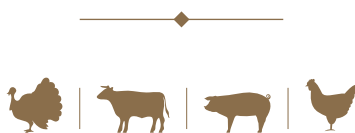




catalogo prodotti





Dal 1956,
una storia che
è bontà per
tradizione

Dal cuore del Trentino-Alto Adige, Segata porta in tavola il gusto alpino del suo ricco assortimento di salumi: prodotti pregiati dall'aroma naturale, grazie al clima di alta montagna.

È in questo contesto unico che si rinnova l'antica arte dei maestri salumai, preparando specialità gastronomiche che sono espressione autentica del territorio e della sua tradizione. Il segreto è la ricetta artigianale,

oltre agli standard qualitativi che caratterizzano le diverse fasi produttive: dalla selezione presso i migliori allevamenti certificati alla lavorazione dei salumi, fino allo stoccaggio e al confezionamento. Per questo i prosciutti e gli insaccati hanno fragranze tanto genuine, apprezzate in Italia e anche all'estero.

Consegniamo ovunque con puntualità e in piena sicurezza, per servire intatto il sapore vellutato dei nostri salumi.



Seit 1956:
eine Geschichte, in der
Gutes Tradition hat

DEU

Direkt aus dem Herzen des Trentino-Südtirol bringt Segata den alpenländischen Geschmack seines vielfältigen Wurstsortiments auf den Tisch: hochwertige Produkte mit natürlichem Aroma, das dem Klima des Hochgebirges zu verdanken ist.

Vor dieser einzigartigen Kulisse pflegen wir das antike Handwerk der Metzgermeister und stellen gastronomische Spezialitäten her, die ein authentisches Zeugnis des Territoriums und seiner Traditionen sind.

Das Geheimnis sind das handwerkliche Rezept und die Qualitätsstandards der verschiedenen Produktionsphasen: von der Auswahl der besten, zertifizierten Viehzuchtbetriebe über die Verarbeitung der Wurstwaren bis hin zu Lagerung und Verpackung.

All dies garantiert das naturbelassene, echte Aroma unserer Schinken und Würste, die sowohl in Italien als auch im Ausland beliebt sind.

Wir liefern überall, pünktlich und unter Einhaltung der Sicherheitsstandards, um unsere Wurstwaren mit ihrem unversehrten samtigen Geschmack auf Ihren Tisch zu bringen.

Since 1956, a
history of excellence
in tradition

ENG

From the heart of Trentino-South Tyrol, Segata brings the authentic taste of Alpine gastronomy to your table with its rich assortment of cold meats: quality products with natural flavours thanks to the high mountain climate.

It is in this unique setting that a modern touch is applied to the ancient craft of master charcutiers, preparing speciality foods that genuinely showcase the region and its traditions.

The secret is in the artisan recipes as well as in the high quality standards that are met throughout all production phases: from sourcing our meats in the best certified farms to processing the cold meats, and to their subsequent storage and packaging. This is why our hams and processed meats have such authentic fragrances, appreciated both in Italy and abroad.

We deliver everywhere timely and safely, making sure that the distinctive velvety taste of our cold meats remains fully intact.

Depuis 1956, une
histoire synonyme de
qualité par tradition

FRA

Segata transmet le goût alpin de son riche assortiment de charcuterie du Trentin/Haut-Adige à la table : des produits de qualité à l'arôme naturel grâce au climat de haute montagne.

C'est dans ce contexte unique que se rénove l'ancien art des maîtres charcutiers, en préparant des spécialités gastronomiques qui sont l'expression authentique du territoire et de sa tradition.

Le secret, c'est la recette artisanale et ce sont les standards qualitatifs qui caractérisent les différentes phases de la production : de la sélection auprès des meilleures éleveurs certifiés à la fabrication des produits, en passant par le stockage et l'emballage. C'est la raison pour laquelle les jambons et la charcuterie ont un arôme naturel, apprécié en Italie comme à l'étranger.

Nous livrons partout avec ponctualité et en toute sécurité, pour conserver la saveur veloutée de nos produits intacte.


♦ SELEZIONE ♦
TRIDENTUM

*Preziose
Bontà®*

*i***CLASSICI**

Linea
Novella®

Soffi di Gusto

Le quattro linee della collezione

Il catalogo Segata si compone di quattro linee: Selezione Tridentum, Preziose Bontà, I Classici e Linea Novella. Dalle specialità premium ai prodotti entry level, i taglieri Segata offrono il gusto ideale per ogni occasione.

The four ranges of our assortment

ENG

Segata offers four different ranges of products: Selezione Tridentum, Preziose Bontà, I Classici and Linea Novella. From premium specialities to entry-level products, the Segata ranges offer the perfect taste for every occasion.

Die vier Produktlinien des Sortiments

DEU

Der Katalog von Segata enthält vier Produktlinien: Selezione Tridentum, Preziose Bontà, I Classici und Linea Novella. Von den hochwertigen Spezialitäten bis hin zu den Produkten der günstigeren Preisklassen sind unsere Wurstwaren stets das Richtige für jeden Geschmack und Anlass.

Les quatre lignes de la collection

FRA

Le catalogue Segata se compose de quatre lignes : Selezione Tridentum, Preziose Bontà, I Classici et Linea Novella. Des spécialités haut de gamme aux produits de base, l'assortiment Segata offre la saveur idéale pour chaque occasion.

Selezione Tridentum

.....



L'esclusiva Selezione Tridentum
racchiude il meglio della collezione, con tutti
i prodotti premium e alcune delle specialità
simbolo di Casa Segata: le sontuose confezioni
col tridente dorato avvolgono queste
prelibatezze, inconfondibili per il
gusto delicato di ogni fetta.

ENG

The exclusive Selezione Tridentum range includes the assortment's top-quality with all the premium products and some of Segata's showcase specialities: sumptuous packages, boasting a golden trident, wrap these delicacies that are unique for the delicate flavour of each slice.

DEU

Die exklusive Linie Selezione Tridentum bietet eine Auswahl der besten Produkte unseres Sortiments – alle Premium-Produkte und auch einige typische Spezialitäten von Segata: Die prächtigen Verpackungen mit dem goldenen Dreizack enthalten Köstlichkeiten mit unvergleichlich delikatem Geschmack, Scheibe um Scheibe.

FRA

La Selezione Tridentum exclusive contient le must de la collection, avec tous les produits haut de gamme et quelques-unes des spécialités symbole de Segata : les somptueux emballages avec le trident doré enveloppent ces délices uniques vu le goût délicat de chaque tranche.

Preziose Bontà



Preziose
Bontà®

Rivestite interamente d'argento, le specialità top di gamma della linea Preziose Bontà si presentano al palato come eleganti sinfonie di aromi perfettamente bilanciati. Sono ricavate da tagli pregiati di prima qualità, e preparate secondo la ricetta della famiglia Segata.

ENG

The silver-wrapped prime specialties of the Preziose Bontà range are an elegant symphony of perfectly balanced aromas to the palate. They are obtained from choice cuts of first quality meats and prepared according to the Segata family original recipes.

DEU

Die hochwertigen, komplett in Silber verpackten Spezialitäten der Linie Preziose Bontà zeichnen sich durch ihre eleganten Geschmacksnoten mit perfekt aufeinander abgestimmten Aromen aus. Diese Wurstwaren werden aus hochwertigen Fleischsorten gewonnen und nach dem Rezept der Familie Segata zubereitet.

FRA

Recouvertes entièrement d'argent, les spécialités haut de gamme de la ligne Preziose Bontà se présentent au palais comme une symphonie élégante d'arômes parfaitement équilibrés. Elles sont obtenues à partir de morceaux de première qualité et préparées selon la recette de la famille Segata.

I Classici

.....

*i*CLASSICI

La linea medium è una vera e propria raccolta di tutti i grandi classici della gastronomia, identificati dai tipici scacchi bianchi e rossi dell'etichetta; sono le specialità che non possono mancare in cucina, per portare in tavola i sapori autentici della tradizione.

ENG

This middle range of products is a collection of all the great classics of our gastronomy and are easily identified by the typical red and white checked labels. These specialities are a must in any kitchen where the authentic tastes of our tradition are served.

DEU

Diese Produktlinie des mittleren Segments ist ein wahrhaftes Konzentrat aller großen Klassiker der Gastronomie. Kennzeichen dieser Spezialitäten, die in keiner Küche fehlen dürfen und den wahren Geschmack der Tradition auf den Tisch bringen, ist das typische weiß-rote Schachmuster auf dem Etikett.

FRA

La ligne medium, que l'on reconnaît aux carreaux blancs et rouges de l'étiquette, regroupe les grands classiques de la gastronomie; ce sont des spécialités incontournables en cuisine pour apporter les saveurs authentiques de la tradition.

Linea Novella



I prodotti entry level della Linea Novella sono specialità versatili con un'ottima resa, per un rapporto qualità prezzo sempre vantaggioso. Ideali per realizzare ricette veloci ma gustose, assecondano le più moderne tendenze della cucina contemporanea.

ENG

The entry level products of the Linea Novella range are versatile specialities with excellent yields and convenient prices. Ideal for quick and tasty recipes, these products are suited to the most modern trends in contemporary cooking techniques.

DEU

Die Einstiegsklasse Linea Novella zeichnet sich durch vielseitige Spezialitäten mit optimaler geschmacklicher Qualität und einem guten Preis-Leistungsverhältnis aus. Diese Produkte eignen sich hervorragend für schnelle, aber geschmackvolle Gerichte und für die modernsten Rezepte der heutigen Küche.

FRA

Les produits de base de la Linea Novella sont des spécialités flexibles avec un bon rendement, pour un rapport qualité/prix toujours avantageux. L'idéal pour réaliser des recettes rapides mais savoureuses, en suivant les tendances les plus modernes de la cuisine contemporaine.

◆ ◆

La sélection exclusive Soffi di Gusto contient les produits idéaux pour une alimentation saine. Certaines des spécialités emblématiques de la Casa Segata à base de poulet et de dinde sont idéales pour ceux qui veulent un produit digeste et léger, sans renoncer au goût.



Bontà per tradizione



12
speck



18
prosciutti cotti



28
specialità cotte al forno



34
würstel e salami cotti tirolesi



40
mortadelle



Bontà per tradizione



46

salami e salsicce stagionate



60

pancette



74

salumeria italiana Segata



66

specialità tipiche del Trentino



Bontà per tradizione



Bontà per tradizione

Speck del Trentino

Più delicati dei crudi affumicati del nord Europa, ma più intensi dei prosciutti mediterranei, gli speck Segata esprimono quell'armonia gastronomica tipica del Trentino. Il processo di affumicatura è eseguito nel rispetto della tradizione, utilizzando esclusivamente legni di faggio arricchiti con bacche di ginepro.

ENG

With a more delicate flavour, compared to the raw smoked hams of Northern Europe, although more intense than Mediterranean hams, Segata speck is a typical expression of the balance found in Trentino culinary products. The smoking process is carried out according to traditional recipes, using only beechwood enriched with juniper berries.

DEU

Feinwürziger als roher Räucherschinken aus Nordeuropa, aber intensiver im Geschmack als die mediterranen Schinkensorten: Die Specksorten von Segata sind der Inbegriff der für das Trentino so typischen gastronomischen Harmonie. Beim Räucherverfahren wird entsprechend der Tradition ausschließlich Buchenholz verwendet, das durch Wacholderbeeren veredelt wird.

FRA

Plus délicats que le jambon cru fumé de l'Europe du Nord, mais plus intense que le jambon méditerranéen, le speck Segata exprime l'harmonie gastronomique typique du Trentin. Le processus de fumage a lieu conformément à la tradition, en n'utilisant que du bois de hêtre enrichi de baies de genièvre.

IT **Speck del Trentino “Selezione Tridentum”.** Realizzato con pregiate cosce di suino attentamente selezionate, secondo la tipica ricetta alpina, è il fiore all’occhiello dell’assortimento Segata: si contraddistingue per una maggiore stagionatura, che conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche uniche. È così che la tradizione si sposa con l’innovazione, e la riscoperta dei sapori rustici diventa ricerca gastronomica per intenditori. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Trentino Speck “Selezione Tridentum”.** Made with the best and carefully selected pork hindquarters according to a traditional Alpine recipe, this product is the pride of Segata’s assortment: it is distinctive for a long curing period that give this product its unique tasting qualities. Thus tradition is combined with innovation and the revival of rustic old world flavours become a gastronomic treat for gourmets. Gluten and dairy free.

DEU **Speck des Trentino „Selezione Tridentum“.** Der aus ausgesuchten Schweinekeulen gewonnene und nach alpenländischem Rezept zubereitete Speck ist das Aushängeschild des Sortiments von Segata: Kennzeichen dieses Specks ist seine längere Reifung, die dem Produkt einzigartige organoleptische Eigenschaften verleiht. Dieser Speck vereint Tradition mit Innovation - so wird die Neuentdeckung der Geschmacksnoten ländlicher Tradition zu einer gastronomischen Entdeckungsreise für alle Kenner. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **Speck du Trentin «Selezione Tridentum».** Réalisé avec des cuisses de porc de qualité soigneusement sélectionnées, selon la recette alpine typique, c’est le fleuron de l’assortiment Segata: il se distingue par une maturation plus longue, qui donne des caractéristiques organoleptiques uniques au produit. La tradition s’allie ainsi à l’innovation et la redécouverte des saveurs rustiques devient une recherche gastronomique pour les connaisseurs. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



SELEZIONE TRIDENTUM

- 0012** | Speck del Trentino intero
- 0013** | Speck del Trentino intero sv.
- 0011** | Speck del Trentino intero scotennato sv.



SELEZIONE TRIDENTUM

- 0014** | Speck del Trentino 1/2 sv.
- 0017** | Speck del Trentino 1/2 scotennato sv.



SELEZIONE TRIDENTUM

- 0016** | Speck del Trentino 1/4 sv.
- 00161** | Speck del Trentino 1/4 scotennato sv.
- 0018** | Speck del Trentino trancio sv.



SELEZIONE TRIDENTUM

- 00365** | Speck del Trentino con fesa intero sv.

IT **Speck del Trentino “Preziose Bontà”.** La tradizionale baffa trentina si ottiene dalle migliori cosce di suino opportunamente rifilate. È tra le specialità regionali più apprezzate, con un elevato valore nutritivo e un moderato contenuto calorico. La stagionatura è consigliata per chi ama carni dal gusto appetitoso non eccessivamente intenso. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Trentino Speck “Preziose Bontà”.** The traditional Trentino-style “baffa” (speck piece) is obtained by trimming the best quality pork hindquarters. It is one of the region's highly valued specialities, standing out for its high nutritional values and low fat content. This degree of curing is recommended for those who like tasty meats that are not excessively intense. Gluten and dairy free.

DEU **Speck des Trentino „Preziose Bontà“.** Die traditionelle „Hamme“ des Trentino wird aus den besten und entsprechend entschwarteten Schweinekeulen gewonnen. Diese Specksorte, die zu den beliebtesten regionalen Spezialitäten gehört, besitzt einen hohen Nährwert und ist relativ kalorienarm. Dieser Reifungsgrad wird empfohlen, wenn man einen appetitlichen, aber keinen zu intensiven Geschmack vorzieht. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **Speck du Trentin «Preziose Bontà».** La «baffa» (jambon de speck) trentine traditionnelle est obtenue à partir des meilleures cuisses de porc découpées comme il se doit. C'est une des spécialités régionales les plus appréciées, avec une grande valeur nutritionnelle et une teneur en calories modérée. La maturation est conseillée pour ceux qui aiment la viande au goût appétissant mais pas trop fort. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

- 0020** | Speck del Trentino intero
- 0022** | Speck del Trentino intero sv.
- 0030** | Speck del Trentino intero scotennato sv.



PREZIOSE BONTÀ

- 0024** | Speck del Trentino 1/2 sv.
- 0032** | Speck del Trentino 1/2 scotennato sv.



PREZIOSE BONTÀ

- 0026** | Speck del Trentino 1/4 sv.
- 0033** | Speck del Trentino 1/4 scotennato sv.
- 0028** | Speck del Trentino trancio sv.



SPECK | *i*CLASSICI |

del Trentino

IT **Speck del Trentino "I Classici"**. La stagionatura leggermente più breve è comunque ideale per trasmettere allo speck il suo inconfondibile aroma. I tagli magri e prelibati sono ottimi per preparare invitanti appetizer da gustare in compagnia. Con questo grande classico della tradizione, il successo in tavola è assicurato. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Trentino Speck "I Classici"**. A shorter curing period is allowed for this product but it is all the same sufficient to convey the unmistakable aroma of speck to the meat. The lean and prized cuts are excellent for preparing inviting appetizers to enjoy with friends. This superb classic of our culinary tradition guarantees is sure to be a success at every meal. Gluten and dairy free.

DEU **Speck des Trentino „I Classici“**. Trotz der etwas kürzeren Reifung erhält diese Specksorte auf jeden Fall sein unvergleichliches Aroma. Die mageren und köstlichen Stücke sind optimal, um einladende Appetizer für gesellige Anlässe vorzubereiten. Mit diesem großen Klassiker ist der Erfolg zu Tisch garantiert. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **Speck du Trentin «I Classici»**. La maturation légèrement plus courte est néanmoins idéale pour donner au speck son arôme unique. Les morceaux maigres et délicieux sont parfaits pour préparer des toasts invitants à déguster en compagnie. Le succès à table est garanti avec ce grand classique de la tradition. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



i CLASSICI

- 0051** | Speck del Trentino intero
- 00511** | Speck del Trentino intero sv.
- 00514** | Speck del Trentino scotennato sv.



i CLASSICI

- 0052** | Speck del Trentino 1/2 sv.



i CLASSICI

- 0055** | Speck del Trentino 1/4 sv.
- 0054** | Speck del Trentino trancio sv.



Bontà per tradizione



Bontà per tradizione

Prosciutti cotti

Tra i salumi italiani, il prosciutto cotto è oggi il prodotto principe della cucina contemporanea; merito della versatilità con cui è in grado di valorizzare i piatti più diversi. I prosciutti cotti Segata si distinguono per la delicatezza del gusto e la scelta della materia prima.

ENG

Among Italian processed meats, cooked ham is today the key ingredient for contemporary cuisine; actually, thanks to its versatility it can enhance the most diverse dishes. Segata cooked hams stand out for their delicate flavour and the high quality of the meats used.

DEU

Unter den italienischen Wurstwaren hat sich der Kochschinken als König der modernen Küche etabliert, was der Vielseitigkeit zu verdanken ist, mit denen dieses Produkt die unterschiedlichsten Gerichte bereichert. Die Kochschinken von Segata zeichnen sich durch ihren feinwürzigen Geschmack und die ausgesuchten Rohstoffe aus.

FRA

Parmi toute la charcuterie italienne, le jambon cuit est de nos jours le premier produit de la cuisine contemporaine grâce à la flexibilité avec laquelle il est en mesure de valoriser les différents plats. Le jambon cuit Segata se distingue par sa saveur délicate et la matière première sélectionnée.

IT Fausto - Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale "Selezione Tridentum". Dall'originale ricetta della famiglia Segata, il prosciutto cotto Fausto è il top di gamma della nostra collezione, realizzato con pregiate cosce di suino nazionali attentamente selezionate: magro, soffice e delicato, secondo le più moderne tendenze della cucina contemporanea. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Fausto - National Superior Quality Cooked Ham "Selezione Tridentum". From the original recipe of the Segata family, the Fausto cooked ham is our assortment's top of the range. Made with the best carefully selected Italian pork hindquarters, it is lean, tender and delicate, according to the most modern trends in contemporary cooking. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Fausto - Hochwertiger Kochschinken aus italienischem Fleisch „Selezione Tridentum“. Der nach dem Originalrezept der Familie Segata zubereitete Kochschinken „Fausto“ ist das Spitzenprodukt unserer Kollektion: Er wird aus sorgfältig ausgewählten hochwertigen Keulen von Schweinen italienischer Herkunft hergestellt und zeichnet sich durch sein mageres und weiches Fleisch und seinen feinwürzigen Geschmack im Einklang mit den Tendenzen der modernen Küche aus. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Fausto - Jambon cuit national Haut de Gamme «Selezione Tridentum». Le jambon cuit Fausto (recette originale de la famille Segata) est le haut de gamme de notre collection. Il est réalisé avec des cuisses de porc italien de qualité soigneusement sélectionnées: maigre, doux et délicat, selon les tendances les plus modernes de la cuisine contemporaine. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



SELEZIONE TRIDENTUM

0130 | FAUSTO Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale

IT Laurin - Prosciutto cotto Alta Qualità "Selezione Tridentum".
Laurin affianca il Fausto nella fascia top del catalogo. È preparato con cosce selezionate di primissima scelta, secondo la ricetta Segata: il risultato è un bouquet di aromi e sapori pregiati, concepiti per conquistare al primo assaggio. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Laurin - High Quality Cooked Ham "Selezione Tridentum". Laurin is one of the company's flagship products alongside Fausto. It is prepared using select, prime quality thighs, in line with the Segata tradition. The result is a bouquet of refined aromas and flavours, conceived to conquer every palate from the very first bite. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Laurin - Hochqualitäts-Kochschinken „Selezione Tridentum“. Laurin ist neben dem Fausto in der Reihe der Spitzenprodukte des Katalogs rangiert. Er wird aus ausgewählten Keulen allererster Wahl nach dem Segata-Rezept hergestellt: das Ergebnis ist ein Bouquet von erlesenen Aromen und Düften, die dazu bestimmt sind, den Genießer beim ersten Bissen zu erobern. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Laurin - Jambon cuit Haute Qualité «Selezione Tridentum». Laurin côtoie le Fausto dans le haute de gamme du catalogue. Il est préparé avec des cuisses sélectionnées de tout premier choix, selon la recette Segata : le résultat est un bouquet de saveurs et d'arômes raffinés, conçus pour séduire dès la première bouchée. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés



SELEZIONE TRIDENTUM

01343 | LAURIN Prosciutto Cotto Alta Qualità

•••••

PROSCIUTTI COTTI

Preziose
Bontà®

IT Amadeus - Prosciutto cotto scelto "Preziose Bontà". Il prosciutto scelto Amadeus è un'autentica sinfonia di aromi e fragranze delicate, grazie al gusto delizioso delle carni di primissima scelta. Un connubio straordinario di naturalezza, qualità e sapienza artigianale. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Amadeus - prime cooked ham "Preziose Bontà". The prime cooked ham 'Amadeus' offers an authentic symphony of aromas and delicate fragrances thanks to the delicious taste of its top-quality meats. Natural and quality products, superlatively blended with great artisan skills. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Amadeus - Ausgesuchter Kochschinken „Preziose Bontà“. Der ausgesuchte Kochschinken „Amadeus“ ist eine wahre Sinfonie aus auserlesenen Aromen und dem köstlichen Geschmack von Fleisch erster Wahl. Eine außerordentliche Kombination aus Naturbelassenheit, Qualität und handwerklichem Können. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Amadeus - Jambon cuit premier choix «Preziose Bontà». Le jambon Amadeus est une véritable symphonie d'arômes et de senteurs délicats, grâce à la saveur délicieuse des viandes de premier choix. Une alliance extraordinaire d'authenticité, de qualité et de savoir artisanal. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



PREZIOSE BONTÀ

0110 | AMADEUS Prosciutto Cotto Scelto

♦ ♦ ♦ ♦

PROSCIUTTI COTTI

Preziose
Bontà®

IT San Vigilio - Prosciutto cotto "Preziose Bontà". Tenero e gustoso, il prosciutto cotto San Vigilio è preparato partendo da cosce di primissima scelta, secondo il metodo artigianale tramandato dalla famiglia Segata. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG San Vigilio - Cooked ham "Preziose Bontà". Tender and tasty, San Vigilio cooked ham is prepared from top-quality hindquarters according to the artisan method passed down the Segata family for generations. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU San Vigilio - Kochschinken „Preziose Bontà“. Der zarte und geschmackvolle Kochschinken „San Vigilio“ wird aus Schweinekeulen erster Wahl gewonnen und nach dem traditionellen, von Generation zu Generation überlieferten Verfahren der Familie Segata zubereitet. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA San Vigilio - Jambon cuit «Preziose Bontà». Tendre et savoureux, le jambon cuit San Vigilio est préparé avec des cuisses de premier choix, selon la méthode artisanale transmise par la famille Segata. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



PREZIOSE BONTÀ

0120 | SAN VIGILIO Prosciutto Cotto

♦ ♦ ♦ ♦



IT **Culatta cotta al forno "Preziose Bontà".** Il suo gusto rotondo diventa protagonista: dall'aroma intenso, dal sapore delicato. Questo "Culatello" è un prosciutto cotto creato dal cuore della coscia del suino. Da un'attenta selezione delle carni e grazie al continuo controllo accurato, ecco sulla vostra tavola un prodotto completo che sazierà la fame e stuzzicherà l'appetito. Senza fonti di glutine, né derivati del latte.

ENG **"Culatta" oven cooked "Preziose Bontà".** Its rounded taste is protagonist: intense aroma, delicate flavour. This "Culatello" is a cooked ham produced from the heart of the pork's leg. A careful meat selection and constantly accurate checks bring to your table a complete product that will satisfy your hunger and whet your appetite. Contains no gluten or dairy products.

DEU **Culatta kochschinken „Preziose Bontà“.** Der runde, zarte Geschmack spielt hier neben dem intensiven Aroma klar die Hauptrolle. Dieser „Culatello“ ist ein Kochschinken, der aus dem Herzen der Schweinekeule erzeugt wird. Dank der aufmerksamen Auswahl der Fleischstücke und der sorgfältigen und anwährenden Kontrolle tischen wir ein vollständiges Produkt auf, das Ihren Hunger stillt und den Appetit anregt. Glutenfrei, ohne Milchprodukte.

FRA **Culatta cuit «Preziose Bontà».** Son goût rond devient acteur : arôme intense, saveur délicate. Ce « Culatello » est un jambon cru créé à partir du cœur de la cuisse du porc. Par une sélection attentive des viandes et grâce à un contrôle continu et soigné, voici sur votre table un produit complet qui assouvira la faim et chatouillera l'appétit. Sans sources de gluten, ni dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

01135 | CULATTA COTTA AL FORNO

♦ ♦ ♦ ♦

PROSCIUTTI COTTI | *i*CLASSICI

IT Sopramonte, San Rocco, San Martino - Prosciutti cotti "I Classici". I prosciutti cotti di questa linea sono realizzati con tenerissime cosce intere secondo l'antica ricetta tradizionale, per carni ricche di gusto e dall'aroma invitante. Inimitabili classici della tradizione Segata. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Sopramonte, San Rocco, San Martino - Cooked Hams "I Classici". The cooked hams in this range are made with tender whole hindquarters according to an ancient traditional recipe giving rich-tasting meats with an appetizing aroma. Unequalled classics of the Segata tradition. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Sopramonte, San Rocco, San Martino - Kochschinken „I Classici“. Die Kochschinken dieser Produktlinie werden aus sehr zarten ganzen Schweinekeulen gewonnen und nach dem alten traditionellen Rezept zu geschmackvollen Erzeugnissen mit appetitlichem Aroma zubereitet. Sie gehören zu den unvergleichlichen Klassikern der Tradition von Segata. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Sopramonte, San Rocco, San Martino - Jambons cuits «I Classici». Les jambons cuits de cette ligne sont réalisés avec des cuisses entières très tendres, selon l'ancienne recette traditionnelle, pour une viande pleine de goût à l'arôme invitant. Les classiques inimitables de la tradition Segata. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



i CLASSICI

0160 | SOPRAMONTE Prosciutto Cotto



i CLASSICI

0136 | SAN ROCCO Prosciutto Cotto



i CLASSICI

0168 | SAN MARTINO Prosciutto Cotto Sgrassato



IT Cotti "Linea Novella". La linea di cotti sgrassati comprende il tipico cotto a forma di bauletto, il Cotto Toast e il piccolo Cotto Snack, ideale soprattutto per l'Ho.re.Ca: tutti tagli magri, ottimi per realizzare ricette moderne e versatili. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Cooked hams "Linea Novella". This range of defatted hams includes the typical trunk-shaped cooked ham, the Cotto Toast and the small Cotto Snack, mainly intended for the catering industry (Ho.re.Ca): these are all lean cuts, perfect for modern and versatile recipes. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Kochschinken „Linea Novella“. Die Linie fettarmer Kochschinken umfasst den typischen gekochten Schinken in „Kastenform“ sowie den „Cotto Toast“ und den kleinen „Cotto Snack“, der sich insbesondere für die Verwendung in Bars und Restaurants eignet: alle aus mageren Fleischsorten, stellen sie eine optimale Zutat für moderne und vielseitige Rezepte dar. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Jambons cuits «Linea Novella». La ligne de jambons cuits dégraissés comprend le jambon typique carré, le Cotto Toast et le petit Cotto Snack, l'idéal surtout pour le secteur HORECA: tous des morceaux maigres, excellents pour réaliser des recettes modernes et flexibles. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



LINEA NOVELLA

0183 | Cotto Sgrassato

0185 | Cotto Snack Sgrassato



LINEA NOVELLA

0187 | Cotto Toast intero

0189 | Cotto Toast 1/2



LINEA NOVELLA

01931 | Cotto FANNY Sgrassato

0199 | CottoFANNY Sgrassato 1/2

PROSCIUTTI AFFUMICATI

IT Prosciutto cotto Praga. È preparato con le migliori cosce intere attentamente selezionate, cotte e affumicate con metodo tradizionale attraverso trucioli di faggio e bacche di ginepro. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Praga cooked ham. This ham is prepared with the best carefully selected whole hindquarters, cooked and smoked according to traditional methods using beechwood shavings and juniper berries. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Prager Kochschinken. Dieser Schinken wird aus den besten, sorgfältig ausgewählten ganzen Schweinekeulen gewonnen, die nach dem traditionellen Verfahren gekocht und in Buchenspäne und Wacholderbeeren geräuchert werden. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Jambon cuit Praga. Il est préparé à partir des meilleures cuisses entières soigneusement sélectionnées, cuites et fumées avec une méthode traditionnelle à l'aide de copeaux de hêtre et de baies de genièvre. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



iCLASSICI



- 0060** | Prosciutto Cotto Praga Affumicato
- 0062** | Prosciutto Cotto Praga Affumicato 1/2

• SELEZIONE • TRIDENTUM



- 00605** | Praga Prosciutto Cotto Affumicato
- 00606** | Praga Prosciutto Cotto Affumicato 1/2

Linea Novella®



- 0084** | Cotto Praga Sgrassato
- 0086** | Cotto Praga Snack
- 0085** | Cotto Praga 1/2



IT **Speck cotto affumicato "Preziose Bontà".** Partendo dallo stesso taglio e dalla stessa rifilatura dello speck, la coscia di suino viene cotta e affumicata, secondo la tipica ricetta alpina. Lo speck cotto è una specialità gustosa ma leggera. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG **Cooked and smoked Speck "Preziose Bontà".** Using the same cut and the same trimmed pieces as those used for making Speck, these pork hindquarters are cooked and then smoked according to the typical Alpine recipe. Cooked speck is a tasty but light speciality. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU **Gekochter und geräucherter Speck „Preziose Bontà“.** Die Schweinekeule aus dem gleichen Stück und der gleichen Entschwartung wird nach typisch alpenländischem Rezept gekocht und geräuchert. Der gekochte Speck ist eine geschmackvolle, aber leichte Wurstspezialität. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA **Speck cuit fumé «Preziose Bontà».** La cuisse de porc - même morceau et même découpe que le speck - est cuite et fumée selon la recette alpine typique. Le speck cuit est une spécialité savoureuse mais légère: Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



PREZIOSE BONTÀ

0090 | Speck Cotto Affumicato 1/2
0092 | Speck Cotto Affumicato 1/4

SPALLE COTTE | *Linea Novella®*

IT **Spalle cotte sgrassate.** Dal classico taglio anatomico, sono una soluzione particolarmente appetitosa per arricchire le portate più diverse, infondendo ai piatti quel pizzico di sapore in più. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG **Defatted cooked pork shoulders.** From the classic whole cut, this is a particularly flavoursome solution to enhance the most varied courses, adding a dash of taste to every dish. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU **Fettarme gekochte Schulterstücke.** Dieses Produkt mit klassischem anatomischem Schnitt ist eine besonders appetitliche Lösung, die die unterschiedlichsten Gerichte um das gewisse geschmackliche Etwas bereichern kann. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA **Épaules cuites dégraissées.** À la coupe anatomique classique, c'est une solution particulièrement appétissante pour enrichir les plats les plus variés, en leur donnant une touche de saveur en plus. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



LINEA NOVELLA

0249 | Spalla Cotta Sgrassata



Bontà per tradizione

Specialità cotte al forno

Le specialità cotte al forno Segata sono prelibatezze gustose e genuine, per caratterizzare le pietanze della cucina contemporanea con i sapori autentici della tradizione.

ENG

The Segata range of oven-baked specialities are delicious and wholesome delicacies, ideal to enhance modern dishes with authentic traditional flavours.

DEU

Die ofengebackenen Spezialitäten von Segata sind leckere und naturbelassene Köstlichkeiten, die alle Gerichte der modernen Küche durch ihren typisch traditionellen Geschmack bereichern.

FRA

Les spécialités cuites au four Segata sont un vrai délice savoureux et naturel, pour caractérise les plats de la cuisine contemporaine avec les saveurs authentiques de la tradition.

LINEA POLLO TACCHINO

IT Fese di tacchino cotte al forno e Poulet arrosto. Sono realizzati partendo dal taglio più pregiato della fesa intera del tacchino e del pollo, per poi venire aromatizzati e cotti. Ideali per chi è attento a una dieta sana e bilanciata, senza rinunciare ai piaceri della tavola. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Roast turkey breast and roast Poulet. These are made with the most prized cuts of whole turkey or chicken breasts that are then seasoned and cooked. Ideal for those wanting a healthy and balanced diet without forsaking the pleasures of good food. Gluten and dairy free.

DEU Gekochte Putenbrust und Poulet-Brathähnchen. Diese Produkte werden aus dem hochwertigsten Stück der ganzen Puten- und Hähnchenbrust gewonnen und anschließend aromatisiert und gekocht. Damit sind sie ideal für eine gesunde, ausgewogene und dennoch genussvolle Ernährung. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Poitrine de dinde cuite au four et Poulet rôti. Réalisés avec le meilleur morceau de la dinde et du poulet (poitrine), aromatisé et cuit. Ce sont le choix idéal pour ceux qui suivent un régime sain et équilibré, sans renoncer aux plaisirs de la table. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



• SELEZIONE •
TRIDENTUM

02854 | Fesa di Tacchino Cotta al Forno sv.
02856 | Fesa di Tacchino Cotta al Forno 1/2 sv.

*Preziose
Bontà®*



0285 | Fesa di Tacchino Cotta al Forno 1/2 sv.



*Preziose
Bontà®*



02862 | Poulet Arrosto sv.

COTTI DI SUINO

IT Porchette cotte al forno e Spalle arrosto. Proposte nei due formati singolo e a doppio filone, le porchette cotte al forno sono preparate col metodo originale tramandato dalla famiglia Segata, lo stesso capace di evocare i sapori della tradizione. Tra i cotti di suino, le spalle arrosto sono un'altra specialità tutta da gustare, per un secondo piatto di sicuro successo. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Oven-baked Porchetta and Roast pork shoulders. Offered in both the single and the double-loin formats, the oven-baked Porchetta is prepared using the original method passed down the Segata family for generations, that still evokes the tastes of tradition. Among the cooked pork meats, roast pork shoulders are another speciality worth savouring - a main dish guaranteed to be loved by all. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Ofengebackene Porchetta und Schulterbraten. Die in zwei Formaten angebotene (d.h. aus einem oder zwei Lendenstücken bestehende) ofengebackene „Porchetta“ (Spanferkel) wird nach dem von Generation zu Generation überlieferten Verfahren der Familie Segata zubereitet, das den traditionellen Geschmack bewahrt. Zu den gekochten Produkten aus Schweinefleisch gehört auch der Schulterbraten für ein garantiert leckeres Fleischgericht. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Porchette cuites au four et épaules rôties. Proposées dans les deux formats simple et double, les porchette (cochons de lait) cuits au four sont préparés avec la méthode artisanale transmise par la famille Segata, en mesure d'évoquer les saveurs de la tradition. Parmi les jambons de porc cuits, les épaules rôties sont une autre spécialité excellente à déguster, pour des plats qui ne manqueront pas d'avoir du succès. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



• SELEZIONE •
TRIDENTUM



02804 | Porchetta Cotta al Forno doppio filone

♦ ♦ ♦ ♦



iCLASSICI



0280 | Porchetta Cotta al Forno

0290 | Fesa di Suino Cotta al Forno intera

♦ ♦ ♦ ♦



iCLASSICI



0284 | Arista Cotta al Forno

♦ ♦ ♦ ♦



iCLASSICI



0302 | ROSTELLA Spalla Arrosto sgrassata

0300 | ROSTELLA Spalla Arrosto

♦ ♦ ♦ ♦

Soffi di Gusto

il giusto equilibrio tra leggerezza e gusto



La linea Soffi di Gusto è la scelta ideale per un'alimentazione sana e per diete senza glutine e derivati del latte

ENG

The perfect balance between lightness and taste. Soffi di Gusto line is the ideal choice for a healthy, gluten-free and lactose-free diets.

DEU

Die richtige Balance zwischen Leichtigkeit und Geschmack. Die Linie Soffi di Gusto ist die ideale Wahl für gesunde Ernährung sowie für glutenfreie Diäten und Milchprodukte

FRA

Le juste équilibre entre légèreté et goût. La ligne Soffi di Gusto est le choix idéal pour une alimentation saine, des régimes sans gluten et des produits laitiers.

IT I salumi della linea Soffi di Gusto sono particolarmente pensati per menù caratterizzati da diverse specifiche esigenze alimentari, con prodotti privi di derivati del latte e privi di glutine. La mortadella di pollo, la fesa intera di tacchino cotta al forno e il poulet arrosto combinano gusto e leggerezza, per una dieta sana e bilanciata.

ENG Soffi di Gusto salami are especially designed for menu characterized by different specific dietary needs, with lactose-free and gluten-free products. Chicken mortadella, roast turkey and roast poulet combine taste with lightness, for a healthy and balanced nutrition.

DEU Soffi di Gusto wurstwaren ist speziell für Menüs mit unterschiedlichen spezifischen Ernährungsbedürfnissen mit laktosefreien und glutenfreien Produkten konzipiert.

Hühnchen-Mortadella, gebratener Truthahn und gebratenes Poulet vereinen Geschmack mit Leichtigkeit, für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

FRA Les charcuteries de la gamme Soffi di Gusto sont particulièrement conçues pour les menus caractérisés par différentes exigences diététiques, avec des produits sans dérivés du lait et sans gluten. La mortadelle au poulet, la poitrine de dinde entièrement cuite et le poulet arrosto allient goût et légèreté, pour une alimentation saine et équilibrée.



LINEA SOFFI DI GUSTO

02862 | Poulet arrosto sv.



LINEA SOFFI DI GUSTO

02854 | Tacchino cotto al forno sv.



LINEA SOFFI DI GUSTO

06756/067561 | Mortadella di pollo sv.



Bontà per tradizione

Würstel e salami cotti tirolesi

Queste specialità di origine nord europea si preparano macinando finemente carne, aromi e spezie, fino a ottenere un impasto omogeneo; seguono le fasi di insaccatura, cottura, affumicatura e raffreddamento.

ENG

These typically North European specialities are made from a well blended mixture of finely ground meat, herbs and spices, stuffed in sausage casings, cooked, smoked and cooled.

DEU

Bei diesen Spezialitäten nordeuropäischer Herkunft werden fein gehacktes Fleisch, Aromen und Gewürze zu einer gleichmäßigen Fleischmasse verarbeitet, die anschließend eingefüllt, gekocht, geräuchert und gekühlt wird.

FRA

Ces spécialités typiques de l'Europe du Nord se préparent en hachant finement la viande, les arômes et les épices, pour obtenir une pâte homogène, qui subit ensuite les phases de mise en saucisses, cuisson, fumage et refroidissement.

IT Würstel con pelle "Preziose Bontà". In questa linea esclusiva rientrano le varietà più antiche e pregiate dei würstel: il Frankfurter Wurst, il Bratwurst e il Savelade. Si distinguono fra loro per affumicatura e dimensione, ma sono tutte realizzate con carne di puro suino e budello naturale di primissima scelta, rispettando la tipica ricetta alpina. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Frankfurters "Preziose Bontà". This exclusive range includes the oldest and most prized types of frankfurters: the Frankfurter Wurst, the Bratwurst and the Savelade. They differ from each other for their smoking process and size, but they are all made from top-quality pure pork meat and natural gut according to typical Alpine recipes. Gluten and dairy free.

DEU Würstchen mit Haut „Preziose Bontà“. Zu dieser exklusiven Produktlinie gehören die ältesten und hochwertigsten Sorten: Frankfurter Würstchen, Bratwurst und Zervelatwurst. Diese Sorten unterscheiden sich nach Räucherung und Größe, werden jedoch alle aus reinem Schweinefleisch und Naturdarm erster Wahl nach typisch alpenländischem Rezept hergestellt. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Saucisses avec peau «Preziose Bontà». Cette ligne exclusive comprend les variétés de saucisses les plus anciennes et recherchées: le Frankfurter Wurst, le Bratwurst et le Zervelat. Elles se distinguent l'une de l'autre par le fumage et la dimension, mais sont toutes réalisées avec de la viande pur porc et du boyau naturel de premier choix, en respectant la recette alpine typique. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

0403 | Bratwurst Würstel Puro Suino Con Pelle 2 pz.



PREZIOSE BONTÀ

0402 | Bratwurst Würstel Puro Suino Con Pelle 3 pz.



PREZIOSE BONTÀ

0405 | Savelade Würstel Puro Suino Con Pelle 2 pz.

IT Würstel senza pelle "I Classici". Würstel spellati di puro suino, tradizionali e pronti da gustare: per uno spuntino veloce e leggero, come piace ai più giovani. Sono preparati con ingredienti di prima scelta e proposti in diversi formati, per tutte le esigenze. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Skinless Frankfurters "I Classici". Skinless pure pork frankfurters: a traditional and ready-to-eat product for a quick and light snack, relished by the young. They are made with prime ingredients and available in different formats to meet any need. Gluten and dairy free.

DEU Würstchen ohne Haut „I Classici“. Diese Produktlinie umfasst traditionelle und sofort verzehrbare Würstchen ohne Haut aus reinem Schweinefleisch: für einen schnellen und leichten Imbiss, ganz nach dem Geschmack der jungen Generation. Diese Würstchen werden mit hochwertigen Zutaten zubereitet und sind in unterschiedlichen Formaten für jeden Bedarf erhältlich. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Saucisses sans peau «I Classici». Saucisses sans peau pur porc traditionnelles et prêtes à être dégustées, pour un snack rapide et léger, très apprécié des jeunes. Elles sont préparées avec des ingrédients de premier choix en différents formats, pour toutes les exigences. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



♦ ♦ ♦ ♦

i CLASSICI

0430 | Würstel del Trentino Puro Suino Senza Pelle 4 pz. 100 g

0432 | Würstel del Trentino Puro Suino Senza Pelle 2 pz. 200 g

0434 | Würstel del Trentino Puro Suino Senza Pelle 8 pz. 800 g



♦ ♦ ♦ ♦

i CLASSICI

0420 | Würstel del Trentino Puro Suino Senza Pelle 3 pz. 250 g



IT **Salami cotti tirolesi "I Classici".** Ingredienti di prima scelta, per una specialità adatta a cucinare piatti sfiziosi da gustare in compagnia. Semplici o farciti, offrono moltissime soluzioni per ricette prelibate e allo stesso tempo genuine. Oltre ai classici Lioner, Wiener e Cracovia, Segata presenta la sua "Fantasia Golosa", un salame ottimo da affettare, farcito con olive e peperoni. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Cooked Tyrolean salami "I Classici".** Top choice ingredients for a speciality that is ideal for cooking tasty treats to be enjoyed with your family or friends. Simple or stuffed, they provide countless solutions to prepare exquisite yet wholesome recipes. Beyond the classic Lioner, Wiener and Cracovia types, Segata also presents its "Fantasia Golosa", an excellent salami stuffed with olives and peppers, to be enjoyed sliced. Gluten and dairy free.

DEU **Kochsalami aus Tirol „I Classici“.** Zutaten erster Wahl ergeben eine Spezialität, die sich ideal für die Zubereitung leckerer Gerichte für gesellige Anlässe eignet. Einfach oder farciert - die Kochsalami eignet sich für viele leckere Rezepte mit unverfälschtem Geschmack. Neben den Klassikern wie Lyoner, Wiener und Krakauer Würstchen bietet Segata mit der „Fantasia Golosa“ eine geschmackvolle Salami zum Aufschneiden oder Farcieren mit Oliven und Paprika. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **Saucissons cuits tyroliens «I Classici».** Des ingrédients de premier choix, pour une spécialité permettant de cuisiner des plats succulents à déguster en compagnie. Simples ou farcis, ils offrent de nombreuses solutions pour des recettes à la fois exquises et naturelles. Mis à part les saucissons Lyonnais, Viennois et de Cracovie classiques, Segata présente sa «Fantasia Golosa», un saucisson idéal à couper en tranches, farci avec des olives et des poivrons. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



i CLASSICI

0450 | Salame Cotto Tirolese Lioner



i CLASSICI

0452 | Salame Cotto Tirolese Farcito





i CLASSICI

0454 | Salame Cotto Tirolese Cracovia

.....



i CLASSICI

0456 | Salame Cotto Tirolese Wiener

.....



i CLASSICI

04526 | FANTASIA GOLOSA con Olive e Peperoni

.....



Bontà per tradizione

Mortadelle

Identificata col carattere gioioso delle sue note aromatiche, la mortadella è una delle più amate specialità della cucina italiana. Segata la propone in vari formati anche nella versione con pistacchi interi.

ENG

Identified by the fun character of its aroma, mortadella is one of the most appreciated Italian specialities. Segata produces it in various versions, including the type with whole pistachios.

DEU

Die Mortadella, mit ihren typischen lebendigen und aromatischen Geschmacksnoten, ist eine der beliebtesten Wurstspezialitäten der italienischen Küche. Segata bietet verschiedene Sorten von Mortadella und auch die Version mit ganzen Pistazien.

FRA

Reconnaissable à ses notes aromatiques gaies, la mortadelle est une des spécialités les plus appréciées de la cuisine italienne. Segata la propose en différents formats, même dans la version avec des pistaches entières.

IT Mortadella Bologna I.G.P. “Selezione Tridentum”. Unica ed eccellente per l'esclusiva lavorazione, secondo la ricetta bolognese, viene preparata seguendo il rigido Disciplinare I.G.P. Un grande classico della gastronomia italiana. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Mortadella Bologna I.G.P. “Selezione Tridentum”. Unique and excellent due to its exclusive processing method that follows the original Bolognese recipe and adheres to strict I.G.P. production regulations. A great classic in Italian gastronomy. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Mortadella Bologna g.g.A. „Selezione Tridentum“. Ein einzigartiges und ausgezeichnetes Produkt, das nach Bologneser Rezept und der strengen g.g.A.-Verordnung (für die geschützte geografische Angabe) hergestellt wird. Ein großer Klassiker der italienischen Gastronomie. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Mortadelle Bologna I.G.P. «Selezione Tridentum». Unique et excellente vu sa préparation exclusive, selon la recette bolognaise, en suivant le cahier des charges I.G.P. sévère. Un grand classique de la gastronomie italienne. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



SELEZIONE TRIDENTUM

06796 | Mortadella Bologna I.G.P.

06797 | Mortadella Bologna I.G.P. con Pistacchio

IT Mortadella Puro Suino “Selezione Tridentum”. Gustosa, delicata, leggera: il segreto della mortadella Segata di altissima gamma risiede nel rispetto dell’antica ricetta tradizionale, con lenta cottura. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Pure Pork Mortadella “Selezione Tridentum”. Tasty, delicate and light: the secret to Segata top-quality Mortadella is to be found in the use of the ancient traditional “slow cooking” recipe. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Mortadella aus reinem Schweinefleisch „Selezione Tridentum“. Geschmackvoll, feinwürzig, leicht: Das Geheimnis der Mortadella, die Segata als Spitzenprodukt anbietet, liegt im althergebrachten traditionellen Rezept mit langer Kochzeit. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Mortadelle Pur Porc «Selezione Tridentum». Savoureuse, délicate et légère: le secret de la mortadelle Segata haut de gamme est le respect de l’ancienne recette traditionnelle et une cuisson lente. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



SELEZIONE TRIDENTUM

06793 | Mortadella Puro Suino

06794 | Mortadella Puro Suino con Pistacchio

MORTADELLA | *i*CLASSICI

- IT

Mortadelle del Trentino “I Classici”. Rigorosamente in puro suino, leggere e gustose, si adattano alla perfezione alle esigenze della cucina contemporanea, sempre nel rispetto dei sapori della tradizione. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.
- ENG

Trentino Mortadella “I Classici”. Made exclusively with pure pork, this light and tasty mortadella is perfectly suited to modern cooking requirements while respecting traditional flavours. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.
- DEU

Mortadella aus dem Trentino „I Classici”. Die ausschließlich aus reinem Schweinefleisch hergestellten, leichten und geschmackvollen Mortadella-Sorten passen hervorragend zur modernen Küche, die sie mit ihrem traditionellen Geschmack noch bereichern. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.
- FRA

Mortadelles du Trentin «I Classici». Rigoureusement pur porc, légères et savoureuses, elles s'adaptent parfaitement aux exigences de la cuisine contemporaine, toujours en respectant les saveurs de la tradition. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



i CLASSICI

- 0672

TRENTINELLA Mortadella Puro Suino
- 06721

TRENTINELLA Mortadella Con Pistacchio Puro Suino



i CLASSICI

- 0674

BRUNELLA Mortadella Puro Suino
- 06745

BRUNELLA Mortadella Con Pistacchio Puro Suino



i CLASSICI

- 0683

GUSTOSELLA Mortadella Puro Suino
- 06831

GUSTOSELLA Mortadella Con Pistacchio Puro Suino





i CLASSICI

- 0676 | DORELLA Mortadella Puro Suino
- 06762 | DORELLA Mortadella Puro Suino 1/2



i CLASSICI

- 06775 | GHIANDELLA Mortadella Puro Suino 0,15 Kg
- 0677 | BONDOLINA Mortadella Puro Suino 0,3 Kg
- 06774 | BONDOLINA Mortadella Puro Suino 0,450 Kg
- 0678 | BONDOLINA Mortadella Puro Suino 1 Kg



Bontà per tradizione

Salami e salsicce stagionate

Tra le modalità più antiche per conservare la carne, il salame è uno dei fiori all'occhiello del catalogo Segata: perfetto per accompagnare un bicchiere di buon vino all'ora dell'aperitivo, stuzzica l'appetito e impreziosisce ogni tagliere.

ENG

One of the most ancient methods for preserving meat, salami has pride of place among Segata products; a perfect accompaniment to a good glass of aperitif wine, it is sure to whet one's appetite and enrich every platter.

DEU

Eine der althergebrachten Konservierungsmethoden für Fleisch, ist heute die Salami eines der Aushängeschilder im Katalog von Segata: Sie eignet sich hervorragend als appetitliche Begleitung eines guten Weins zum Aperitif und bereichert jede Wurstplatte.

FRA

Parmi les façons les plus anciennes de conserver la viande, le saucisson est un des fleurons du catalogue Segata: parfait pour accompagner un verre de vin à l'heure de l'apéritif, il aiguise l'appétit et enrichit chaque assiette.

IT Salame Milano Puro Suino "Preziose Bontà". L'origine è antica, e la macinatura a grana di riso rende questa specialità un piatto ottimo per tutte le occasioni. È disponibile nella pezzatura da 2,5 kg con diametro 90 mm e da 4 kg con diametro 105 mm. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Milano Pure Pork Salami "Preziose Bontà". This speciality, of ancient origin, has a rice-sized grain making it an excellent option for any occasion. Available in the following sizes: 2.5 kg pieces with a diameter of 90 mm and 4 kg pieces with a diameter of 105 mm. Gluten and dairy free.

DEU Mailänder Salami aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà“. Die antike Herkunft und die spezielle Reiskorn-Zerkleinerung machen aus dieser Salami eine Spezialität für jeden Anlass. Das Produkt ist im Format 2,5 kg mit 90 mm Durchmesser und 4 kg mit 105 mm Durchmesser erhältlich. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Saucisson Milan Pur Porc «Preziose Bontà». L'origine est ancienne et le hachage en grain de riz fait de cette spécialité un très bon plat en toute occasion. Il est disponible dans les formats de 2,5 kg (diamètre 90 mm) et de 4 kg (diamètre 105 mm). Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ



.....

- 0552** | Salame Milano Puro Suino 4 kg intero
- 0554** | Salame Milano Puro Suino 4 kg intero spellato sv.
- 05523** | Salame Milano Puro Suino 4 kg intero sv.
- 05524** | Salame Milano Puro Suino 4 kg 1/2 sv.

PREZIOSE BONTÀ



.....

- 00556** | Salame Milano Puro Suino 2,5 kg intero
- 05566** | Salame Milano Puro Suino 2,5 kg intero sv.
- 05567** | Salame Milano Puro Suino 2,5 kg 1/2 sv.

IT Salame Ungherese Puro Suino "Preziose Bontà". Di origine magiara, viene preparato attraverso una macinatura finissima e una leggera affumicatura; per questo il sapore è così delicato. È disponibile nella pezzatura da 2,5 kg con diametro 90 mm e da 4 kg con diametro 105 mm. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Hungarian Pure Pork Salami "Preziose Bontà". Of Magyar origin, it is prepared with fine-grain minced and slightly smoked meat, resulting in a very delicate taste. Available in the following sizes: 2.5kg pieces with a diameter of 90 mm and 4 kg pieces with a diameter of 105 mm. Gluten and dairy free.

DEU Ungarische Salami aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà“. Kennzeichen dieses Produkts magyarischer Herkunft ist sein sehr fein gekörntes Fleisch und die leichte Räucherung. Diese Salami ist im Format 2,5 kg mit 90 mm Durchmesser und 4 kg mit 105 mm Durchmesser erhältlich. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Saucisson Hongrois Pur Porc «Preziose Bontà». D'origine magyare, il est préparé avec un hachage très fin et un fumage léger, ce qui lui confère sa saveur si délicate. Il est disponible dans les formats de 2,5 kg (diamètre 90 mm) et de 4 kg (diamètre 105 mm). Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ



.....

- 0536** | Salame Ungherese Puro Suino 4 kg intero
- 05363** | Salame Ungherese Puro Suino 4 kg intero sv.
- 05365** | Salame Ungherese Puro Suino 4 kg intero spellato sv.
- 05364** | Salame Ungherese Puro Suino 4 kg 1/2 sv.

PREZIOSE BONTÀ



.....

- 0540** | Salame Ungherese Puro Suino 2,5 kg
- 05405** | Salame Ungherese Puro Suino 2,5 kg sv.
- 05406** | Salame Ungherese Puro Suino 2,5 kg 1/2 sv.

IT Salame Napoli dolce Puro Suino “Preziose Bontà”. È il tipico campano a macina medio grossa, ottenuto con tagli scelti di suino italiano. Il sapore è dolce, dal caratteristico profumo leggermente affumicato. Disponibile nella pezzatura da 0,8 kg con diametro 65 mm e da 1,8 kg con diametro 80 mm. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Napoli Mild Pure Pork Salami “Preziose Bontà”. This is the typical medium-to-coarse-grain salami of Campania, made from choice cuts of Italian pork meat. The taste is mild with a characteristic slightly smoked aroma. Available in the following sizes: 0.8 kg pieces with a diameter of 65 mm and 1.8 kg pieces with a diameter of 80 mm. Gluten and dairy free.

DEU Milde Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà”. Diese Salami aus der Tradition der Region Kampanien, die aus ausgesuchtem Schweinefleisch italienischer Herkunft hergestellt wird, zeichnet sich durch ihre mittelgrobe Körnung aus. Ein weiteres Kennzeichen ist ihr milder Geschmack und die typische, leicht geräucherte Duftnote. Sie ist im Format 0,8 kg mit 65 mm Durchmesser und 1,8 kg mit 80 mm Durchmesser erhältlich. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Saucisson Naples doux Pur Porc «Preziose Bontà». C'est le saucisson de Campanie par excellence haché moyennement gros, obtenu avec des morceaux choisis de porc italien. Saveur douce et arôme caractéristique, légèrement fumé. Disponible dans les formats de 0,8 kg (diamètre 65 mm) et de 1,8 kg (diamètre 80 mm). Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ



.....

- 05512** | Salame Napoli Dolce Puro Suino 1,8 kg
- 05514** | Salame Napoli Dolce Puro Suino 1,8 kg sv.
- 05518** | Salame Napoli Dolce Puro Suino 1,8 kg spellato sv.

PREZIOSE BONTÀ



.....

- 05513** | Salame Napoli Dolce Puro Suino 0,8 kg
- 05515** | Salame Napoli Dolce Puro Suino 0,8 kg sv.

- IT** **Salame Napoli piccante Puro Suino “Preziose Bontà”**. Salame di puro suino, a grana grossa e dal gusto piccante, insaporito con spezie e peperoncino che lo rendono semplicemente irresistibile. Senza fonti di glutine né derivati del latte.
- ENG** **Napoli Hot Pure Pork Salami “Preziose Bontà”**. Pure pork salami with a coarse grain and hot flavour, seasoned with spices and chilli pepper that make it simply irresistible. Gluten and dairy free.

- DEU** **Pikante Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà”**. Diese Salami aus reinem Schweinefleisch besitzt eine grobe Körnung und einen pikanten Geschmack durch die verwendeten Gewürze und Paprika, die dieses Produkt zu einem unwiderstehlichen Geschmackserlebnis machen. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.
- FRA** **Saucisson Naples piquant Pur Porc «Preziose Bontà»**. Saucisson pur porc, gros grain au goût piquant, relevé avec des épices et du piment qui le rendent tout à fait irresistible. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

0551 | Salame Napoli Piccante Puro Suino 1,2 kg

IT Spianate Puro Suino "Preziose Bontà". Questi salami a macina media, dalla forma schiacciata e leggermente curva, sono specialità tramandate dalla cucina calabra. Allegri e gustosi, nella versione dolce o piccante, portano in tavola il buonumore. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Pure Pork Spianata "Preziose Bontà". This medium-grain salami with a flat and slightly curved shape is a traditional speciality from Calabria. Fun and tasty, both in the mild and hot version, it will bring good cheer to every meal. Gluten and dairy free.

DEU Spianata-Salami aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà“. Diese Salami mit mittlerer Körnung zeichnet sich durch ihre abgeflachte und leicht gebogene Form aus und ist eine Spezialität der Küche Kalabriens. Sie ist sowohl mild als auch pikant erhältlich und bringt mit ihrem lebendigen und geschmackvollen Charakter gute Laune auf jeden Tisch. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA «Spianate» Pur Porc «Preziose Bontà». Ces saucissons hachage moyen, à la forme aplatie et légèrement incurvée, sont des spécialités d'origine calabraise. Gais et savoureux, dans la version douce ou piquante, ils apportent de la bonne humeur à table. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

05332 | Spianata Piccante Puro Suino



IT Salame nostrano Puro Suino “Preziose Bontà”. La ricetta tradizionale prevede una lavorazione a macina medio grossa, selezionando tagli scelti di suino italiano arricchiti con grani di pepe. Col suo gusto deciso, è ottimo per preparare antipasti stuzzicanti. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Pure Pork Local Salami “Preziose Bontà”. The traditional recipe calls for medium to coarse mincing of selected prime cuts of Italian pork enriched with pepper grains. With its intense taste, it is excellent for preparing mouth-watering starters. Gluten and dairy free.

DEU Salami lokaler Tradition aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà“. Diese nach traditionellem Rezept hergestellte Salami besitzt eine mittelgrobe Körnung und wird aus ausgesuchtem und mit Pfefferkörnern verfeinertem Schweinefleisch italienischer Herkunft hergestellt. Dank ihres würzigen Geschmacks eignet sie sich hervorragend für appetitliche Vorspeisen. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Saucisson local Pur Porc «Preziose Bontà». La recette traditionnelle prévoit un hachage moyennement gros, en sélectionnant des morceaux choisis de porc italien enrichis de grains de poivre. D'une saveur bien nette, il est parfait pour préparer des hors-d'œuvre délicieux. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

0580 | Salame Nostrano Puro Suino 0,8 kg
0584 | Salame Nostrano Puro Suino 1,8 kg

IT Gustosetto - Salame Puro Suino “Preziose Bontà”. Preparato con macinatura media, conquista i palati più golosi grazie al sapore delicato. Il piccolo formato lo rende particolarmente adatto per antipasti o snack. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Pure Pork Gustosetto Salami “Preziose Bontà”. With a medium-grain, it is sure to win over any gourmet thanks to its delicate taste. Its small size makes it especially suitable for starters or snacks. Gluten and dairy free.

DEU „Gustosetto“ - Salami aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà“. Diese Salami mit mittlerer Körnung ist mit ihrem feinwürzigen Geschmack ein wahrer Leckerbissen. Dank ihrer kleinen Größe eignet sie sich besonders für die Zubereitung von Vorspeisen oder Imbissen. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Saucisson «Gustosetto» Pur Porc «Preziose Bontà». Ce saucisson hachage moyen à la saveur délicate est un régal pour les gourmands. Il est particulièrement indiqué pour les hors-d'œuvre ou les snacks vu son petit format. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

05885 | Salame GUSTOSETTO Puro Suino 150 g

IT Soppressa Veneta Puro Suino "Preziose Bontà". Dal termine di origine provenzale "saupressata", che significa "salata e pressata", è ottenuta attraverso una macinatura grossa in budello naturale e l'aggiunta di un leggero aroma d'aglio e spezie. La soppressa è ottima con la polenta calda o con una fetta di pane. Disponibile nella pezzatura da 3,5 kg e da 1 kg. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Pure Pork Venetian Soppressa "Preziose Bontà". From the Provençal term "saupressato" meaning "salted and pressed", this salami is obtained with coarsely minced meat stuffed in natural gut and lightly flavoured with garlic and spices. Soppressa is excellent with hot polenta or on a slice of bread. Available in the following sizes: 3.5 kg and 1 kg pieces. Gluten and dairy free.

DEU Soppressa Veneta aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà“. Der Name dieser Salami-Sorte geht auf den ursprünglich aus der Provence stammenden Begriff „saupressato“, mit der Bedeutung „gesalzen und gepresst“ zurück. Das Fleisch mit grober Körnung, das sich durch ein leichtes Aroma aus Knoblauch und Gewürzen auszeichnet, wird in Naturdarm eingefüllt. Die Soppressa Veneta ist optimal zu heiß servierter Polenta oder auch zu einem Stück Brot. Sie ist im Format 3,5 kg und 1 kg erhältlich. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA «Soppressa» vénitienne Pur Porc «Preziose Bontà». Du terme d'origine provençale «saupressata», qui signifie «salée et pressée», elle est hachée gros et mise dans un boyau naturel en ajoutant un peu d'ail et d'épices. La «soppressa» est parfaite avec de la polenta chaude ou avec une tranche de pain. Disponible dans les formats de 3,5 et 1 kg. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

- 0564** | Soppressa Puro Suino "Preziose Bontà" 3,5 kg
- 0568** | Soppressa Puro Suino "Preziose Bontà" 1 kg

IT **Ventricina piccante e dolce Puro Suino "Preziose Bontà".** Con la sua forma caratteristica, questo salame di puro suino a macina grossa è una specialità tipica del centro sud disponibile sia piccante che dolce. È proposto nella pezzatura con diametro 130 mm. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Pure Pork mild and hot Ventricina Salami "Preziose Bontà".** With its distinctive shape, this pure pork coarse-grain salami is a typical speciality of central and southern Italy. It is available both in its mild and hot version. Available in the 130 mm diameter size. Gluten and dairy free.

DEU **Pikante und milde Ventricina-Salami aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà“.** Diese Salami aus reinem Schweinefleisch zeichnet sich durch ihre typische Form und grobe Körnung aus und ist eine typische Spezialität Mittel- und Südtaliens, die sowohl in pikanter als auch in milder Version erhältlich ist. Sie hat einen Durchmesser von 130 mm. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **«Ventricina» piquante et douce Pur Porc «Preziose Bontà».** Avec sa forme caractéristique, ce saucisson pur porc à gros grain est une spécialité typique de l'Italie du centre et du sud. Disponible aussi bien doux que piquant. Il est proposé dans le format avec un diamètre de 130 mm. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

05325 | Ventricina Piccante Puro Suino 3,5 kg



PREZIOSE BONTÀ

05644 | Ventricina Dolce Puro Suino 3,5 kg



IT **Salame Magro "Il Cortese" "Preziose Bontà".** Perfetto equilibrio tra gusto deciso e incredibile delicatezza. Da tagli carne particolarmente selezionati, viene prodotto "Il Cortese", prelibato salame magro realizzato con una macinatura molto sottile e una bassissima percentuale di grasso. Senza fonti di glutine, né derivati del latte.

ENG **"Il Cortese" lean salami "Preziose Bontà".** A perfect balance between bold taste and incredible delicacy. From specially selected meat cuts comes "Il Cortese", a delicious lean salami made from very fine mince with an extremely low fat content. Contains no gluten or dairy products.

DEU **Magere salami „Il Cortese“ „Preziose Bontà“.** Perfektes Gleichgewicht zwischen entschiedenem Geschmack und unglaublichem, lukullischem Genuss. „Il Cortese“ ist eine vorzügliche, magere und sehr feine Salami mit sehr geringem Fettanteil, die aus ausgewählten Fleischstücken erzeugt wird. Glutenfrei, ohne Milchprodukte.

FRA **Salami maigre «Il Cortese» «Preziose Bontà».** Équilibre parfait entre goût fort et incroyable délicatesse. «Il Cortese», excellent salami maigre réalisé avec un broyage très fin et un très faible pourcentage de gras, est produit à partir de pièces de viande particulièrement sélectionnées. Sans sources de gluten, ni dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

05352 | Salame magro Il Cortese

- IT

Salsicce Napoli piccanti e dolci Puro Suino “Preziose Bontà”. Realizzate con macina media e insaporite con spezie, queste salsicce sono disponibili sia dolci che salate nel doppio formato ricurvo o a bastone. Buonissime sulla pizza. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

Pure Pork mild and hot Napoli Sausages “Preziose Bontà”. Coarse-grain sausages seasoned with spices, available both mild and salted, either in the curved or stick format. Delicious on pizza. Gluten and dairy free.
- DEU

Pikante und milde Neapolitaner Würste aus reinem Schweinefleisch „Preziose Bontà”. Diese würzigen Würste mit grober Körnung sind sowohl in pikanter als auch milder Version im doppelten Format - gebogen oder gerade - erhältlich. Besonders lecker sind sie auf Pizza. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.
- FRA

Saucisses Naples piquantes et douces Pur Porc «Preziose Bontà». Saucisses gros grain pur porc relevées avec des épices, disponibles aussi bien douces que piquantes, dans le double format incurvé ou en bâtonnet. Excellentes sur la pizza. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PREZIOSE BONTÀ

- 0592

Salsiccia Napoli Piccante Curva Puro Suino 0,5 kg
- 05923

Salsiccia Napoli Piccante Curva Puro Suino 0,5 kg sv.



PREZIOSE BONTÀ

- 05921

Salsiccia Napoli Dolce Curva Puro Suino 0,5 kg
- 05922

Salsiccia Napoli Dolce Curva Puro Suino 0,5 kg sv.





♦♦♦♦

PREZIOSE BONTÀ

0591 | Salsiccia Napoli Piccante Diritta Puro Suino 0,5 Kg



♦♦♦♦

PREZIOSE BONTÀ

0593 | Salsiccia Napoli Piccante Diritta Puro Suino sv. 4 pz.



♦♦♦♦

PREZIOSE BONTÀ

0594 | Salsiccia Napoli Piccante Diritta Puro Suino 1/2 sv. 4 pz.

0595 | Salsiccia Napoli Piccante Diritta Puro Suino 1/2 sv. 1 pz.



♦♦♦♦

PREZIOSE BONTÀ

05952 | Salsiccia Napoli Piccante Diritta Puro Suino intera spellata sv. 2 pz.



Bontà per tradizione



Bontà per tradizione

Pancette

Preparata con la parte ventrale della mezzena suina, la pancetta ha rappresentato per anni una delle principali risorse energetiche nella dieta alimentare, assieme al lardo. Oggi come allora, le pancette del catalogo Segata aggiungono quel pizzico di sapore in più a ogni piatto.

ENG

A type of salt-cured pork belly, Pancetta, together with unrendered lard, has represented for many years an important source of energy in people's basic diet. Today, like then, Segata pancetta continues to give a touch of flavour to many dishes.

DEU

Der mit dem Bauchteil einer Schweinehälfte hergestellte Speck war gemeinsam mit fettem Speck lange Jahre eine der wichtigsten Energiequellen in der Ernährung des Menschen. Heute wie früher bereichern die Bauchspecksorten des Katalogs von Segata jedes Gericht mit ihrer besonderen Würze.

FRA

Préparé avec la partie ventrale du demi porc, le bacon a représenté pendant des années une des principales ressources énergétiques du régime alimentaire, avec le lard. Le bacon du catalogue Segata ajoute une touche de saveur à chaque plat, aujourd'hui comme autrefois.

PANCETTE | *Preziose Bontà®*

IT Guanciale stagionato "Preziose Bontà". Un autentico piacere per il palato: salato e aromatizzato, il guanciale Segata ha una fragranza leggermente speziata che lo rende un ingrediente utilissimo in cucina, ma perfetto anche da gustare a fette. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Cured Guanciale (pork cheek) "Preziose Bontà". A true pleasure for the palate: salted and seasoned, Segata guanciale has a slightly spiced fragrance that makes it a very useful cooking ingredient but it is just as excellent if enjoyed simply sliced. Gluten and dairy free.

DEU Gereifte Schweinebacke "Preziose Bontà". Eine wahre Gaumenfreude: Die gesalzene und aromatisierte Schweinebacke von Segata zeichnet sich durch ein leicht würziges Aroma aus, das sie zu einer sehr vielseitigen Zutat in der Küche, aber auch zu einem in Scheiben zu genießenden Leckerbissen macht. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Bajoue sèche «Preziose Bontà». Un vrai plaisir pour le palais: salée et aromatisée, la bajoue de porc Segata a une saveur légèrement épicée qui en fait un ingrédient très utile en cuisine, bien qu'elle se déguste également en tranches. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



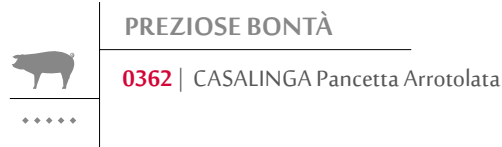
PANCETTE | *Preziose Bontà®*

IT Casalinga - Pancetta Arrotolata "I Classici". Il gusto e l'aroma sono inconfondibili; la ricetta è quella tradizionale della famiglia Segata, con la pancetta arrotolata e lasciata stagionare. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Casalinga - Rolled Pancetta "I Classici". Unique taste and aroma for a rolled, long-cured pancetta prepared according to Segata's own traditional recipe. Gluten and dairy free.

DEU Casalinga - Aufgerollter Bauchspeck „I Classici“. Der Geschmack und das Aroma dieses gereiften aufgerollten Bauchspecks sind unverwechselbar und Verdienst des traditionellen Rezepts der Familie Segata. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA «Casalinga» - Pancetta roulée «I Classici». Le goût et l'arôme sont incomparables ; la recette est celle traditionnelle de la famille Segata, avec la Pancetta roulée et laissée sécher. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



PANCETTE | *i*CLASSICI

IT Pancette affumicate “I Classici”. Nella ricetta artigianale dei maestri salumai si tramanda il segreto di un aroma dal gusto bilanciato. Il taglio magro viene salato a secco, affumicato in modo naturale e stagionato. Per la cucina, il catalogo Segata propone anche una versione meno stagionata dal sapore più delicato. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Smoked Pancetta “I Classici”. Master charcutiers have handed down this artisan recipe that holds the secret to an exquisitely balanced aroma. The lean cut is dry-salted, smoked with natural methods and then cured. For cooking purposes, the Segata assortment also offers a less cured version with a more delicate taste. Gluten and dairy free.

DEU Geräucherter Bauchspeck „I Classici”. Über das handwerkliche Rezept der Metzgermeister wird das Geheimnis eines Aromas mit perfekt ausgeglichenem Geschmack überliefert. Das magere Stück wird trocken gesalzen, natürlich geräuchert und gereift. Für die Verwendung in der Küche bietet Segata auch eine weniger gereifte Version mit milderem Geschmack. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Pancetta fumée «I Classici». Le secret d'un arôme au goût équilibré se transmet dans la recette artisanale des maîtres charcutiers. Le morceau maigre est salé à sec, fumé de façon naturelle et affiné. Pour la cuisine, le catalogue Segata en propose également une version moins affinée à la saveur plus délicate. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



i CLASSICI
0333 | Pancetta Affumicata Denervata intera sv.



i CLASSICI
0334 | Pancetta Affumicata Denervata 1/2 sv.
0324 | Pancetta Affumicata Denervata trancio sv.



i CLASSICI
03202 | Pancetta Affumicata Denervata Stagionata intera sv.
03204 | Pancetta Affumicata Denervata Stagionata 1/2 sv.



IT Pancette stufate "I Classici". La tradizione in cucina rivive nelle intense note aromatiche di un ingrediente insostituibile: la pancetta magra stufata e leggermente affumicata. È disponibile anche nel formato doppio, per le nuove esigenze della cucina contemporanea. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Steamed Pancetta "I Classici". Tradition relives in the kitchen with the intense and aromatic notes of this irreplaceable ingredient: steamed and slightly smoked lean pancetta. It is also available in the double piece format, for contemporary cooking needs. Gluten and dairy free.

DEU Geschmorter Bauchspeck „I Classici“. Die Tradition in der Küche lebt in den intensiv aromatischen Duftnoten einer unersetzlichen Zutat immer wieder auf: dem geschmorten mageren und leicht geräucherten Bauchspeck. Das Produkt ist auch im doppelten Format für die vielseitigen Anforderungen der modernen Küche erhältlich. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Pancetta braisée «I Classici». On retrouve la tradition en cuisine dans les senteurs aromatiques intenses d'un ingrédient irremplaçable: la Pancetta maigre braisée et légèrement fumée. Elle est également disponible dans le format double, pour les nouvelles exigences de la cuisine contemporaine. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



i CLASSICI

0345 | Pancetta Stufata doppia Denervata 1/2 sv.



i CLASSICI

0355 | Pancetta Stufata Denervata intera sv.



i CLASSICI

0356 | Pancetta Stufata Denervata 1/2 sv.

0346 | Pancetta Stufata Denervata trancio sv.

PANCETTE | iCLASSICI |

- IT

Pancette salate tese “I Classici”. Ricche di gusto, ma con un profumo delicato, queste pancette non possono mancare in dispensa: magre e salate, vengono proposte anche in una variante meno stagionata specifica per la cucina. Senza fonti di glutine né derivati del latte.
- ENG

Salt-cured flat Pancetta “I Classici”. Rich-tasting but with a delicate aroma, this pancetta is a must in every pantry: lean and salted, it is also available in a less cured version specific for cooking purposes. Gluten and dairy free.
- DEU

Gesalzener flacher Bauchspeck „I Classici”. Diese Art Bauchspeck zeichnet sich durch ihren vollen Geschmack und ihren zarten Duft aus und darf in keiner Vorratskammer fehlen: der magere und gesalzene Speck ist auch in einer weniger gereiften, speziell als Zutat für Kochgerichte hergestellten Version erhältlich. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.
- FRA

Pancette salée étalée «I Classici». Au goût exquis mais au parfum délicat, cette Pancetta est indispensable dans le garde-manger: maigre et salée, elle est également proposée dans une variante moins affinée et spécifique pour la cuisine. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



.....

i CLASSICI

- 0382

|

Pancetta Salata Tesa Denervata intera sv.
- 0380

|

Pancetta Salata Tesa Denervata 1/2 sv.



.....

i CLASSICI

- 03752

|

Pancetta Salata Tesa Denervata Stagionata intera sv.
- 03762

|

Pancetta Salata Tesa Denervata Stagionata 1/2 sv.



.....

i CLASSICI

- 03234

|

Pancetta a cubetti Affumicata



.....

i CLASSICI

- 03235

|

Pancetta a cubetti Dolce



Bontà per tradizione

Specialità tipiche del Trentino

Le migliori specialità del Trentino fanno bella mostra di sé sui taglieri Segata: salumi e insaccati gustosi e genuini, preparati secondo la più tipica ricetta alpina. Per chi ama riscoprire i sapori autentici della tradizione.

ENG

Segata platters are the best showcase for the tastiest specialties of Trentino: appetizing and wholesome cold meats and charcuterie products prepared according to typical Alpine recipes. For those who want to rediscover the authentic tastes of our tradition.

DEU

Die köstlichsten Spezialitäten des Trentino geben im Wurstsoriment von Segata immer eine gute Figur ab: geschmackvolle und naturbelassene Wurstwaren, die nach typisch alpenländischem Rezept zubereitet werden. Für alle, die den wahren Geschmack der Tradition lieben.

FRA

Les meilleures spécialités du Trentin sont à l'honneur parmi les produits Segata: saucissons et charcuterie délicieux et naturels, préparés selon la recette alpine typique. Pour ceux qui aiment redécouvrir les saveurs authentiques de la tradition.

SPECIALITÀ tipiche del Trentino

IT Carne Salada. La “carne salada” rientra tra le eccellenze della tradizione trentina: da antico metodo di conservazione è diventata una delle specialità gastronomiche più rappresentative e apprezzate del territorio. Il taglio pregiato della fesa di bovino viene sottoposto a un'accurata salagione e fatto riposare, fino a ottenere un prodotto ottimo da gustare in ogni occasione.

ENG Carne Salada. “Carne Salada” stands out among the traditional foods of Trentino: originally intended as a method to preserve meat, it has now become one of the most representative and appreciated speciality foods of the region. The prized beef rump cut undergoes a careful salting process and is then left to rest until the meat is ready to be enjoyed. .

DEU Carne Salada. Die Carne Salada gehört zu den Spitzenprodukten der Tradition des Trentino: Die Carne Salada gehört zu den Spitzenprodukten der Tradition des Trentino: Was ehemals eine Konservierungsmethode für Fleisch war, ist heute eine der repräsentativsten und beliebtesten Spezialitäten dieser Region. Das hochwertige Stück aus der Oberschale vom Rind wird sorgfältig gepökelt und ruht anschließend, bis das Produkt die optimale Reife erreicht hat, um bei jedem Anlass eine Gaumenfreude zu bieten.

FRA Carne Salada. La «carne salada» fait partie des excellences de la tradition trentine: ancienne méthode de conservation, elle est devenue une des spécialités gastronomiques les plus représentatives et appréciées du Trentin. Le morceau de noix de bœuf de qualité est salé soigneusement et laissé reposer, pour obtenir un excellent produit à déguster en toute occasion.



IT Girello salmistrato "I Classici". Il girello bovino salmistrato è una valida alternativa alla classica "carne salada": con il suo aroma invitante è delizioso sia crudo che cotto. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Corned Topside "I Classici". The corned beef topside is a valid alternative to the classic "carne salada": with its mouthwatering aroma it is delicious both raw and cooked. Gluten and dairy free.

DEU Gepökelte Unterschale „I Classici“. Die gepökelte Unterschale vom Rind ist eine optimale Alternative zur klassischen Carne Salada: Sein appetitliches Aroma macht das Produkt sowohl roh als auch gekocht zu einem Leckerbissen. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Gîte à l'écarlate «I Classici». Le gîte de veau à l'écarlate peut très bien remplacer la «carne salada» classique: avec son arôme invitant, il est délicieux aussi bien cru que cuit. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



i CLASSICI

0494 | Girello Salmistrato Bovino

♦ ♦ ♦ ♦

IT **Lucanica trentina "Preziose Bontà".** Preparata con macinatura media, secondo la ricetta tradizionale del Trentino, la Lucanica trentina si caratterizza per il gusto deciso delle carni, sempre più apprezzate dagli intenditori. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Lucanica trentina "I Classici".** Lucanica trentina is a medium-grain sausage, prepared according to the traditional Trentino recipe, and has a distinctive taste that is increasingly appreciated by connoisseurs. Gluten and dairy free.

DEU **Lucanica Trentina „I Classici“.** Die nach traditionellem Rezept des Trentino zubereitete Lucanica Trentina (Trentiner Wurst) mit mittlerer Körnung zeichnet sich durch den würzigen Geschmack ihres Fleisches aus, das Kenner immer mehr zu schätzen wissen. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **«Lucanica» trentine «I Classici».** Préparée avec un hachage moyen, selon la recette traditionnelle du Trentin, la Lucanica (saucisse mi-sèche) trentine se caractérise par le goût net de la viande et est de plus en plus appréciée par les connaisseurs. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



♦ ♦ ♦ ♦

PREZIOSE BONTÀ

0588 | Lucanica Trentina Puro Suino 200 g

IT **Lucaniche fresche e Pasta Lucanica del Trentino "I Classici".** Tutto l'aroma della carne alla griglia si sprigiona prelibato e invitante, grazie a questa specialità che Segata propone a pezzi o a fette. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Fresh Trentino Lucanica sausage and fresh Trentino Lucanica mixture "I Classici".** These specialties, available in pieces or sliced, produce a delicious and mouthwatering aroma when grilled. Gluten and dairy free.

DEU **Frische Lucanica-Wurst und Lucanica-Hackfleisch aus dem Trentino „I Classici“.** Diese Spezialität, die Segata in Stücken oder Scheiben anbietet, bringt gebraten oder gegrillt ein köstliches und appetitliches Aroma auf den Tisch. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **«Lucanica» fraîche et Pâte de Lucanica du Trentin «I Classici».** Tout l'arôme de la viande grillée se dégage délicieux et invitant grâce à cette spécialité que Segata propose entière ou en tranches. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



♦ ♦ ♦ ♦

i CLASSICI

0601 | Lucaniche Fresche del Trentino 10 pz.

0602 | Lucaniche Fresche del Trentino 2 pz.

0604 | Pasta Lucanica Rotolo Fresca 2,5 kg

06044 | Pasta Lucanica Rotolo Fresca 0,5 kg

IT **Lardo salato aromatizzato "I Classici"**. Dalla ricetta dei maestri salumai del Trentino, una prelibatezza che si scioglie in bocca: basta un assaggio per riscoprire il gusto della tradizione. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Salted and seasoned lard "I Classici"**. According to the recipe of Trentino's master charcutiers, a delicacy that just melts in your mouth: a small taste is enough to evoke the flavours of tradition. Gluten and dairy free.

DEU **Gesalzener, aromatisierter fetter Speck „I Classici“**. Eine weitere Spezialität aus der Tradition der Metzgermeister des Trentino, die auf der Zunge zergeht und bei der man schon nach der ersten Kostprobe auf dem Geschmack kommt. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **Lard salé aromatisé «I Classici»**. De la recette des maîtres charcutiers du Trentin, un délice qui fond dans la bouche: il suffit de goûter ce lard pour redécouvrir la saveur de la tradition. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



i CLASSICI

0610 | Lardo Salato Aromatizzato

0611 | Lardo Salato Aromatizzato trancio

IT Carrè suino affumicato "I Classici". Riscaldato a vapore e servito a fette, è un piatto succulento che è stato riscoperto dalla gastronomia contemporanea. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG Smoked Pork Loin "I Classici". Steam-heated and served in slices, this succulent dish has been rediscovered by contemporary gastronomy. Gluten and dairy free.

DEU Schweinscarré geräuchert „I Classici“. Schonend erwärmt und in Scheiben serviert ist dieses Karree ein schmackhaftes Gericht, das von der modernen Gastronomie wiederentdeckt wurde. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA Carré de porc fumé «I Classici». Chauffé à la vapeur et servi en tranches, ce plat succulent a été redécouvert par la gastronomie contemporaine. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



....

i CLASSICI

0624 | Carrè Suino Affumicato sv.

0626 | Carrè Suino Affumicato 1/2 sv.

06262 | Carrè Suino Affumicato trancio sv.

IT **Altre specialità "I Classici"**. Sono moltissime le specialità Segata che affondano le radici nella tradizione culinaria del Trentino: eccellenti per chi ama i sapori autentici e genuini, sono ideali da gustare tutto l'anno. Senza fonti di glutine né derivati del latte.

ENG **Other specialties "I Classici"**. There are countless Segata specialties rooted in the culinary traditions of Trentino: ideal for those who love authentic and wholesome flavours, they can be enjoyed all year round. Gluten and dairy free.

DEU **Weitere Spezialitäten „I Classici“**. Eine Vielzahl der von Segata gebotenen Spezialitäten haben ihre Wurzeln in der kulinarischen Tradition des Trentino: ausgezeichnete Produkte für alle Liebhaber des wahren und naturbelassenen Geschmacks, die das ganze Jahr über zum Verzehr einladen. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

FRA **Autres spécialités «I Classici»**. Les spécialités Segata qui ont leurs racines dans la tradition culinaire du Trentin sont très nombreuses: excellentes pour ceux qui aiment les saveurs authentiques et naturelles, elles se dégustent toute l'année. Sans traces de gluten ni de dérivés du lait.



i CLASSICI

0630 | Stinco Suino Affumicato del Trentino sv.



i CLASSICI

0634 | Puntine Suino Affumicate del Trentino sv.



i CLASSICI

0472 | Fesa Stufata Bovino sv.



i CLASSICI

0496 | Lingua Salmistrata Bovino



i CLASSICI

0470 | Magatello Bovino Affumicato sv.





Bontà per tradizione

Salumeria italiana Segata

L'assortimento comprende una selezione delle migliori specialità tipiche della salumeria italiana: prosciutti crudi, bresaole, salumi con equino e prodotti precotti. Tutti a marchio Segata, per garantire la qualità che ci contraddistingue.

ENG

This assortment includes a selection of the best typical Italian sausage and cold meat specialities: raw hams, bresaola, horse cold meats and precooked products. All bearing the Segata label, guaranteeing the high quality that sets us apart.

DEU

Das Sortiment umfasst eine Auswahl der besten typischen Wurstspezialitäten Italiens: Rohschinken, Bresaola, Wurstwaren aus Pferdefleisch und vorgekochte Produkte. Alle Produkte tragen das Markenzeichen Segata, die Garantie für einzigartige Qualität.

FRA

L'assortiment comprend une sélection des meilleures spécialités de la charcuterie italienne: jambons crus, bresaola, saucissons de cheval et produit pré-cuits. Tous ces produits portent la marque Segata, pour garantir la qualité qui nous distingue.

Sapori da incorniciare



Segata
Bontà dal 1956

Segata
Bontà dal 1956

Consiglia ai tuoi clienti il gusto alpino delle specialità Segata. Realizzate seguendo la tipica ricetta del Trentino-Alto Adige, le diverse linee compongono una collezione ricchissima, frutto della nostra tradizione artigianale.

IT Prosciutti crudi. Il prosciutto crudo è uno dei salumi più nobili e pregiati, sinonimo da sempre di naturalezza e qualità in cucina. Il catalogo Segata propone un assortimento di crudi attentamente selezionati, eccellenti da gustare a fette come spuntino o all'interno di ricette più elaborate. Per ogni taglio vengono utilizzate solo cosce suine di primissima scelta, provenienti dai migliori allevamenti certificati. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG Raw Ham. Raw ham is one of the most noble and prized cold meats, synonymous to natural food and high quality. Segata produces an assortment of carefully selected raw hams, excellent if eaten sliced as a snack or if used as an ingredient in more elaborate recipes. Each cut is made from prime choice pork hindquarters sourced in the best certified farms. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU Rohschinken. Rohschinken ist eine der edelsten und hochwertigsten Wurstsorten und steht seit jeher für Naturbelassenheit und Qualität in der Küche. Segata bietet ein Sortiment von sorgfältig ausgewählten Rohschinken, die sich bestens zum Verzehr in Scheiben als Imbiss und auch als Zutat für köstliche Gerichte eignen. Für jedes Stück werden ausschließlich Schweinekeulen erster Wahl der besten, zertifizierten Viehzuchtbetriebe verwendet. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA Jambons crus. Le jambon cru est un des produits les plus nobles et recherchés, symbole depuis toujours d'authenticité et de qualité en cuisine. Le catalogue Segata propose un assortiment de jambons crus rigoureusement sélectionnés, excellents à déguster en tranches comme snack ou dans des recettes plus élaborées. Seules des cuisses de porc de premier choix, provenant des meilleurs élevages certifiés, sont utilisées. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



i CLASSICI

0654 | Prosciutto Crudo Pronto al Taglio



i CLASSICI

06598 | Prosciutto Crudo Pronto al Taglio squadrato



i CLASSICI

06525 | Prosciutto Crudo di Parma piatto



i CLASSICI

0660 | Prosciutto Crudo Fiocco Stagionato

BRESAOLE di BOVINO | *i*CLASSICI |

IT **Saporella - bresaola punta d'anca "I Classici"**. La bresaola Saporella punta d'anca è realizzata con le migliori carni selezionate, per una prelibatezza gustosa e particolarmente leggera, sempre più apprezzata dai buongustai. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.

ENG **Saporella - thick flank bresaola "I Classici"**. The Saporella thick flank bresaola is produced with the best selected meat for a tasty and particularly light delicacy. It is increasingly appreciated by gourmets. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

DEU **Saporella - Bresaola aus der Rinderhüfte „I Classici“**. Die Bresaola Saporella aus der Rinderhüfte wird aus dem besten Fleisch hergestellt und ist eine besonders leichte, köstliche Spezialität, die unter Feinschmeckern immer größeren Anklang findet. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.

FRA **Saporella - Bresaola pointe de hanche «I Classici»**. La bresaola «Saporella» pointe de hanche, réalisée avec les meilleures viandes sélectionnées, est un délice savoureux et particulièrement léger, de plus en plus apprécié par les fins gourmets. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



i CLASSICI

0480 | SAPORELLA Bresaola Punta d'Anca intera sv.

0481 | SAPORELLA Bresaola Punta d'Anca 1/2 sv.

- IT** **Specialità precotte “Preziose Bontà”.** Le specialità precotte del catalogo Segata sono fragranti e delicate, ottime da gustare tutto l’anno. Senza fonti di glutine, derivati del latte né polifosfati aggiunti.
- ENG** **Pre-cooked specialties “Preziose Bontà”.** The pre-cooked specialties in the Segata assortment are fragrant and delicately flavoured, excellent to eat all year round. Gluten and dairy free product with no added polyphosphates.

- DEU** **Vorgekochte Spezialitäten „Preziose Bontà“.** Die vorgekochten Spezialitäten von Segata zeichnen sich durch ihr köstliches Aroma und ihren feinwürzigen Geschmack aus und laden das ganze Jahr über zum Verzehr ein. Ohne Gluten, Milcherzeugnisse und Polyphosphate.
- FRA** **Spécialités pré-cuites «Preziose Bontà».** Les spécialités pré-cuites du catalogue Segata, à déguster toute l’année, sont parfumées et délicates. Sans traces de gluten, de dérivés du lait ni de polyphosphates ajoutés.



.....

PREZIOSE BONTÀ

- 0614** | Cotechino Precotto
0613 | Cotechino Precotto Astucciato



.....

PREZIOSE BONTÀ

- 0616** | Zampone Precotto
0619 | Zampone Precotto Astucciato

Per i partner


Bontà dal 1956



Bontà per tradizione

PROSCIUTTI COTTI



01478 | MATTONELLA Prosciutto Cotto Alta Qualità

01479 | MATTONELLA Prosciutto Cotto Scelto

01475 | MATTONELLA Prosciutto Cotto

01470 | MATTONELLA Cotto Sgrassato

02410 | MATTONELLA Spalla Cotta

SPECK



0513 | MATTONELLA Speck scotennato sv.

SALAMI STAGIONATI SPELLATI



05518 | Salame Napoli intero spellato sv.

00554 | Salame Milano intero spellato sv.

05365 | Salame Ungherese intero spellato sv.

MORTADELLE



06791 | Mortadella Barra Cilindrica, diametro 14 cm

067910 | Mortadella Barra Cilindrica, diametro 11 cm

06795 | Mortadella Barra Cilindrica Senza Lardello, diametro 14 cm

TACCHINO



0287 | Tacchino Cotto al Forno Barra Cilindrica, diametro 10 cm

02871 | Tacchino Cotto al Forno Barra Cilindrica, diametro 15 cm

POLLO



02862 | Pollo Cotto al Forno Barra Cilindrica, diametro 10 cm



dati tecnici


Bontà dal 1956



Bontà per tradizione

LINEA - LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	0012	SPECK DEL TRENINO INTERO	5,00	2	10,0	40	180	2969408	SI	SI
	0013	SPECK DEL TRENINO INTERO SV.	5,00	2	10,0	40	180	2895970	SI	SI
	0011	SPECK DEL TRENINO INTERO SCOTENNATO SV.	5,00	2	10,0	40	180	2895980	SI	SI
	0014	SPECK DEL TRENINO 1/2 SV.	2,50	4	10,0	40	180	2895990	SI	SI
	0017	SPECK DEL TRENINO 1/2 SCOTENNATO SV.	2,50	4	10,0	40	180	2349776	SI	SI
	0016	SPECK DEL TRENINO 1/4 SV.	1,25	10	12,5	40	180	2943296	SI	SI
	00161	SPECK DEL TRENINO 1/4 SCOTENNATO SV.	1,25	10	12,5	40	180	2442744	SI	SI
	0018	SPECK DEL TRENINO TRANCIO SV.	0,40	20	8,0	40	180	2262917	SI	SI
	0020	SPECK DEL TRENINO INTERO	5,50	2	11,0	40	180	2471797	SI	SI
	0022	SPECK DEL TRENINO INTERO SV.	5,50	2	11,0	40	180	2405081	SI	SI
	0030	SPECK DEL TRENINO INTERO SCOTENNATO SV.	5,50	2	11,0	40	180	2801713	SI	SI
	0024	SPECK DEL TRENINO 1/2 SV.	2,50	4	10,0	40	180	2723974	SI	SI
	0032	SPECK DEL TRENINO 1/2 SCOTENNATO SV.	2,20	4	8,8	40	180	2703177	SI	SI
	0026	SPECK DEL TRENINO 1/4 SV.	1,20	10	12,0	40	180	2855215	SI	SI
	0033	SPECK DEL TRENINO 1/4 SCOTENNATO SV.	1,20	10	12,0	40	180	2696405	SI	SI
	0028	SPECK DEL TRENINO TRANCIO SV.	0,40	20	8,0	40	180	2385977	SI	SI
	0051	SPECK DEL TRENINO INTERO	5,50	2	11,0	40	180	2683307	SI	SI
	00511	SPECK DEL TRENINO INTERO SV.	5,50	2	11,0	40	180	2665746	SI	SI
	00514	SPECK DEL TRENINO SCOTENNATO SV.	5,50	2	11,0	40	180	2571273	SI	SI
	0052	SPECK DEL TRENINO 1/2 SV.	2,75	4	11,0	40	180	2675796	SI	SI
	0055	SPECK DEL TRENINO 1/4 SV.	1,20	10	12,0	40	180	2510429	SI	SI
	0054	SPECK DEL TRENINO TRANCIO SV.	0,40	20	8,0	40	180	2645953	SI	SI

PROSCIUTTI COTTI

LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

LINEA - LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	0130	FAUSTO PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NAZIONALE	8,00	2	16,0	35	120	2528114	SI	SI
	01343	LAURIN PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ	8,00	2	16,0	35	120	101345	SI	SI
	0110	AMADEUS PROSCIUTTO COTTO SCELTO	8,00	2	16,0	35	120	2896060	SI	SI
	0120	SAN VIGILIO PROSCIUTTO COTTO	8,00	2	16,0	35	120	2896020	SI	SI
	01135	CULATTA COLLA AL FORNO	6,50	2	13,0	35	120	2101135	SI	SI
	0160	SOPRAMONTE PROSCIUTTO COTTO	8,00	2	16,0	35	120	2896050	SI	SI
	0136	SAN ROCCO PROSCIUTTO COTTO	8,00	2	16,0	35	120	2896030	SI	SI
	0168	SAN MARTINO PROSCIUTTO COTTO SGRASSATO	8,00	2	16,0	35	120	2896010	SI	SI

COTTI

LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

	0183	COTTO SGRASSATO	7,00	2	14,0	35	120	2896040	SI	SI
	0185	COTTO SNACK SGRASSATO	3,50	4	14,0	35	120	2517049	SI	SI
	0187	COTTO TOAST INTERO	3,00	4	12,0	35	120	2896080	SI	SI
	0189	COTTO TOAST 1/2	1,50	8	12,0	35	120	2896120	SI	SI

PROSCIUTTI AFFUMICATI

LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

	00605	PRAGA PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO	8,00	2	16,0	120	35	2647966	SI	SI
	00606	PRAGA PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO 1/2	4,00	4	16,0	90	35	2896230	SI	SI
	0060	PROSCIUTTO COTTO PRAGA AFFUMICATO	8,00	2	16,0	35	120	2896070	SI	SI
	0062	PROSCIUTTO COTTO PRAGA AFFUMICATO 1/2	4,00	4	16,0	35	90	2452771	SI	SI
	0084	COTTO PRAGA SGRASSATO	6,50	2	13,0	35	90	2426567	SI	SI
	0086	COTTO PRAGA SNACK	3,30	4	13,2	35	90	2925872	SI	SI
	0085	COTTO PRAGA 1/2	3,50	4	14,0	35	90	2426139	SI	SI
	0090	SPECK COTTO AFFUMICATO 1/2	3,50	4	14,0	35	90	2896000	SI	SI
	0092	SPECK COTTO AFFUMICATO 1/4	1,70	8	13,6	35	90	2896600	SI	SI

SPALLE COTTE

LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

	0230	SANTA LUCIA SPALLA COTTA SGRASSATA	7,00	2	14,0	35	120	2896100	SI	SI
	0249	SPALLA COTTA SGRASSATA	7,00	2	14,0	35	120	2896110	SI	SI



LINEA POLLO/TACCHINO



LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

LINEA - LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	02854	FESA DI TACCHINO COTTA AL FORNO	5,00	2	10,0	35	90	2425658	SI	SI
	02856	FESA DI TACCHINO COTTA AL FORNO 1/2 SV.	2,50	4	10,0	35	90	2429303	SI	SI
	0285	FESA DI TACCHINO COTTA AL FORNO 1/2 SV.	3,00	4	12,0	35	90	2545396	SI	SI
	02862	POULET ARROSTO	5,00	2	10,0	35	90	2896520	SI	SI

COTTI DI SUINO



LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

	02804	PORCHETTA COTTA AL FORNO DOPPIO FILONE	5,00	2	10,0	35	90	2943957	SI	SI
	0280	PORCHETTA COTTA AL FORNO	5,00	2	10,0	35	90	2753047	SI	SI
	0290	FESA DI SUINO COTTA AL FORNO INTERA	2,50	5	12,5	35	90	2896130	SI	SI
	0284	ARISTA COTTA AL FORNO	2,50	4	10,0	35	90	2896610	SI	SI
	0300	ROSTELLA SPALLA ARROSTO	4,00	4	16,0	35	90	2896150	SI	SI
	0302	ROSTELLA SPALLA ARROSTO SGRASSATA	4,00	4	16,0	35	90	2896140	SI	SI

WÜRSTEL E COTTI TIROLESIS



LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

LINEA - LINE	COD PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	0403	WURSTEL BRAT WURST 2 PZ. CON PELLE PURO SUINO	0,20	15	3,0		120	8001847004031	SI	SI
	0402	WURSTEL FRANKFURTER 3 PZ. CON PELLE PURO SUINO	0,25	20	5,0		120	8001847004024	SI	SI
	0405	WURSTEL SERVELAD 2 PZ. CON PELLE PURO SUINO	0,20	15	3,0		120	8001847004055	SI	SI
	0420	WÜRSTEL DEL TRENTINO P. SUINO S. PELLE 3 PZ. 250 G	0,25	4CTX 20pz	20,0	24	120	8001847006080	SI	SI
	0430	WÜRSTEL DEL TRENTINO P. SUINO S. PELLE 4 PZ. 100 G	0,10	8CTX 20pz	16,0	24	120	8001847006011	SI	SI
	0432	WÜRSTEL DEL TRENTINO P. SUINO S. PELLE 2 PZ. 200 G	0,20	4CTX 25 pz	20,0	24	120	8001847006059	SI	SI
	0434	WÜRSTEL DEL TRENTINO P. SUINO S. PELLE 8 PZ. 800 G	0,80	1CTX 17 pz	13,6	24	120	8001847004345	SI	SI
	0450	SALAME COTTO TIROLESE LIONER	2,50	4	10,0	40	120	2896350	SI	SI
	0452	SALAME COTTO TIROLESE FARCITO	2,50	4	10,0	40	120	2896360	SI	SI
	0454	SALAME COTTO TIROLESE CRACOVIA	2,50	4	10,0	40	120	2896370	SI	SI
	0456	SALAME COTTO TIROLESE WIENER	2,50	4	10,0	40	120	2896380	SI	SI
	04526	FANTASIA GOLOSA CON OLIVE E PEPPERONI	2,50	4	10,0	40	90	2486002	SI	SI



MORTADELLE

LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

LINEA-LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	06796	MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.	15,00	1	15,0	24	90	2718336	SI	SI
	06797	MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. CON PISTACCHIO	15,00	1	15,0	24	90	2825575	SI	SI
	06793	MORTADELLA PURO SUINO	15,00	1	15,0	24	90	2514557	SI	SI
	06794	MORTADELLA PURO SUINO CON PISTACCHIO	15,00	1	15,0	24	90	2545442	SI	SI
	0672	TRENTINELLA MORTADELLA PURO SUINO	15,00	1	15,0	24	90	2476337	SI	SI
	06721	TRENTINELLA MORTADELLA CON PISTACCHIO P. SUINO	15,00	1	15,0	24	90	2409031	SI	SI
	0674	BRUNELLA MORTADELLA PURO SUINO	6,00	2	12,0	24	90	2896590	SI	SI
	06745	BRUNELLA MORTADELLA CON PISTACCHIO P. SUINO	6,00	2	12,0	24	90	2456791	SI	SI
	0676	DORELLA MORTADELLA PURO SUINO DEL TRENTINO	3,80	4	15,2	24	90	2896580	SI	SI
	06762	DORELLA MORTADELLA P. SUINO DEL TRENTINO 1/2	1,90	8	15,2	24	90	2467397	SI	SI
	0683	MORTADELLA GUSTOSELLA P.S. 2,5 KG, Ø 16 MM, FETTA A VISTA	2,50	4	10,0	24	90	2100683	SI	SI
	06831	MORTADELLA GUSTOSELLA P.S. CON PISTAC. 2,5 KG, Ø 16 MM, FETTA A VISTA	2,50	4	10,0	24	90	2106831	SI	SI
	06775	MORTADELLA GHIANDELLA 150 G (CON ESPOSITORE)	0,15	36	5,4	24	90	8001847067753	SI	SI
	0677	MORTADELLA BONDOLINA 300 G	0,30	30	9,0	24	90	8001847006776	SI	SI
	06774	MORTADELLA BONDOLINA 450 G	0,45	24	10,8	24	90	8001847067746	SI	SI
	0678	MORTADELLA BONDOLINA 1 KG	1,00	12	12,0	24	90	8001847006783	SI	SI

SALAMI STAGIONATI

LINEA TRIDENTUM PREZIOSE BONTÀ I CLASSICI LINEA NOVELLA

LINEA-LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	0552	SALAME MILANO PURO SUINO 4 KG INTERO	4,00	4	16,0	35	120	2896250	SI	SI
	0554	SALAME MILANO P. SUINO 4 KG INTERO SPELLATO SV.	4,00	4	16,0	35	120	2880656	SI	SI
	05523	SALAME MILANO PURO SUINO 4 KG INTERO SV.	4,00	4	16,0	35	120	2477373	SI	SI
	05524	SALAME MILANO PURO SUINO 4 KG 1/2 SV.	2,00	8	16,0	35	120	2339919	SI	SI
	00556	SALAME MILANO PURO SUINO 2,5 KG INTERO	2,50	6	15,0	35	120	2332936	SI	SI
	05566	SALAME MILANO PURO SUINO 2,5 KG INTERO SV.	2,50	6	15,0	35	120	2513313	SI	SI
	05567	SALAME MILANO PURO SUINO 2,5 KG 1/2 SV.	1,25	12	15,0	35	120	2518169	SI	SI
	0536	SALAME UNGHERESE PURO SUINO 4 KG INTERO	4,00	4	16,0	35	120	2896240	SI	SI
	05363	SALAME UNGHERESE PURO SUINO 4 KG INTERO SV.	4,00	4	16,0	35	120	2387887	SI	SI
	05365	SALAME UNGHERESE P. SUINO 4 KG INT. SPELLATO SV.	4,00	4	16,0	35	120	2350984	SI	SI
	05364	SALAME UNGHERESE PURO SUINO 4 KG 1/2 SV.	2,00	8	16,0	35	120	2364439	SI	SI
	0540	SALAME UNGHERESE PURO SUINO 2,5 KG	2,50	6	15,0	35	120	2484316	SI	SI
	05405	SALAME UNGHERESE PURO SUINO 2,5 KG SV.	2,50	6	15,0	35	120	2544123	SI	SI
	05406	SALAME UNGHERESE PURO SUINO 2,5 KG 1/2 SV.	1,25	12	15,0	35	120	2641809	SI	SI



LINEA - LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	05512	SALAME NAPOLI DOLCE PURO SUINO 1,8 KG	1,80	6	10,8	35	120	2896270	SI	SI
	05514	SALAME NAPOLI DOLCE PURO SUINO 1,8 KG SV.	1,80	6	10,8	35	120	2821462	SI	SI
	05518	SALAME NAPOLI DOLCE P. SUINO 1,8 KG SPELLATO SV.	1,80	6	10,8	35	120	2675592	SI	SI
	05513	SALAME NAPOLI DOLCE PURO SUINO 0,8 KG	0,80	12	9,6	35	120	2381892	SI	SI
	05515	SALAME NAPOLI DOLCE PURO SUINO 0,8 KG SV.	0,80	12	9,6	35	120	2683861	SI	SI
	0551	SALAME NAPOLI PICCANTE PURO SUINO 1,2 KG	1,20	10	12,0	35	120	2431174	SI	SI
	05332	SPIANATA PICCANTE PURO SUINO	2,50	5	12,5	35	120	2391192	SI	SI
	0580	SALAME NOSTRANO PURO SUINO 0,8 KG	0,80	12	9,6	35	120	2896280	SI	SI
	0584	SALAME NOSTRANO PURO SUINO 1,8 KG	1,80	6	10,8	35	120	2455632	SI	SI
	0564	SOPPRESSA PURO SUINO 3,5 KG	3,50	4	14,0	35	120	2896260	SI	SI
	0568	SOPPRESSA PURO SUINO 1 KG	1,00	10	10,0	35	120	2770868	SI	SI
	05325	VENTRICINA PICCANTE PURO SUINO 3,5 KG	3,50	5	17,5	35	120	2538879	SI	SI
	05644	VENTRICINA DOLCE PURO SUINO 3,5 KG	3,50	5	17,5	35	120	2852048	SI	SI
	05885	SALAME GUSTOSETTO PURO SUINO 150 G	0,15	42	6,3	35	120	2567886	SI	SI
	05352	SALAME MAGRO IL CORTESE	3,50	2	7,0	35	120	2105352	SI	SI

SALSICCE STAGIONATE

LINEA - LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	0591	SALSICCIA NAPOLI PICCANTE DRITTA P. SUINO 0,5 KG	0,50	24	12,0	40	120	2896300	SI	SI
	0593	SALSICCIA NAPOLI PICCANTE DRITTA P. SUINO SV. 4 Pz.	2,00	6	12,0	40	120	2583672	SI	SI
	0595	SALSICCIA NAPOLI PICC. DIRITTA P. SUINO 1/2 SV. 1 Pz.	0,25	48	12,0	40	120	2822315	SI	SI
	0594	SALSICCIA NAPOLI PICC.DIRITTA P. SUINO 1/2 SV. 4 Pz.	1,00	12	12,0	40	120	2887379	SI	SI
	05952	SALSICCIA NAP. PICC. DIRITTA P. SUINO INT. SPELL. SV. 2 Pz.	1,00	12	12,0	40	120	2957277	SI	SI
	0592	SALSICCIA NAP. PICCANTE CURVA PURO SUINO 0,5 KG	0,50	18	9,0	40	120	2723926	SI	SI
	05923	SALSICCIA NAPOLI PICC. CURVA PURO SUINO 0,5 KG SV.	0,50	18	9,0	40	120	2776166	SI	SI
	05921	SALSICCIA NAPOLI DOLCE CURVA PURO SUINO 0,5 KG	0,50	18	9,0	40	120	2641742	SI	SI
	05922	SALSICCIA NAP. DOLCE CURVA PURO SUINO 0,5 KG SV.	0,50	18	9,0	40	120	2344766	SI	SI
	0570	SALSICCIA PICCANTE Pizz A FUEGO P. SUINO 4 Pz. SV.	1,60	6	9,6	40	120	2621396	SI	SI



LINEA LINE	COD PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	0385	GUANCIALE STAGIONATO	2,00	6	12,0	35	120	2896310	SI	SI
	0324	PANCETTA AFFUMICATA DENERVATA TRANCIO SV .	0,30	12	3,6	35	120	2554846	SI	SI
	0333	PANCETTA AFFUMICATA DENERVATA INTERA SV .	4,00	4	16,0	35	120	2896160	SI	SI
	0334	PANCETTA AFFUMICATA DENERVATA 1/2 SV .	1,70	7	11,9	35	120	2896170	SI	SI
	03204	PANCETTA AFFUMICATA DENERVATA STAGIONATA 1/2 SV .	1,70	6	10,2	35	120	2695573	SI	SI
	03202	PANCETTA AFFUMICATA DENERVATA STAG . INTERA SV .	4,00	4	16,0	35	120	2637416	SI	SI
	0345	PANCETTA STUFATA DOPPIA DENERVATA 1/2 SV .	3,50	2	7,0	35	90	2613917	SI	SI
	0346	PANCETTA STUFATA DENERVATA TRANCIO SV .	0,30	12	3,6	35	90	2609759	SI	SI
	0355	PANCETTA STUFATA DENERVATA INTERA SV .	5,00	2	10,0	35	90	2896180	SI	SI
	0356	PANCETTA STUFATA DENERVATA 1/2 SV .	2,50	5	12,5	35	90	2896190	SI	SI
	0380	PANCETTA SALATA TESA DENERVATA 1/2 SV .	2,00	6	12,0	35	120	2782783	SI	SI
	0382	PANCETTA SALATA TESA DENERVATA INTERA SV .	4,00	3	12,0	35	120	2575316	SI	SI
	03762	PANCETTA SALATA TESA DENERVATA STAG . 1/2 SV .	2,00	6	12,0	35	120	2538122	SI	SI
	03752	PANCETTA SALATA TESA DENERVATA STAG . INTERA SV .	4,00	3	12,0	35	120	2858375	SI	SI
	03234	PANCETTA CUBETTI AFFUMICATA	2 X 50 g	12	1,2			8001847032348	SI	SI
	03235	PANCETTA CUBETTI DOLCE	2 X 50 g	12	1,2			8001847032355	SI	SI
	0362	CASALINGA PANCETTA ARROTOLATA	2,50	4	10,0	35	120	2896210	SI	SI



SPECIALITÀ TIPICHE DEL TRENTINO

LINEA LINE	COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
	0811	CARNA SALADA NATURALE DEL TRENTINO	3,00	4	12,0	35	60	2522339	SI	SI
	0490	CARNE SALADA DEL TRENTINO	3,00	4	12,0	35	60	2896430	SI	SI
	0588	LUCANICA TRENTINA PURO SUINO 150 G	0,15	42	6,3	35	30	2896290	SI	SI
	0601	LUCANICHE FRESCHE DEL TRENTINO 10 PZ.	1,00	10	10,0	35	30	2896510	SI	SI
	0602	LUCANICHE FRESCHE DEL TRENTINO 2 PZ.	0,20	4CTX 18PZ	14,4	35	30	2896490	SI	SI
	0604	PASTA LUCANICA ROTOLO FRESCA 2,5 KG	2,50	4	10,0	35	45	2896500	SI	SI
	06044	PASTA LUCANICA ROTOLO FRESCA 0,5 KG	0,50	20	10,0	35	45	2839562	SI	SI
	0494	GIRELLO SALMISTRATO BOVINO	2,80	4	11,2	35	60	2896440	SI	SI
	0610	LARDO SALATO AROMATIZZATO	2,50	4	10,0	35	60	2896540	SI	SI
	0611	LARDO SALATO AROMATIZZATO TRANCIO	0,50	12	6,0	35	60	2924544	SI	SI
	0624	CARRÈ SUINO AFFUMICATO SV.	6,00	2	12,0	24	90	2896530	SI	SI
	0626	CARRÈ SUINO AFFUMICATO 1/2 SV.	3,00	2	6,0	40	90	2369792	SI	SI
	0630	STINCO SUINO AFFUMICATO DEL TRENTINO SV.	0,80	15	12,0	35	90	2735629	SI	SI
	0634	PUNTINE SUINO AFFUMICATE DEL TRENTINO SV.	2,50	3	7,5	30	90	2546065	SI	SI
	0496	LINGUA SALMISTRATA BOVINO	2,00	10	20,0	35	60	2896450	SI	SI
	0470	MAGATELLO BOVINO AFFUMICATO SV.	2,00	6	12,0	40	120	2896400	SI	SI
	0472	FESA STUFATA BOVINO SV.	2,50	4	10,0	40	90	2896410	SI	SI

LINEA - LINE	COD. PROD.	DESCRIZIONE	PESO PZ (KG)	PZXCT	PESO CT (KG)	CT /PALLET	SHELF LIFE	CODICE EAN	NO GLUTINE	SENZA DERIV. LATTE
	PROD. CODE	DESCRIPTION	PC WEIGHT (KG)	PCSXBOX	BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET	SHELF LIFE	EAN CODE	GLUTEN FREE	NO MILK DERIV.

PROSCIUTTI CRUDI

06598	PROSCIUTTO CRUDO PRONTO AL TAGLIO SQUADRATO	6,50	2	13,0	51	180	-	SI	SI
06525	PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISSOSTATO PIATTO	6,00	2	12,0	30	180	2106525	SI	SI
0654	PROSCIUTTO CRUDO DISSOSTATO PIATTO	7,00	2	14,0	30	180	2100654	SI	SI
0660	PROSCIUTTO CRUDO FIOCCO STAGIONATO	4,00	4	16,0	30	180	2100660	SI	SI
06546	PROSCIUTTO TRIDENTUM INTERO SV.	5,00	2	10,0	40	180	2106564	SI	SI
06547	PROSCIUTTO TRIDENTUM 1/2 SV.	2,50	4	10,0	40	180	2106547	SI	SI
06551	PROSCIUTTO CON FESA TRIDENTUM INTERO SV.	6,00	2	12,0	40	180	2106551	SI	SI

BRESAOLE DI BOVINO

0480	SAPORELLA BRESAOLA PUNTA D'ANCA INTERA	4,00	2	8,0	30	90	-	SI	SI
0481	SAPORELLA BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2	2,00	4	8,0	30	90	-	SI	SI

SPECIALITÀ PRECOTTE

0614	COTECHINO PRECOTTO	0,50	24	12,0	30	360	-	SI	SI
0613	COTECHINO PRECOTTO ASTUCCIATO	0,50	16	8,0	30	360	-	SI	SI
0616	ZAMPONE PRECOTTO	1,00	24	24,0	30	360	-	SI	SI
0619	ZAMPONE PRECOTTO ASTUCCIATO	1,00	12	12,0	30	360	-	SI	SI



LINEA LINE	COD. PROD.	DESCRIZIONE	PESO PZ (KG)	PZXCT	PESO CT (KG)	CT /PALLET	SHELF LIFE	CODICE EAN	NO GLUTINE	SENZA DERIV. LATTE
	PROD. CODE	DESCRIPTION	PC WEIGHT (KG)	PCSBOX	BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET	SHELF LIFE	EAN CODE	GLUTEN FREE	NO MILK DERIV.

PROSCIUTTI COTTI

01478	MATTONELLA PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ	11,00	CARTON BOX	120	-	SI	SI
01479	MATTONELLA PROSCIUTTO COTTO SCELTO	11,00	CARTON BOX	120	-	SI	SI
01475	MATTONELLA PROSCIUTTO COTTO	11,00	CARTON BOX	120	-	SI	SI
01470	MATTONELLA COTTO SGRASSATO	11,00	CARTON BOX	120	-	SI	SI
02410	MATTONELLA SPALLA COTTA	11,00	CARTON BOX	120	-	SI	SI

SPECK

0513	MATTONELLA SPECK SCOTENNATO SV. 40 CM X 18 CM	6,00	CARTON BOX	180	-	SI	SI
------	---	------	------------	-----	---	----	----

SALAMI STAGIONATI SPELLATI

05518	SALAME NAPOLI INTERO SPELLATO SV.	2,00	CARTON BOX	180	-	SI	SI
00554	SALAME MILANO INTERO SPELLATO SV.	4,00	CARTON BOX	180	-	SI	SI
05365	SALAME UNGHERESE INTERO SPELLATO SV.	4,00	CARTON BOX	180	-	SI	SI

MORTADELLE

06791	MORTADELLA BARRA CILINDRICA, Ø 14 CM	15,00	CARTON BOX	90	-	SI	SI
067910	MORTADELLA BARRA CILINDRICA, Ø 11 CM	10,00	CARTON BOX	90	-	SI	SI
06795	MORTADELLA BARRA CIL. SENZA LARDELLO, Ø 14 CM	15,00	CARTON BOX	90	-	SI	SI

TACCHINO

0287	TACCHINO COTTO AL FORNO BARRA CIL., Ø 10 CM	10,00	CARTON BOX	90	-	SI	SI
02871	TACCHINO COTTO AL FORNO BARRA CIL., Ø 15 CM	15,00	CARTON BOX	90	-	SI	SI

POLLO

02862	POLLO COTTO AL FORNO BARRA CILINDRICA, Ø 10 CM	10,00	CARTON BOX	90	-	SI	SI
-------	--	-------	------------	----	---	----	----

COD. PROD. PROD. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PESO PZ (KG) PC WEIGHT (KG)	PZXCT PCSXBOX	PESO CT (KG) BOX WEIGHT (KG)	CT /PALLET CT /PALLET	SHELF LIFE SHELF LIFE	CODICE EAN EAN CODE	NO GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIV. LATTE NO MILK DERIV.
02862	POULET ARROSTO	2,50	4	-	35	90	2896520	SI	SI
02854	TACCHINO COTTO AL FORNO	5,00	2	-	35	90	2425658	SI	SI
06756 / 067561	MORTADELLA DI POLLO	5-6,00	2	-	35	90	2106756	SI	SI



