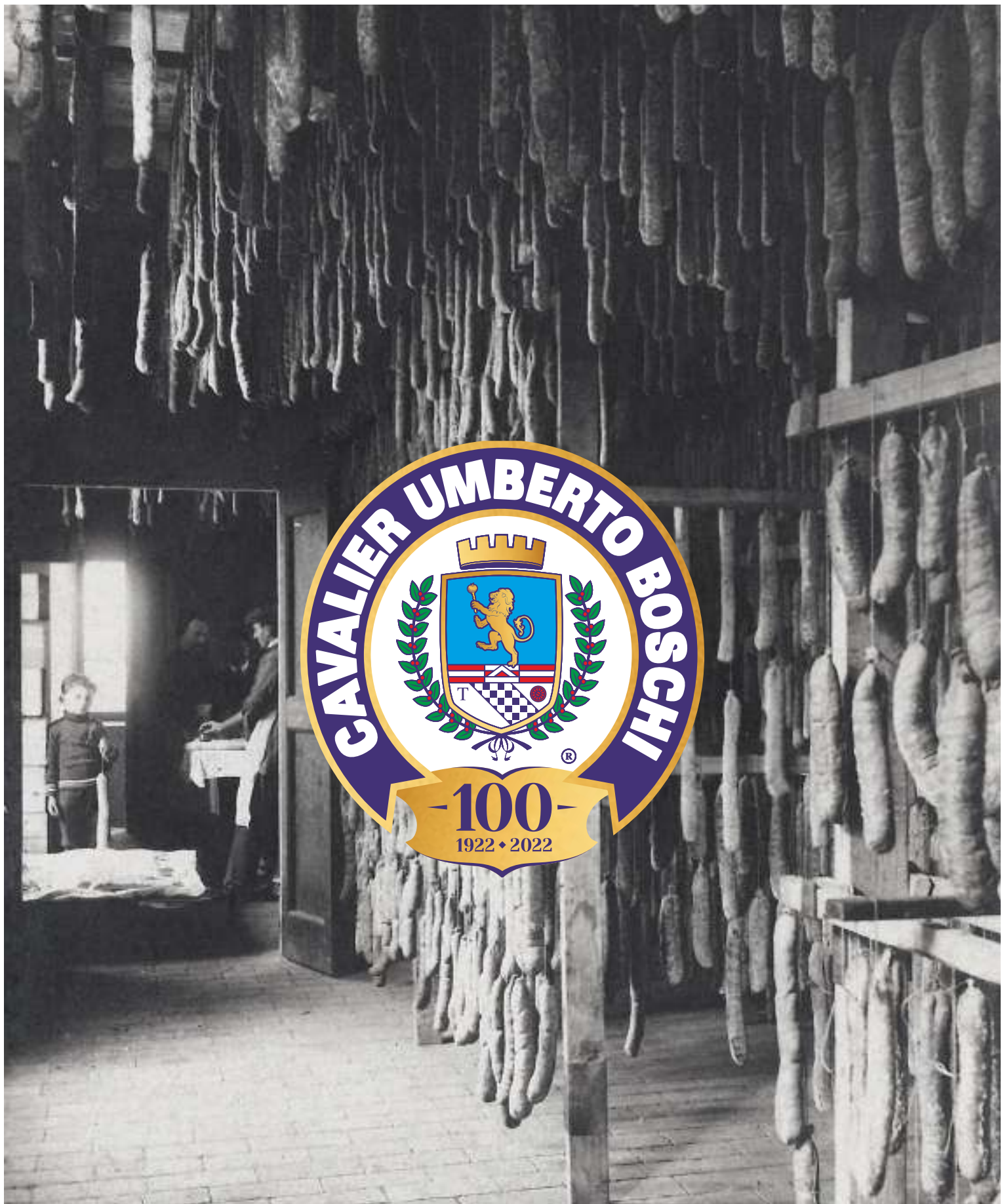




Catalogo Linea Classica | Classic Line Catalogue





**UNA STORIA DI FAMIGLIA
LUNGA CENT'ANNI**

LA STORIA OUR STORY

1850

La famiglia Boschi inizia a lavorare nel campo alimentare

The Boschi family begins working in the food sector

1922

Viene fondata una nuova realtà aziendale da parte del figlio Umberto con la moglie Rosa: la Cav. Umberto Boschi

Their son Umberto founds a new company together with his wife Rosa: Cav. Umberto Boschi

1950

Forte espansione commerciale con il **Dettaglio Specializzato** in tutto il Nord Italia

Significant expansion as a specialised retailer throughout the whole of northern Italy

1970

L'azienda inizia a lavorare con le prime catene di supermercati

The company begins working with the first supermarket chains

1996

Inaugurazione del nuovo salumificio di Felino

New cured meats factory opened in Felino

2003

Inaugurazione del nuovo prosciuttificio di **Lesignano de' Bagni**, collegato allo storico stabilimento già operante dalla prima metà degli anni '70

New ham processing factory in Lesignano de' Bagni, connected to the original factory in operation since the early 1970s

2014

Nello stabilimento di Felino vengono inaugurati: un nuovo reparto per la produzione dei prosciutti cotti, una camera bianca per la pelatura dei prodotti destinati all'affettamento e una moderna linea per il confezionamento in flow pack

The Felino factory installs the following new facilities: a new section for producing cooked ham, a clean room for derinding products ready for slicing and a modern flow pack machine.

2016

Ampliamento del prosciuttificio di Lesignano de' Bagni (nuove stagionature)

Expansion of the ham factory in Lesignano de' Bagni (new curing chambers)

2018

ampliamento del salumificio di Felino (un nuovo reparto per la lavorazione dei salami e nuove stagionature)

Expansion of the cured meats factory in Felino (a new section for processing salami and new curing chambers)

2019

allestimento nel salumificio di Felino di una nuova stagionatura tradizionale per il **culatello**

Installation of a new traditional-style curing chamber in the Felino factory for culatello

2022

...i primi 100 anni della nostra azienda!

...the first 100 years of our company!



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

2

stabilimenti produttivi:
Felino (in cui vengono prodotti tutti i salami, le coppe, le pancette, i culatelli i cotechini, gli zamponi e i prosciutti cotti)
e Lesignano de' Bagni (in cui vengono prodotti oltre 320.000 prosciutti stagionati all'anno)

factories:
Felino (producing all our salami, coppa, pancetta culatello, cotechino, zamponi and cooked ham products)
and Lesignano de' Bagni (which produces over 320,000 cured hams per year)

25.000 mq

di superficie produttiva coperta

of covered production area

120

dipendenti

employees

7 milioni

kg di carne lavorati all'anno

kg of meat processed each year

+100

codici prodotto attivi

active product codes

1300

clienti serviti

customers served

CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS

IFS Food 6.1, BRC Food 8, OHSAS 18001:2007,
ISO 22000:2005, ISO 22005:2007, ISO 50001:2011
ISO 14001:2015, Registrazione EMAS, SA 8000:2008

ABILITAZIONI EXPORT EXPORT AUTHORIZATION

USA, Japan, Hong Kong, Australia, Canada



SALAME DI FELINO IGP FELINO SALAMI PGI

L'unico, il vero e inimitabile Salame Felino del Cavalier Umberto Boschi. Utilizziamo solo "trito di banco", un taglio prezioso (se ne trova poco meno di 1,5 kg per maiale) a cui viene aggiunto solamente un po' di sale e pepe nero in grani. Una volta insaccato in budello di suino rigorosamente naturale (il cosiddetto "gentile" o "culare"), il Salame è legato a mano con spago in fibra naturale e stagionato lentamente in ambienti tradizionali.

The one and only Felino Salami from Cavalier Umberto Boschi. We use only trito di banco, a high-quality cut of meat (just under 1.5 kg per pig) with only a little salt and ground black pepper added. Once filled in strictly natural pork casing (we use the so-called gentile or culare casing), the salami is hand-tied with natural-fibre string and slowly cured in traditional chambers.



SALAME DI FELINO IGP "GENTILE" O "CULARE" FELINO SALAMI PGI "GENTILE" OR "CULARE"

COD. 001

Pezzatura: Circa 800/1.000 g	Weight: Approx. 800/1.000 g
Stagionatura Media: Circa 45 gg	Average Maturation: Approx. 45 Days
Conservazione: In luogo fresco	Storage Advice: Store in a Cool Place

SALAME DI FELINO IGP "TRONCHETTO" FELINO SALAMI PGI "TRONCHETTO"

COD. 005

Pezzatura: Circa 500/600 g	Weight: Approx. 500/600 g
Stagionatura Media: Circa 35 gg	Average Maturation: Approx. 35 Days
Conservazione: In luogo fresco	Storage advice: Store in a Cool Place



SALAME DI FELINO IGP PELATO IN TRANCI FELINO SALAMI PGI PEELED IN PIECES

COD. 009

COD. 009FX

Pezzatura: Circa 300/400 g nella versione a peso variabile, 350 g in quella a peso fisso	Weight: Approx. 300/400 g in the variable-weight format; 350 g in the fixed-weight format
Stagionatura Media: Circa 50 gg	Average maturation: Approx. 50 days
Confezionamento: avvolto in polyart color oro e confezionato sottovuoto	Packaging: Wrapped in gold polyart paper and vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 90 gg	Total shelf life: 90 days



STROLGHINO STROLGHINO



Lo **Strolghino** è il più trendy tra i salami parmensi, perfetto per gli aperitivi. È un salametto di piccole dimensioni, ottenuto utilizzando parte delle rifilature magre del culatello e avvolto in carta paglia a fine stagionatura per preservarne la sua tradizionale morbidezza!

Strolghino is Parma's "trendiest" salami, perfect for aperitifs. It is a small salami made with lean trimmings of culatello and wrapped in straw paper until the end of the maturation process to preserve the traditional soft texture of the meat.



STROLGHINO IN VASSOIO FLOW PACK STROLGHINO IN FLOW PACK TRAY

COD. 026

Pezzatura: Circa 200 g	Weight: Approx. 200 g
Stagionatura Media: Circa 15 gg	Average maturation: Approx. 15 days
Confezione: Vassoio in Pet da 5 Pezzi in atmosfera protettiva	Packaging: PET tray containing 5 pieces in modified-atmosphere packs
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 90 gg	Total shelf life: 90 days

STROLGHINO SINGOLO IN FLOW PACK STROLGHINO INDIVIDUAL-FLOW PACKED

COD. 026FP

Pezzatura: Peso fisso 190 g	Weight: Fixed weight 190 g
Stagionatura Media: Circa 15 gg	Average maturation: Approx. 15 days
Confezione: da 1 pezzo, in busta con l'ausilio di atmosfera protettiva	Packaging: 1 piece in a modified- atmosphere pouch
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 90 gg	Total shelf life: 90 days





STROLGHINO PELATO 200g SV STROLGHINO PELATO 200g SV

STROLGHINO PELATO 200g SV STROLGHINO PEELED 200g VP

COD. 026SV

Pezzatura: Peso fisso 200 g	Weight: Fixed weight 200 g
Stagionatura Media: Circa 20 gg	Average Maturation: Approx. 20 days
CONFEZIONE: Confezionato sottovuoto in involucro plastico trasparen- te e avvolto con carta paglia.	PACKAGING: Vacuum-packed in a transparent plastic wrap, then in straw paper.
Conservazione: Conservare da +2°C a +7°C	Storage instructions: Store between +2°C and +7°C
TMC totale: 120 gg	Total shelf life: 120 days



PASSITA DEL CAVALIERE PASSITA DEL CAVALIERE

PASSITA DEL CAVALIERE IN ATP PASSITA DEL CAVALIERE IN MAP

COD. 022FP

Pezzatura: Variabile da 500/600 g circa	Weight: Approx. 500/600 g
Insacco: Budello sintetico	Casing: Synthetic casing
Stagionatura media: Circa 18 giorni	Average maturation: Approx. 18 days
Confezione: In confezione flowpack da 2 pezzi	Packaging: In flowpack packaging of 2 pieces
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC totale: 90 gg	Total shelf life: 90 days



BOCCONCINI DI SALAME BOCCONCINI DI SALAME



Il modo di dire "uno tira l'altro" non è mai stato così azzeccato. I Bocconcini sono salami mignon dal profumo speziato e dal sapore stuzzicante.

The expression "moreish" has never been more apt. Bocconcini are delicious salami "bites" with a spicy aroma and tantalising flavour.

BOCCONCINI DI SALAME CONFEZIONE IN ATMOSFERA PROTETTIVA BOCCONCINI DI SALAME MODIFIED-ATMOSPHERE PACK

COD. 027

Pezzatura: Circa 50 g ogni Bocconcino Circa 400 g una Corolla da 8 Pezzi	Weight: Approx. 50 g per Bocconcino; approx. 400 g per string of 8 pieces
Confezione: Busta Contenente 3 Corolle da 8 Bocconcini	Packaging: Pouch containing 3 strings of 8 Bocconcini
Stagionatura Media: Circa 15/20 gg	Average maturation: Approx. 15/20 days
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 90 gg	Total shelf life: 90 days



SALAMETTI DEL CAV. UMBERTO BOSCHI CAVALIER BOSCHI SALAMETTI

Stuzzicanti salami cacciatori pelati e confezionati sottovuoto in un'elegante astuccio da due pezzi. Disponibili solamente da ottobre a dicembre.

Two pieces of tantalising salami cacciatori derinded and vacuum packed in an elegant pouch. Available October-December only.

SALAMETTI DEL CAVALIER BOSCHI CAVALIER BOSCHI SALAMETTI

COD. 027BF

Pezzatura: peso fisso 300g	Weight: Fixed weight 300 g
Confezione: astuccio in cartoncino contenente 2 salametti pelati e confezionati sottovuoto da 150 g ciascuno	Packaging: Cardboard pouch containing 2 peeled and vacuum- packed salametti weighing 150 g each
Stagionatura Media: Circa 20 gg	Average maturation: Approx. 20 days
Conservazione: in luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place
TMC Totale: 90 gg	Total shelf life: 90 days





SALAME UNGERESE HUNGARIAN STYLE SALAMI

Per il nostro Salame Ungherese vengono utilizzate solo le migliori spalle e gole di suini italiani, lavorate esclusivamente da fresche. L'insacco in budello naturale di grosso calibro, la legatura a mano e l'affumicatura con legno naturale di faggio ne fanno un prodotto davvero straordinario.

Only the finest - exclusively fresh - Italian pork meat goes into our Hungarian Style Salami. The pork is stuffed into large-diameter natural casings, hand tied and smoked using natural beech wood to create a truly special product.

SALAME UNGERESE SALAME UNGERESE

COD. 032

Pezzatura: Circa 3/3,5 kg	Weight: Approx. 3/3,5 kg
Stagionatura Media: Circa 80 gg	Average maturation: Approx. 80 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place



SALAME CONTADINO CONTADINO SALAMI

Il nome prende spunto dall'irregolarità del budello naturale in cui viene insaccato e dalla grana grossa della fetta. La legatura, rigorosamente fatta a mano, e la stagionatura superiore ai 70 giorni sono garanzia della sua artigianalità.

Contadino means "peasant" or "farmer" and refers here to this salami's rustic texture and the organic shape of its natural casing. Exclusively hand tied and matured for over 70 days, this is a truly artisanal product.

SALAME CONTADINO CONTADINO SALAMI

COD. 033

Pezzatura: Circa 2,8/3,5 kg	Weight: Approx. 2,8/3,5 kg
Stagionatura Media: Circa 70 gg	Average maturation: Approx. 70 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place



SALAME MILANO MILANO SALAMI



Un classico della salumeria italiana. Insaccato in budello collato naturale di grosso calibro, legato a mano e stagionato circa 90 giorni!

A classic in the world of Italian deli meats. The filling is stuffed into large-diameter natural casings, hand tied and matured for at least 90 days!

SALAME MILANO MILANO SALAMI

COD. 036

Pezzatura: Weight:
Circa 3/3,5 kg Approx. 3/3,5 kg

Stagionatura Media: Average maturation:
Circa 90 gg Approx. 90 days

Conservazione: Storage instructions:
In luogo fresco Store in a cool place

SALAME NAPOLI NAPOLI SALAMI

Si tratta di uno dei salami più venduti nel nostro paese. Per la sua produzione si utilizza solo carne fresca di suini pesanti italiani. Salame macina media, aromatizzato con pepe nero e a fine stagionatura affumicato leggermente con trucioli di legno di faggio.

This is one of the highest-selling salami products in Italy. We only use the meat of heavy Italian pigs to make this salami. Medium minced and seasoned with black pepper, the meat is lightly smoked using beech wood shavings.

SALAME NAPOLI NAPOLI SALAMI

COD. 040

Pezzatura: Weight:
Circa 1,3/1,5 kg Approx. 1,3/1,5 kg

Stagionatura Media: Average maturation:
Circa 60 gg Approx. 60 days

Conservazione: Storage instructions:
In luogo fresco Store in a cool place



SPIANATA PICCANTE SV SPIANATA PICCANTE VP

Tipico del sud Italia, la Spianata Piccante è un prodotto riconoscibile per la caratteristica forma piatta. Realizzato con carni magre selezionate e dal gusto piccante che lo rende ideale come ingrediente per pizza e non solo.

Typical southern product, Spianata Piccante is recognisable for its flat shape. Made with selected lean meat and with a spicy taste that makes it the ideal ingredient for pizza and other recipes.

SPIANATA PICCANTE SV SPIANATA PICCANTE VP

COD. 048E

Pezzatura: Weight:
Circa 2.600 g Approx. 2.600 g

Stagionatura Media: Average Maturation:
Circa 60 gg Approx. 60 days

Confezione: Packaging:
Confezionato sottovuoto in involucro plastico trasparente Vacuum-packed in a transparent plastic wrap

Conservazione: Storage instructions:
+2°C < T < +7°C

TMC totale: 90 gg
Total shelf life: 90 days





I TIPICI DI PARMA SPECIALITIES OF PARMA

La Coppa di Parma è uno dei salumi di punta dell'arte norcina parmense. Come si intuisce dal nome, la parte del maiale utilizzata è la "coppa" cioè la porzione muscolare vicina al collo, insaccata tradizionalmente in un budello naturale di bovino.

Coppa di Parma is a prime example of Parma's tradition of speciality pork products.

"Coppa" meat comes from a muscular cut close to the neck of the pig and is traditionally stuffed in a natural beef casing.

COPPA DI PARMA IGP COPPA DI PARMA PGI

COD. 200

Pezzatura: Circa 1,7/2,2 Kg	Weight: Approx. 1,7/2,2 kg
Stagionatura Media: Circa 120 gg	Average maturation: Approx. 120 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place

COPPA DI PARMA IGP A METÀ COPPA DI PARMA PGI HALF

COD. 220

Pezzatura: Circa 800/1.000 g	Weight: Approx. 800/1.000 g
Stagionatura Media: Circa 120 gg	Average maturation: Approx. 120 days
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



COPPA DI PARMA IGP PELATA COPPA DI PARMA PGI PEELED

COD. 205

Pezzatura: Circa 1,6/2 Kg	Weight: Approx. 1,6/2 kg
Stagionatura Media: Circa 120 gg	Average maturation: Approx. 120 days
Confezione: Avvolta in polyart color oro e confezionata sottovuoto	Packaging: Wrapped in gold polyart paper and vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



I TIPICI DI PARMA SPECIALITIES OF PARMA



Il **Culatello** è conosciuto in tutto il mondo come il "Re dei salumi". Per farlo si lavora la stessa parte del maiale utilizzata per il prosciutto, ovvero la coscia, ma solamente nella parte più nobile, la culatta. Viene salato a mano, insaccato in una vescica naturale di suino e legato sempre a mano in modo tale da conferirgli la classica forma a "goccia".

Culatello is known the world over as the "king" of all cold cuts. We take the same part of the pig that is used to make ham (i.e. the haunch) but select only the top-quality cut known as the "culatta" to make Culatello. The meat is hand-salted, stuffed in a natural pork bladder and hand-tied to create its classic pear shape.



CULATELLO TRADIZIONALE CULATELLO TRADIZIONALE

COD. 460

Pezzatura: Circa 3,8/4,5 Kg	Weight: Approx. 3,8/4,5 kg
Stagionatura Media: Circa 11/12 Mesi	Average Maturation: 11/12 Months Approx.
Conservazione: In luogo fresco	Storage Advice: Store in a Cool Place

CULATELLO TRADIZIONALE PELATO SOTTOVUOTO CULATELLO PEELED

COD. 463

Pezzatura: Circa 3,7/4,4 Kg	Weight: Approx. 3,7/4,4 kg
Stagionatura Media: Circa 11/12 Mesi	Average maturation: Approx. 11/12 months
Confezione: Avvolto in polyart color oro e confezionato sottovuoto	Packaging: Wrapped in gold polyart paper and vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days





I TIPICI DI PARMA SPECIALITIES OF PARMA

La Culatta con cotenna Nabucco combina l'omonimo taglio pregiato con la delicatezza di una concia leggermente speziata. Solo da cosce fresche di suini italiani. La culatta Rigoletto è invece la versione mignon del Nabucco, prodotta utilizzando cosce fresche più piccole e stagionato per circa 6 mesi.

To make *Nabucco culatta with rind*, the highly-prized *culatta cut* is cured to produce a delicate, lightly spiced flavour. Only fresh haunches from Italian pigs. *Rigoletto culatta* is the "mini" version of the Nabucco, produced using fresh haunches from smaller pigs and matured for around 6 months.

CULATTA CON COTENNA "NABUCCO" "NABUCCO" CULATTA WITH RIND

COD. 467

Pezatura: Circa 4,5/6 Kg	Weight: Approx. 4,5/6 kg
Stagionatura Media: Non inferiore a 10 Mesi	Average maturation: No less than 10 months
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place



CULATTA MIGNON CON COTENNA "RIGOLETTO" "RIGOLETTO" MINI CULATTA WITH RIND

COD. 466

Pezatura: Circa 3,5/4,2 Kg	Weight: Approx. 3,5/4,2 kg
Stagionatura Media: Non inferiore ai 6 Mesi	Average maturation: No less than 6 months
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place



PANCETTA PANCETTA



La Pancetta più tradizionale è quella Arrotolata con Cotenna, dalla caratteristica forma a cilindro e dalla fetta rotonda che si scioglie in bocca. Per semplicità d'uso è disponibile anche quella Arrotolata Scotennata. Mentre la Pancetta Steccata è ripiegata a portafoglio, cucita a mano con un grosso ago "alla penna" e spago in fibra naturale, pressata con due assi di legno di Abete Rosso per darle la tipica forma schiacciata.

The most traditional Pancetta is the "Rolled" with rind, with its characteristic cylindrical shape and round slices that melt in the mouth. For convenience, the Rolled derinded one is also available. Pancetta "Steccata" is folded and hand-sewn with a large needle and natural-fibre string then pressed between two slats of spruce wood to create its classic flattened shape.



PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA ROLLED PANCETTA WITH RIND

COD. 300

Pezzatura: Circa 4/4,5 Kg	Weight: Approx. 4/4,5 kg
Stagionatura Media: Circa 120 gg	Average maturation: Approx. 120 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place

PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA - A METÀ ROLLED PANCETTA WITH RIND - HALF

COD. 301

Pezzatura: Circa 2/2,2 Kg	Weight: Approx. 2/2,2 kg
Stagionatura Media: Circa 120 gg	Average maturation: Approx. 120 days
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days

PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA ROLLED PANCETTA DE-RINDED

COD-310

Pezzatura: Circa 3,8/4,2 kg	Weight: Approx. 3,8/4,2 kg
Stagionatura Media: Circa 90 gg	Average maturation: Approx. 90 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place

PANCETTA ARROTOLATA SCOTENNATA - A METÀ ROLLED PANCETTA DE-RINDED - HALF

COD-311

Pezzatura: Circa 1,8/2,1 kg	Weight: Approx. 1,8/2,1 kg
Stagionatura Media: Circa 90 gg	Average maturation: Approx. 90 days
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



PANCETTA STECCATA CON COTENNA - A METÀ PANCETTA STECCATA WITH RIND - HALF

COD. 321

Pezzatura: Circa 2,3/2,5 kg	Weight: Approx. 2,3/2,5 kg
Stagionatura Media: Circa 120 gg	Average maturation: Approx. 120 days
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



PANCETTA STECCATA CON COTENNA PANCETTA STECCATA WITH RIND

COD. 320

Pezzatura: Circa 4,5/5 Kg	Weight: Approx. 4,5/5 kg
Stagionatura Media: Circa 120 gg	Average maturation: Approx. 120 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place





PANCETTA PANCETTA

La Pancetta Coppata Classica è il risultato dell'unione di una coppa e di una pancetta con cotenna, mentre la Pancetta Coppata Scotennata Magrissima è invece ottenuta avvolgendo solo le parti magre di due pancette attorno ad una coppa fresca: per questo viene denominata "Magrissima".

Classic Pancetta Coppata is a combination of coppa and pancetta with rind, while Pancetta Coppata derinded "extra lean" is made by wrapping the lean cuts from two pancettas around a fresh coppa: hence its name "Magrissima" or "extra lean".

PANCETTA COPPATA CON COTENNA PANCETTA COPPATA WITH RIND

COD. 330

Pezzatura: Circa 5,5/6 Kg	Weight: Approx. 5,5/6 kg
Stagionatura Media: Circa 90 gg	Average maturation: Approx. 90 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place



PANCETTA COPPATA COM COTENNA - A METÀ PANCETTA COPPATA WITH RIND - HALF

COD. 332

Pezzatura: Circa 2,7/3 kg	Weight: Approx. 2,7/3 kg
Stagionatura Media: Circa 90 gg	Average maturation: Approx. 90 days
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days

PANCETTA COPPATA SCOTENNATA "MAGRISSIMA" PANCETTA COPPATA DERINDED - "EXTRA LEAN"

COD. 370

Pezzatura: Circa 5/5,5 Kg	Weight: Approx. 5/5,5 kg
Stagionatura Media: Circa 80 gg	Average maturation: Approx. 80 days
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place

PANCETTA COPPATA SCOTENNATA MAGRISSIMA A METÀ PANCETTA COPPATA DERINDED - "EXTRA LEAN" - HALF

COD. 371

Pezzatura: Circa 2,5/2,7 Kg	Weight: Approx. 2,5/2,7 kg
Stagionatura Media: Circa 80 gg	Average maturation: Approx. 80 days
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +2°C < T < +7°C	Storage instructions: +2°C < T < +7°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



LE SPECIALITÀ INVERNALI WINTER SPECIALITIES



Il protagonista delle tavole invernali è in modo indiscutibile il nostro **Cotechino da cuocere**, tuttavia abbiamo messo d'accordo qualità e tempo di preparazione creando anche un **Cotechino già cotto** che mantiene il sapore, la consistenza e il profumo del nostro cotechino tradizionale, pronto tuttavia in soli 20 minuti. Solo da carni fresche italiane.

*The star of any winter dinner table is undoubtedly our **Cotechino to cook at home**, however, we have created a product that delivers quality in a short preparation time: our **pre-cooked Cotechino** has all the flavour, texture and fragrance of our traditional cotechino, but only takes 20 minutes to cook. Only from fresh Italian pork!*

COTECHINO DA CUOCERE COTECHINO TO COOK

COD. 051

Pezzatura: Circa 400/800 g Insacco in Budello Naturale di Suino, il "Crespone"	Weight: Approx. 400/800 g Natural "Crespone" pork casing
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place
TMC Totale: 120 gg	Total shelf life: 120 days



COTECHINO COTTO PRE-COOKED COTECHINO

COD. 053F

Pezzatura: Peso Fisso 550 g	Weight: Fixed weight 550 g
Confezionamento: In busta di accoppiato Pet/ Alluminio/pp ed Esternamente in Sacchetto di Carta	Packaging: A PET/aluminium/PP laminated pouch in a paper packet
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place
TMC Totale: 18 mesi	Total shelf life: 18 months





LE SPECIALITÀ INVERNALI WINTER SPECIALITIES

Tipici della tradizione emiliana sono lo **Zampone da cuocere** e il **Cappelotto da cuocere**, protagonisti assoluti delle tavole invernali. Si tratta di prodotti rigorosamente "freschi", non precotti, che necessitano di una cottura lenta e paziente di almeno 3 ore, pazienza ripagata al momento dell'assaggio.

Zampone to cook at home and *Cappelotto to cook at home* are the undisputed stars of any winter dinner table.

These are strictly "fresh" products, not pre-cooked, that require slow and patient cooking for at least three hours - patience that is certainly rewarded at the table!

ZAMPONE DA CUOCERE ZAMPONE TO COOK

COD. 060

Pezatura: Circa 1,1/1,3 Kg Insaccato nella Zampa anteriore del Suino	Weight: Approx. 1,1/1,3 kg Stuffed in a hind pork trotter
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place
TMC Totale: 120 gg	Total shelf life: 120 days



SOLO DA CARNI FRESCHE ITALIANE,
PRONTI PER UNA COTTURA LENTA.

ONLY FROM FRESH ITALIAN PORK,
READY FOR SLOW COOKING.

CAPPELLOTTO DA CUOCERE CAPPELLOTTO TO COOK

COD. 070

Pezatura: Circa 700/800 g Insacco in Cotenna di Suino	Weight: Approx. 700/800 g Stuffed in pork rind
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place
TMC Totale: 120 gg	Total shelf life: 120 days



I COTTI COOKED HAM



La **Spalletta Cotta** altro non è che una coppa lavorata come se fosse una Spalla di San Secondo in miniatura. Disponibile anche a metà in confezione sottovuoto.

Il **Prosciutto Grancotto "Del Cavaliere"** Alta Qualità viene prodotto utilizzando solo cosce suine fresche italiane.

Cooked Spalletta is actually a "coppa", or the muscular part near the neck, which is processed as a miniature Spalla di San Secondo shoulder ham. Available in either whole or half vacuum-packed pieces. Grancotto "Del Cavaliere" Cooked Ham is made only from fresh Italian pork haunches.

SPALLETTA COTTA COOKED SPALLETTA

COD. 130

Pezzatura: Circa 2/2,3 Kg	Weight: Approx. 2/2,3 kg
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +0°C < T < +7°C	Storage instructions: +0°C < T < +7°C
TMC Totale: 120 gg	Total shelf life: 120 days

SPALLETTA COTTA A METÀ COOKED SPALLETTA HALF

COD. 131

Pezzatura: Circa 1/1,1 kg	Weight: Approx. 1/1,1 kg
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +0°C < T < +7°C	Storage instructions: +0°C < T < +7°C
TMC Totale: 120 gg	Total shelf life: 120 days

PROSCIUTTO GRANCOTTO "DEL CAVALIERE" ALTA QUALITÀ GRANCOTTO "DEL CAVALIERE" COOKED HAM

COD. 604

Solo da Cosce Suine Fresche Italiane	<i>Only from fresh Italian pork haunches</i>
Pezzatura: circa 8,2/9 kg	Weight: Approx. 8,2/9 kg
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: +0°C < T < +4°C	Storage instructions: +0°C < T < +4°C
TMC Totale: 150 gg	Total shelf life: 150 days





I COTTI COOKED HAM

Il Cavalier Umberto Boschi è stato tra i primi, oltre 50 anni fa, a credere in questo prodotto. Ottenuto da una coscia intera di suino, caratteristica fondamentale per riconoscerne la qualità, identificabile dal colore omogeneo e dalla tenuta perfetta della fetta. L'assenza di polifosfati, glutine, lattosio e la speziatura con aromi naturali caratterizzano questi prodotti.

Cavalier Umberto Boschi was among the first to give this kind of deli meat a chance, first producing it over 50 years ago. These products are made from a whole pork haunch - a key indicator of quality, characterised by the homogeneous colouring and optimal sliceability of the meat. With only natural flavourings, our hams are also free from polyphosphates, gluten and lactose.

PROSCIUTTO GRANCOTTO "SUPREMO" ALTA QUALITÀ GRANCOTTO "SUPREMO" COOKED HAM

COD. 631

Solo da Cosce Suine Fresche Tedesche
Only from fresh German pork haunches

Pezzatura: Circa 8/8,5 Kg
Weight: Approx. 8/8,5 Kg

Confezione: Sottovuoto
Packaging: Vacuum packed

Conservazione: +0°C < T < +4°C
Storage instructions: +0°C < T < +4°C

TMC Totale: 150 gg
Total shelf life: 150 days



SOLO DA COSCE SUINE INTERE.
SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI.

MADE WITH WHOLE PORK HAUNCHES,
FREE FROM POLYPHOSPHATES.

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

COD. 663

Solo da Cosce Suine Fresche Tedesche
Only from fresh German pork haunches

Pezzatura: Circa 8,5/9 Kg
Weight: Approx. 8,5/9 kg

Confezione: Sottovuoto
Packaging: Vacuum packed

Conservazione: +0°C < T < +4°C
Storage instructions: +0°C < T < +4°C

TMC Totale: 150 gg
Total shelf life: 150 days



PROSCIUTTO DI PARMA DOP PARMA HAM PDO



Cosce sceltissime, sale marino e il clima della zona pedemontana di Langhirano sono gli unici ingredienti del Prosciutto di Parma del Cav. Boschi. Disponibile anche in tranci sottovuoto (a metà e in quarti) e disossato pelatello.

The choicest pork haunches, sea salt and the particular climate of the foothill area of Langhirano are the only ingredients that go into Cav. Boschi Parma Ham. Also available in vacuum-packed pieces (half and quarter) and deboned and derinded.



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
CON OSSO - STAGIONATURA MINIMA
PARMA HAM PDO
ON THE BONE - MATURED AT LEAST
16 MESI / 16 MONTHS**

COD. 401

18 MESI / 18 MONTHS

COD. 402

Pezzatura: Circa 9,5/11 Kg	Weight: Approx. 9,5/11 kg
Conservazione: In luogo fresco	Storage Advice: Store in a Cool Place

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISOSSATO PRESSATO - STAGIONATURA MINIMA
PARMA HAM PDO
DEBONED AND PRESSED - MATURED AT LEAST
16 MESI / 16 MONTHS**

COD. 430 B

18 MESI / 18 MONTHS

COD. 430 C

Pezzatura: Circa 7,5/8,5 Kg	Weight: Approx. 7,5/8,5 kg
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP
DISOSSATO "ADDOBBO" - STAGIONATURA MINIMA
PARMA HAM PDO
DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED) - MATURED AT LEAST
16 MESI / 16 MONTHS**

COD. 432 B

18 MESI / 18 MONTHS

COD. 432 C

Pezzatura: Circa 7,5/8,5 Kg	Weight: Approx. 7,5/8,5 kg
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days





PROSCIUTTO STAGIONATO "ARTURO" "ARTURO" DRY-CURED HAM

Cosce sceltissime, sale marino e il clima della zona pedemontana di Langhirano sono gli unici ingredienti del Prosciutto di Parma DOP a marchio "La Salumeria di Arturo". Disponibile solo disossato lavato (addobbo o pressato). Un vero capolavoro dell'arte salumiera italiana.

Selected pork legs, sea salt and the climate of the foothill area of Langhirano are the only ingredients used to produce Cav. Boschi Pdo Parma ham "La Salumeria di Arturo" deboned (pressed or round shape). A true masterpiece of the Italian cured meat tradition.

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

COD. 430A

Pezzatura: circa 7.000/7.800 g	Weight: approx. 7.000/7.800 g
Stagionatura media: non meno di 14 mesi	Average maturation: not less than 14 months
Confezione: sottovuoto	Packaging: vacuum packed
Conservazione: a temperatura ←+10°C	Storage instructions: at temperature ←+10°C
TMC totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



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

COD. 432A

Pezzatura: circa 7.000/7.800 g	Weight: approx. 7.000/7.800 g
Stagionatura media: non meno di 14 mesi	Average maturation: not less than 14 months
Confezione: sottovuoto	Packaging: vacuum packed
Conservazione: a temperatura ←+10°C	Storage instructions: at temperature ←+10°C
TMC totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



I PROSCIUTTI STAGIONATI ITALIAN DRY-CURED HAM



La stessa esperienza posta nella lavorazione del Prosciutto di Parma è riservata anche al Prosciutto Stagionato Nazionale: solo da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia. Senza conservanti ed allergeni.

Our Italian Dry-Cured Ham is processed in the same way as Parma Ham: from exclusively from the meat of pigs born, reared and slaughtered in Italy. No preservatives or allergens.

PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE CON OSSO ITALIAN DRY-CURED HAM ON THE BONE

COD. 410

Pezzatura: Circa 8,5/9 Kg	Weight: Approx. 8,5/9 kg
Stagionatura Media: Circa 14 mesi	Average maturation: Approx. 14 months
Conservazione: In luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place



PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE DISSOATO E PRESSATO ITALIAN DRY-CURED HAM DEBONED AND PRESSED

COD. 440

Pezzatura: Circa 6,5/7,5 Kg	Weight: Approx. 6,5/7,5 kg
Stagionatura Media: Circa 13 Mesi	Average maturation: Approx. 13 months
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days

PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE DISSOATO "ADDOBBO" ITALIAN MATURED DRY-CURED HAM DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED)

COD. 442

Pezzatura: Circa 6,5/7,5 Kg	Weight: Approx. 6,5/7,5 kg
Stagionatura Media: Circa 13 Mesi	Average maturation: Approx. 13 months
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days





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

Il Prosciutto "Fior di Crudo" nasce dalla selezione delle cosce tedesche più pesanti. La stagionatura superiore dona una fragranza e un profumo straordinari, una vera delizia capace di soddisfare anche i palati più esigenti.

"Fior di Crudo" dry-cured ham is made from the heaviest German pork haunches. Longer maturation creates an extraordinary aroma and flavour, a true delicacy to satisfy even the most discerning palates.



PROSCIUTTO "FIOR DI CRUDO" CON OSSO "FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM ON THE BONE

COD. 421

Pezzatura: Circa 8,5/9 Kg	Weight: Approx. 8,5/9 kg
Stagionatura Media: Circa 12 Mesi	Average maturation: Approx. 12 months
Conservazione: in luogo fresco	Storage instructions: Store in a cool place

PROSCIUTTO FIOR DI CRUDO DISOSSATO E PRESSATO "FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM DEBONED AND PRESSED

COD. 450NT

Pezzatura: Circa 6,8/7,3 Kg	Weight: Approx. 6,8/7,3 Kg
Stagionatura Media: Circa 12 Mesi	Average maturation: Approx. 12 months
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



PROSCIUTTO FIOR DI CRUDO DISOSSATO ADDOBBO "FIOR DI CRUDO" DRY-CURED HAM DEBONED "ADDOBBO" (UNPRESSED)

COD. 451NT

Pezzatura: Circa 6,8/7,3 Kg	Weight: Approx. 6,8/7,3 Kg
Stagionatura Media: Circa 12 Mesi	Average maturation: Approx. 12 months
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



PROSCIUTTO STAGIONATO "ZEROELODE" "ZEROELODE" DRY-CURED HAM



L'eccellenza delle migliori cosce tedesche unita ad una lavorazione tradizionale tutta italiana. "Zeroelode" perché con poco sale, senza glutine, senza lattosio e senza conservanti. Per chi unisce alla gola l'attenzione al proprio benessere. Disponibile anche nella versione "pronto taglio", con gambetto accorciato e parte iniziale già tagliata, per garantire una resa superiore ed uno scarto minimo.

The finest German pork haunches processed the traditional Italian way. We call it "Zeroelode" because it contains very little salt, no gluten, no lactose and no preservatives. For people who want to enjoy good food and stay healthy. Also available "ready-to-slice", with a shortened bone and the first section pre-cut to yield more full slices and minimise waste.

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

COD. 450Z

Pezzatura: Circa 6,3/6,8 kg	Weight: Approx. 6,3/6,8 kg
Stagionatura Media: Non meno di 10 Mesi	Average maturation: Min. 10 months
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days



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

COD. 451Z

Pezzatura: Circa 6,3/6,8 kg	Weight: Approx. 6,3/6,8 kg
Stagionatura Media: Non meno di 10 Mesi	Average maturation: Min. 10 months
Confezionamento: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 150 gg	Total shelf life: 180 days

PROSCIUTTO STAGIONATO "ZEROELODE" DISOSSATO PRONTO TAGLIO "ZEROELODE" DRY-CURED HAM DEBONED READY-TO-SLICE

COD. 450ZPF

Pezzatura: Circa 6/6,5 kg	Weight: Approx. 6/6,5 kg
Stagionatura Media: Non meno di 10 Mesi	Average maturation: Min. 10 months
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days





Solo dalle cosce di suini provenienti dai migliori allevamenti tedeschi nasce il Prosciutto "Primula" del Cav. Boschi, il primo prosciutto stagionato da coscia tedesca ad essere prodotto in azienda già oltre quarant'anni fa.

Made only with pork haunches from the best German farms, "Primula" ham from Cav. Boschi was the first dry-cured ham product to be produced by the company using German pork haunches over 40 years ago.



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

COD. 450

Pezzatura: Circa 5,7/6,3 Kg	Weight: Approx. 5,7/6,3 Kg
Stagionatura Media: 10 Mesi	Average maturation: 10 months
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days

**PARTICOLARMENTE MAGRO,
DAL SAPORE DOLCE E FRAGRANTE.**

*IT IS A PARTICULARLY LEAN PRODUCT
WITH A MILD AND FRAGRANT FLAVOUR.*

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

COD. 451

Pezzatura: Circa 5,7/6,3 Kg	Weight: Approx. 5,7/6,3 Kg
Stagionatura Media: 10 Mesi	Average maturation: 10 months
Confezione: Sottovuoto	Packaging: Vacuum packed
Conservazione: T < +10°C	Storage instructions: T < +10°C
TMC Totale: 180 gg	Total shelf life: 180 days







Scopri gli altri prodotti sui cataloghi
Linea Nera, Linea 1922 e Linea Affettati
oppure sul sito internet www.umbertoboschi.it

*Discover more of our products from the
Black, 1922 and Sliced-deli Meats lines
or visit our website www.umbertoboschi.it*

Cav. Umberto Boschi S.p.A.
Via Aldo Moro, 3/A - 43035 Felino - Parma - Italy
www.umbertoboschi.it - info@umbertoboschi.it
T. +39 0521 836724 - F. +39 0521 836933