FOR PRODUCING COOKED HAM, A CLEAN ROOM FOR DERINDING PRODUCTS READY FOR SLICING AND A MODERN FLOW PACK MACHINE.

2016

AMPLIAMENTO DEL PROSCIUTTIFICIO DI LESIGNANO DE' BAGNI (NUOVE STAGIONATURE).
EXPANSION OF THE HAM FACTORY IN LESIGNANO DE' BAGNI (NEW CURING CHAMBERS).

2018

AMPLIAMENTO DEL SALUMIFICIO DI FELINO (UN NUOVO REPARTO PER LA LAVORAZIONE DEI SALAMI E NUOVE STAGIONATURE).
EXPANSION OF THE CURED MEATS FACTORY IN FELINO (A NEW SECTION FOR PROCESSING SALAMI AND NEW CURING CHAMBERS).

2019

ALLESTIMENTO NEL SALUMIFICIO DI FELINO DI UNA NUOVA STAGIONATURA TRADIZIONALE PER IL CULATELLO.
INSTALLATION OF A NEW TRADITIONAL-STYLE CURING CHAMBER IN THE FELINO FACTORY FOR CULATELLO.

2022

...I PRIMI 100 ANNI DELLA NOSTRA AZIENDA!
...THE FIRST 100 YEARS OF OUR COMPANY!



I NUMERI DI UN'ECCELLENZA ITALIANA AN ITALIAN DELICACY IN FIGURES

2

STABILIMENTI PRODUTTIVI: FELINO (IN CUI VENGONO PRODOTTI TUTTI I SALAMI, LE COPPE, LE PANCETTE, I CULATELLI, I COTECHINI, GLI ZAMPONI E I PROSCIUTTI COTTI) E LESIGNANO DE' BAGNI (IN CUI VENGONO PRODOTTI OLTRE 320.000 PROSCIUTTI STAGIONATI ALL'ANNO.

FACTORIES: FELINO (PRODUCING ALL OUR SALAMI, COPPA, PANCETTA CULATELLO, COTECHINO, ZAMPONE AND COOKED HAM PRODUCTS) AND LESIGNANO DE' BAGNI (WHICH PRODUCES OVER 320,000 CURED HAMS PER YEAR).

25.000
mq

DI SUPERFICIE PRODUTTIVA COPERTA
OF COVERED PRODUCTION AREA

120

DIPENDENTI
EMPLOYEES

7 mln.

KG DI CARNE LAVORATI ALL'ANNO
KG OF MEAT PROCESSED EACH YEAR

+100

CODICI PRODOTTO ATTIVI
ACTIVE PRODUCT CODES

1300

CLIENTI SERVITI
CUSTOMERS SERVED

CERTIFICAZIONI CERTIFICAZIONI

IFS FOOD, BRC FOOD, ISO 45001, ISO 22000, ISO 50001
ISO 14001, REGISTRAZIONE EMAS, SA 8000



CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI

SINCE 1922

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | PDO PARMA HAM

PER LE LUNGHE STAGIONATURE SELEZIONAMO SOLAMENTE LE COSCE PIÙ GRANDI, PIÙ BELLE E DALLA CASSA PIÙ ALTA. IL NOSTRO PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI È CARATTERIZZATO DA UNA DOLCEZZA E UNA FRAGRANZA INCONFONDIBILI. DISSOSSATO E PELATO A COLTELLO CON GRANDE ATTENZIONE, IL PRODOTTO È PRONTO PER ESSERE AFFETTATO SOTTILMENTE E DEGUSTATO. L'ATTENTA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA E LA STAGIONATURA PREMIUM DEL NOSTRO PROSCIUTTO DI PARMA DOP 30 MESI PORTANO AD UN RISULTATO FINALE CHE LASCIA A BOCCA APERTA. DA PROVARE TAGLIATO A COLTELLO!

FOR THE LONG-AGEINGS WE SELECT ONLY THE LARGEST, FINEST AND MOST FULLY ROUNDED LEGS. OUR PDO PARMA HAM 24 MONTHS IS CHARACTERIZED BY UNMISTAKEABLE MILDNESS AND FRAGRANCE. CAREFULLY DEBONED AND DERINDED USING A KNIFE, THE PRODUCT IS READY TO BE SLICED FINELY FOR TASTING. THE RIGOROUS MEAT SELECTION CRITERIA AND THE PREMIUM MATURATION OF OUR PDO PARMA HAM 30 MONTHS BRING TO A FINAL RESULT THAT EXCEEDS ALL EXPECTATIONS. ENJOYED AT ITS BEST KNIFE-CUT.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP C/OSSO 30 MESI PDO PARMA HAM WITH BONE - AGED 30 MONTHS

COD. 407

PEZZATURA: CIRCA 10.000/11.000 g	WEIGHT: APPROX. 10.000/11.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 30 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 30 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



PROSCIUTTO DI PARMA DOP S/OSSO ADDOBBO SV 30 MESI PDO PARMA HAM DEBONED, ROUND SHAPE VP - AGED 30 MONTHS

COD. 432F

PEZZATURA: CIRCA 8.000/8.800 g	WEIGHT: APPROX. 18.000/8.800 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 30 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 30 MONTHS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE ED IN RETE DI NYLON	PACKAGING: VACUUM PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN NYLON NET
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+ 10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+ 10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP C/OSSO 30 MESI IN CASSETTA ESPOSITRICE PDO PARMA HAM WITH BONE IN DISPLAY BOX - AGED 30 MONTHS

COD. 407R

PEZZATURA: CIRCA 10.000/11.000 g	WEIGHT: APPROX. 10.000/11.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 30 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 30 MONTHS
CONFEZIONE: SCATOLA IN LEGNO PRESTIGIOSO	PACKAGING: ELEGANT WOODEN BOX
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
CON OSSO - 24 MESI
PDO PARMA HAM
WITH BONE - AGED 24 MONTHS**

COD. 405

PEZZATURA: CIRCA 10.000/11.500 g	WEIGHT: APPROX. 10.000/11.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 24 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 24 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISOSSATO ADDOBBO SV - 24 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, ROUND SHAPE VP - AGED 24 MONTHS**

COD. 432D

PEZZATURA: CIRCA 8.200/9.000 g	WEIGHT: APPROX. 8.200/9.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 24 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 24 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA $\leq +10^{\circ}\text{C}$	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE $\leq +10^{\circ}\text{C}$
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISOSSATO PRESSATO SV - 24 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, PRESSED VP - AGED 24 MONTHS**

COD. 430D

PEZZATURA: CIRCA 8.200/9.000 g	WEIGHT: APPROX. 8.200/9.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 24 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 24 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA $\leq +10^{\circ}\text{C}$	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE $\leq +10^{\circ}\text{C}$
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | PDO PARMA HAM



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
C/OSSO 18 MESI
PDO PARMA HAM
WITH BONE - AGED 18 MONTHS

COD. 402

PEZZATURA: CIRCA 9.500/11.000 g	WEIGHT: APPROX. 9.500/11.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 18 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 18 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
S/OSCO PRESSATO SV 18 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, PRESSED VP
AGED 18 MONTHS

COD. 430C

PEZZATURA: CIRCA 7.500/8.500 g	WEIGHT: APPROX. 7.500/8.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 18 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 18 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP
S/OSCO ADDOBBO SV 18 MESI
PDO PARMA HAM
DEBONED, ROUND SHAPE VP - AGED 18 MONTHS

COD. 432C

PEZZATURA: CIRCA 7.500/8.500 g	WEIGHT: APPROX. 7.500/8.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 18 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 18 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | PDO PARMA HAM

COSCE SCELTISSIME, SALE MARINO E IL CLIMA DELLA ZONA PEDEMONTANA DI LANGHIRANO SONO GLI UNICI INGREDIENTI DEL PROSCIUTTO DI PARMA DOP DEL CAV. BOSCHI. DISPONIBILE IN DIVERSE STAGIONATURE E FORMATI. UN VERO CAPOLAVORO DELL'ARTE SALUMIERA ITALIANA

SELECTED PORK LEGS, SEA SALT AND THE CLIMATE OF THE FOOTHILL AREA OF LANGHIRANO ARE THE ONLY INGREDIENTS USED TO PRODUCE CAV. BOSCHI PDO PARMA HAM. AVAILABLE IN DIFFERENT AGEINGS AND FORMATS. A TRUE MASTERPIECE OF THE ITALIAN CURED MEAT TRADITION.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO DI PARMA DOP **S/OSSO PRESSATO SV** **PDO PARMA HAM** **DEBONED, PRESSED VP**

COD. 430A

PEZZATURA: CIRCA 6.500/7.500 g	WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 14 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 14 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP **S/OSSO ADDOBBO SV** **PDO PARMA HAM** **DEBONED, ROUND SHAPE VP**

COD. 432A

PEZZATURA: CIRCA 6.500/7.500 g	WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 14 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 14 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO DI PARMA DOP **S/OSSO PELATELLO SV** **PDO PARMA HAM** **S/OSSO PELATELLO VP (SKIN OFF)**

COD. 433A

PEZZATURA: CIRCA 5.500/6.500 g	WEIGHT: APPROX. 5.500/6.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 14 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 14 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE | ITALIAN CURED HAM

FRUTTO DI UN'ESPERIENZA CHE DURA NEL TEMPO, IL NOSTRO PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE HA ORIGINE SOLO DA COSCE DI SUINI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA. SENZA CONSERVANTI ED ALLERGENI.

AS A RESULT OF A LONG-TERM EXPERTISE, OUR ITALIAN CURED HAM IS PROCESSED EXCLUSIVELY FROM THE MEAT OF PIGS BORN, REARED AND SLAUGHTERED IN ITALY. NO PRESERVATIVES OR ALLERGENS.

PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE S/OSSE PRESSIONE SV ITALIAN CURED HAM DEBONED, PRESSED VP

COD. 440

PEZZATURA: CIRCA 6.500/7.500 g	WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON INFERIORE A 11/12 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 11/12 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE S/OSSE ADDOBBO SV ITALIAN CURED HAM DEBONED, ROUND SHAPE VP

COD. 442

PEZZATURA: CIRCA 6.500/7.500 g	WEIGHT: APPROX. 6.500/7.500 g
STAGIONATURA MEDIA: NON INFERIORE A 11/12 MESI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 11/12 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO STAGIONATO "FIOR DI CRUDO" "FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM

IL PROSCIUTTO "FIOR DI CRUDO" NASCE DALLA SELEZIONE DELLE COSCE TEDESCHE PIÙ PESANTI. LA STAGIONATURA SUPERIORE DONA UNA FRAGRANZA E UN PROFUMO STRAORDINARI, UNA VERA DELIZIA CAPACE DI SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI.

"FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM IS MADE FROM THE HEAVIEST GERMAN PORK HAUNCHES. LONGER MATURATION CREATES AN EXTRAORDINARY AROMA AND FLAVOUR, A TRUE DELICACY TO SATISFY EVEN THE MOST DISCERNING PALATES.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



PROSCIUTTO STAGIONATO "FIOR DI CRUDO" S/OSSE PRESSATO SV 12 MESI CURED HAM "FIOR DI CRUDO" DEBONED, PRESSED VP - AGED 12 MONTHS

COD. 450NT

PEZZATURA: CIRCA 6.800/7.300 g	WEIGHT: APPROX. 6.800/7.300 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 12 MESI	AVERAGE MATURATION: APPROX. 12 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO STAGIONATO "FIOR DI CRUDO" S/OSSE ADDOBBO SV 12 MESI CURED HAM "FIOR DI CRUDO" DEBONED, ROUND-SHAPE VP - AGED 12 MONTHS

COD. 451NT

PEZZATURA: CIRCA 6.800/7.300 g	WEIGHT: APPROX. 6.800/7.300 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 12 MESI	AVERAGE MATURATION: APPROX. 12 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA <+10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: AT TEMPERATURE <+10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO COTTO

SOLO DALLE COSCE DI SUINI PROVENIENTI DAI MIGLIORI ALLEVAMENTI TEDESCHI NASCE IL PROSCIUTTO "PRIMULA" DEL CAV. BOSCHI, IL PRIMO PROSCIUTTO STAGIONATO DA COSCIA TEDESCA AD ESSERE PRODOTTO IN AZIENDA GIÀ OLTRE QUARANT'ANNI FA.

MADE ONLY WITH PORK HAUNCHES FROM THE BEST GERMAN FARMS, "PRIMULA" HAM FROM CAV. BOSCHI WAS THE FIRST DRY-CURED HAM PRODUCT TO BE PRODUCED BY THE COMPANY USING GERMAN PORK HAUNCHES OVER 40 YEARS AGO.

PROSCIUTTO STAGIONATO "PRIMULA" DISOSSATO PRESSATO "PRIMULA" DRY-CURED HAM DEBONED AND PRESSED

COD. 450

PEZZATURA: CIRCA 5,7/6,3 g	WEIGHT: APPROX. 5,7/6,3 g
STAGIONATURA MEDIA: 10 MESI	AVERAGE MATURATION: 10 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: T < +10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: T < +10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO STAGIONATO "PRIMULA" DISOSSATO ADDOBBO "PRIMULA" DRY-CURED HAM DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED)

COD. 451

PEZZATURA: CIRCA 5,7/6,3 g	WEIGHT: APPROX. 5,7/6,3 g
STAGIONATURA MEDIA: 10 MESI	AVERAGE MATURATION: 10 MONTHS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: T < +10°C	STORAGE INSTRUCTIONS: T < +10°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO COTTO

IL CAVALIER UMBERTO BOSCHI È STATO TRA I PRIMI A CREDERE IN QUESTO PRODOTTO OLTRE 50 ANNI FA. L'UTILIZZO ESCLUSIVO DI COSCE INTERE DI SUINO, SINONIMO DI QUALITÀ, GARANTISCE UN COLORE OMOGENEO E LA TENUTA PERFETTA DELLA FETTA. L'ASSENZA DI POLIFOSFATI AGGIUNTI, GLUTINE, LATTOSIO E LA SPEZIATURA CON AROMI NATURALI CARATTERIZZANO QUESTI PRODOTTI.

CAVALIER UMBERTO BOSCHI WAS AMONG THE FIRST ONES TO GIVE A CHANCE TO COOKED HAM, STARTING TO PRODUCE IT MORE THAN 50 YEARS AGO. ONLY MADE FROM WHOLE PORK LEGS, A KEY INDICATOR OF QUALITY, THE PRODUCT IS CHARACTERISED BY HOMOGENEOUS COLOURING AND OPTIMAL SLICEABILITY. WITH ONLY NATURAL FLAVOURINGS, OUR COOKED HAMS ARE ALSO FREE FROM ADDED POLYPHOSPHATES, GLUTEN AND LACTOSE.



PROSCIUTTO COTTO "GRANCOTTO DEL CAVALIERE" ALTA QUALITÀ COOKED HAM "GRANCOTTO DEL CAVALIERE" HIGH QUALITY

COD. 604

PEZZATURA: CIRCA 8.200/9.000 g	WEIGHT: APPROX. 8.200/9.000 g
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



PROSCIUTTO COTTO "GRANCOTTO SUPREMO" COOKED HAM "GRANCOTTO SUPREMO"

COD. 631

PEZZATURA: CIRCA 8.000/8.500 g	WEIGHT: APPROX. 8.000/8.500 g
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 120 GG	TOTAL SHELF LIFE: 120 DAYS



PROSCIUTTO COTTO "GRANCOTTO BOLLO BLU" COOKED HAM "GRANCOTTO BOLLO BLU"

COD. 663

PEZZATURA: CIRCA 8.500/9.000 g	WEIGHT: APPROX. 8.500/9.000 g
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 120 GG	TOTAL SHELF LIFE: 120 DAYS



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO COTTO

SOLO DALLE COSCE DI SUINI PROVENIENTI DAI MIGLIORI ALLEVAMENTI TEDESCHI NASCE IL PROSCIUTTO "PRIMULA" DEL CAV. BOSCHI, IL PRIMO PROSCIUTTO STAGIONATO DA COSCIA TEDESCA AD ESSERE PRODOTTO IN AZIENDA GIÀ OLTRE QUARANT'ANNI FA.

MADE ONLY WITH PORK HAUNCHES FROM THE BEST GERMAN FARMS, "PRIMULA" HAM FROM CAV. BOSCHI WAS THE FIRST DRY-CURED HAM PRODUCT TO BE PRODUCED BY THE COMPANY USING GERMAN PORK HAUNCHES OVER 40 YEARS AGO.



PROSCIUTTO COTTO
"GRANCOTTO DEL CAVALIERE"
ALTA QUALITÀ
COOKED HAM
"GRANCOTTO DEL CAVALIERE"
HIGH QUALITY

COD. XXX

PEZZATURA: CIRCA 8.200/9.000 g	WEIGHT: APPROX. 8.200/9.000 g
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



MORTADELLA BOLOGNA IGP | MORTADELLA BOLOGNA PGI

LA MORTADELLA BOLOGNA IGP RAPPRESENTA UNO DEI PIÙ CONOSCIUTI ED APPREZZATI INSACCATI COTTI DELLA SALUMERIA ITALIANA. DI PURO SUINO, DAL CARATTERISTICO COLORE ROSA CON LARDELLI BIANCHI. IL PROFUMO È INTENSO ED ARMONIOSO E SOLO LEGGERMENTE SPEZIATO. DISPONIBILE CON E SENZA PISTACCHI IN DIVERSE PEZZATURE.

MORTADELLA BOLOGNA PGI IS ONE OF THE MOST WELL-KNOWN AND APPRECIATED OF ITALY'S COOKED DELI-MEATS. MADE PURELY FROM PORK, IT IS PINK IN COLOUR WITH WHITE LARDONS. THE AROMA IS INTENSE AND HARMONIOUS, WITH JUST A HINT OF SPICES. AVAILABLE IN VARIOUS SIZES WITH OR WITHOUT PISTACHIOS.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

MORTADELLA BOLOGNA IGP 13 KG CON PISTACCHIO ½ SV **MORTADELLA BOLOGNA PGI 13 KG WITH PISTACHIO ½ VP**

COD. 512

PEZZATURA: CIRCA 13.000 g	WEIGHT: APPROX. 13.000 g
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	CASING: SYNTHETIC CASING
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +8°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +8°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



MORTADELLA BOLOGNA IGP 6 KG ½ SV **MORTADELLA BOLOGNA PGI 6 KG ½ VP**

COD. 519

PEZZATURA: CIRCA 6.000 g	WEIGHT: APPROX. 6.000 g
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	CASING: SYNTHETIC CASING
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +8°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +8°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



MORTADELLA BOLOGNA IGP 6 KG CON PISTACCHIO ½ SV **MORTADELLA BOLOGNA PGI 6 KG WITH PISTACHIO ½ VP**

COD. 514

PEZZATURA: CIRCA 6.000 g	WEIGHT: APPROX. 6.000 g
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	CASING: SYNTHETIC CASING
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +8°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +8°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SALAME MILANO | SALAME MILANO

UN CLASSICO DELLA SALUMERIA ITALIANA. INSACCATO IN BUDELLO COLLATO NATURALE DI GROSSO CALIBRO, LEGATO A MANO E STAGIONATO CIRCA 80 GIORNI!

A CLASSIC IN THE WORLD OF ITALIAN DELI MEATS. THE FILLING IS STUFFED INTO LARGE-DIAMETER NATURAL CASINGS, HAND TIED AND MATURED FOR AT LEAST 80 DAYS!



SALAME MILANO
Ø100 MM BUDELLO NATURALE
SALAME MILANO
Ø100 MM NATURAL CASING

COD. 036

PEZZATURA: CIRCA 3.000/3.500 g	WEIGHT: APPROX. 3.000/3.500 g
INSACCO: BUDELLO COLLATO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

SALAME NAPOLI | SALAME NAPOLI

SI TRATTA DI UNO DEI SALAMI PIÙ VENDUTI NEL NOSTRO PAESE. PER LA SUA PRODUZIONE SI UTILIZZA SOLO CARNE FRESCA DI SUINI PESANTI ITALIANI. SALAME MACINA MEDIA E A FINE STAGIONATURA AFFUMICATO LEGGERMENTE CON TRUCIOLI DI LEGNO DI FAGGIO.

THIS IS ONE OF THE HIGHEST-SELLING SALAMI PRODUCTS IN ITALY. WE ONLY USE THE MEAT OF HEAVY ITALIAN PIGS TO MAKE THIS SALAMI. MEDIUM MINCED AND SEASONED THE MEAT IS LIGHTLY SMOKED USING BEECH WOOD SHAVINGS.

SALAME NAPOLI
Ø 80 MM BUDELLO NATURALE
SALAME NAPOLI
Ø 80 MM NATURAL CASING

COD. 040

PEZZATURA: 0,8 kg	WEIGHT: 0,8 kg
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 60 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 60 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



SALAME UNGHERESE | SALAME UNGHERESE

PER IL NOSTRO SALAME UNGHERESE VENGONO UTILIZZATE SOLO LE MIGLIORI SPALLE E GOLE FRESCHE DI SUINI ITALIANI. L'INSACCO IN BUDELLO NATURALE DI GROSSO CALIBRO, LA LEGATURA A MANO E L'AFFUMICATURA CON LEGNO NATURALE DI FAGGIO NE FANNO UN PRODOTTO DAVVERO STRAORDINARIO.

ONLY THE FINEST FRESH ITALIAN PORK MEATS GO INTO OUR SALAME UNGHERESE. THE PORK IS STUFFED INTO A LARGE DIAMETER NATURAL CASING, HAND TIED AND SMOKED USING NATURAL BEECH WOOD TO CREATE A TRULY SPECIAL PRODUCT.



CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI
SINCE 1922



SALAME UNGHERESE Ø100 MM BUDELLO NATURALE SALAME UNGHERESE Ø100 MM NATURAL CASING

COD. 032

PEZZATURA: CIRCA 3.000/3.500 g	WEIGHT: APPROX. 3.000/3.500 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

SALAME CONTADINO | CONTADINO SALAMI

IL NOME PRENDE SPUNTO DALL'IRREGOLARITÀ DEL BUDELLO NATURALE IN CUI VIENE INSACCATO E DALLA GRANA GROSSA DELLA FETTA. LA LEGATURA, RIGOROSAMENTE FATTA A MANO, E LA STAGIONATURA SUPERIORE AI 70 GIORNI SONO GARANZIA DELLA SUA ARTIGIANALITÀ.

CONTADINO MEANS "PEASANT" OR "FARMER" AND REFERS HERE TO THIS SALAMI'S RUSTIC TEXTURE AND THE ORGANIC SHAPE OF ITS NATURAL CASING. EXCLUSIVELY HAND TIED AND MATURED FOR OVER 70 DAYS, THIS IS A TRULY ARTISANAL PRODUCT.

SALAME CONTADINO BUDELLO NATURALE SALAME CONTADINO NATURAL CASING

COD. 033

PEZZATURA: CIRCA 2.800/3.500 g	WEIGHT: APPROX. 2.800/3.500 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 60 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 60 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SALAME FELINO IGP | FELINO SALAMI PGI

L'UNICO, IL VERO E INIMITABILE SALAME FELINO IGP DEL CAVALIER UMBERTO BOSCHI. UTILIZZIAMO SOLO "TRITO DI BANCO", UN TAGLIO PREZIOSO (SE NE TROVA POCO MENO DI 1,5 kg PER MAIALE). UNA VOLTA INSACCATO IN BUELLO DI SUINO RIGOROSAMENTE NATURALE (IL COSIDDETTO "GENTILE" O "CULARE"), IL SALAME È LEGATO A MANO CON SPAGO IN FIBRA NATURALE E STAGIONATO LENTAMENTE IN AMBIENTI TRADIZIONALI.

THE ONE AND ONLY FELINO SALAMI PGI FROM CAVALIER UMBERTO BOSCHI. WE USE ONLY "TRITO DI BANCO", A HIGH-QUALITY CUT OF MEAT (LESS THAN 1,5 kg AVAILABLE PER PIG). ONCE FILLED IN NATURAL PORK CASING (THE SO-CALLED "GENTILE" OR "CULARE" CASING), THE SALAMI IS HAND-TIED WITH NATURAL-FIBRE STRING AND SLOWLY CURED IN TRADITIONAL CHAMBERS.

SALAME FELINO IGP CULARE BUELLO NATURALE SALAME FELINO PGI CULARE NATURAL CASING

COD. 001

PEZZATURA: CIRCA 800/1.000 g	WEIGHT: APPROX. 800/1.000 g
INSACCO: BUELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 45 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 45 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



SALAME FELINO IGP CULARE BUELLO NATURALE IN ASTUCCIO SALAME FELINO PGI CULARE NATURAL CASING WITH BOX

COD. 001CA

PEZZATURA: CIRCA 800/1.000 g	WEIGHT: APPROX. 800/1.000 g
INSACCO: BUELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 45 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 45 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO ALL'INTERNO DI ASTUCCIO REGALO	PACKAGING: PACKED INSIDE A GIFT BOX
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



SALAME FELINO IGP | FELINO SALAMI PGI



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SALAME FELINO IGP TRONCHETTO BUDELLO NATURALE SALAME FELINO PGI SHORT NATURAL CASING

COD. 005

PEZZATURA: CIRCA 500/600 g	WEIGHT: APPROX. 500/600 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 35 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 35 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



SALAME FELINO IGP GIGANTE CON TAGLIERE BUDELLO NATURALE SALAME FELINO PGI GIANT WITH CUTTING BOARD NATURAL CASING

COD. 010T

PEZZATURA: VARIABILE DA 2.500/3.000 g CIRCA	WEIGHT: APPROX. 2.500/3.000 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: TRA 50 E 60 GG	AVERAGE MATURATION: ON AVERAGE 50 - 60 DAYS
CONFEZIONE: IL SALAME SI PRESENTA UNITO AD UN TAGLIERE DI LEGNO (DIMENSIONI CM 125 X 8,5 X 1,7 (H))	PACKAGING: THE PRODUCT INCLUDES A CHOPPING BOARD (CM 125 X 8,5 X 1,7 (H))
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SALAME FELINO IGP | FELINO SALAMI PGI

SALAME FELINO IGP PELATO IN TRANCI SV SALAME FELINO PGI PEELED, IN PIECES, VP

COD. 009

PEZZATURA: CIRCA 300/400 g NELLA VERSIONE A PESO VARIABILE, 350 g IN QUELLA A PESO FISSO	WEIGHT: APPROX. 300/400 g IN THE VARIABLE-WEIGHT FORMAT; 350 g IN THE FIXED-WEIGHT FORMAT
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 50 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 50 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



SALAME FELINO IGP PELATO IN TRANCI SV PESO FISSO CON TAGLIERE SALAME FELINO PGI PEELED, IN PIECES, VP, FIXED WEIGHT WITH CUTTING BOARD

COD. 009FTE

PEZZATURA: PESO FISSO 350 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 350 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 50 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 50 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA. IL SALAME SI PRESENTA IN CONFEZIONE REGALO, UNITO AD UN TAGLIERE DI LEGNO DI TIGLIO MASSELLO	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER. THE PRODUCT IS SOLD WITH A CHOPPING BOARD
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



STROLGHINO | STROLGHINO

LO STROLGHINO È IL PIÙ TRENDY TRA I SALAMI PARMENSI, PERFETTO PER GLI APERITIVI. È UN SALAMETTO DI PICCOLE DIMENSIONI, OTTENUTO UTILIZZANDO PARTE DELLE RIFILATURE MAGRE DELLA CULATTA E AVVOLTO IN CARTA PAGLIA A FINE STAGIONATURA PER PRESERVARNE LA SUA TRADIZIONALE MORBIDEZZA!

STROLGHINO IS PARMA'S "TRENDIEST" SALAMI, PERFECT FOR APERITIFS. IT IS A SMALL SALAMI MADE WITH LEAN TRIMMINGS OF CULATTA AND WRAPPED IN STRAW PAPER UNTIL THE END OF THE MATURATION PROCESS TO PRESERVE THE TRADITIONAL SOFT TEXTURE OF THE MEAT.



CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI
SINCE 1922

STROLGHINO IN ATP BUDELLO NATURALE (1 VASSOIO DA 5 PZ) STROLGHINO IN MAP NATURAL CASING (1 TRAY WITH 5 PC)

COD. 026

PEZZATURA: CIRCA 200 g	WEIGHT: APPROX. 200 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 15 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 15 DAYS
CONFEZIONE: VASSOIO IN PET DA 5 PEZZI IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PET TRAY CONTAINING 5 PIECES IN MODIFIED-ATMOSPHERE PACKS
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



STROLGHINO IN ATP BUDELLO NATURALE PESO FISSO (SINGOLO) STROLGHINO IN MAP NATURAL CASING, FIXED WEIGHT (SINGLE PIECE)

COD. 026FP

PEZZATURA: PESO FISSO 190 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 190 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 15 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 15 DAYS
CONFEZIONE: DA 1 PEZZO, IN BUSTA CON L'AUSILIO DI ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: 1 PIECE IN A MODIFIED-ATMOSPHERE POUCH
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

STROLGHINO | STROLGHINO

STROLGHINO PELATO ½ SV
PESO FISSO
STROLGHINO PEELED ½ VP
FIXED WEIGHT

COD. 026SV

PEZZATURA: PESO FISSO 200 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 200 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 20 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 20 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA.	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER.
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



STROLGHINO PELATO ½ SV
PESO FISSO CON TAGLIERE
STROLGHINO PEELED ½ VP
FIXED WEIGHT WITH CUTTING BOARD

COD. 026TE

PEZZATURA: PESO FISSO 200 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 200 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 20 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 20 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE E AVVOLTO CON CARTA PAGLIA. IL SALAME SI PRESENTA UNITO AD UN TAGLIERE DI LEGNO DI TIGLIO MASSELLO.	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP, THEN IN STRAW PAPER. THE PRODUCT IS SOLD WITH A CHOPPING BOARD.
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



BOCCONCINI DI SALAME | BOCCONCINI DI SALAME

IL MODO DI DIRE "UNO TIRA L'ALTRO" NON È MAI STATO COSÌ AZZECCATO.
I BOCCONCINI SONO SALAMINI MIGNON DAL PROFUMO SPEZIATO E DAL SAPORE
STUZZICANTE.

THE EXPRESSION "MOREISH" HAS NEVER BEEN MORE APT.
BOCCONCINI ARE DELICIOUS SALAMI "BITES" WITH A SPICY AROMA AND
TANTALISING FLAVOUR.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

**BOCCONCINI DI SALAME IN ATP
BUDELLO NATURALE (3 COROLLE DA 8 SALAMINI)**
BOCCONCINI DI SALAME IN MAP
NATURAL CASING (3 STRINGS WITH 8 SAUSAGES EACH)

COD. 027

PEZZATURA: CIRCA 50 g OGNI BOCCONCINO; CIRCA 400 g UNA COROLLA DA 8 PEZZI	WEIGHT: APPROX. 50 g PER BOCCONCINO; APPROX. 400 g PER STRING OF 8 PIECES
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 15 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 15 DAYS
CONFEZIONE: BUSTA CONTENENTE 3 COROLLE DA 8 BOCCONCINI	PACKAGING: POUCH CONTAINING 3 STRINGS OF 8 BOCCONCINI
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



SALAMETTI | SALAMETTI

STUZZICANTI SALAMETTI PELATI E CONFEZIONATI SOTTOVUOTO IN UN ELEGANTE
ASTUCCIO DA DUE PEZZI.

TWO PIECES OF TANTALISING SMALL SALAMI DERINDED AND VACUUM PACKED
IN AN ELEGANT POUCH.

**SALAMETTI
BUDELLO NATURALE PESO FISSO SV
(PRODOTTO SOLO SU ORDINAZIONE)**
**SALAMETTI
NATURAL CASING, FIXED WEIGHT VP
(PRODUCED ONLY UPON ORDER)**

COD. 027BF

PEZZATURA: PESO FISSO 300 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 300 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 20 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 20 DAYS
CONFEZIONE: ASTUCCIO IN CARTONCINO CONTENENTE 2 SALAMETTI PELATI E CONFEZIONATI SOTTOVUOTO DA 150 g CIASCUNO	PACKAGING: CARDBOARD POUCH CONTAINING 2 PEELED AND VACUUM-PACKED SALAMETTI WEIGHTING 150 g EACH
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



**PRODOTTO
SOLO SU
ORDINAZIONE**



SALAME ABRUZZESE | SALAME ABRUZZESE

IL SALAME ABRUZZESE, DALLA CARATTERISTICA FORMA PIATTA E DAL GUSTO DOLCE, È UN SALAME TIPICO DEL CENTRO ITALIA. PRODOTTO UTILIZZANDO SOLAMENTE CARNI MAGRE SELEZIONATE MACINATE FINEMENTE.

SALAME ABRUZZESE HAS A CHARACTERISTIC FLAT SHAPE AND SWEET TASTE. TYPICAL SALAMI OF CENTRAL ITALY, IT IS PRODUCED USING ONLY FINELY GROUND SELECTED LEAN MEATS.



SALAME ABRUZZESE SV SALAME ABRUZZESE VP

COD. 038E

PEZZATURA: CIRCA 450 g	WEIGHT: APPROX. 450 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 30 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 30 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE
TMC TOTALE: 105 GG	TOTAL SHELF LIFE: 105 DAYS

SPIANATA PICCANTE | SPIANATA PICCANTE

TIPICO DEL SUD ITALIA, LA SPIANATA PICCANTE È UN PRODOTTO RICONOSCIBILE PER LA CARATTERISTICA FORMA PIATTA. REALIZZATO CON CARNI MAGRE SELEZIONATE E DAL GUSTO PICCANTE CHE LO RENDE IDEALE COME INGREDIENTE PER PIZZA E NON SOLO.

TYPICAL SOUTHERN PRODUCT, SPIANATA PICCANTE IS RECOGNISABLE FOR ITS FLAT SHAPE. MADE WITH SELECTED LEAN MEAT AND WITH A SPICY TASTE THAT MAKES IT THE IDEAL INGREDIENT FOR PIZZA AND OTHER RECIPES.



SPIANATA PICCANTE SV SPIANATA PICCANTE VP

COD. 048E

PEZZATURA: CIRCA 2.600 g	WEIGHT: APPROX. 2.600 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 60 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 60 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE
TMC TOTALE: 105 GG	TOTAL SHELF LIFE: 105 DAYS

VENTRICINA | VENTRICINA

LA VENTRICINA È UN TIPICO SALAME PICCANTE DEL CENTRO ITALIA, CARATTERIZZATO DA MACINATURA MEDIA UNIFORME E DAL COLORE ROSSO ACCESO.

VENTRICINA IS A TYPICAL HOT AND SPICY SALAMI FROM CENTRAL ITALY, CHARACTERISED BY ITS MEDIUM AND UNIFORM GRINDING AND BY ITS BRIGHT RED COLOUR.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

VENTRICINA SV VENTRICINA VP

COD. 049E

PEZZATURA: CIRCA 2.600 g	WEIGHT: APPROX. 2.600 g
INSACCO: BUDELLO SINTETICO	CASING: SYNTHETIC CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 60 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 60 DAYS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE
TMC TOTALE: 105 GG	TOTAL SHELF LIFE: 105 DAYS



COPPA DI PARMA IGP | COPPA DI PARMA PGI

LA COPPA DI PARMA IGP È UNO DEI SALAMI DI PUNTA DELL'ARTE NORCINA PARMENSE. COME SI INTUISCE DAL NOME, LA PARTE DEL MAIALE UTILIZZATA È LA "COPPA" E CIOÈ LA PORZIONE MUSCOLARE VICINA AL COLLO, INSACCATA TRADIZIONALMENTE IN UN BUDELLO NATURALE DI BOVINO.

COPPA DI PARMA PGI IS A PRIME EXAMPLE OF PARMA'S TRADITION OF SPECIALITY PORK PRODUCTS. THE NAME "COPPA" COMES FROM THE MUSCULAR CUT CLOSE TO THE NECK OF THE PIG, TRADITIONALLY STUFFED IN A NATURAL BEEF CASING.

COPPA DI PARMA IGP PELATA SV COPPA DI PARMA PGI VP PEELED

COD. 205

PEZZATURA: CIRCA 1.600/2.000 g	WEIGHT: APPROX. 1.600/2.000 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS
CONFEZIONE: AVVOLTA IN POLYART COLOR ORO E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO	PACKAGING: WRAPPED IN GOLD POLYART PAPER AND VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

COPPA DI PARMA IGP | COPPA DI PARMA PGI



COPPA DI PARMA IGP COPPA DI PARMA PGI

COD. 200

PEZZATURA: CIRCA 1.700/2.200 g	WEIGHT: APPROX. 1.700/2.200 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

COPPA DI PARMA IGP ½ SV COPPA DI PARMA PGI ½ VP

COD. 220

PEZZATURA: CIRCA 800/1.000 g	WEIGHT: APPROX. 800/1.000 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM-PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: +2°C < T < +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

CULATELLO | CULATELLO

IL CULATELLO È CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO COME IL "RE DEI SALUMI". PER FARLO SI LAVORA LA STESSA PARTE DEL MAIALE UTILIZZATA PER IL PROSCIUTTO, OVVERO LA COSCIA, MA SOLAMENTE NELLA PARTE PIÙ NOBILE, LA CULATTA. VIENE SALATO A MANO, INSACCATO IN UNA VESCICA NATURALE DI SUINO E LEGATO SEMPRE A MANO IN MODO TALE DA CONFERIRGLI LA CLASSICA FORMA A "GOCCIA".

CULATELLO IS KNOWN THE WORLD OVER AS THE "KING" OF ALL COLD CUTS. WE TAKE THE SAME PART OF THE PIG THAT IS USED TO MAKE HAM (I.E. THE HAUNCH) BUT SELECT ONLY THE TOP-QUALITY CUT KNOWN AS THE "CULATTA" TO MAKE CULATELLO. THE MEAT IS HAND-SALTED, STUFFED IN A NATURAL PORK BLADDER AND HAND-TIED TO CREATE ITS CLASSIC PEAR SHAPE.



CULATELLO TRADIZIONALE CULATELLO TRADIZIONALE

COD. 460

PEZZATURA: CIRCA 3.800/4.500 g	WEIGHT: APPROX. 3.800/4.500 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 10 MESI	AVERAGE MATURATION: APPROX. 10 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

CULATELLO TRADIZIONALE ½ SV
CULATELLO TRADIZIONALE ½ VP

COD. 461

PEZZATURA: CIRCA 1.800/2.200 g	WEIGHT: APPROX. 1.800/2.200 g
INSACCO: BUDELLO NATURALE	CASING: NATURAL CASING
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 10 MESI	AVERAGE MATURATION: APPROX. 10 MONTHS
CONFEZIONE: CONFEZIONATO SOTTOVUOTO IN INVOLUCRO PLASTICO TRASPARENTE	PACKAGING: VACUUM-PACKED IN A TRANSPARENT PLASTIC WRAP
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



**CULATELLO TRADIZIONALE
PELATO SV**
**CULATELLO TRADIZIONALE
VP PEELED**

COD. 463

PEZZATURA: CIRCA 3.700/4.400 g	WEIGHT: APPROX. 3.700/4.400 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 10 MESI	AVERAGE MATURATION: APPROX. 10 MONTHS
CONFEZIONE: AVVOLTO IN POLYART COLOR ORO E CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	PACKAGING: WRAPPED IN GOLD POLYART PAPER AND VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



CULATTA | CULATTA

LA CULATTA CON COTENNA "NABUCCO" COMBINA L'OMONIMO TAGLIO PREGIATO CON LA DELICATEZZA DI UNA CONCIA LEGGERMENTE SPEZIATA. SOLO DA COSCE FRESCHE DI SUINI ITALIANI. LA CULATTA CON COTENNA "RIGOLETTO" È INVECE LA VERSIONE RIDOTTA, PRODOTTA UTILIZZANDO COSCE FRESCHE EUROPEE PIÙ PICCOLE.

"NABUCCO" CULATTA WITH RIND COMBINES THE NAMESAKE FINEST MEAT CUT WITH THE DELICACY OF A LIGHTLY SPICED CURING. ONLY FROM FRESH ITALIAN PIG LEGS. "RIGOLETTO" CULATTA WITH RIND IS A MINI VERSION, PRODUCED USING FRESH HAUNCHES FROM SMALLER EUROPEAN PIGS.

CULATTA CON COTENNA "NABUCCO" CULATTA CON COTENNA "NABUCCO"

COD. 467

PEZZATURA: CIRCA 4.500/6.000 g	WEIGHT: APPROX. 4.500/6.000 g
STAGIONATURA MEDIA: NON INFERIORE A 10 MESI	AVERAGE MATURATION: NO LESS THAN 10 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



CULATTA MIGNON CON COTENNA "RIGOLETTO" CULATTA MIGNON CON COTENNA "RIGOLETTO"

COD. 466

PEZZATURA: CIRCA 3.500/4.200 g	WEIGHT: APPROX. 3.500/4.200 g
STAGIONATURA MEDIA: NON INFERIORE AI 6 MESI	AVERAGE MATURATION: NO LESS THAN 6 MONTHS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE



PANCETTE | PANCETTE

LA PANCETTA PIÙ TRADIZIONALE È QUELLA ARROTOLATA CON COTENNA, DALLA CARATTERISTICA FORMA A CILINDRO E DALLA FETTA ROTONDA CHE SI SCIOLIE IN BOCCA. PER SEMPLICITÀ D'USO È DISPONIBILE ANCHE LA VERSIONE SCOTENNATA. A COMPLETARE LA GAMMA È LA PANCETTA COPPATA SCOTENNATA MAGRISSIMA, OTTENUTA AVVOLGENDO SOLO LE PARTI MAGRE DI DUE PANCETTE ATTORNO AD UNA COPPA FRESCA.

THE MOST TRADITIONAL PANCETTA IS THE ONE ROLLED AND WITH RIND, WITH ITS CHARACTERISTIC CYLINDRICAL SHAPE AND ROUND SLICES THAT MELT IN THE MOUTH. FOR CONVENIENCE, A DERINDED VERSION IS ALSO AVAILABLE. A DERINDED PANCETTA COPPATA MAGRISSIMA, MADE BY WRAPPING THE LEAN CUTS FROM TWO PANCETTAS AROUND A FRESH COPPA, COMPLETES THE RANGE.



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922



**PANCETTA ARROTOLATA
CON COTENNA**
**PANCETTA ARROTOLATA
WITH RIND**

COD. 300

PEZZATURA: CIRCA 4.000/4.500 g	WEIGHT: APPROX. 4.000/4.500 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

**PANCETTA ARROTOLATA
SCOTENNATA**
**PANCETTA ARROTOLATA
WITHOUT RIND**

COD. 310

PEZZATURA: CIRCA 3.800/4.200 g	WEIGHT: APPROX. 3.800/4.200 g
STAGIONATURA MEDIA: NON MENO DI 90 GIORNI	AVERAGE MATURATION: NOT LESS THAN 90 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

**PANCETTA COPPATA "MAGRISSIMA"
SCOTENNATA**
**PANCETTA COPPATA "MAGRISSIMA"
WITHOUT RIND**

COD. 370

PEZZATURA: CIRCA 5.000/5.500 g	WEIGHT: APPROX. 5.000/5.500 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS
CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE IN A COOL PLACE

**PANCETTA ARROTOLATA
CON COTENNA ½ SV**
**PANCETTA ARROTOLATA
WITH RIND ½ PV**

COD. 301

PEZZATURA: CIRCA 2.000/2.200 g	WEIGHT: APPROX. 2.000/2.200 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 120 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 120 DAYS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

**PANCETTA ARROTOLATA
SCOTENNATA ½ SV**
**PANCETTA ARROTOLATA
WITHOUT RIND ½ VP**

COD. 311

PEZZATURA: CIRCA 1.800/2.100 g	WEIGHT: APPROX. 1.800/2.100 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 90 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 90 DAYS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS

**PANCETTA COPPATA "MAGRISSIMA"
SCOTENNATA ½ SV**
**PANCETTA COPPATA "MAGRISSIMA"
WITHOUT RIND ½ SV**

COD. 371

PEZZATURA: CIRCA 2.500/2.700 g	WEIGHT: APPROX. 2.500/2.700 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 80 GG	AVERAGE MATURATION: APPROX. 80 DAYS
CONFEZIONE: SOTTOVUOTO	PACKAGING: VACUUM PACKED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 180 GG	TOTAL SHELF LIFE: 180 DAYS



SPECK | SPECK

TIPICO PRODOTTO DEL TIROLO, LO SPECK È UN PRODOTTO DI SALUMERIA OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE DELLA COSCIA DEL MAIALE, CARATTERIZZATO DA UNA LEGGERA AFFUMICATURA. CON ORIGINI Povere CONTADINE E NATO DALLA NECESSITÀ DI CONSERVARE LA CARNE NEL TEMPO, LO SPECK È OGGI UNA PRELIBATEZZA RICONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO.

TYPICAL PRODUCT OF TYROL, SPECK IS A CURED HAM CHARACTERIZED BY A LIGHTLY SMOKED TASTE. BORN TO PRESERVE MEAT LONGER AND WITH POOR AGRICULTURAL ORIGINS, SPECK IS TODAY A DELICACY RENOWNED ALL OVER THE WORLD.

SPECK ½ SV
SPECK ½ VP

COD. 482

PEZZATURA: CIRCA 2.600 g	WEIGHT: APPROX. 2.600 g
STAGIONATURA MEDIA: 4 MESI	AVERAGE MATURATION: 4 MONTHS
CONFEZIONE: LAMINATO MULTISTRATO	PACKAGING: MULTILAYER LAMINATED
CONSERVAZIONE: CONSERVARE A MASSIMO +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE AT MAX. +7 °C
TMC TOTALE: 75 GG	TOTAL SHELF LIFE: 75 DAYS



BRESAOLA | BRESAOLA

LA BRESAOLA È UN SALUME DEL NORD ITALIA, FORMATO DA UN PEZZO INTERO DI CARNE DI MANZO SALATA ED ESSICCATA.

BRESAOLA IS A TYPICAL BEEF PRODUCT OF NORTHERN ITALY, PRODUCED FROM A WHOLE PIECE OF MEAT THAT IS SALTED AND THEN CURED.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA
RUSTICA ½ SV
BRESAOLA PUNTA D'ANCA
RUSTICA ½ VP

COD. 861

PEZZATURA: CIRCA 2.400 g/3.200 g	WEIGHT: APPROX. 2.400 g/3.200 g
STAGIONATURA MEDIA: CIRCA 4 MESI	AVERAGE MATURATION: APPROX. 4 MONTHS
CONFEZIONE: IN SACCO TERMORETRAIBILE TRASPARENTE SOTTOVUOTO	PACKAGING: IN VACUUM PACKED SHRINK- WRAPPED TRANSPARENT BAG
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +2°C A +7°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN +2°C AND +7°C
TMC TOTALE: 90 GG	TOTAL SHELF LIFE: 90 DAYS



AFFETTATI | SLICED



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

A CAUSA DEL RITMO FRENETICO DELLE GIORNATE, NEL FRIGORIFERO DI CASA SONO SEMPRE PIÙ PRESENTI LE VASCHETTE DI SALUME PRE-AFFETTATO. LA NOSTRA LINEA È STATA STUDIATA PER DARE AL CONSUMATORE UN LIVELLO DI SERVIZIO DI PRIMA CLASSE: IL CONFEZIONAMENTO AVVIENE IN "ATMOSFERA PROTETTIVA" PER MANTENERE INALTERATO IL PROFUMO E IL SAPORE DEL SALUME E PER CONSENTIRE LA CONSERVAZIONE PER UN LUNGO PERIODO. I SALUMI INTERI CHE UTILIZZIAMO PER PRODURRE LE VASCHETTE SONO GLI STESSI CHE VENDIAMO PER IL BANCO SERVITO: STESSA QUALITÀ E COSTANZA NEL TEMPO. SOLO VASCHETTE PRE-FORMATE CON AFFETTAMENTO A TEMPERATURA POSITIVA E FETTE DISPOSTE A MANO CON LA STESSA CURA CHE USEREBBE IL VOSTRO SALUMIERE DI FIDUCIA.

DUE TO THE FRANTIC PACE OF DAYS, IN THE FRIDGE AT HOME ARE MORE AND MORE PRESENT TRAYS OF PRE-SLICED CURED MEATS. OUR LINE OF PRE-SLICED PRODUCTS HAS BEEN CAREFULLY DESIGNED TO OFFER THE CONSUMER A FIRST-CLASS LEVEL OF SERVICE: OUR PRODUCTS ARE PACKAGED IN A "MODIFIED ATMOSPHERE" TO PRESERVE THEIR AUTHENTIC FLAVOUR AND FRAGRANCE AND EXTEND THEIR SHELF LIFE. WE USE THE SAME WHOLE DELI-MEAT PRODUCTS SOLD AT THE DELI COUNTER: SAME LONG-LASTING QUALITY. WE USE ONLY PRE-FORMED TRAYS AND SLICE OUR PRODUCTS AT POSITIVE TEMPERATURE BEFORE ARRANGING THEM IN THE TRAYS BY HAND WITH THE SAME CARE AS YOU WOULD SEE AT YOUR LOCAL DELICATESSEN.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

24 MESI

PARMA HAM PDO

AGED 24 MONTHS

COD. 438RFC

PEZZATURA: PESO FISSO 100 g **WEIGHT: FIXED WEIGHT 100 g**

CONFEZIONE: **PACKAGING:**
VASCHETTA PRE-FORMATA IN **PREFORMED MODIFIED-**
ATMOSFERA PROTETTIVA **ATMOSPHERE TRAY**

CONSERVAZIONE: **STORAGE INSTRUCTIONS:**
CONSERVARE DA +0°C A +4°C **STORE BETWEEN 0°C AND +4°C**

TMC TOTALE: 70 GG **TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS**



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

18 MESI

PARMA HAM PDO

AGED 18 MONTHS

COD. 438FC

PEZZATURA: PESO FISSO 100 g **WEIGHT: FIXED WEIGHT 100 g**

CONFEZIONE: **PACKAGING:**
VASCHETTA PRE-FORMATA IN **PREFORMED MODIFIED-**
ATMOSFERA PROTETTIVA **ATMOSPHERE TRAY**

CONSERVAZIONE: **STORAGE INSTRUCTIONS:**
CONSERVARE DA +0°C A +4°C **STORE BETWEEN 0°C AND +4°C**

TMC TOTALE: 70 GG **TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS**





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

AFFETTATI | SLICED



PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CURED HAM

COD. 453FC

PEZZATURA: PESO FISSO 100 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 100 g
CONFEZIONE: VASCHETTA TERMO-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: THERMO-FORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 70 GG	TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



CULATELLO TRADIZIONALE TRADITIONAL CULATELLO

COD. 465FC

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 80 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 70 GG	TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



ANTIPASTO (SALAME FELINO IGP, COPPA DI PARMA IGP, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO)

ANTIPASTO (SALAME FELINO PGI, COPPA DI PARMA PGI, CURED HAM)

COD. 877FC

PEZZATURA: PESO FISSO 110 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 110 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 70 GG	TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

PROSCIUTTO COTTO **COOKED HAM**

COD. 605FC

PEZZATURA: PESO FISSO 110 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 110 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 35 GG	TOTAL SHELF LIFE: 35 DAYS



PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE **COOKED HAM WITH HERBS**

COD. 607FC

PEZZATURA: PESO FISSO 90 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 40 GG	TOTAL SHELF LIFE: 40 DAYS



FESA DI TACCHINO ARROSTO **ROASTED TURKEY BREAST**

COD. 046FC

PEZZATURA: PESO FISSO 90 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 40 GG	TOTAL SHELF LIFE: 40 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

AFFETTATI | SLICED



MORTADELLA **MORTADELLA**

COD. 525FC

PEZZATURA: PESO FISSO 100 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 100 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 40 GG	TOTAL SHELF LIFE: 40 DAYS



SALAME FELINO IGP **SALAME FELINO PGI**

COD. 018FC

PEZZATURA: PESO FISSO 90 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 70 GG	TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



SALAME MILANO **SALAME MILANO**

COD. 030FC

PEZZATURA: PESO FISSO 90 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 70 GG	TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

SPIANATA PICCANTE **SPIANATA PICCANTE**

COD. 041FC

PEZZATURA: PESO FISSO 90 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 70 GG	TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS



STROLGHINO **STROLGHINO**

COD. 025FC

PEZZATURA: PESO FISSO 90 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 90 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 50 GG	TOTAL SHELF LIFE: 50 DAYS



COPPA DI PARMA IGP **COPPA DI PARMA PGI**

COD. 250PFC

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g	WEIGHT: FIXED WEIGHT 80 g
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C
TMC TOTALE: 70 GG	TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922

AFFETTATI | SLICED



BRESAOLA **BRESAOLA**

COD. 865FC

PEZZATURA: PESO FISSO 90 g	<i>WEIGHT: FIXED WEIGHT 90 g</i>
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	<i>PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY</i>
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	<i>STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C</i>
TMC TOTALE: 70 GG	<i>TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS</i>



PANCETTA COPPATA **PANCETTA COPPATA**

COD. 380FC

PEZZATURA: PESO FISSO 80 g	<i>WEIGHT: FIXED WEIGHT 80 g</i>
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	<i>PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY</i>
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	<i>STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C</i>
TMC TOTALE: 70 GG	<i>TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS</i>



SPECK **SPECK**

COD. 485FC

PEZZATURA: PESO FISSO 100 g	<i>WEIGHT: FIXED WEIGHT 100 g</i>
CONFEZIONE: VASCHETTA PRE-FORMATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA	<i>PACKAGING: PREFORMED MODIFIED- ATMOSPHERE TRAY</i>
CONSERVAZIONE: CONSERVARE DA +0°C A +4°C	<i>STORAGE INSTRUCTIONS: STORE BETWEEN 0°C AND +4°C</i>
TMC TOTALE: 70 GG	<i>TOTAL SHELF LIFE: 70 DAYS</i>



**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
SINCE 1922





**CAVALIER
UMBERTO
BOSCHI**
S I N C E 1 9 2 2

Cav. Umberto Boschi S.p.A.

Via Aldo Moro, 3/A - 43035 Felino - Parma - Italy
export.umbertoboschi.it - info@umbertoboschi.it
T. +39 0521 836724 - F. +39 0521 836933