



*Tutta la qualità
della migliore tradizione
Calabrese*



www.salumimoretti.it



MORETTI
CASA DI TRADIZIONE
Soppressata

MORETTI
Saliccia Calabrese
Fresca

MORETTI

SOPRESSATA

Salame tipico Calabrese di puro suino, macinato grosso, impastato con l'aggiunta di sale e aromi naturali e peperoncino di qualità, insaccato e stagionato in budello naturale per circa 45 giorni.

Pezzatura di 300 gr circa in budello naturale.

Oppure in budello artificiale (a richiesta del cliente)



Typical Calabrian pure pork salami, coarse grind, kneaded just adding salt and natural spices. It is tied and cured in natural gut for about 45 days.



Typische kalabresische Salami aus Schweinefleisch, grobkörnig, mit Salz und natürliche Aromen. Im Naturdarm verpackt und für ca. 45 Tage gereift.





ITALIA 1591/L CEE

ITALIA 1591/L CEE

ITALIA 1591/L CEE



SALSICCIA CURVA O CATENELLA

Salame tipico Calabrese, di puro suino, impastato con l'aggiunta di sale ed aromi naturali e peperoncino di qualità, insaccato e stagionato in budello naturale per circa 30 giorni.

Pezzatura di 300 gr circa in budelo naturale.

Oppure in budello artificiale (a richiesta del cliente)



Typical Calabrian pure pork salami, kneaded just adding salt and natural spices. It is tied and cured in natural gut for about 30 days.



Typische kalabresische Salami aus Schweinefleisch mit Salz und natürliche Aromen. Im Naturdarm verpackt und für ca. 30 Tage gereift.



Moretti
Zentricina



N'anjia

Prodotto e confezionato da
SALUMIFICIO E. MORETTI S.p.A. in
conformità con le norme
regolamentari in vigore.



Spianata

Prodotto e confezionato da
SALUMIFICIO E. MORETTI S.p.A.
Via. Poma, 20 - 41017 - PARIGLIANO PISTOIESE (PT)
Tel. 0574.637800 - Fax 0574.637765 - Cell. 0574.637774





SPIANATA CALABRA

Salame di puro suino, macinato grosso, impastato con l'aggiunta di sale ed aromi naturali, insaccato, pressato e stagionato in budello naturale per circa 45 giorni
Pezzatura di 2 kg circa in budello naturale.
Oppure in budello artificiale (a richiesta del cliente)



Typical Calabrian pure pork salami, coarse grind, kneaded just adding salt and natural spices. It is tied pressed and cured in natural gut for about 45 days.



Salami aus Schweinefleisch, grobkörnig, mit Salz und natürliche Aromen.
Verpackt, gepresst und für ca. 45 Tage in Naturdarm gereift.





Capicollo

Prodotto e confezionato da:
SALUMIFICIO L. MORETTI S.r.l. del F.lli MORETTI
Piazz. Bionco (PL) - INDIRIZZO PERCORNO (CS)
85784 - Tel. 0974.857925 - Cell. 0325.422474

CAPICOLLO

lavorato in salamoia con l'aggiunta di aromi, avvolto in budello naturale, legato a mano e fatto stagionare per 100 giorni circa.

Pezzatura di 1,8 kg circa



Typical Calabrian salami. Pickled, flavoured and wrapped in natural gut. It is hand tied and cured for about 100 days.



Typische kalabresische Salami in Salzlake, mit Aromen verarbeitet. Im Naturdarm eingewickelt, handgebunden und für ca. 100 Tage gereift.





Pancetta



Indirizzo e contatti: Via S. E. MOARETTI, 11 - 00187 ROMA (RM) - Tel. 06/4781111 - Fax 06/4781112

PANCETTA

Pancetta Tesa suina, lavorata in salamoia e stagionata per 60 giorni circa. Può essere ricoperta da un leggero strato di pepe rosso. Pancetta arrotolata suina, lavorata in salamoia, avvolta in budella naturale e ricoperta da un leggero strato di pepe rosso e stagionata



Pork Pancetta, pickled and cured for about 60 days. It is covered with a slight layer of red pepper. Wrapped pork pancetta, pickled and wrapped in natural gut. It is covered with a slight layer of red pepper and tied.



Flacher Bauchspeck aus Schweinefleisch in Salzlake.
Im Naturdarm gereift ,mit einer dünnen Schicht roten Pfeffer bedeckt und für ca. 60 Tage gereift.
Gerollter Bauchspeck in Salzlake, im Naturdarm eingewickelt, gereift und mit einer dünnen Schicht roten Pfeffer bedeckt.





ina

MORETTI
N'duja
Prodotto e confezionato da
SALUMIFICIO C. MORETTI S.p.A. di CORTINA
Via Fara Benetton, 10 - 33042 PORDENONE
Tel. 0432/919111 Fax 0432/919112

NDUJA CALABRA

Salame tipico Calabrese di puro suino, tritato finemente con l'aggiunta di molto peperoncino piccante, insaccato e pur stagionato rimane morbido da poter spalmare. Pezzatura di 350 gr circa in budello naturale, oppure in budello artificiale(a richiesta del cliente). Prodotto anche in vasetti di 190 gr circa.



Typical Calabrian pure pork salami, finely minced adding hot pepper. It is tied and even cured remains soft to be spread.



Typisch kalabresische Streich-Salami aus Schweinefleisch, fein gehackt mit Chili. Trotz Verpackung und Reifung streichzart.





Salamella

Prodotto e confezionato da:
SALUMIFICIO E. MORETTI & C. S.p.A. - Via Bolognese
Loc. Ponte Rosso (P.L. C.) - 44040 Ponte Rosso (FC)
Tel. 0594.83704 - Fax 0594.83725 - Cell. 0333.677724





SALAMELLA CALABRA

LINEA PIZZA

Salame prodotto con coscia, spalla e pancetta di puro suino, mescolati con l'aggiunta di sale e spezie. Stagionato per circa 30 giorni. Ideato principalmente per la pizza, ma ottimo anche come antipasto o ingrediente da pietanze. Pezzatura di 800 gr circa.



Salami produced with thigh and shoulder and pancetta of pure pork meat, mixed just adding salt and spices. Primarily designed for pizza but it is also suitable as starter or food ingredient.



Salami aus Schweinefleisch (Schenkel, Schulter und Bschspeck) mit Salz und Gewürze verfeinert. Ideal als Pizza Belag, zu Vorspeisen oder als Zutat für Hauptspeisen.



“ LA NOSTRA PRODUZIONE, MODERNA E DIVERSIFICATA,
CERCA DI SODDISFARE AL MASSIMO LE ESIGENZE
DEL CONSUMATORE, PONENDO COME OBIETTIVO LA
FUSIONE TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE. ”

*INOSTRI PRODOTTI NON CONTENGONO GLUTINE, LATTOSIO
E COLORANTI*



SALUMIFICIO E. MORETTI s.r.l.

Loc. Pietra Bianca (P.I.P.)

Marano Principato (CS)

Tel. 0984.857884 • Fax 0984.857935

www.salumimoretti.it