GOLFERA®

GLI AFFETTATI

la nostra mano in ogni fetta

PRE-SLICED SPECIALITIES - GESCHNITTENE SPEZIALITÄTEN - PRÉTRANCHÉS



GLI AFFETTATI

la nostra mano in ogni fetta

Il gusto inconfondibile e la tipica morbidezza dei salumi appena affettati incontra la praticità degli affettati in vaschetta. Fetta dopo fetta, tutto il gusto autentico delle specialità Golfera senza rinunciare alla praticità del salume in vaschetta. Lavorati manualmente con genuina passione artigianale e curati in ogni dettaglio, pensati per portare in tavola tutto il sapore della migliore salumeria italiana.

PRE-SLICED SPECIALITIES

our touch in every slice

The typical flavour and unmistakable softness of freshly sliced charcuterie meets the practical convenience of trays. Slice after slice, all the authentic flavour of Golfera specialities without sacrificing the practicality of trays. Produced by hand with genuine artisan passion and attention to every detail, created to bring all the flavour of the finest Italian cured meats to your table.



GESCHNITTENE SPEZIALITÄTEN

Scheibe für Scheibe Handarbeit

Der unverwechselbare Geschmack und die typische Zartheit frisch aufgeschnittener Wurstwaren vereinen sich mit der praktischen Handlichkeit von Aufschnittschalen. Scheibe für Scheibe der authentische Geschmack der Golfera-Spezialitäten – ohne auf die Bequemlichkeit des Aufschnitts in der Schale zu verzichten. Von Hand verarbeitet, mit echter handwerklicher Leidenschaft und Liebe zum Detail, entwickelt, um den vollen Geschmack der besten italienischen Feinkost auf Ihren Tisch zu bringen.

PRÉTRANCHÉS

notre savoir-faire dans chaque tranche

La saveur incomparable et la tendreté typique des charcuteries fraîchement tranchées rencontrent la praticité des produits en barquette. Tranche après tranche, toute l'authenticité des spécialités Golfera sans renoncer à la commodité de la charcuterie en barquette. Travaillées à la main avec une véritable passion artisanale et soignées dans les moindres détails, elles sont pensées pour apporter à votre table toute la saveur de la meilleure salumeria italienne.



PUFO0004

PRODOTTO PRODUCT - PRODUKT - PRODUIT	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS	SENZA GLUTINE GLUTEN-FREE GLUTENFREI SANS GLUTEN	SENZA LATTE E DERIVATI WITHOUT MILK AND DERIVATIVES OHNE MILCH UND DERIVATE SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS
SPECIALITÀ - SPECIALTIES - SPEZIALITÄTEN - SPÉCIALITÉS			
GOLFETTA	70g	✓	✓
BRESÌ - Delizia di Manzo - Beef Speciality - Rindfleischgenuss - Deélice de Boeuf	80g	✓	✓
SAN VALENTINO - Prosciutto Crudo - Cured ham - Rohschinken - Jambon crus	70g		
SALAMI - SAUCISSONS			
SALAME MILANO	70g	✓	✓
SALAME CON SEMI DI FINOCCHIO - Fennel Seeds - Fenchelsamen - Graines de Fenouil	70g	✓	✓
SALAME ROMAGNOLO	100g	✓	✓
SALAME VENTRICINA - Piccante - Spicy - Scharf - Épiquante	70g	✓	✓
SALAME CON TARTUFO NERO - Truffle - Trüffel - Truffe	70g	✓	✓
MORTADELLA			
MORTADELLA CHIARA	80g	✓	✓
MORTADELLA CON TARTUFO NERO - Truffle - Trüffel - Truffe	80g	✓	✓
PROSCIUTTI COTTI - COOKED HAMS - KOCHSCHINKEN - JAMBONS CUITS			
PROSCIUTTO COTTO di Alta Qualità - Cooked hams - Kochschinken - Jambons cuits	80g	✓	✓
PROSCIUTTO COTTO CON TARTUFO NERO - Cooked hams with Truffle - Kochschinken mit Trüffel - Jambon cuits à la Truffe	80g	✓	✓
PROSCIUTTI CRUDI - CURED HAMS - ROHSCHINKEN - JAMBON CRUS			
PROSCIUTTO CRUDO - Cured hams - Rohschinken - Jambon crus	70g		
PROSCIUTTO DI PARMA DOP - Parma Ham DPO - Jambon cuit AOP - Rohschinken g.U.	80g		
PROSCIUTTO CRUDO CON TARTUFO - Cured hams with Truffle - Rohschinken mit Trüffel - Jambon crus à la Truffe	80g		
ALTRI SALUMI - OTHER CURED MEATS - WEITERE WURSTWAREN - AUTRES CHARCUTERIES			
COPPA STAGIONATA - Seasoned Coppa - Gereifter Schweinekamm - Coppa Affinée	70g	✓	✓
BRESAOLA	70g	✓	✓
LA NOSTRA SELEZIONE - Prosciutto crudo, Coppa di Parma IGP, Salame Felino IGP - Cured hams, Coppa di Parma PGI, Felino PGI - Rohschinken, Coppa di Parma g.g.A, Felino g.g.A. - Jambon crus, Coppa di Parma IGP, Felino IGP	100g		

GOLFERA®
golfera.com

FSC www.fsc.org
MIX
Paper from responsible sources
FSC® C068087