



Tutta la Qualità della Tradizione Calabrese
Characteristic quality of calabrian tradition



LA NOSTRA FILOSOFIA:
"LEGATI ALLA TRADIZIONE DELLE TIPICITÀ REGIONALI"

Siamo un'azienda a conduzione familiare, nata nel 1996, a Marano Principato, in provincia di Cosenza,
che produce **salumi tipici calabresi di eccellenza**.

Da oltre venti anni i nostri salumi hanno conquistato il mercato nazionale e internazionale, contraddistinti dalla qualità di sempre ottenuta da una costante attenzione nella selezione delle materie prime e una ricercata integrazione tra tradizione e innovazione.

La ricerca del buono, linea guida dell'azienda, si esplica con l'utilizzo delle spezie del nostro territorio – primo fra tutti il peperoncino calabrese, (Dolce e Piccante) – e soprattutto nelle tecniche di produzione adoperate, tramandate di generazione in generazione, perfezionandosi e arricchendosi di nuove esperienze che mirano a migliorare sempre più i nostri salumi, nel costante e totale rispetto della garanzia qualitativa del prodotto finito.

La peculiarità dei nostri salumi è data, inoltre, dalla posizione geografica dove l'azienda è situata, e dal conseguente clima favorevole delle montagne calabresi, che ne migliora la stagionatura, requisito essenziale per ottenere salumi di altissima qualità.

Produciamo tutti i tipici salumi della storia calabrese, quali la **Salsiccia Fresca e Stagionata**, la **Soppressata**, la **Spianata**, la **Pancetta**, il **Capicollo**, la **'Nduja**..., curati uno per uno con grande maestria e artigianalità dei nostri "masti salumieri" che selezionano le carni e i vari ingredienti seguendo e curando ogni passo della produzione fino alla confezionatura dei prodotti.

Tutte le attività sono, infine, caratterizzate da quelli che probabilmente rappresentano gli elementi essenziali dell'azienda stessa: passione, dedizione e cura maniacale dei particolari che solo una conduzione familiare può garantire.

Ecco perché ci mettiamo il nome e la faccia: **I Salumi di Calabria sono Moretti**.

OUR PHILOSOPHY:
"RELATED TO THE TRADITION OF REGIONAL TYPOLOGIES"

We are a family business, founded in 1996, in Marano Principato, in the province of Cosenza,
which produces **excellent typical Calabrian salami**.

For over twenty years our cured meats have conquered the national and international market, distinguished by the quality obtained investing constant attention in the selection of raw materials and in a refined integration between tradition and innovation.

The company's guideline is the research for the best taste. We carry out our mission by using the spices of our territory, first among all the Calabrian chili pepper (Sweet and Hot). By using production techniques handed down from generation to generation, perfected and enriched with new experiences and aimed to improve our cured meats more and more, in the constant and total respect of the qualitative guarantee of the final product.

The peculiarity of our cured meats is given, moreover, by the geographical position of the company. The favorable climate of the Calabrian mountains improves the seasoning and this is an essential requirement to obtain high-quality salami.

We produce all the typical cured meats of the Calabrian history such as: **Salsiccia Fresca e Stagionata**, la **Soppressata**, la **Spianata**, la **Pancetta**, il **Capicollo**, la **'Nduja**..., Our "master craftsmen" take care of every single step of the production selecting the meats and the various ingredients and following every single product up to the packaging phase.

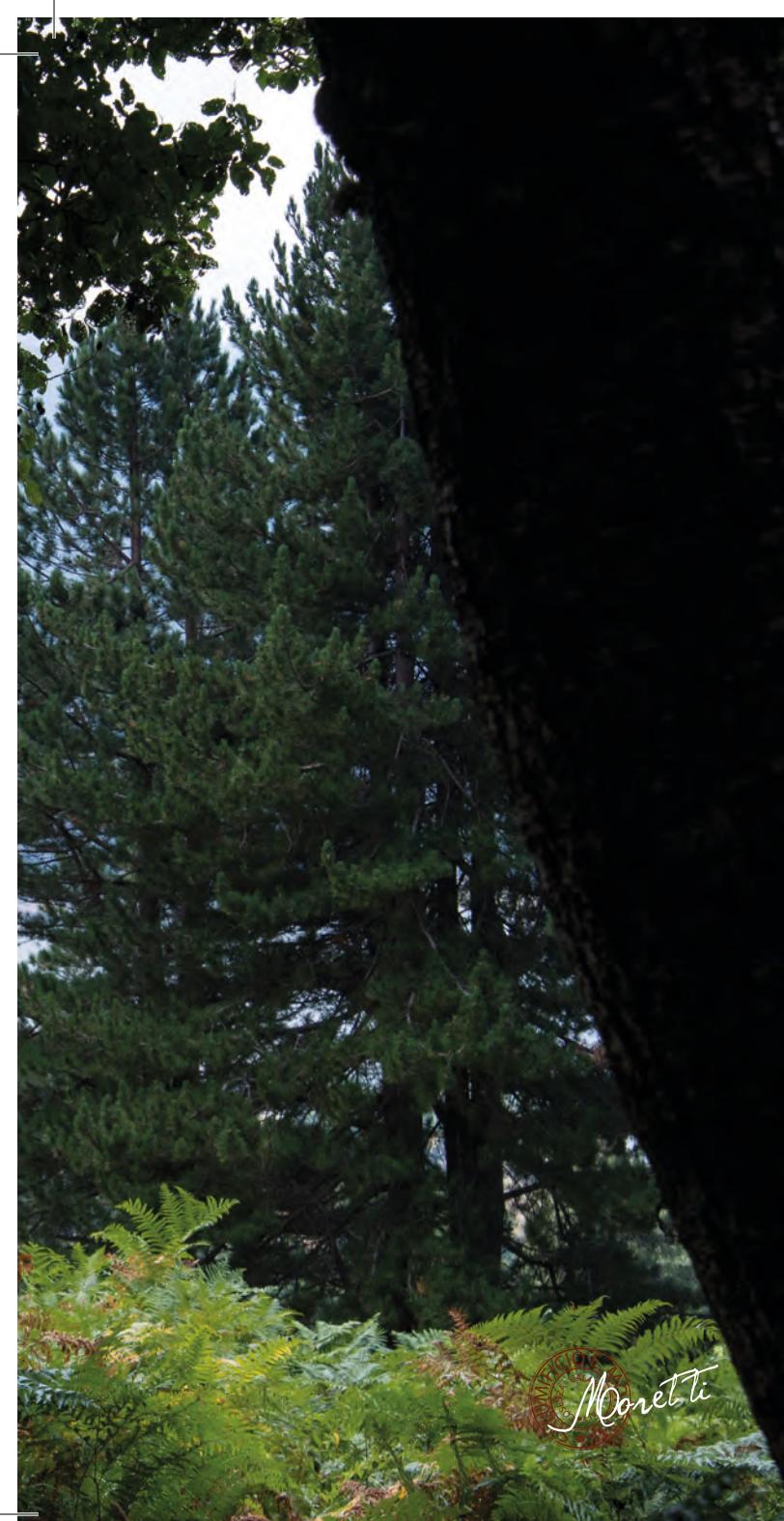
Every step and every aspect is characterized by those that probably represent the essential elements of the company itself: passion, dedication and maniacal care for details that only a family business can guarantee.

That's why we can proudly state: **Calabria's salami are Moretti**.



Tutta la Qualità della Tradizione Calabrese





Le nostre regole

All'interno dello stabilimento non sono conservati o lavorati prodotti derivanti da OGM o inclusi negli elenchi delle sostanze considerate allergeniche, pertanto possiamo dichiarare che i nostri prodotti non contengono alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati né allergeni e/o glutine.

Inoltre, dichiariamo:

di aver provveduto a tutti gli adempimenti di cui ai Reg. 852/04 e 853/04 (autocontrollo - HACCP).

La realizzazione del manuale aziendale di autocontrollo e igiene, realizzato con la consulenza tecnica della dott. ssa Marinella Zoccali dello STUDIO CONSULCIBUS, prevede il controllo continuo delle procedure di:

- Definizione acquisti e selezione fornitori;
- Operazioni di ricevimento merci;
- Temperature di conservazione, tempi e modi di lavorazione;
- Garantisce il rispetto dei requisiti di base relativi a strutture e locali, attrezzature e loro manutenzione;
- Piano di lotta agli infestanti;
- Piano di pulizia;
- Potabilità dell'acqua;
- Formazione e controllo del personale addetto.

Vengono inoltre effettuate periodicamente le seguenti verifiche:

- Analisi di laboratorio su materie prime, prodotti, superfici di lavoro;
- Ispezioni esterne.

Our rules

Inside the factory, products deriving from GMOs or included in the lists of substances considered to be allergenic have not been stored or processed, therefore we can declare that our products are not derived from genetically modified organisms nor allergens and/or gluten.

Furthermore, we declare:

to have provided for all the obligations referred to in Reg. 852/04 and 853/04 (self-control - HACCP).

The realization of the company manual of self-regulation and hygiene, realized with the technical advice of the doctor Marinella Zoccali from STUDIO CONSULCIBUS, provides for the continuous control of the procedures of:

- Definition of purchases and selection of suppliers;
- Receipt of goods;
- Storage temperatures, times and processing modes;
- Guaranteed compliance with the basic requirements for structures and premises, equipment and their maintenance;
- Plan to fight pests;
- Cleaning plan;
- Potable water;
- Training and control of the personnel involved.
- The following checks are also periodically carried out:
- Laboratory analysis of raw materials, products, work surfaces;
- External inspections.
- Ispezioni esterne.

I nostri salumi non contengono:

OGM, glutine, lattosio, coloranti.

Our sausages do not contain:
GMO, gluten, lactose, dyes

Autorizzazione Bollo CE



Authorization of the EC mark

Soppressata

Salame tipico calabrese di puro suino,
tritato grosso, impastato con l'aggiunta di sale e aromi naturali,
nella versione rossa con peperoncino rosso calabrese.
Insaccato e stagionato in budello naturale per circa 45 giorni.

*Typical Calabrian salami of pure pork,
chopped chunky, mixed with the addition of salt and natural
flavoring, in the red version with Calabrian red chili pepper.
Filled and seasoned in natural gut for about 45 days.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITION FACTS FOR

	100 g
Valore energetico <i>Energy</i>	428 kcal 1776 kJ
Grassi <i>Fat</i>	33,1 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	17,5 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	5,6 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	1,9 g
Proteine <i>Protein</i>	26,8 g
Sale <i>Salt</i>	3,3 g



INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio, aromi, spezie, antiossidante E 300, conservante E 252
Rossa: con crema peperoncino calabrese dolce.
Piccante: con peperoncino calabrese piccante.

Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose and sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 300, preservative E 252
Red: with sweet Calabrian chilli cream.
Spicy: with spicy Calabrian pepper.



INSACCATO: Budello naturale
Budello artificiale (su richiesta)

Bagged: Natural gut
Artificial gut (on request)



STAGIONATURA: 45 giorni
seasoning: 45 days



PEZZATURA: Peso netto 350 g c.a.
size: Net weight 350 g approx



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg

S.V. tmc 180gg

Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days

vacuum tmc 180 days

Store in a cool and dry place.

CODICE NOMENCLATURA INTRA: 16010091



EAN: SOPPRESSATA DOLCE ROSSA 2208921056009

SOPPRESSATA PICCANTE 2208922056008

SOPPRESSATA BIANCA 2218189056000



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. Conf. x 6 pz Buste n° 8
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package x 6 pcs Envelopes No. 8

Cartoni da 20 Kg c.a. S.V N° 55 pz
20 kg cartons approx vacuum No 55 pcs

Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. Conf. x 6 pz Buste n° 4
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package x 6 pcs Envelopes No. 4

Cartoni da 10 kg c.a. S.V. N° 28 pz
20 kg cartons approx vacuum No 28 pcs



Da versarsi a peso / To sell to weight



Soppressata dolce rossa



Soppressata piccante



Soppressata bianca

Salsiccia CURVA

Salame tipico calabrese di puro suino, impastato con l'aggiunta di sale e aromi naturali, nella versione rossa con peperoncino rosso calabrese.
Insaccato e stagionato in budello naturale per circa 30 giorni.
Pezzatura media 350 g ca

*Typical Calabrian salami of pure pork, mixed with the addition of salt and natural flavoring, in the red version with Calabrian red chili pepper.
Filled and seasoned in natural gut for about 30 days.
Average size 350 g approx*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	431 kcal 1789 kj
Grassi <i>Fat</i>	35,3 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	12,3 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	1,2 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	27,3 g
Sale <i>Salt</i>	4,3 g

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio, aromi, spezie, antiossidante E 300, conservante E 252
Rossa: con crema peperoncino calabrese dolce.
Piccante: con peperoncino calabrese piccante.



Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose and sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 300, preservative E 252
Red: with sweet Calabrian chilli cream.
Spicy: with spicy Calabrian pepper.

INSACCATO: Budello naturale, calibro 38/40
Budello artificiale (su richiesta)



Bagged: Natural gut, caliber 38/40
Artificial gut (on request)

STAGIONATURA: 30 giorni
seasoning: 30 days



PEZZATURA: Peso netto 350 g c.a.
size: Net weight 350 g approx



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: SALSICCIA DOLCE ROSSA

2220663056000

SALSICCIA PICCANTE

2222572056003

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. Conf. x 6 pz Buste n° 8
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package x 6 pcs Envelopes No. 8



Cartoni da 20 Kg c.a. S.V N° 55 pz
20 kg cartons approx vacuum No 55 pcs

Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. Conf. x 6 pz Buste n° 4
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package x 6 pcs Envelopes No. 4

Cartoni da 10 kg c.a. S.V. N° 28 pz
20 kg cartons approx vacuum No 28 pcs



Da versarsi a peso / To sell to weight



Salsiccia curva dolce rossa



Salsiccia curva piccante

Salsiccia a catenella

Salame tipico calabrese di puro suino, impastato con l'aggiunta di sale e aromi naturali, nella versione rossa con peperoncino rosso calabrese.
Insaccato e stagionato in budello naturale per circa 30 giorni.
Pezzatura media 350 g ca

*Typical Calabrian salami of pure pork, mixed with the addition of salt and natural flavoring, in the red version with Calabrian red chili pepper.
Filled and seasoned in natural gut for about 30 days.
Average size 350 g approx*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	431 kcal 1789 kj
Grassi <i>Fat</i>	35,3 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	12,3 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	1,2 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	27,3 g
Sale <i>Salt</i>	4,3 g



INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio, aromi, spezie, antiossidante E 300, conservante E 252

Rossa: con crema peperoncino calabrese dolce.

Piccante: con peperoncino calabrese piccante.

Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose and sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 300, preservative E 252

Red: with sweet Calabrian chilli cream.

Spicy: with spicy Calabrian pepper.



INSACCATO: Budello naturale, calibro 38/40
Budello artificiale (su richiesta)

Bagged: Natural gut, caliber 38/40
Artificial gut (on request)



STAGIONATURA: 30 giorni
seasoning: 30 days



PEZZATURA: Peso netto 350 g c.a.
size: Net weight 350 g approx



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg

S.V. tmc 180gg

Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days

STORAGE: vacuum tmc 180 days

Store in a cool and dry place.

EAN: SALSICCIA DOLCE BIANCA

2271172056005



SALSICCIA DOLCE ROSSA

2271173056004

SALSICCIA PICCANTE

2271174056003



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. Conf. x 6 pz Buste n° 8

20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package x 6 pcs Envelopes No. 8

Cartoni da 20 Kg c.a. S.V N° 55 pz

20 kg cartons approx vacum No 55 pcs

Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. Conf. x 6 pz Buste n° 4

10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package x 6 pcs Envelopes No. 4

Cartoni da 10 kg c.a. S.V. N° 28 pz

20 kg cartons approx vacum No 28 pcs



Da versarsi a peso / To sell to weight



Salsiccia catenella dolce rossa



Salsiccia catenella piccante



Salsiccia catenella bianca

Salsiccia bastoni

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 media 800 g ca

Salami produced with pure pork thigh, shoulder and bacon, mixed with the addition of salt and spices. Seasoned for about 30 days. Designed primarily for pizza, but also excellent as appetizer or ingredient for dishes.
Average size 800 g approx

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	420 kcal 1756 kj
Grassi <i>Fat</i>	32,3 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	16,5 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	11,8 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	3,2 g
Proteine <i>Protein</i>	20,4 g
Sale <i>Salt</i>	4,4 g

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio aromi e spezie. antiossidante E 300 conservanti: E 252, E250.
Rossa: con crema peperoncino calabrese dolce.
Piccante: con peperoncino calabrese piccante.



Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose and sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 300, preservative E 252
Red: with sweet Calabrian chilli cream.
Spicy: with spicy Calabrian peppe

INSACCATO: Budello naturale, Calibro 45
Budello artificiale (su richiesta)



Bagged: Natural gut, caliber 45
Artificial gut (on request)



STAGIONATURA: 30 giorni
seasoning: 30 days



PEZZATURA: Peso netto 800 g c.a.
size: Net weight 800 g approx.



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
STORAGE: vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: SALSICCIA BASTONI DOLCE 2231272056008

SALSICCIA BASTONI PICCANTE 2226361056007

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. - SV
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. - SV
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Cartoni da 5 kg c.a A.T.M. - SV
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Da vendersi a peso / To sell to weight



Salsiccia bastoni rossa dolce



Salsiccia bastoni piccante

Spianata Calabria

Salame di puro suino, tritato grosso, impastato con l'aggiunta di sale ed aromi naturali, insaccato, pressato e stagionato in budello naturale per circa 60 giorni.
Su richiesta può essere insaccato in budello artificiale.
Pezzatura media 2 kg ca

*Pure pork salami, chopped chunky, mixed with the addition of salt and natural flavorings, filled, pressed and seasoned in natural gut for about 60 days.
On request, it can be filled in artificial gut.
Average size 2 kg approx*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	428 kcal 1776 kj
Grassi <i>Fat</i>	33,1 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	17,5 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	5,6 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	1,9 g
Proteine <i>Protein</i>	26,8 g
Sale <i>Salt</i>	3,3 g

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio aromi e spezie. antiossidante E 300 conservanti: E 252, E 250.
Rossa: con crema peperoncino calabrese dolce.
Piccante: con peperoncino calabrese piccante.



Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose and sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 300, preservative E 252, E 250.
Red: with sweet Calabrian chilli cream.
Spicy: with spicy Calabrian pepper.



INSACCATO: Budello naturale, Calibro 105, oppure collato curvo
Budello artificiale (su richiesta)

Bagged: Natural gut, caliber 105, or curved collar
Artificial gut (on request)



STAGIONATURA: 30 giorni
seasoning: 30 days



PEZZATURA: Peso netto 1.800 g c.a.
size: Net weight 1.800 g approx



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: S.V tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
STORAGE: vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: SPIANATA DOLCE

2268545056007

SPIANATA PICCANTE

2268546056006



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 23 kg c.a. SV -12 PZ
23 kg cartons approx vacum - 12 pcs

Cartoni da 13 kg c.a. SV -6 PZ
13 kg cartons approx vacum - 6 pcs

Cartoni da 6 kg c.a. SV -9 PZ DA 1/2
6 kg cartons approx vacum - 9 pcs from 1/2



Da vendersi a peso / To sell to weight



Spianata Calabria rossa dolce



Spianata Calabria piccante

Ventricina Calabria

Salame di puro suino. L'impasto è uguale a quello della spianata calabria con la differenza che non viene messo nelle griglie.
Stagionata per circa 60 giorni.

*Pure pork salami. The mixture is the same as that of the Calabrian Spianata with the difference that this one is not placed in the grids.
Seasoned for about 60 days.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico <i>Energy</i>	428 kcal 1776 kJ
Grassi <i>Fat</i>	33,1 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	17,5 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	5,6 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	1,9 g
Proteine <i>Protein</i>	26,8 g
Sale <i>Salt</i>	3,3 g



INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio e saccarosio aromi e spezie. antiossidante E 300 conservanti: E 252, E 250.
Rossa: con crema peperoncino calabrese dolce.
Piccante: con peperoncino calabrese piccante.

Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose and sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 300, preservative E 252
Red: with sweet Calabrian chilli cream.
Spicy: with spicy Calabrian pepper.



INSACCATO: Budello naturale, Calibro 105, oppure collato curvo
Budello artificiale (su richiesta)

Bagged: Natural gut, caliber 105, or curved collar
Artificial gut (on request)



STAGIONATURA: 60 giorni
seasoning: 60 days



PEZZATURA: Peso netto 1.800 g c.a.
size: Peso netto 1.800 g c.a.



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.
MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: VENTRICINA DOLCE

2271177056000

VENTRICINA PICCANTE

2268546056006



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 23 kg c.a. SV -12 PZ
23 kg cartons approx vacum - 12 pcs

Cartoni da 13 kg c.a. SV -6 PZ
13 kg cartons approx vacum - 6 pcs

Cartoni da 6 kg c.a. SV -9 PZ DA 1/2
6 kg cartons approx vacum - 9 pcs from 1/2



Da vendersi a peso / To sell to weight



Ventricina Calabria rossa dolce



Ventricina Calabria piccante

'Nduja

Trito di guanciale e pancetta di suino fresco, insaccato in budello naturale, stagionato per circa 45 giorni
Vasetto: Salame spalmabile piccante, proposto nella versione in vasetto di vetro. Dopo la stagionatura la 'Nduja viene confezionata nel vasetto soggetto a processo di pasteurizzazione a caldo.

Chopped pork jowl and bacon, filled into natural gut, seasoned for about 45 days.

Jar: Spicy spreadable salami, proposed in the glass jar version. After maturing, the 'Nduja is packaged in the jar and receive a hot pasteurization process.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	489 kcal 2017 kJ
Grassi <i>Fat</i>	49,2 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	20,1 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	11,6 g
Sale <i>Salt</i>	2,7 g

INGREDIENTI: Grasso e carne di suino, peperoncino macinato, crema di peperoncino calabrese, peperoncino in polvere, olio di semi di girasole, sale.



Ingredients: Fat and pork, ground chilli, Calabrian pepper cream, chilli powder, sunflower oil, salt.

INSACCATO: Budello legati di maiale
Budello artificiale (su richiesta)



Bagged: Natural gut,
Artificial gut (on request)



STAGIONATURA: 45 giorni
seasoning: 45 days



PEZZATURA: Peso netto 350/450 g c.a. - Vasetto 180 g
size: Net weight 350 g approx - jar 180 g



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: budello ATMOSFERA MODIFICATA S.V. tmc 180gg
vasetto tmc 360 gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc, vacum, 180 days
jar tmc 360 days
Store in a cool and dry place



EAN: N'DUJA BUDELLO
N'DUJA gut

2214927056004

N'DUJA VASSETTO
N'DUJA jar

8029119550055

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 25 kg c.a. SV - ATM 80 PZ ca BUDELLO
25 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum - 80 pcs approx, gut



Cartoni da 14 kg c.a. SV - ATM 40 PZ ca BUDELLO
14 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum - 40 pcs approx, gut

Cartoni da 7 kg c.a. SV - ATM 20 PZ ca BUDELLO
7 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum - 20 pcs approx, gut

Cartone espositore 16 VASSETTI
Cardboard display 16 jar

Da vendersi a peso / To sell to weight





'Nduja budello



'Nduja vasetto

Capocollo Coppa

Lavorato in salamoia con l'aggiunta di aromi, avvolto in budello naturale, legato a mano e fatto stagionare per 100 giorni circa.
Pezzatura media 1.800 g ca

*Processed in brine with the addition of flavorings, wrapped in natural gut, tied by hand and cured for about 100 days.
Average size 1,800 g approx*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	316 kcal 1321 kj
Grassi <i>Fat</i>	24 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	8 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0,2 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	33 g
Sale <i>Salt</i>	3 g

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi, spezie, antiossidante E 301, conservanti: E 252, E 250.



Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose, sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 301, preservatives: E 252, E 250.

INSACCATO: Budello sintetico non edibile, diametro 90/110



Bagged: not edible synthetic gut, diameter 90/110

STAGIONATURA: 100 giorni
seasoning: 100 days



PEZZATURA: Peso netto 1.800 g c.a.
size: Net weight 1.800 g approx



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: CAPOCOLLO PICCANTE

2259828056005 - INT
2271158056005 - 1/2

CAPOCOLLO BIANCO

2271159056004 - INT
2271161056009 - 1/2

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. - SV
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. - SV
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 5 kg c.a A.T.M. - SV
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Da versarsi a peso / To sell to weight

Capocollo dolce bianco



Capocollo piccante

Lonza

Prodotto salato e insaccato, realizzato con carne suina proveniente da allevamenti qualificati.
La colorazione caratteristica rosso scuro si accompagna ad un aroma speziato.

A salted sausage product, made with pork meat from qualified farms.

The characteristics are a dark red color and a spicy aroma.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	231 kcal 966 kJ
Grassi <i>Fat</i>	7 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	2 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0,1 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	37 g
Sale <i>Salt</i>	4,6 g

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi, spezie, antiossidante E 301, conservanti: E 252, E 250.



Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose, sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 301, preservatives: E 252, E 250.

INSACCATO: Budello sintetico non edibile, diametro 80/90



Bagged: not edible synthetic gut, diameter 80/90

STAGIONATURA: 75 giorni
seasoning: 75 days



PEZZATURA: Peso netto 3.000-3.500 g c.a.
size: Net weight 3.000-3.500 g approx.



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: LONZA PICCANTE

2271163056007

LONZA DOLCE BIANCA

2222573056002

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. - SV
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. - SV
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 5 kg c.a A.T.M. - SV
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Da versarsi a peso / To sell to weight



Lonza dolce bianca



Lonza piccante



Prosciutto

Prosciutto prodotto con carni di suino selezionate rifilate manualmente stagionato a temperatura e umidità controllate per almeno 100 giorni. Il suo colore uniforme tra il rosa e il rosso è inframmentato dal bianco puro delle parti grasse. Senza conservanti

*Ham produced with selected pork meat, trimmed manually, seasoned at controlled temperature and humidity for at least 100 days.
Its uniform color between pink and red is disrupted by the pure white of the fat parts.
Preservative free*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITION FACTS FOR

Valore energetico <i>Energy</i>	255 kcal 1066 kj
Grassi <i>Fat</i>	14 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	5 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0,1 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	28 g
Sale <i>Salt</i>	3 g

INGREDIENTI: Carne di suino, Sale, Aromi, Spezie

Ingredients: Pork meat, salt, flavorings, spices



STAGIONATURA: 100 giorni
seasoning: 100 days



PEZZATURA: Peso netto 5.500-7.000 g c.a.
size: Net weight 5.500-7.000 g approx



MODALITA' DI ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
CONSERVAZIONE: S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF Modified Atmosphere tmc 180 days
STORAGE: vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: PROSCIUTTO PICCANTE

PROSCIUTTO BIANCO

2222572056003



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. - SV
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. - SV
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 5 kg c.a. A.T.M. - SV
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Da vendersi a peso / To sell to weight



Prosciutto bianco



Prosciutto piccante

Pancetta tesa

Pancetta tesa suina, lavorata in salamoia e stagionata per 60 giorni circa. Può essere ricoperta da un leggero strato di pepe rosso.

Stretched pork bacon processed in brine and seasoned for 60 days. It can be covered by a thin layer of red pepper.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITION FACTS FOR

	100 g
Valore energetico <i>Energy</i>	382 kcal 1586 kJ
Grassi <i>Fat</i>	31 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	12 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0,6 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0,5 g
Proteine <i>Protein</i>	25 g
Sale <i>Salt</i>	3,8 g



INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi, spezie, antiossidante E 300, E 301, conservanti: E 252, E 250.

Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose, sucrose, flavorings, spices, antioxidant E 300, E 301, preservatives: E 252, E 250.



STAGIONATURA: 60 giorni
seasoning: 60 days



PEZZATURA: Peso netto 2.700 g / 1.350 g / 500 g c.a.
size: Net weight 2.700 g / 1.350 g / 500 g approx



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: PANCIETTA TESA PICCANTE

2271165056005

PANCIETTA TESA DOLCE

2271166056004



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. - SV
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. - SV
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 5 kg c.a A.T.M. - SV
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Da versarsi a peso / To sell to weight



Pancetta tesa bianca



Pancetta tesa piccante

Pancetta arrotolata

Pancetta arrotolata suina, lavorata in salamoia, avvolta in budella naturale e ricoperta da un leggero strato di pepe rosso e stagionata

Rolled pork bacon, processed in brine, wrapped in natural gut, covered by a thin layer of red pepper and seasoned.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITION FACTS FOR

	100 g
Valore energetico <i>Energy</i>	468 kcal 1924 kJ
Grassi <i>Fat</i>	44,9 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	17,3 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0,51 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0,3 g
Proteine <i>Protein</i>	15,1 g
Sale <i>Salt</i>	3 g



INGREDIENTI: Carne di Suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidanti: E 316, conservanti: E 252, E 250.

Ingredients: Pork meat, salt, dextrose, natural flavorings, spices, antioxidants: E 316, preservatives: E 252, E 250.



STAGIONATURA: 60 giorni
seasoning: 60 days



PEZZATURA: Peso netto 1.350 g c.a. -1/2
size: Net weight 1.350 g approx -1/2



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: PANCIETTA ARROTONDATA PICCANTE

PANCIETTA ARROTONDATA DOLCE 2258579056005



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. - SV
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. - SV
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 5 kg c.a A.T.M. - SV
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Da versarsi a peso / To sell to weight



Pancetta arrotolata bianca



Pancetta arrotolata piccante

Guanciale

Guanciale suino, lavorato in salamoia e stagionata per 60 giorni circa. Può essere ricoperto da un leggero strato di pepe rosso.

Pork jowl, processed in brine and seasoned for about 60 days. It can be covered by a thin layer of red pepper.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITION FACTS FOR

Valore energetico <i>Energy</i>	655kcal 2741 kj
Grassi <i>Fat</i>	63 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	25 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0,52 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0,25 g
Proteine <i>Protein</i>	14,5 g
Sale <i>Salt</i>	3,23 g



INGREDIENTI: Carne di Suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidanti: E 316, conservanti: E 252, E 250.

Ingredients: Pork meat, salt, dextrose, natural flavorings, spices, antioxidants: E 316, preservatives: E 252, E 250.



STAGIONATURA: 60 giorni
seasoning: 60 days



PEZZATURA: Peso netto 1.400 g c.a. - 1/2
size: Net weight 1.400 g approx -1/2



MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 180gg
S.V. tmc 180gg
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 180 days
vacuum tmc 180 days
Store in a cool and dry place



EAN: GUANCIALE PICCANTE

2270054056003

GUANCIALE DOLCE



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 20 kg c.a. A.T.M. - SV
20 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 10 kg c.a. A.T.M. - SV
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum

Cartoni da 5 kg c.a A.T.M. - SV
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package - vacum



Da versarsi a peso / To sell to weight

Guanciale bianco



Guanciale piccante



Salsiccia fresca

Salame tipico calabrese di puro suino, impastato con l'aggiunta di sale e aromi naturali, nella versione rossa con peperoncino rosso calabrese.
Insaccato e stagionato in budello naturale.
Pezzatura media 300 g ca

*Fresh sausage typical Calabrian salami of pure pork, mixed with the addition of salt and natural flavoring, in the red version with Calabrian red pepper.
Filled and seasoned in natural gut.
Average size 300 g approx*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITION FACTS FOR	100 g
Valore energetico <i>Energy</i>	250 kcal 1038 kJ
Grassi <i>Fat</i>	19 g
di cui saturi <i>Saturated fat</i>	7,5 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	0,9 g
di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	18 g
Sale <i>Salt</i>	1,5 g

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi, spezie, antiossidante: E 300 - E301, correttore di acidità: E330, E331, E262.



Rossa: con crema peperoncino calabrese dolce.
Piccante: con peperoncino calabrese piccante.

Ingredients: Pork meat, salt, sugar: dextrose, sucrose, flavorings, spices, antioxidant: E 300 - E301, acidity regulator: E330, E331, E262.
Red: with sweet Calabrian chilli cream.
Spicy: with spicy Calabrian pepper.

INSACCATO: Budello naturale
Budello artificiale (su richiesta)



Bagged: Natural gut
Artificial gut (on request)

STAGIONATURA: Fresco
seasoning: fresh



PEZZATURA: Peso netto 700 g c.a.
size: Net weight 700 g approx

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: ATMOSFERA MODIFICATA tmc 21gg



S.V. tmc 21gg
Conservare in frigo a +4°C.

MODE OF STORAGE: Modified Atmosphere tmc 21days
Vacum tmc 21days
Store in the fridge at + 4 ° C.

EAN: SALSICCIA FRESCA DOLCE ROSSA 2666480056005



SALSICCIA FRESCA PICCANTE 2266490056004

SALSICCIA FRESCA BIANCA 2243401056001



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Cartoni da 10 kg c.a.A.T.M.
10 kg cartons approx Modified Atmosphere Package



Cartoni da 5 kg c.a.A.T.M.
5 kg cartons approx Modified Atmosphere Package

Da vendersi a peso / To sell to weight

Salsiccia fresca bianca



Salsiccia fresca piccante



Salsiccia fresca rossa dolce

Private Label

I nostri marchi: / Our brands:



Tutta la Qualità della Tradizione Calabrese

Energia pulita



Rispetto dell'ambiente prima di tutto:

La nostra azienda utilizza varie fonti rinnovabili che vanno dal fotovoltaico al solare termico ed utilizziamo caldaie a biomassa.
Abbiamo il dovere etico e morale di cedere ai nostri figli un mondo più pulito e più vivibile.

Environmentally friendly

*we are now equipped with renewable energy installations:
photovoltaic and solar thermal panels;
biomass boiler.*

Peperoncino Calabrese



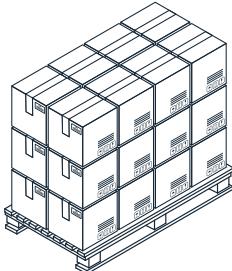
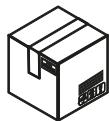
Rigorosamente peperoncino Calabrese Calabrian chili pepper

Il prodotto viene preparato e imballato in scatole di cartone per alimenti in S.V. o in Atmosfera Modificata in relazione a specifiche richieste del Cliente.

Il trasporto e le consegne avvengono mediante automezzi idonei di fornitori qualificati

The product is prepared and packaged in cardboard boxes for foodstuffs in vacuum or Modified Atmosphere Packaging according to specific Customer requests.

Transportation and deliveries are carried out by adequate vehicles of qualified Suppliers.



Dimensioni cartoni su Palett EPAL (120x80 cm) Carton dimensions on EPAL Palett (120x80 cm)

Tipo cartone/Kg Cardboard type / Kg	Misura cartone mm Measure cardboard mm L x L x h Length X Width X height	Cartoni per fila Cartons per row
Grandi / 20 Kg ca Large / 20 Kg approx	570 X 370 X 210	4
Medi / 14 Kg ca Medium / 14 Kg approx	410 X 310 x 210	6
Piccoli / 6 Kg ca Small / 6 Kg approx	380 X 260 X 150	9
Espositori / Exhibitors 'Nduja 16 vasetti da / jars of 180 g	290 X 145 X 185	20



Salumificio E. Moretti s.r.l.

Via della Resistenza, 1
Marano Principato - CS · ITALY
Tel. **0984 857884** - fax 0984 857935
salumificio.moretti@libero.it

www.salumimoretti.it