



Produktkatalog

segata.com





Seit 1956: eine Geschichte, in der Gutes Tradition hat

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.



Speck des Trentino

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.



Speck des Trentino „Selezione Tridentum“



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Kostbarer Speck mit einzigartigem Geschmack dank langsamer Ablagerung.

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.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stück- gewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0012	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ ganzes Stück	5.00	2	180
0013	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ ganzes Stück sv.	5.00	2	180
0011	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ ganzes Stück ohne Schwarte sv.	5.00	2	180
0014	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ 1/2 sv.	2.50	4	180
0017	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ 1/2 ohne Schwarte sv.	2.50	4	180
0016	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ 1/4 sv.	1.25	10	180
00161	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ 1/4 ohne Schwarte sv.	1.25	10	180
0018	Speck des Trentino „Selezione Tridentum“ Stück sv.	0.40	20	180

Speck des Trentino „Preziose Bontà“



Preziose
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Dieser Reifungsgrad wird empfohlen, wenn man einen appetitlichen, aber keinen zu intensiven Geschmack vorzieht

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.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0020	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ ganzes Stück	5.50	2	180
0022	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ ganzes Stück sv.	5.50	2	180
0030	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ ganzes Stück ohne Schwarte sv.	5.50	2	180
0024	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ 1/2 sv.	2.50	4	180
0032	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ 1/2 ohne Schwarte sv.	2.50	4	180
0026	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ 1/4 sv.	1.20	10	180
0033	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ 1/4 ohne Schwarte sv.	1.20	10	180
0028	Speck des Trentino „Preziose Bontà“ Stück sv.	0.40	20	180



Speck des Trentino „I Classici“



*i*CLASSICI



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Speck mit unvergleichliches Aroma. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

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.

Produktcode	Beschreibung	Stückgewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0051	Speck des Trentino „I Classici“ ganzes Stück	5.50	2	180
00511	Speck des Trentino „I Classici“ ganzes Stück sv.	5.50	2	180
00514	Speck des Trentino „I Classici“ ganzes Stück ohne Schwarte sv.	5.50	2	180
0052	Speck des Trentino „I Classici“ 1/2 sv.	2.75	4	180
0055	Speck des Trentino „I Classici“ 1/4 sv.	1.20	10	180
0054	Speck del Trentino „I Classici“ trancio sv.	0.40	20	180

Segata
bontà dal 1956

segata.com



Gekochter Schinken

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.



Amadeus - Ausgesuchter Kochschinken „Preziose Bontà“



Preziose
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

**Amadeus Kochschinken ist eine aussergewöhnliche Kombination aus
Natürlichkeit, Qualität und Handwerkskunst.**

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.

Produktcode	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0110	Amadeus - Ausgesuchter Kochschinken „Preziose Bontà“	8.00	2	120

Vorderschinken



CLASSICI



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Original Italienischer Vorderschinken

Unter den italienischen Wurstwaren hat sich der Kochschinken als König der modernen Küche etabliert, was der Vielseitigkeit zu verdanken ist, mit denen diese Produkte die unterschiedlichsten Gerichte bereichern.

Die Vorderschinken von Segata zeichnet sich durch seinen feinwürzigen Geschmack und die ausgesuchten Rohstoffen aus.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
02493	Vorderschinken ohne feet	7,00	2	120
02494	1/2 Vorderschinken ohne feet	3,50	4	120
01124	Vorderschinken gerauchert	7,00	2	120
01125	1/2 Vorderschinken gerauchert	3,50	4	120



Hinterschinken



Preziose
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Original italienischer Hinterschinken

Unter den italienischen Wurstwaren hat sich der Kochschinken als König der modernen Küche etabliert, was der Vielseitigkeit zu verdanken ist, mit denen diese Produkte die unterschiedlichsten Gerichte bereichern.

Die Hinterschinken von Segata zeichnet sich durch seinen feinwürzigen Geschmack und die ausgesuchten Rohstoffen aus.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
01110	Hinterschinken ohne feet	7,00	2	120
01116	1/2 Hinterschinken ohne feet	3,50	4	120



Salami und Würstchen

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.



Spianata-Salami pikante aus reinem Schweinefl eisch



Preziosa
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Diese Salami mit mittlerer Körnung zeichnet sich durch ihre abgefl achte und leicht gebogene Form aus und ist eine Spezialität der Küche Kalabriens.

Produktcode	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
05332	Spianata-Salami pikante aus reinem Schweinefl eisch „Preziosa Bontà“	2.50	5	120

Pikante gebogene Neapolitaner Salami



Preziosa
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Gemacht mit grob gemahlen und mit Gewürzen aromatisiert, ist diese Wurst in gebogenem Format sehr gut auf Pizza.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0592	Pikante gebogene Neapolitaner Salamireinem Schweinefl eisch "Preziosa Bontà" 0,5 kg	0.50	18	120
05923	Pikante gebogene Neapolitaner Salamireinem Schweinefl eisch "Preziosa Bontà" 0,5 kg sv.	0.50	18	120



Pikante gerade Neapolitaner Würste



Preziosa
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Hergestellt mit groben Mahl und gewürzt mit Gewürzen, ohne Gluten oder Milchderivate.

Hergestellt mit groben Mahl und gewürzt mit Gewürzen, Diese Wurst im Stick Format ist sehr gut auf Pizza. Ohne Gluten oder Milchderivate.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0591	Pikante gerade Neapolitaner Würste Dritta reinem Schweinefl eisch 0,5 kg	0.50	24	120
0593	Pikante gerade Neapolitaner Würste Dritta reinem Schweinefl eisch sv. 4 pz.	2.00	6	120
0595	Pikante gerade Neapolitaner Würste Dritta reinem Schweinefl eisch 1/2 sv. 1 pz.	0.25	48	120
0594	Pikante gerade Neapolitaner Würste Dritta reinem Schweinefl eisch 1/2 sv. 4 pz.	1.00	12	120
05952	Pikante gerade Neapolitaner Würste Dritta reinem Schweinefl eisch ganzes Stück ohne Haut sv. 2 pz.	1.00	12	120

Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch



Preziosa
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Die antike Herkunft und die spezielle Reiskorn-zerkleinerung machen aus dieser Salami eine Spezialität für jeden Anlass.

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.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0552	Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch 4 kg ganzes Stück	4,00	4	120
0554	Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch 4 kg ganzes Stück ohne Haut sv.	4,00	4	120
05523	Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch 4 kg ganzes Stück sv.	4,00	4	120
05524	Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch 4 kg 1/2 sv.	2,00	8	120
00556	Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch 2,5 kg ganzes Stück	2,50	6	120
05566	Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch 2,5 kg ganzes Stück sv.	2,50	6	120
05567	Mailänder Salami aus reinem Schweinefl eisch 2,5 kg 1/2 sv.	1,25	12	120

Milde gebogene Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch



Preziosa Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

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.

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.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
05512	Milde gebogene Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch 1,8 kg	1,80	6	120
05514	Milde gebogene Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch 1,8 kg sv.	1,80	6	120
05518	Milde gebogene Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch 1,8 kg ohne Haut sv.	1,80	6	120
05513	Milde gebogene Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch 0,8 kg	0,80	12	120
05515	Milde gebogene Neapolitaner Salami aus reinem Schweinefleisch 0,8 kg sv.	0,80	12	120



Pikante Ventricina-Salami



Preziose
Bontà



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Pikante und milde Ventricina-Salami aus reinem Schweinefl eisch „Preziose Bontà“

Diese Salami aus reinem Schweinefl eisch zeichnet sich durch ihre typische Form und grobe Körnung aus und ist eine typische Spezialität Mittel- und Süditaliens, die sowohl in pikanter als auch in milder Version erhältlich ist. Sie hat einen Durchmesser von 130 mm. Ohne Gluten und Milcherzeugnisse.

Produktcode	Beschreibung	Stückgewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
05325	Pikante und milde Ventricina-Salami aus reinem Schweinefl eisch „Preziose Bontà“	3,50	5	120

Saporella - Bresaola aus der Rinderhüfte



CLASSICI



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Bresaola Saporella ist eine besonders leichte, köstliche Spezialität. Ohne Gluten.

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.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
0480	Saporella - Bresaola aus der Rinderhüfte „I Classici“ ganzes Stück	4,00	2	180
0481	Saporella - Bresaola aus der Rinderhüfte „I Classici“ 1/2	2,00	4	180



Mortadella

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.





Mortadella Bologna aus reinem Schweinefleisch



Ohne
Milcherzeugnisse



Ohne
Gluten

Das Geheimnis der Mortadella, die Segata als Spitzenprodukt anbietet, liegt im althergebrachten traditionellen Rezept

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.

Pro- duktco- de	Beschreibung	Stückg- ewicht (Kg)	PZXCT	Shelf Life
6793	Mortadella Bologna aus reinem Schweinefleisch	15,00	1	90
6794	Mortadella Bologna aus reinem Schweinefleisch mit Pistazie	15,00	1	90



segata.com