

UN SACCO DI COSE ANCORA DA FARE, CON PASSIONE
LOTS OF THINGS TO DO AGAIN, WITH PASSION

IL SALUMIFICIO VICENTINO

Con il Salumificio Vicentino, acquisito nel 2017, Bechère accresce la propria offerta inserendo a catalogo la Sopressa Vicentina Dop, gioiello della tradizione gastronomica locale, con un preciso disciplinare di produzione (approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e riconosciuto dall'Unione Europea), nonché un ventaglio di sopresse e salami tipici veneti, che rientrano nei più tipici prodotti della tradizione gastronomica locale.

SALUMIFICIO VICENTINO

Thanks to the acquisition of Salumificio Vicentino in 2017, Bechère increases its offer by adding in its catalog the Sopressa Vicentina Dop, jewel of local gastronomic tradition, with a precise production discipline (approved by the Ministry of Agricultural and Forestry Policies and recognized by the European Union), as well as a wide range of typical Venetian sopressa and salamis, which represent the most typical products of the local gastronomic tradition.

BECHER HOUSE, "OSTERIA & SPACCIO AZIENDALE"

Nell'ottica di espansione del gruppo Bonazza, dal 2016 è stata avviata l'originale realtà di ristorante Bechère House e di Spaccio Bechère, adiacente al salumificio Bechère.

Bechère House è un locale già di successo, dove i clienti assaggiano a chilometro zero le specialità di salumeria Bechère e i piatti più significativi della tradizione culinaria veneta.

Non solo un'osteria dal look "industrial-vintage", ma anche vineria, birreria, affetteria, caffetteria premium. E lo Spaccio Bechère, dove acquistare tanti prodotti freschi e pregiate etichette di vini, olii, birre, pasta, formaggi, salse e creme di verdure. Il luogo ideale dove reperire tutti (o quasi) gli ingredienti utilizzati dalla cucina Bechère House.



BECHER HOUSE, "TAVERN & FACTORY OUTLET"

In the prospect of expansion by Bonazza business group, the original reality of Bechère House restaurant and Bechère Factory Outlet has been started since 2016, in front of Bechère factory.

Bechère House is already a successful restaurant, where guests taste Bechère salami specialties "zero-mile" and the most significant dishes of Venetian cuisine.

Not just an "industrial-vintage" tavern, but also a winery, beer house, pork delicatessen, and premium cafeteria. And Bechère Factory Outlet, where you can buy many fresh products and valuable labels of wines, oils, beers, pasta, cheeses, sauces and vegetable creams. The ideal place to find all (or almost) the ingredients used by Bechère House cuisine.



IL FUTURO

Il radicamento nel territorio è parte integrante della filosofia societaria della famiglia Bonazza e l'azienda Bechère sta operando per accrescere i propri volumi di produzione con ampliamenti – anche strutturali – degli stabilimenti produttivi.

È aperta per il gruppo aziendale anche la prospettiva di investimento su altri importanti marchi e strutture, contribuendo così a creare ulteriori opportunità di mercato, oltre che posti di lavoro, e nuove realtà aziendali.

THE FUTURE

Rooting in the territory is part of the corporate philosophy of Bonazza family and Bechère company is working to increase its production volumes with extensions - even structural - of the production sites.

The business group is also open to the prospect of investing on other important brands and structures, so as to create other market opportunities, as well as jobs, and new business realities.

TUTTO MIO.



Nel Gruppo Bonazza, con orgoglio



Company Profile

Bechère S.p.A.
Via Postumia, 36 - 31050 Ponzano Veneto (TV)
e-mail: info@becher.it
T. +39 0422 9613 - F. +39 0422 967171

Bechère House S.r.l. Osteria & Spaccio Aziendale
Via Roma, 1 - 31050 Ponzano Veneto (TV)
e-mail: info@becherhouse.it - spaccio@becher.it
T. +39 0422 967872 - 0422 961499



L'AZIENDA

Bechère S.p.A.: un'azienda e un brand che si contraddistingue a livello nazionale con le proprie specialità di salumeria ed è ambasciatore all'estero dell'autentico "made in Italy". Oltre 25mila mq di unità produttive nei tre stabilimenti in provincia di Treviso e di Belluno, 80 dipendenti diretti e 50 collaboratori esterni. Numeri importanti che fotografano un gruppo solido e all'avanguardia, che da oltre 50 anni crede nella tradizione ed investe in ricerca e sviluppo.

THE COMPANY

Bechère S.p.A.: a company and a brand that distinguishes itself nationally with its own specialty of cold cuts and is the ambassador abroad of the authentic "made in Italy". Three factories in the province of Treviso and Belluno of over 25 thousand square meters, 80 direct employees and 50 external collaborators. Important numbers photographing a solid and advanced group, which for over 50 years believes in tradition and invests in research and development.

I MERCATI

Oggi più che mai il salumificio Bechère è presente sulla tavola dei Consumatori attraverso i maggiori distributori della Distribuzione Moderna, con l'Horeca e con il dettaglio tradizionale. Una capillare distribuzione di vendita in Italia ma anche in Regno Unito, Germania, Portogallo, Polonia, Slovenia, Repubblica Ceca, Danimarca e Repubblica di Malta. Bechère si è inoltre da poco aperta anche al mercato canadese, una prospettiva di grande potenzialità. Forte dei risultati ottenuti negli ultimi anni, Bechère oggi si annovera tra i salumifici di spicco dell'Italia nord-est, con ottime performance di vendita.

THE MARKETS

Today more than ever Bechère is present on the table of Consumers through major distributors of Modern Distribution, with Horeca and with traditional detail. A widespread sales distribution in Italy but also in the UK, Germany, Portugal, Poland, Slovenia, Czech Republic, Denmark and the Republic of Malta. Bechère has also recently faced the Canadian market, a prospect of great potential. Thanks to the results achieved over the last few years, Bechère is today one of the prominent salumificiers in northeastern Italy, with excellent sales performance.

ATTENZIONE VERSO I PRODOTTI SALUTISTICI

Tutta l'offerta Bechère si caratterizza per l'assenza di glutine, Ogm, derivati del latte e, nei cotti, di polifosfati. Tante le referenze inserite dal 2009 ad oggi nel Prontuario Celiachia.

ATTENTION TO THE HEALTHY PRODUCTS

The entire Bechère offer is characterized by the absence of gluten, Ogm, milk derivatives and, in the cooked products, of polyphosphates. Many references included since 2009 in Celiac Handbook.

LE CERTIFICAZIONI

Nello 2009 l'azienda ha ottenuto la Certificazione B.R.C. - British Retail Consortium - importantissimo riconoscimento internazionale per la sicurezza dei prodotti nei mercati esteri, nonché in quello italiano. Traguardo rinnovato di anno in anno e migliorato nel 2013 con la qualifica della Certificazione I.F.S. - International Food Standard.

THE CERTIFICATIONS

In 2009 the Company obtained the B.R.C Certification - British Retail Consortium - a very important international recognition for the safety of products in foreign markets, as well as the Italian one. Target renewed year after year and improved in 2013 with the qualification of the I.F.S. - International Food Standard

UN'OFFERTA ARTICOLATA

Un vastissimo catalogo e standard qualitativi altissimi, obiettivi che Bechère ha centrato grazie al costante perfezionamento delle ricette, all'ingredienteistica innovativa, agli accorgimenti mirati nelle fasi di lavorazione e alla versatilità dell'offerta (nel formati, nel packaging, ad esempio).

ARTICULATED OFFER

A huge catalog and very high quality standards that Bechère has achieved thanks to the constant refinement of recipes, innovative ingredients, targeted efforts in the processing phases and the versatility of the offer (in sizes, packaging, for example).

PRODOTTI PER OGNI ESIGENZA E DISTRIBUITI IN TUTTI I CANALI

L'accuratezza si riscontra in primis nella selezione delle materie prime e nella tracciabilità: per esempio, nella famiglia dei salami, l'80% della produzione è lavorata con carne italiana. Inoltre le referenze di punta (tipiche locali, salami e sopresse venete e trevigiane) sono prodotte nel rispetto dell'antica ricetta e utilizzano solo budelli naturali. Punta di diamante, ad esempio, è la soppressa trevigiana Bechère - non a caso Bechère è socio fondatore del Consorzio Salumi Veneti, nonché iscritto al Consorzio Cacciatore e all'Associazione Strada del Radicchio. Competenza e varietà in tutte le classi di produzione: Bechère trionfa con il comparto dei salami da taglio, con i prosciutti cotti e i cubetti. Si distingue altresì grazie ai suoi cotti arrostiti, i crudi salati, le pancette, le coppe, lo speck. Ottimo il posizionamento nel comparto Snack.

Quasi tutte le categorie produttive si presentano nel formato intero e nei tagli a metà e a trancio. Tantissimi i prodotti da libero servizio a peso fisso. Scelta strategica anche il recente ingresso nel mondo del Preaffettato.

Negli ultimi anni Bechère ha inoltre diversificato e ottimizzato alcune produzioni, in termini di certificazioni, formati e nuove ricette per progetti con la private label, in particolare nella linea pancetta a cubetti e nei salami da libero servizio.

PRODUCTS FOR EVERY NEED AND DISTRIBUTED IN ALL CHANNELS

Accuracy is found primarily in raw material selection and traceability: for example, in the salami family, 80% of the production is processed with Italian meat. Moreover, the most prestigious references (typical local, as Venetian salami and soppressa) are produced according to the ancient recipe and use only natural casings. The most representative, for example, is Bechère soppressa of Treviso - in fact Bechère is the founding partner of Consortium Venetian Salamis, as well as a member of Cacciatore Consortium and of Radicchio Road Association.

Competence and variety in all classes of production: Becher triumphs with the sector of cutting salamis, cooked hams and with cubes. It is also distinguished by its cooked roasts, salty raw, bacon, coppa, speck. Great positioning in the Snack compartment.

Almost all production categories are in integer format and cuts in half and smaller pieces. Many fixed weight products for free service. Strategic choice even the recent entry into the sector of Pre-sliced.

In the last few years Bechère has also diversified and optimized some productions in terms of certifications, formats and new recipes for projects with the private label, particularly in the line of bacon cube and in the salami for free service.

L'ACQUISIZIONE UNTERBERGER

"Unterberger": la conduzione del sito produttivo di Perarolo di Cadore (Bl) è dal 2013 nelle mani sapienti della famiglia Bonazza che vuole mantenere in vita un grande patrimonio di professionalità e produttività e dare nuovo valore ad un prodotto già di alta qualità, lo Speck del Cadore, ambasciatore di un territorio, Belluno e le sue Dolomiti, senza uguali in termini di produzioni e di bellezze ambientali.

Il lavoro sull'assortimento Unterberger ha recentemente sortito alcune interessanti novità, in special modo la nuova linea degli arrostiti di alta qualità: la novità assoluta Dolomiticus, uno speck arrostito delle Dolomiti; la Domus Aurea, una porchetta alla romana; il Bohemien, un cotto di Praga. E, sempre a marchio Unterberger, la linea alta qualità Wurstel Servalade e Wiener, prodotti di puro suino affumicati con legno di faggio e il Bratwurst, sempre di puro suino.

L'ACQUISIZIONE UNTERBERGER

"Unterberger": the management of the production site of Perarolo di Cadore (Bl) is from 2013 in the capable hands of Bonazza family who wants to keep alive a great patrimony of professionalism and productivity and give new value to an already high quality product, Speck del Cadore, ambassador of a territory, Belluno and its Dolomites, without equal in terms of productions and environmental beauties.

Thanks to the work on the Unterberger range, have been promoted some interesting novelties, in particular the new line of high quality roasts: the absolute novelty of Dolomiticus, a roast speck of the Dolomites; the Domus Aurea, roman porchetta; the Bohemien, Prague cooked ham.

And, always with the Unterberger brand, the high quality line Wurstel Servalade and Wiener, pure pork products smoked with beech wood and Bratwurst, always made of pure pork.



LINEA COTTI ARROSTO



PANCETTA STUFATA S.V.

**PANCETTA STUFATA
INTERA S.V.**
CODICE 075
CODICE EAN 255483
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT



**PANCETTA STUFATA
1/2 S.V.**
CODICE 076
CODICE EAN 266514
PESO 2 kg
IMBALLO 4pz - 8kg
USO BT



**PANCETTA STUFATA
DUO S.V.**
CODICE 176
CODICE EAN 266617
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT



**PANCETTA STUFATA
TRANCIO
letta**
CODICE 074
CODICE EAN 266515
PESO 250 gr
IMBALLO 20pz - 5kg
USO LS

**PANCETTA STUFATA
TRANCIO GR. 400**
CODICE 274
CODICE EAN 266498
PESO 400 gr
IMBALLO 10pz - 4kg
USO LS



LINEA WURSTEL “specialità”



WURSTEL

WEINER 4 PZ GR 200e
CODICE 510C
CODICE EAN 8010131038058
PESO 200 kg
IMBALLO 25pz - 5kg
USO LS



SERVELADE 2 PZ GR. 200e
CODICE 511C
CODICE EAN 8010131038041
PESO 200 kg
IMBALLO 20pz - 4kg
USO LS



BRATWURST 2 PZ GR. 200e
CODICE 512C
CODICE EAN 8010131038034
PESO 200 kg
IMBALLO 20pz - 4Kg
USO LS

novità

LINEA LA CULATTA



GRANFARCITO 1/2 S.V.

**GRANFARCITO
1/2 S.V.**
CODICE 237
CODICE EAN 216225
PESO 3,5 kg
IMBALLO 4pz - 14kg
USO BT



ROAST-BEEF ALL'INGLESE

**ROAST-BEEF
ALL'INGLESE**
CODICE 072
CODICE EAN 266603
PESO 2,5 kg
IMBALLO 2pz - 5kg
USO BT



IL NOSTRO COTTO S.V.

IL NOSTRO COTTO S.V.
CODICE 146
CODICE EAN 255517
PESO 6 kg
IMBALLO 2pz - 12kg
USO BT

**IL NOSTRO COTTO
1/2 S.V.**
CODICE 146A
CODICE EAN 255517
PESO 3,5 kg
IMBALLO 4pz - 14kg
USO BT



IL NOSTRO CRUDO S.V.

IL NOSTRO CRUDO S.V.
CODICE 149
CODICE EAN 266506
PESO 4,5 kg
IMBALLO 3pz - 13,5kg
USO BT

novità



Nel Gruppo Bonazza, con orgoglio



LINEA COTTI



PROSC. COTTO DA VINCI

PROSCIUTTO COTTO
DA VINCI
CODICE 043
CODICE EAN 266525
PESO 8 kg
IMBALLO 2pz - 16kg
USO BT

PROSCIUTTO COTTO
DA VINCI 1/2
CODICE 043A
CODICE EAN 2574429
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT



PROSC. COTTO RUBENS

PROSCIUTTO COTTO
RUBENS
CODICE 053
CODICE EAN 266526
PESO 8,3 kg
IMBALLO 2pz - 16,6kg
USO BT

PROSCIUTTO COTTO
RUBENS 1/4
CODICE 453
CODICE EAN 255530
PESO 2,1 kg
IMBALLO 8pz - 16,8kg
USO BT

PROSCIUTTO COTTO
RUBENS 1/2
CODICE 153
CODICE EAN 255492
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT

PROSCIUTTO COTTO
RUBENS 1/8
CODICE 453A
CODICE EAN 266615
PESO 1 kg
IMBALLO 16pz - 16kg
USO BT



DADINI DI COTTO GR 100e

DADINI DI COTTO
GR 100e
CODICE 593
CODICE EAN 0000080690894
PESO 100 gr
IMBALLO 24pz - 2,4kg
USO LS

DADINI DI COTTO
GR 100e 12P
CODICE 593A
CODICE EAN 80 690894
PESO 100 gr
IMBALLO 12pz - 1,2kg
USO LS

DADINI DI COTTO
GR 200e
CODICE 393
CODICE EAN 8010131090179
PESO 200 gr
IMBALLO 12pz - 2,4kg
USO LS



"IL TOSTO" GR 500e

"IL TOSTO"
GR 500e
CODICE 549
CODICE EAN 8010131090902
PESO 0,5 kg
IMBALLO 12pz - 6kg
USO LS



LINEA COTTI ARROSTO



PORCHETTA TREVIGIANA 1/2 S.V.

PORCHETTA TREVIGIANA
1/2 S.V.
CODICE 152
CODICE EAN 266596
PESO 3,6 kg
IMBALLO 4pz - 14,4kg
USO BT

PORCHETTA TREVIGIANA
INTERA C/OS
CODICE 092
CODICE EAN 266595
PESO 9,5 kg
IMBALLO 1pz - 9,5kg
USO BT



PORCHETTA ROMANESCA 1/2

PORCHETTA ROMANESCA
1/2
CODICE 252
CODICE EAN 266598
PESO 5,5 kg
IMBALLO 2pz - 11kg
USO BT

LINEA COTTI PIU'



PROSC. COTTO GENTILE

PROSC. COTTO GENTILE
CODICE 143
CODICE EAN 266558
PESO 8,5 kg
IMBALLO 2pz - 17kg
USO BT

PROSC. COTTO GENTILE 1/2
CODICE 143A
CODICE EAN 2330383
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT



COTTONATURA

COTTONATURA
CODICE 144
CODICE EAN 255488
PESO 9,5 kg
IMBALLO 2pz - 19kg
USO BT

COTTONATURA 1/2
CODICE 144A
CODICE EAN 2384314
PESO 4,8 kg
IMBALLO 4pz - 19,2kg
USO BT



PROSCIUTTO COTTO DOMINO

PROSCIUTTO COTTO
DOMINO
CODICE 327
CODICE EAN 255539
PESO 8 kg
IMBALLO 2pz - 16kg
USO BT

PROSCIUTTO COTTO
DOMINO 1/2
CODICE 327A
CODICE EAN 255539
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT



PROSCIUTTO COTTO TARVISIUM 1/2

PROSCIUTTO COTTO
TARVISIUM 1/2
CODICE 328A
CODICE EAN 255541
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT



FESA DI TACCHINO ARROSTO

FESA DI TACCHINO
ARROSTO
CODICE 316
CODICE EAN 255534
PESO 3,8 kg
IMBALLO 2pz - 7,6kg
USO BT

FESA DI TACCHINO
ARROSTO 1/2
CODICE 346
CODICE EAN 2549915
PESO 1,9 kg
IMBALLO 2pz - 3,8kg
USO BT



STUBE ARROSTO DI SPECK 1/2 S.V.

STUBE ARROSTO
DI SPECK 1/2 S.V.
CODICE 137
CODICE EAN 266618
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT



"LE PROSCIUTTINE" GR 150e

"LE PROSCIUTTINE"
GR 150e
CODICE 480A
CODICE EAN 0000080678496
PESO 150 gr
IMBALLO 20pz - 3kg
USO LS

"LE PROSCIUTTINE" FORMAGGI
GR 150e
CODICE 481A
CODICE EAN 0000080678625
PESO 150 gr
IMBALLO 20pz - 3kg
USO LS



BECHERINO PROSC.COTTO GR 600e

BECHERINO PROSC.COTTO
GR 600e
CODICE 136
CODICE EAN 8010131090131
PESO 0,6 kg
IMBALLO 6pz - 3,6kg
USO LS



PROSCIUTTO COTTO TRECENTO

PROSCIUTTO COTTO TRECENTO
CODICE 330
CODICE EAN 266494
PESO 8 kg
IMBALLO 2pz -16kg
USO BT



PROSC. COTTO PRAGA

PROSC. COTTO PRAGA
CODICE 040
CODICE EAN 266528
PESO 8,5 kg
IMBALLO 2pz - 17kg
USO BT

PROSC. COTTO PRAGA 1/2 S.V.
CODICE 342
CODICE EAN 255501
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT



PROSC. COTTO ALLA BRACE

PROSC. COTTO ALLA
BRACE
CODICE 141
CODICE EAN 266600
PESO 8 kg
IMBALLO 2pz - 16kg
USO BT

PROSC. COTTO ALLA
BRACE 1/2
CODICE 141A
CODICE EAN 2970219
PESO 3,5 kg
IMBALLO 4pz - 14kg
USO BT



PROSC.COTTO ORO DI PRAGA

PROSC.COTTO ORO DI
PRAGA
CODICE 242
CODICE EAN 255516
PESO 7,5 kg
IMBALLO 2pz - 15kg
USO BT

WURSTEL PURO SUINO
10 PZ KG 1 e

CODICE 671
CODICE EAN 8010131033305
PESO 1 kg
IMBALLO 7 pz - 7 kg
USO LS



WURSTEL POLLO/TACCHINO
10 PZ KG 1 e

CODICE 672
CODICE EAN 8010131033404
PESO 1 kg
IMBALLO 7 pz - 7 kg
USO LS



WURSTEL CON SUINO
10 PZ KG 1 e

CODICE 670
CODICE EAN 8010131033206
PESO 1 kg
IMBALLO 7 pz - 7 kg
USO LS



Salumificio Vicentino®
1960



FASCIA PREMIUM

Unterberger®



WURSTEL PURO SUINO
SOLO CARNI SUINE

WURSTEL PURO SUINO
3 PZ GR.250 e

CODICE 671A
CODICE EAN 8010131033329
PESO 250 gr
IMBALLO 12 pz - 3 kg
USO LS



WURSTEL PURO SUINO
4 PZ GR.100 e

CODICE 671B
CODICE EAN 8010131033343
PESO 100 gr
IMBALLO 25 pz - 2,5 kg
USO LS



WURSTEL POLLO/TACCHINO
SOLO CARNI ITALIANE

WURSTEL POLLO/TACCHINO
3 PZ GR.250 e

CODICE 672A
CODICE EAN 8010131033428
PESO 250 gr.
IMBALLO 12 pz - 3 kg
USO LS



WURSTEL POLLO/TACCHINO
4 PZ GR. 100 e

CODICE 672B
CODICE EAN 8010131033442
PESO 100 gr.
IMBALLO 25 pz - 2,5 kg
USO LS



WURSTEL CON SUINO
VERSATILE ALLO STATO PURO

WURSTEL CON SUINO
3 PZ GR. 250 e

CODICE 670A
CODICE EAN 8010131033220
PESO 250 gr.
IMBALLO 12 pz - 3 kg
USO LS



WURSTEL CON SUINO
4 PZ GR. 100 e

CODICE 670B
CODICE EAN 8010131033244
PESO 100 gr.
IMBALLO 25 pz - 2,5 kg
USO LS



Unterberger®



LINEA SPECK DEL CADORE

SPECK DEL CADORE SCUDO

SPECK DEL CADORE SCUDO INTERO

CODICE 429
CODICE EAN 2672815

PESO 5 kg
IMBALLO 3 pz - 15 kg
USO BT

SPECK DEL CADORE SCUDO 1/2

CODICE 430
CODICE EAN 2477094

PESO 2,5 kg
IMBALLO 6 pz - 15 kg
USO BT

SPECK DEL CADORE SCUDO 1/4

CODICE 430A
CODICE EAN 2499398

PESO 1,2 kg
IMBALLO 4 pz - 4,8 kg
USO LS

SPECK DEL CADORE SCUDO 1/6

CODICE 432
CODICE EAN 2748762

PESO 0,8 kg
IMBALLO 6 pz - 4,8 kg
USO LS

SPECK DEL CADORE SQUADRATO

SPECK DEL CADORE SQUADRATO INTERO

CODICE 435
CODICE EAN 2532587

PESO 5 kg
IMBALLO 3 pz - 15 kg
USO BT

SPECK DEL CADORE SQUADRATO PER AFF.TO

CODICE 440
CODICE EAN 2350647

PESO 5 kg
USO BT

SPECK DEL CADORE AFF.TO GR. 100e

CODICE 428A
CODICE EAN 8058150150016

PESO 100 gr
IMBALLO 12 pz - 1,2 kg
USO LS



COMPANY PROFILE

Lo Speck del Cadore come preziosa realtà alimentare di importanza e di riconoscimento internazionale nell'area dolomitica bellunese. Di questo è stata testimonianza la storia della famiglia **Unterberger**, originaria delle alte terre tirolesi, arrivata in Cadore negli anni trenta a causa delle migrazioni tra le comunità delle Valli Dolomitiche.

E proprio grazie a tali spostamenti vennero favoriti sia gli scambi culturali che l'esperienza lavorativa nelle materie più svariate.

È così che **Luigi Unterberger** ha trasferito tutta la sua esperienza nella lavorazione della carne. Tradizione familiare che si perde nell'antichissimo 1546 con il riconoscimento da parte dell'imperatore Carlo V del blasone

nobiliare per i "servizi" e la "fedeltà" dei fratelli Sigismund e Hannes Unterberger al Sacro Romano Impero con diritto di fregiarsene "ai loro eredi ed agli eredi degli eredi". La conduzione dell'azienda a carattere familiare è dal 2013 nelle mani sapienti della famiglia **Bonazza** che vuole mantenere in vita un grande patrimonio di professionalità e produttività e dare nuovo valore ad un prodotto già di alta qualità, come lo **Speck Unterberger**, affinché diventi ambasciatore di un territorio, Belluno e le sue Dolomiti, senza uguali in termini di produzioni e di bellezze ambientali.

Lo speck cadorino è infatti inserito dal 1999 tra i **Prodotti Tradizionali Veneti**, per la sua personalità e unicità che lo fanno apprezzare in Italia e nel mondo come uno dei gioielli dell'agroalimentare del Veneto.

Unterberger®



LINEA COTTI ARROSTI SPECIALITA'

DOLOMITICUS

LO SPECK ARROSTO DELLE DOLOMITI

CODICE 950
CODICE EAN 2476515

PESO 4 kg
IMBALLO 2 pz - 8 kg
USO BT



DOMUS AUREA

LA PORCHETTA ALLA ROMANA

CODICE 952
CODICE EAN 2693743

PESO 6,5 kg
IMBALLO 2 pz - 13 kg
USO BT



BOHEMIEN

IL COTTO DI PRAGA

BOHEMIEN IL PROSCIUTTO COTTO PRAGA

CODICE 942
CODICE EAN 2485856

PESO 8,2 kg
IMBALLO 2 pz - 16,4 kg
USO BT

BOHEMIEN IL PROSCIUTTO COTTO PRAGA 1/2

CODICE 942A
CODICE EAN 2485856

PESO 4 kg
IMBALLO 4 pz - 16 kg
USO BT



SPECK UNTERBERGER Le Fasi Produttive
Il prodotto "Speck del Cadore" rientra nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali emanato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali giunto alla tredicesima revisione del 12.06.2013. Lo Speck viene interamente realizzato e confezionato presso lo stabilimento di **Perarolo di Cadore**, la produzione segue a regola d'arte la tradizione, senza alcun passaggio meccanico.

La materia prima impiegata rimane la coscia Olandese (quartino con osso peso kg10+) disossate e rifilate (dette baffe) raggiungono un peso di circa 7 kg in maniera da ottenere un prodotto finito stagionato di circa 5 kg.

All'arrivo le cosce vengono controllate una ad una (consistenza del grasso, la

parte magra che risulti priva di smagliature e strappi muscolari, la cotenna che sia priva di setole ecc... e infine anche il PH). Finita la selezione della materia prima, il prodotto passa alla **salagione con metodo a "secco"**, la baffle viene massaggiata e salata a mano e poi posta in file da tre sopra dei carrelli di acciaio, in questa prima fase viene utilizzato il 70% della concia con un'incidenza del sale di circa 3,6/3,7 e con una percentuale maggiorata del +20% anche nella concia poiché rispetto al metodo classico di salagione comporta una maggiore dispersione. Dopo circa una settimana si aggiunge il rimanente 30% della concia con ulteriore massaggio a mano delle baffe, con questa tecnica si evita qualsiasi tipo di stress alla carne. Terminata la fase di salagione/massaggio si passa all'**asciugatura e infine**

Unterberger®



LINEA WURSTEL SPECIALITA'

SERVELADE

2 pz GR 200e

WÜRSTEL DI PURO SUINO
AFFUMICATI CON LEGNO DI FAGGIO

CODICE 511
CODICE EAN 8058150150061

PESO 200 gr
IMBALLO 20 pz - 4 kg
USO LS



WIENER

4 pz GR 200e

WÜRSTEL DI PURO SUINO
AFFUMICATI CON LEGNO DI FAGGIO

CODICE 510
CODICE EAN 8058150150054

PESO 200 gr
IMBALLO 25 pz - 5 kg
USO LS



BRATWÜRST

WÜRSTEL DI PURO SUINO

CODICE 512
CODICE EAN 8058150150078

PESO 200 gr
IMBALLO 20 pz - 4 kg
USO LS



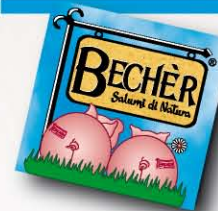
all'affumicatura, eseguita "a freddo", e prevede la combustione di legna di faggio, addizionato di foglie di alloro e bacche di ginepro capaci di conferire allo speck aroma, gusto e sapore tipici del prodotto stesso. L'alimento viene riscaldato ad una temperatura compresa tra i 20 °C e i 45 °C, e una durata del trattamento più breve, per circa 6 ore per ottenere un prodotto più dolce. L'affumicatura a freddo avviene in smoker a camera separata, cioè il luogo dove avviene l'affumicatura si trova fisicamente separato dalla sorgente di fumo (e di calore) e collegato ad essa tramite tubazioni.

Dopo l'affumicatura, le baffe vengono fatte **stagionare** per circa 16/18 settimane in ambienti dotati di sistemi di ventilazioni adatti a sfruttare al meglio le correnti di aria fresche, asciutte e ricche di ossigeno che caratterizzano il

microclima tipico delle Dolomiti.

Si formano così in maniera naturale muffe e lieviti, che conferiscono a ciascuno speck un gusto particolare, rendendolo tipico di quel territorio, di quella zona di produzione; Le Dolomiti.

Al termine di tutte le fasi produttive, Lo Speck del Cadore sarà pronto da degustare avrà, il colore rosato tendente al rosso con le parti grasse ben circoscritte, il gusto tipico, delicato con profumo dolce e leggermente affumicato.



LINEA DADINI DI ALTA QUALITA'

DADINI DI PANCETTA ITALIANA

100% CARNE ITALIANA

DADINI DI PANCETTA DOLCE ITALIANA GR. 90e

CODICE 590I
CODICE EAN 8010131033916

PESO 90 gr
IMBALLO 12 pz - 1,08 kg
USO LS



DADINI DI PANCETTA AFFUMICATA ITALIANA GR.90e

CODICE 591I
CODICE EAN 8010131033190

PESO 90 gr
IMBALLO 12 pz - 1,08 kg
USO LS



INFORMAZIONI UTILI

- SENZA DERIVANTI DAL LATTE, SENZA GLUTINE
- LA CARNE PROVIENE DA SUINI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA
- GLI ALLEVAMENTI SELEZIONATI PER FORNIRE LA MATERIA PRIMA SONO IN GRADO DI RILASCIARE, PER OGNI LOTTO, UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI IL RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI ANIMAL WELFARE

CUOR DI PANCETTA

MENO SALE PIÙ GUSTO

CUOR DI PANCETTA DOLCE GR. 150e

CODICE 490
CODICE EAN 8010131090599

PESO 150 gr
IMBALLO 12 pz - 1,08 kg
USO LS



CUOR DI PANCETTA AFFUMICATA GR. 150e

CODICE 491
CODICE EAN 8010131090551

PESO 150 gr
IMBALLO 12 pz - 1,08 kg
USO LS



INFORMAZIONI UTILI

- -30% DI SALE RISPETTO ALLA LINEA TRADIZIONALE DI PANCETTA BECHER
- SOLO AROMI NATURALI
- SENZA DERIVANTI DEL LATTE, SENZA GLUTINE
- AFFUMICATURA NATURALE

Salumificio Vicentino[®]
1960

Unterberger[®]



PIACERE DI ESSERE
1968
bonazza


GRAN MARCA



Borgo Italia



Bechèr S.p.A.

Via Postumia, 36 - 31050 Ponzano Veneto (TV)

e-mail: info@becher.it

T. +39 0422 9613 - F. +39 0422 967171



GRUPPO BONAZZA



IL GUSTO DEI SALUMI. DAL 1955.

Quella del Gruppo Bonazza è la storia di una famiglia con una lunga tradizione di bontà.

In nome di una qualità che non accetta compromessi, le aziende del Gruppo offrono a tutti i consumatori un assortimento completo di alta salumeria, ricco di specialità buone e naturali, capace di far assaporare appieno i veri piaceri della vita.



MATERIE PRIME E INGREDIENTI
SELEZIONATI E DI QUALITÀ

CURA ARTIGIANALE
DELLE LAVORAZIONI

SAPORI AUTENTICI E GENUINI



Bechèr S.p.A. - Ponzano Veneto (TV) - info@becher.it

Bonazza S.p.A. - Cà Noghera Tesserà (VE) - info@bonazza.it

Unterberger - Perarolo di Cadore (BL) - info@unterbergersrl.it

Salumificio Vicentino S.r.l. - Ponzano Veneto (TV) - info@salumificiovicentino.eu



Nel Gruppo Bonazza, con orgoglio

PIACERI... AL CUBO.

Tradizione e innovazione si fondono in una gamma di salumi senza glutine, derivati del latte, OGM e polifosfati aggiunti, attenta alle esigenze dei consumatori di oggi. Con tante specialità, come i gustosi Dadini, sempre pronte per una cucina veloce, sana e saporita.





WÜRSTEL LINEA GOURMET

Accoppiata vincente, i würstel realizzati con carni di puro suino selezionate, ed i würstel a base di pollo e tacchino con carni esclusivamente nazionali.

Versatili e sfiziosi, dalla leggera nota affumicata.

L'eccellenza qualitativa e il sell-out garantito!



Unterberger®



Nel Gruppo Bonazza, con orgoglio

TAGLIATI PER LA BONTÀ.

Unterberger è la testimonianza di una storia inconfondibile: nello speck affumicato del Cadore, che è da sempre la sua specialità, puoi ritrovare tutto il sapore della tradizione. Una promessa di sapore unica che caratterizza anche tutte le altre bontà che sono il fiore all'occhiello di questo marchio antico.



Salumificio Vicentino[®]

1960

SOPRÈSSA VICENTINA: VALORE D.O.P.

La D.O.P., ottenuta dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali e dall'Unione Europea con il Reg. 492 del 2003. Prodotta unicamente a Vicenza, con materia prima esclusivamente locale e il cui processo produttivo è una vera e propria arte antica. Un preciso disciplinare di produzione e il Consorzio di tutela di Vicenza Qualità di uno dei prodotti cardine della tradizione veneta.





100% CARNE ITALIANA



Senza derivati del latte
Senza glutine

Il rispetto della normativa
in materia di Animal Welfare

MENO SALE E PIÙ GUSTO



Il cuore di tutta la pancetta:
la selezione della migliore pancetta,
per una specialità eccellente
nutrizionalmente corretta



LINEA PREMIUM

SOLO CARNI ITALIANE



SOLO CARNI SUINE



VERSATILI ALLO STATO PURO





PROSCIUTTI COTTI DI "ALTA QUALITÀ"

Il pregio nella materia prima – coscia anatomica intera, valore aggiunto di qualità –
e nel processo produttivo –

cottura in stampo su forno a vapore. E solo aromi naturali.

Nella categoria il "CottoNatura" Bechèr, il primo prosciutto cotto "Italiano al 100%",
con esclusivo utilizzo di materia prima di animali nati e allevati in Italia,
secondo precisi disciplinari di produzione.





Nel Gruppo Bonazza, con orgoglio

AFFETTI SPECIALI.

La maestria Bechère trova la sua massima espressione
nei rinomati prodotti di alta salumeria:
tante specialità che fanno tesoro delle antiche ricette della
tradizione italiana, interpretate con gusto e sapienza
per fare riscoprire ogni giorno i piaceri della tavola.



TUTTO MIO.

Tradizioni custodite con gelosia,
bontà da condividere con tutti.





LINEA SALAMI



FRUTTO DI SOLO PROSCIUTTO

FRUTTO DI SOLO PROSCIUTTO
CODICE 090
CODICE EAN 266597
PESO 3,7 kg
IMBALLO 1pz - 3,7kg
USO BT



VENTRICINA ALLA CALABRA PICCANTE

VENTRICINA ALLA CALABRA PICCANTE
CODICE 374
CODICE EAN 255548
PESO 3 kg
IMBALLO 2pz - 6kg
USO BT

VENTRICINA ALLA CALABRA PICCANTE 1/2
CODICE 474
CODICE EAN 2850261
PESO 1,6 kg
IMBALLO 4pz - 6,4kg
USO BT



"TUTTOMIO" SALAMINO GR. 200e

"TUTTOMIO" SALAMINO
CODICE 418A
CODICE EAN 8010131090292
PESO 200 gr
IMBALLO 12pz - 2,4kg
USO LS



SALAMINO ALLA CACCIATORA DOP GR. 160e

SALAMINO ALLA CACCIATORA DOP GR. 160e
CODICE 388
CODICE EAN 8010131090346
PESO 160 gr
IMBALLO 14pz - 2,24kg
USO LS



SALSICCIA PASSITA PICCANTE GR. 300e

SALSICCIA PASSITA PICCANTE GR. 300e
CODICE 405
CODICE EAN 8010131090094
PESO 300 gr
IMBALLO 12pz - 3,6kg
USO LS



"I PIPPI" CLASSICI GR. 100e PZ. 15
CODICE 500A
CODICE EAN 8010131678506
PESO 100 gr
IMBALLO 15pz - 1,5kg
USO LS



"I PIPPI" AFFUMICATI GR. 100e PZ. 15
CODICE 501A
CODICE EAN 0000080678649
PESO 100 gr
IMBALLO 15pz - 1,5kg
USO LS



"I PIPPI" PICCANTI GR. 100e PZ. 15
CODICE 502A
CODICE EAN 0000080678632
PESO 100 gr
IMBALLO 15pz - 1,5kg
USO LS



TUTTO MIO.



Linea Bechère SALAMI



LINEA SALAMI

SALAME VENETO GR. 800



SALAME VENETO GR. 800

CODICE 027
CODICE EAN 266579
PESO 0,8 kg
IMBALLO 6pz - 4,8kg
USO BT

SALAME VENETO C/AGLIO GR. 800

CODICE 127
CODICE EAN 266580
PESO 0,8 kg
IMBALLO 6pz - 4,8kg
USO BT

SALAME VENETO GR. 400



SALAME VENETO GR. 400

CODICE 028
CODICE EAN 0000000266581
PESO 0,4 kg
IMBALLO 14pz - 5,6kg
USO LS

SALAME VENETO C/AGLIO GR. 400

CODICE 128
CODICE EAN 0000000266582
PESO 0,4 kg
IMBALLO 14pz - 5,6kg
USO LS

SOPRESSA TREVIGIANA



SOPRESSA TREVIGIANA

CODICE 026
CODICE EAN 266573
PESO 3,5 kg
IMBALLO 2pz - 7kg
USO BT

SOPRESSA TREVIGIANA C/AGLIO

CODICE 227
CODICE EAN 266574
PESO 3,5 kg
IMBALLO 2pz - 7kg
USO BT

SOPRESSA TREVIGIANA C/FIL.



SOPRESSA TREVIGIANA C/FIL.

CODICE 126
CODICE EAN 266575
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT

SOPRESSA TREVIGIANA C/FIL. 1/2

CODICE 426
CODICE EAN 266496
PESO 2 kg
IMBALLO 4pz - 8kg
USO BT

SOPRESSA TREVIGIANA MIGNON



SOPRESSA TREVIGIANA MIGNON

CODICE 228
CODICE EAN 266584
PESO 1 kg
IMBALLO 4pz - 4kg
USO LS

SOPRESSA TREVIGIANA MIGNON C/FIL

CODICE 226
CODICE EAN 266577
PESO 0,8 kg
IMBALLO 12pz - 9,6kg
USO LS

SOPRESSA VENETA GENTILE



SOPRESSA VENETA GENTILE C/AGLIO

CODICE 380
CODICE EAN 255551
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT

LINEA SALAMI



SALAME UNGHERESE



SALAME UNGHERESE

CODICE 016
CODICE EAN 255502
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT

SALAME UNGHERESE 1/2 S.V.

CODICE 216
CODICE EAN 266586
PESO 2 kg
IMBALLO 4pz - 8kg
USO BT

SALAME UNGHERESE IN ATM

CODICE 516
CODICE EAN 255502
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT

SALAME MILANO



SALAME MILANO

CODICE 017
CODICE EAN 266611
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT

SALAME MILANO 1/2 S.V.

CODICE 217
CODICE EAN 266585
PESO 2 kg
IMBALLO 4pz - 8kg
USO BT

SALAME MILANO IN ATM

CODICE 517
CODICE EAN 266611
PESO 4 kg
IMBALLO 2pz - 8kg
USO BT

SALAME VENETO KG 1,5



SALAME VENETO KG 1,5

CODICE 013B
CODICE EAN 266578
PESO 1,5 kg
IMBALLO 10pz - 15kg
USO BT

SALAME VENETO C/AGLIO 1,5 KG

CODICE 213B
CODICE EAN 266550
PESO 1,5 kg
IMBALLO 10pz - 15kg
USO BT

SALAME NAPOLI



SALAME NAPOLI DA TAGLIO

CODICE 232
CODICE EAN 266523
PESO 2,6 kg
IMBALLO 3pz - 7,8kg
USO BT

SALAME NAPOLI DA TAGLIO IN ATM

CODICE 532
CODICE EAN 255481
PESO 2,6 kg
IMBALLO 3pz - 7,8kg
USO BT

SPIANATA ALLA ROMANA



SPIANATA ALLA ROMANA

CODICE 371
CODICE EAN 255505
PESO 2,4 kg
IMBALLO 3pz - 7,2kg
USO BT

SPIANATA ALLA ROMANA 1/2 S.V.

CODICE 471
CODICE EAN 2596176
PESO 1,3 kg
IMBALLO 4pz - 5,2kg
USO BT

SPIANATA ALLA CALABRA PICCANTE



SPIANATA ALLA CALABRA PICCANTE

CODICE 372
CODICE EAN 255507
PESO 2,6 kg
IMBALLO 3pz - 7,8kg
USO BT

SPIANATA ALLA CALABRA PICCANTE 1/2

CODICE 472
CODICE EAN 2481764
PESO 1,3 kg
IMBALLO 4pz - 5,2kg
USO BT



LARDO

LARDO PANCETTATO ALLA PAVESE

CODICE 382
CODICE EAN 266563
PESO 3,5 kg
IMBALLO 2pz - 7kg
USO BT



LARDO SALATO TRANCIO S.V.

CODICE 160
CODICE EAN 2 66612
PESO 300 gr
IMBALLO 16pz - 4,8kg
USO LS



GUANCIALE ALL'AMATRICIANA

GUANCIALE ALL'AMATRICIANA

CODICE 167
CODICE EAN 266529
PESO 1,3 kg
IMBALLO 3pz - 3,9kg
USO BT

GUANCIALE ALL'AMATRICIANA 1/2 S.V.

CODICE 167A
CODICE EAN 2 66529
PESO 0,7 kg
IMBALLO 6pz - 4,2kg
USO LS

LINEA AFFETTATO

SALAME AFFETTATO GR. 100e



SALAME NOSTRANO AFF.TO GR. 100e

CODICE 713
CODICE EAN 8010131665780
PESO 100 gr
IMBALLO 10pz - 1kg
USO LS



SOPRESSA VENETA AFFETTATA GR. 100e

SOPRESSA VENETA AFF.TA GR. 100e

CODICE 726
CODICE EAN 8010131665735
PESO 100 gr
IMBALLO 10pz - 1kg
USO LS



PANCETTA AFFETTATA GR. 100e

PANCETTA ARROTOLATA AFF.TA GR. 100e

CODICE 769
CODICE EAN 8010131666190
PESO 100 gr
IMBALLO 10pz - 1kg
USO LS

PANCETTA STUFATA AFF.TA GR. 100e

CODICE 775
CODICE EAN 8010131554831
PESO 100 gr
IMBALLO 10pz - 1kg
USO LS

TUTTO MIO.



Nel Gruppo Bonazza, con orgoglio



SALAMI CRUDI STAGIONATI, AFFETTATO

Linea Bechère



LINEA SALAMI CRUDI STAGIONATI



PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA

PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA

CODICE 069
CODICE EAN 266619
PESO 3 kg
IMBALLO 2pz - 6kg
USO BT

PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA 1/2

CODICE 169
CODICE EAN 2476086
PESO 1,5 kg
IMBALLO 4pz - 6kg
USO LS

PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA TRANCIO S.V.

CODICE 168
CODICE EAN 266500
PESO 1 kg
IMBALLO 6pz - 6kg
USO LS



PANCETTA SUPERCOPPATA 1/2 S.V.

PANCETTA SUPERCOPPATA 1/2 S.V.

CODICE 364
CODICE EAN 255544
PESO 2,75 kg
IMBALLO 4pz - 11kg
USO BT

PANCETTA TESA



PANCETTA TESA PEPATA S.V.

CODICE 081
CODICE EAN 266505
PESO 1,5 kg
IMBALLO 6pz - 9kg
USO BT



PANCETTA TESA SALATA S.V.

CODICE 182
CODICE EAN 266502
PESO 1,5 kg
IMBALLO 6pz - 9kg
USO BT



PANCETTA AFFUMICATA STAGIONATA S.V.

PANCETTA AFFUMICATA STAGIONATA S.V.

CODICE 180
CODICE EAN 255482
PESO 1,5 kg
IMBALLO 6pz - 9kg
USO BT



PANCETTA AMBURGO TRANCIO S.V.

CODICE 178
CODICE EAN 0000000266518
PESO 250 gr
IMBALLO 20pz - 5kg
USO LS



LINEA SALAMI CRUDI STAGIONATI



COPPA LEGATA STAGIONATA

COPPA LEGATA STAGIONATA

CODICE 306
CODICE EAN 255518
PESO 1,8 kg
IMBALLO 6pz - 10,8kg
USO BT

COPPA LEGATA STAGIONATA 1/2 S.V.

CODICE 106
CODICE EAN 266491
PESO 0,7 kg
IMBALLO 16pz - 11,2kg
USO LS



LONZINO STAGIONATO 1/2

LONZINO STAGIONATO 1/2

CODICE 108
CODICE EAN 255479
PESO 1,2 kg
IMBALLO 4pz - 4,8kg
USO BT



BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2

CODICE 225
CODICE EAN 277885
PESO 1,5 kg
IMBALLO 4pz - 6kg
USO BT

DADINI AMATRICIANA



DADINI AMATRICIANA GR. 200e

CODICE 390
CODICE EAN 8010131090148
PESO 200 gr
IMBALLO 12pz - 2,4kg
USO LS



DADINI AMATRICIANA GR. 100e

CODICE 590
CODICE EAN 0000080690887
PESO 100 gr
IMBALLO 24pz - 2,4kg
USO LS

DADINI AMATRICIANA GR. 100e 12 pz.

CODICE 590A
CODICE EAN 80 690887
PESO 100 gr
IMBALLO 12pz - 1,2kg
USO LS



DADINI CARBONARA GR. 200e

CODICE 391
CODICE EAN 8010131090155
PESO 200 gr
IMBALLO 12pz - 2,4kg
USO LS



DADINI CARBONARA GR. 100e

CODICE 591
CODICE EAN 0000080690870
PESO 100 gr
IMBALLO 24pz - 2,4kg
USO LS

DADINI CARBONARA GR. 100e 12 pz.

CODICE 591A
CODICE EAN 80 690870
PESO 100 gr
IMBALLO 12pz - 1,2kg
USO LS

DADINI SPECK



DADINI SPECK GR. 80e

CODICE 589
CODICE EAN 0000080695394
PESO 80 gr
IMBALLO 24pz - 1,92kg
USO LS

DADINI SPECK GR. 80e 12 pz.

CODICE 589A
CODICE EAN 80 695394
PESO 80 gr
IMBALLO 12pz - 0,96kg
USO LS



DADINI ARRABBIATA

DADINI ARRABBIATA GR. 100e

CODICE 594
CODICE EAN 80 695400
PESO 100 gr
IMBALLO 24pz - 2,4kg
USO LS

DADINI AMATRICIANA GR. 100e 12 pz.

CODICE 594A
CODICE EAN 80 695400
PESO 100 gr
IMBALLO 12pz - 1,2kg
USO LS

Compatta al taglio,
tenera al palato...
si scioglie in bocca.

I controlli di qualità

Il controllo qualità è rigoroso. Ogni fase, dall'allevamento degli animali fino alle modalità di trasformazione e stagionatura delle carni, è realizzata nel territorio vicentino secondo un **preciso disciplinare di produzione**, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dall'Unione Europea.

A garanzia del rispetto delle norme tecniche previste e della completa tracciabilità del prodotto, l'intero processo di lavorazione è controllato dall'ente terzo **CSQA Certificazioni Srl**, con verifiche che terminano solo dopo l'esame finale di idoneità del prodotto.

Il Consorzio di tutela

Costituito da un gruppo di aziende della filiera produttiva, promosso dall'Associazione Artigiani di Vicenza e dall'Azienda Speciale Vicenza Qualità, è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed incaricato a svolgere le funzioni "...di tutela, di promozione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione", ai sensi dell'art. 14 comma 15 della legge 21 dicembre 1999 n. 526.



Salumificio Vicentino®

1960



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA



**SOPRESSA VICENTINA
DOP KG. 1**

CODICE 860
CODICE EAN 2912868
PESO 1 Kg
IMBALLO 4 pz - 4 kg
USO BT

**SOPRESSA VICENTINA
DOP KG. 3**

CODICE 862
CODICE EAN 2530289
PESO 3 Kg
IMBALLO 2 pz - 6 kg
USO BT

**SALSICCIA ATM
KG. 2**

CODICE 870
CODICE EAN 2613411
PESO 2 Kg
IMBALLO 2 pz - 4 kg
USO BT

**SALAMELLA VASCHETTA
KG. 2**

CODICE 871
CODICE EAN 2853124
PESO 2 Kg
IMBALLO 2 pz - 4 kg
USO BT

**SALAME DE CASA
GR. 700**

CODICE 802
CODICE EAN 2922499
PESO 0,7 Kg
IMBALLO 6 pz - 4,2 kg
USO LS

**SALAME DE CASA
GR. 700 C/AGLIO**

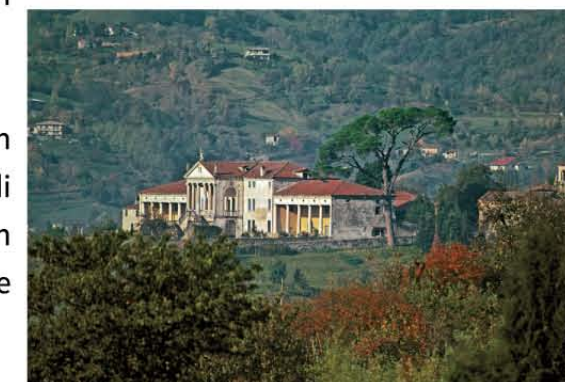
CODICE 803
CODICE EAN 2584023
PESO 0,7 Kg
IMBALLO 6 pz - 4,2 kg
USO LS

Una fetta di piacere.

Soprèssa Vicentina D.O.P.

La Soprèssa Vicentina D.O.P. rientra tra i più significativi prodotti del panorama agroalimentare vicentino.

E' prodotta unicamente in provincia di Vicenza, in un'area compresa tra le Piccole Dolomiti, l'Altopiano di Asiago ed i Colli Berici, ambiente in grado di renderla un salume unico nel gusto e nell'aroma, in cui trovare un'armonia delicata di sapori.



Il processo produttivo, un'arte antica: l'arte antica delle sue fasi produttive, con l'uso sapiente dei tagli di carne di maiale migliori e di quello "segreto" delle spezie, amalgamati insieme per conferire alla Soprèssa Vicentina D.O.P. un sapore delicato ma persistente, al palato leggermente dolce e speziato insieme.

La Denominazione di Origine Protetta: ottenuta dall'Unione Europea con il Reg. 492 del 2003, testimonia l'elevato standard qualitativo di un prodotto fortemente legato al suo territorio di origine, e a cui è stato riconosciuto un valore non solo economico, ma anche storico e culturale da promuovere e tutelare.

**SOPRESSA DE CASA
KG. 1**

CODICE 830
CODICE EAN 2436709
PESO 1 Kg
IMBALLO 4 pz - 4 kg
USO LS

**SOPRESSA DE CASA
KG. 1 C/AGLIO**

CODICE 831
CODICE EAN 2376943
PESO 1 Kg
IMBALLO 4 pz - 4 kg
USO LS

**SOPRESSA DE CASA
KG. 1 1/2 S.V.**

CODICE 837
CODICE EAN 2678087
PESO 0,5 Kg
IMBALLO 6 pz - 3 kg
USO LS

**SOPRESSA DE CASA
KG. 1/2 S.V. C/AGLIO**

CODICE 838
CODICE EAN 2911509
PESO 0,5 Kg
IMBALLO 6 pz - 3 kg
USO LS

**SOPRESSA DE CASA
KG. 3**

CODICE 832
CODICE EAN 2938151
PESO 3 Kg
IMBALLO 2 pz - 6 kg
USO BT

**SOPRESSA DE CASA
KG. 3 C/AGLIO**

CODICE 833
CODICE EAN 2368966
PESO 3 Kg
IMBALLO 2 pz - 6 kg
USO BT



significativa della Soprèssa Vicentina D.O.P., che si è tramandata fino ai giorni nostri.

La materia prima: l'origine della materia prima è esclusivamente locale, con maiali nati e allevati in provincia di Vicenza di cui vengono selezionate le carni più pregiate; in particolare, **assieme al carrè, alla pancetta e alla coppa si utilizza la coscia**, normalmente destinata ai prosciutti: questo rappresenta la peculiarità produttiva più



LINEA SALAMI

SALSICCIA NAPOLI



**SALSICCIA NAPOLI
PICCANTE CURVA GR 320e**
CODICE 301
CODICE EAN 8010131665421
PESO 320 gr
IMBALLO 16pz - 5,12kg
USO LS



**SALSICCIA NAPOLI
PICCANTE CURVA X3 S.V.**
CODICE 424
CODICE EAN 255489
PESO 1,2 kg
IMBALLO 10pz - 12kg
USO LS

**SALSICCIA NAPOLI
PICCANTE CURVA X1 S.V.**
CODICE 174
CODICE EAN 266610
PESO 400 gr
IMBALLO 12pz - 4,8kg
USO LS



**SALSICCIA NAPOLI
PICCANTE LUNGA S.V.**
CODICE 464
CODICE EAN 266541
PESO 1,3 kg
IMBALLO 16pz - 13kg
USO LS



**SALSICCIA DOLCE CURVA
GR 320e**
CODICE 302
CODICE EAN 8010131665438
PESO 320 gr
IMBALLO 16pz - 5,12kg
USO LS



SALAME NAPOLI
CODICE 020
CODICE EAN 255495
PESO 1,5 kg
IMBALLO 6pz - 9kg
USO BT

**SALAME NAPOLI
1/2 S.V.**
CODICE 021
CODICE EAN 255495
PESO 1,3 kg
IMBALLO 12pz - 15,6kg
USO BT



SOPRESSA VENETA
CODICE 326
CODICE EAN 255491
PESO 4 kg
IMBALLO 4pz - 16kg
USO BT

**SOPRESSA VENETA
C/AGLIO**
CODICE 325
CODICE EAN 266593
PESO 4,5 kg
IMBALLO 4pz - 18kg
USO BT

SOPRESSA VENETA
1/2
CODICE 323
CODICE EAN 266545
PESO 2 kg
IMBALLO 4pz - 8kg
USO BT

**SOPRESSA VENETA
C/AGLIO 1/2**
CODICE 305
CODICE EAN -
PESO 2 kg
IMBALLO 4pz - 8kg
USO BT



LINEA SALUMI CRUDI STAGIONATI

PANCETTA AMBURGO



**PANCETTA AMBURGO
1/2 S.V.**
CODICE 179
CODICE EAN 255487
PESO 1,5 kg
IMBALLO 12pz - 18kg
USO BT

**PANCETTA TIPO AMBURGO
S.V.**
CODICE 079
CODICE EAN 266517
PESO 1,5 kg
IMBALLO 12pz - 18kg
USO BT



**PANCETTA CARBONARA
CUBETTI GR 500e**
CODICE 357
CODICE EAN 8010131070010
PESO 500 gr
IMBALLO 16pz - 8kg
USO LS

**PANCETTA CARBONARA
CUBETTI GR 1500e**
CODICE 357B
CODICE EAN 8010131090353
PESO 1,5 kg
IMBALLO 6pz - 9kg
USO LS

SPECK



SPECK INTERO S.V.
CODICE 351
CODICE EAN 266572
PESO 5 kg
IMBALLO 4pz - 20kg
USO BT



SPECK 1/2 S.V.
CODICE 315
CODICE EAN 255513
PESO 2,5 kg
IMBALLO 6pz - 15kg
USO BT

LINEA DADINI

DADINI gr. 200e



**DADINI AMATRICIANA
GR 200e**
CODICE 690
CODICE EAN 8010131090377
PESO 200 gr
IMBALLO 20pz - 4kg
USO LS

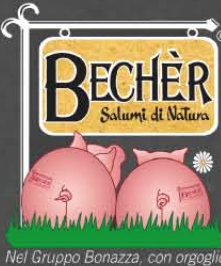


**DADINI CARBONARA
GR 200e**
CODICE 691
CODICE EAN 8010131090353
PESO 200 gr
IMBALLO 20pz - 4kg
USO LS



**DADINI COTTO
GR 200e**
CODICE 693
CODICE EAN 8010131090124
PESO 200 gr
IMBALLO 20pz - 4kg
USO LS

TUTTO MIO.



Linee Tradizioni Venete, Borgo Italia, GranMarca



TRADIZIONI VENETE

LINEA SALAMI

SOPRESSA VENETA



SOPRESSA VENETA
CODICE 010
CODICE EAN 266539
PESO 4,2 kg
IMBALLO 4pz - 16,8Kg
USO BT

SOPRESSA VENETA C/AGLIO
CODICE 211
CODICE EAN 266540
PESO 4,5 kg
IMBALLO 4pz - 18Kg
USO BT

SOPRESSA VENETA 1/2 S.V.
CODICE 310
CODICE EAN 266545
PESO 1,7 kg
IMBALLO 4pz - 6,8Kg
USO BT

SOPRESSA VENETA 1/2 S.V. C/AGLIO
CODICE 410
CODICE EAN 266546
PESO 1,7 kg
IMBALLO 4pz - 6,8Kg
USO BT



SOPRESSA VENETA MINI GR 1000
CODICE 110
CODICE EAN 0000000266543
PESO 1 kg
IMBALLO 10pz - 10Kg
USO LS

SOPRESSA VENETA MINI C/AGLIO GR 1000
CODICE 193
CODICE EAN 0000000266544
PESO 1 kg
IMBALLO 10pz - 10Kg
USO LS

SALAME NOSTRANO



SALAME NOSTRANO GR 400
CODICE 011
CODICE EAN 0000000266547
PESO 400 gr
IMBALLO 30pz - 12Kg
USO LS

SALAME NOSTRANO GR 400 C/AGLIO
CODICE 111
CODICE EAN 0000000266548
PESO 400 gr
IMBALLO 30pz - 12Kg
USO LS



SALAME NOSTRANO GR 800
CODICE 114
CODICE EAN 255498
PESO 800 gr
IMBALLO 12pz - 9,6Kg
USO BT

SALAME NOSTRANO GR 800 C/AGLIO
CODICE 104
CODICE EAN 0000000255484
PESO 800 gr
IMBALLO 12pz - 9,6Kg
USO BT

SALAME NOSTRANO KG 1,5
CODICE 013
CODICE EAN 266578
PESO 1,5 kg
IMBALLO 10pz - 15Kg
USO BT

SALAME NOSTRANO KG 1,5 C/AGLIO
CODICE 213
CODICE EAN 266550
PESO 1,5 kg
IMBALLO 10pz - 15Kg
USO BT



LINEA COTTI

PROSCIUTTO COTTO BRAMANTE



PROSCIUTTO COTTO BRAMANTE
CODICE 042
CODICE EAN 266521
PESO 9 kg
IMBALLO 2pz - 18Kg
USO BT

BORGO ITALIA



LINEA SALAMI

SALAME UNGHERESE



SALAME UNGHERESE

CODICE 015
CODICE EAN 266552
PESO 3,5 kg
IMBALLO 5pz - 17,5Kg
USO BT

SALAME UNGHERESE

1/2 S.V.
CODICE 215
CODICE EAN 266552
PESO 1,8 kg
IMBALLO 10pz - 18Kg
USO BT

SALAME UNGHERESE

GR 350 e ATM
CODICE 398B
CODICE EAN 8010131091015
PESO 350 gr
IMBALLO 14pz - 4,9Kg
USO LS

SALAME MILANO



SALAME MILANO

CODICE 019
CODICE EAN 266551
PESO 3,5 kg
IMBALLO 5pz - 17,5Kg
USO BT

SALAME MILANO

1/2 S.V.
CODICE 219
CODICE EAN 266551
PESO 1,9 kg
IMBALLO 10pz - 19Kg
USO BT

SALAME MILANO

GR 350 e ATM
CODICE 384B
CODICE EAN 8010131090421
PESO 350 gr
IMBALLO 14pz - 4,9Kg
USO LS



GRAN MARCA

LINEA COTTI

PROSCIUTTO COTTO TORRE



PROSCIUTTO COTTO DI SCAMONE TORRE
CODICE 317
CODICE EAN 255535
PESO 6,5 kg
IMBALLO 2pz - 13kg
USO BT

LINEA COTTI ARROSTO

PORCHETTA



PORCHETTA TIPO BRACE

CODICE 352
CODICE EAN 266564
PESO 5,5 kg
IMBALLO 3pz - 16,5kg
USO BT



PORCHETTA TREVISANA 1/2
CODICE 552
CODICE EAN 266598
PESO 3,4 kg
IMBALLO 4pz - 13,6kg
USO BT

PANCETTA STUFATA



PANCETTA STUFATA DOPPIA S.V.

CODICE 276
CODICE EAN 266566
PESO 4,4 kg
IMBALLO 4pz - 17,6kg
USO BT



PANCETTA STUFATA 1/2 S.V.
CODICE 313
CODICE EAN 266508
PESO 2,2 kg
IMBALLO 10pz - 22kg
USO BT