IT - FR

GOLFERA®

I NOSTRI SALUMI

Notre Charcuterie







GOLFERA®

LA NUOVA TRADIZIONE DEL GUSTO

Dalla fine degli anni Sessanta, Golfera unisce la ricchezza della tradizione italiana a uno sguardo rivolto al futuro, dando vita a specialità più leggere e attente alle nuove tendenze di consumo, senza mai rinunciare al gusto.
La nostra filosofia si fonda sull'equilibrio tra rispetto del sapere artigianale, apertura all'innovazione e grande attenzione alla sostenibilità.

LA NOUVELLE TRADITION DU GOÛT

Depuis la fin des années soixante, Golfera associe la richesse de la tradition italienne à un regard tourné vers l'avenir, donnant vie à des spécialités plus légères et adaptées aux nouvelles tendances de consommation, sans jamais renoncer au goût.
Notre philosophie repose sur l'équilibre entre le respect du savoir-faire artisanal, l'ouverture à l'innovation et une grande attention à la durabilité.



INDICE
INDEX

LE SPECIALITÀ 07
LES SPÉCIALITÉS

TUTTO IL GUSTO DELLA LEGGEREZZA 10

I SALAMI 14
LES SALAMI

I PROSCIUTTI CRUDI 21
LES JAMBONS CRUS

I PROSCIUTTI COTTI 25
LES JAMBONS CUITS

LE MORTADELLE 28
LES MORTADELLES

GLI ALTRI SALUMI 31
LES AUTRES CHARCUTERIES

IL LIBERO SERVIZIO 35
LE LIBRE SERVICE

I PRECOTTI 38
LES CHAUDESSAVEURS DE LA TRADITION



GOLFERA®

LE SPECIALITÀ

La nostra idea di eccellenza: specialità leggere, gustose, inconfondibili



LES SPÉCIALITÉS

Notre vision de l'excellence: des spécialités légères, savoureuses et inimitables



GOLFETTA

Preparato con tagli magri di suino, dalla forma iconica e stagionato in tela di cotone, Golfetta è un piacere unico. Leggero e gustoso, soddisfa le esigenze nutrizionali del consumatore moderno con un ridotto contenuto di grassi e di sodio.

PLUS

- **-60% di grassi**
  (rispetto al Salame Milano - Fonte CREA 2019)
- **-40% di sodio**
  (rispetto al Salame Milano – Fonte CREA 2019)
- **27% di proteine**

Peso: Kg 3 circa - Kg 4 circa
Confezione: Sfuso - Sottovuoto
Formato: Intero

GOLFETTA

Préparée avec des morceaux maigres de porc, façonnée de manière iconique et affinée dans une toile de coton, la Golfetta est un plaisir unique. Légère et savoureuse, elle répond aux attentes nutritionnelles du consommateur moderne avec une teneur réduite en graisses et en sodium.

LES PLUS DU PRODUIT

- ***-60% de grasses***
  (par rapport au Saucisson Milano - source CREA 2019)
- ***-40% de sodium***
  (par rapport au Saucisson Milano - source CREA 2019)
- ***27% de protéines***

Poids: *Kg 3 environ - Kg 4 environ*
Emballage: *En vrac - Sous vide*
Format: *Entier*



BRESÌ - Delizia di Manzo

Salume stagionato preparato esclusivamente con carni scelte di bovino. Il profumo leggermente aromatico, le note speziate ed equilibrate e la consistenza morbida e compatta raccontano una nuova idea di equilibrio a tavola.

PLUS

- **Solo 3% di grassi**
- **-30% di sodio**
  (rispetto alla media dei salami – Fonte CREA 2019)
- **25% di proteine**

Peso: Kg 2 circa - Kg 3 circa
Confezione: Sottovuoto - Confezionato in ATM
Formato: A metà - intero

BRESÌ – Délice de Boeuf

Charcuterie affinée élaborée exclusivement à partir de viandes bovines sélectionnées. Son parfum délicatement aromatique, ses notes subtilement épicées et équilibrées, ainsi que sa texture tendre et compacte, expriment une nouvelle vision de l'équilibre à table.

LES PLUS DU PRODUIT

- ***Max 3% de matière grasse***
- ***-30% de sodium***
  (par rapport à la moyenne de saucissons - source CREA 2019)
- ***25% de protéines***

Poids: *Kg 2 environ - Kg 3 environ*
Emballage: *Sous vide - Conditionné en CAP*
Format: *Demi pièce - entier*



DOLCEMAGRO

Disponibile anche nelle versioni Piccante e al Tartufo Nero

Preparato esclusivamente con carne fresca di suino, selezionando con cura i tagli più magri, Dolcemagro si distingue per il sapore intenso e avvolgente, ideale per chi cerca un prodotto leggero senza rinunciare al piacere della tradizione.

Alla versione classica si affiancano due varianti dal carattere inconfondibile:

- Dolcemagro Piccante, insaporito con peperoncino per un gusto vivace e un colore rosso acceso
- Dolcemagro al Tartufo Nero, dedicato ai palati più raffinati, arricchito da note eleganti e persistenti di tartufo.

PLUS

- **-50% di grassi**
  (rispetto alla media dei salami – Fonte CREA 2019)

Peso: Kg 1,5 circa
Confezione: Sottovuoto
Formato: A metà

DOLCEMAGRO

Disponible également en versions Piquante et à la Truffe d'Été

Préparé exclusivement avec de la viande fraîche de porc, en sélectionnant soigneusement les morceaux les plus maigres, Dolcemagro se distingue par une saveur intense et enveloppante, idéal pour ceux qui recherchent un produit léger sans renoncer au plaisir de la tradition.

À la version classique s'ajoutent deux variantes au caractère inimitable:

- *Dolcemagro Piquant, relevé de piment pour une saveur vive et une couleur rouge éclatante,*
- *Dolcemagro à la Truffe d'Été, dédié aux palais les plus raffinés, enrichi de notes élégantes et persistantes de truffe.*

LES PLUS DU PRODUIT

- ***-50% de grasses***
  (par rapport à la moyenne des saucissons - source CREA 2019)

Poids: *Kg 1,5 environ*
Emballage: *Sous vide*
Format: *Demi pièce*

TUTTE LE NOSTRE SPECIALITÀ SONO: ✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**

TOUS NOS SPÉCIALITÉS SONT: *SANS GLUTEN* *SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS*

GOLFERA®

TUTTO IL GUSTO DELLA LEGGEREZZA

Le specialità simbolo della leggerezza e dell'innovazione Golfera



Les spécialité qui simbolisent la légèrté et l'innovation Golfera



GOLFETTA

Preparata con tagli magri di suino, affettata finemente e confezionata per offrire la massima praticità, Golfetta in vaschetta conserva tutta la bontà dell'originale. Leggera e gustosa, soddisfa le esigenze nutrizionali del consumatore moderno.

PLUS

- **-60% di grassi**
  (rispetto al Salame Milano - Fonte CREA 2019)
- **-40% di sodio**
  (rispetto al Salame Milano – Fonte CREA 2019)
- **27% di proteine**

Peso: g 100 - g 80
Confezione: Vaschetta in atmosfera protettiva

GOLFETTA

Préparée avec des morceaux maigres de porc, façonnée de manière unique et affinée dans une toile de coton, la Golfetta est un plaisir iconique. Légère et savoureuse, elle répond aux attentes nutritionnelles du consommateur moderne.

LES PLUS DU PRODUIT

- ***-60% de grasses***
  (par rapport au Saucisson Milano - source CREA 2019)
- ***-40% de sodium***
  (par rapport au Saucisson Milano - source CREA 2019)
- ***27% de protéines***

Poids: *g 100 - g 80*
Emballage: *Barquette en atmosphère protégée*





BRESÌ - Delizia di Manzo

Pensato per chi sceglie un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al gusto. Bresì in vaschetta conserva tutto il profumo e la delicatezza della specialità intera. Preparato esclusivamente con carni selezionate di bovino è leggero e facilmente digeribile.

PLUS

- Solo 3% di grassi
- -30% di sodio
  (rispetto alla media dei salami – Fonte CREA 2019)
- 25% di proteine

Peso: g 75
Confezione: Vaschetta in atmosfera protettiva

BRESÌ – Délice de Boeuf

Pensé pour ceux qui recherchent une alimentation équilibrée sans renoncer au goût. Le Bresì en barquette conserve tout le parfum et la délicatesse de la spécialité entière. Préparé exclusivement avec de la viande bovine sélectionnée, il est léger et facile à digérer.

LES PLUS DU PRODUIT

- *Max 3% de matière grasse*
- *-30% de sodium*
  (par rapport à la moyenne de saucissons - source CREA 2019)
- *25% de protéines*

Poids: *g 75*
Emballage: *Barquette en atmosphère protégée*



BRESÌ - Delizia di Tacchino

Preparato esclusivamente con carni scelte di tacchino 100% italiano, Bresì unisce leggerezza e gusto in un affettato delicatamente affumicato, dal sapore armonioso e bilanciato. La specialità di tacchino esclusiva Golfera pensata per un'alimentazione equilibrata.

PLUS

- Solo 3% di grassi
- -30% di sodio
  (rispetto alla media dei salami – Fonte CREA 2019)
- 25% di proteine

Peso: g 75
Confezione: Vaschetta in atmosfera protettiva

BRESÌ – Délice de Dinde

Préparé exclusivement avec des viandes sélectionnées de dinde 100% italienne, Bresì allie légèreté et goût dans une charcuterie délicatement fumée, au profil aromatique harmonieux et équilibré. La spécialité exclusive de dinde Golfera, pensée pour une alimentation équilibrée.

LES PLUS DU PRODUIT

- *Max 3% de matière grasse*
- *-30% de sodium*
  (par rapport à la moyenne de saucissons - source CREA 2019)
- *25% de protéines*

Poids: *g 75*
Emballage: *Barquette en atmosphère protégée*





DOLCEMAGRO

Preparato esclusivamente con carne fresca e tagli magri Dolcemagro affettato è confezionato per un consumo pratico e quotidiano. Mantiene intatto il carattere autentico del prodotto intero.

PLUS

- -50% di grassi
  (rispetto alla media dei salami – Fonte CREA 2019)

Peso: g 100
Confezione: Vaschetta in atmosfera protettiva

DOLCEMAGRO
Préparé exclusivement avec de la viande fraîche et des morceaux maigres, le Dolcemagro tranché est conditionné pour une consommation pratique et quotidienne. Il conserve intact le caractère authentique du produit entier.

LES PLUS DU PRODUIT
• -50% de grasses
(par rapport à la moyenne des saucissons - source CREA 2019)
Poids: *g 100*
Emballage: *Barquette en atmosphère protégée*

NATURÌ

Prosciutto Cotto Alta Qualità

Naturì è il prosciutto cotto alta qualità Golfera, pensato per unire benessere e bontà. A ridotto contenuto di sodio, Naturì è frutto di una lavorazione attenta e di una lenta cottura, per offrire un'esperienza gustativa leggera e altamente digeribile.

PLUS

- Solo 3% di grassi
- -25% di sodio
  (rispetto alla media dei prosciutti cotti – Fonte CREA 2019)

Peso: g 100
Confezione: Vaschetta in atmosfera protettiva

NATURÌ
Jambon Cuit
Naturì est le jambon cuit signé Golfera, conçu pour allier bien-être et gourmandise. À teneur réduite en sodium, Naturì est le fruit d'un savoir-faire soigné et d'une cuisson lente, offrant une expérience gustative légère et hautement digeste.

LES PLUS DU PRODUIT
• Max 3% de matière grasse
• -25% de sodium
(par rapport à la moyenne des jambons cuits - source CREA 2019)
Poids: *g 100*
Emballage: *Barquette en atmosphère protégée*

I SALUMI "Tutto il Gusto della leggerezza" SONO: ✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**
NOS CHARCUTERIES « Tutto il Gusto della leggerezza » SONT: *SANS GLUTEN* *SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS*

GOLFERA®

I SALAMI

Tutta l'autenticità della tradizione salumiera italiana



LES SALAMI

Toute la tradition italienne dans le domaine de la charcuterie



budello naturale
BOYAU NATUREL

PRIMIZIA ROMAGNOLA

La Salsiccia Primizia Romagnola, fedele alla tradizione, è prodotta con carni di suino pesante italiano, è insaccata in budello naturale per esaltarne aroma e morbidezza. La stagionatura sviluppa un gusto dolce e bilanciato, con una consistenza tenera che si scioglie piacevolmente al palato.

Grana: media

Peso:

- Kg 2 circa (g 500 al pezzo), **confezionata in ATM**
- Kg 1,4 circa (g 230 al pezzo), **confezionata in ATM**

Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

PRIMIZIA ROMAGNOLA

La "Salsiccia Primizia Romagnola", fidèle à la tradition, est élaborée à partir de viandes de porc lourd italien et embossée dans un boyau naturel afin d'en exalter l'arôme et la tendreté. L'affinage développe une saveur douce et équilibrée, avec une texture tendre qui fond agréablement en bouche.

Hachage: *moyen*

Poids:

- *Kg 2 environ (g 500 par pièce),* ***conditionnée en CAP***
- *Kg 1,4 environ (g 230 par pièce),* ***conditionnée en CAP***

Origine de la viande: *porc nés, élévés et abbatus en Italie*

GOLFERINO

Disponibile anche al Tartufo

Prodotto con tagli nobili e magri di suini nati, allevati e macellati in Italia. Insaccato in budello naturale che dona al prodotto un gusto morbido e dolce.

Grana: media

Peso: Kg 2,7 circa (g 230 circa al pezzo), **confezionato in ATM,** 3 buste da 4 pezzi

Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

GOLFERINO

Disponible aussi à la truffe

Il est preparé avec des morceaux maigres des porcs nés, élevés et abattus en Italie, puis il est embossé en boyau naturel pour un goût doux et tendre.

Hachage: *moyen*

Poids: *Kg 2,7 environ (g 230 environ par pièce),* ***conditionné en CAP,*** *3 sachets de 4 pièces*

Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



budello naturale
BOYAU NATUREL





budello naturale
BOYAU NATUREL

BOCCONCINO

Eccellenti salamini, ottimi come antipasto, si caratterizzano per la fetta compatta e il gusto dolce.

Grana: media

Peso:

- Kg 1,9 circa (g 40 circa al pezzo), **confezionato in ATM,** 2 buste da 24 pezzi
- g 800 (g 40 circa al pezzo), **confezionato in ATM,** 5 buste da 4 pezzi

Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

BOCCONCINO

Petits saucissons, excellents en hors-d'œuvre, ils se caractérisent par leur tranche compacte et leur goût doux.

Hachage: *moyen*

Poids:

- *Kg 1,9 environ (g 40 environ par pièce),* ***conditionné en CAP,*** *2 sachets de 24 pièces*
- *g 800 (g 40 environ par pièce),* ***conditionné en CAP,*** *5 sachets de 4 pièces*

Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



budello naturale
BOYAU NATUREL

ABRUZZESE PIATTO

Il salame tipico dell'Abruzzo nella versione con forma schiacciata, di piccola pezzatura, dall'aroma forte e deciso. Preparato con carni fresche macinate a grana fine e insaporite con pepe bianco macinato, paprika, chiodi di garofano e abbondante pepe nero in grani.
Grana: fine
Peso: Kg 3,3 circa (g 330 circa al pezzo), **confezionato in ATM**, 2 buste da 5 pezzi.
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

ABRUZZESE APLATIE
Salame typique des Abruzzes dans une version de forme aplatie, de petite taille, à l'arôme fort et prononcé. Préparé à base de viandes fraiches hachées finement et assaisonnées de poivre blanc moulu, de paprika, de clous de girofle et de grains de poivre noir en abondance.
Hachage: *fin*
Poids: *Kg 3,3 environ (g 330 environ par pièce),* ***conditionné en CAP,*** *2 sachets de 5 pièces*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*

CACCIATORE

Salamini italiani alla cacciatora DOP
Salame di piccola taglia meglio conosciuto come "Cacciatorino", si caratterizza per il gusto dolce e il profumo delicato. Nato come spuntino che i cacciatori portavano nella bisaccia durante le battute di caccia.
Grana: media
Peso: g 150, microforato - 2 expo da 12 pezzi
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

CACCIATORE
Salamini italiens alla cacciatora AOP
Petit salami, plus connu sous le nom de « Cacciatorino », il se distingue par sa saveur douce et son parfum délicat. Né comme en-cas que les chasseurs emportaient dans leur besace lors des parties de chasse.
Hachage: *moyen.*
Poids: *g 150, microperforé - 2 expo de 12 pièces*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



budello naturale
BOYAU NATUREL



budello naturale
BOYAU NATUREL

STROLGHINO

Salame tipico emiliano, preparato con rifilature di coscia di suino pesante. Dalla stagionatura breve, si distingue per la pasta morbida, il profumo delicato e il gusto dolce ed equilibrato.
Grana: fine
Peso: g 230 circa, microforato - g 230, sottovuoto
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

STROLGHINO
Salame typique de l'Émilie-Romagne, préparé avec des parures de cuisse de porc lourd. À l'affinage court, il se distingue par une pâte tendre, un parfum délicat et une saveur douce et équilibrée.
Hachage: *fin*
Poids: *g 230 environ, microperforé - g 230, sous vide*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



budello naturale
BOYAU NATUREL

ROMAGNOLO

Solo i migliori tagli di carni magre di suino e lardello a cubetti, per un salame insaccato in budello naturale, poi legato a mano. Il salame tipico della tradizione contadina, lavorato come una volta in Romagna, per un salame dal profumo intenso e dal sapore armonioso e fragrante.
Grana: media
Peso: Kg 1 circa
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

ROMAGNOLO
Uniquement les meilleurs morceaux de viandes maigres de porc et des lardons en dés, pour un saucisson embossé dans un boyau naturel et ficelé à la main.Le saucisson typique de la tradition agricole, travaillé comme autrefois en Émilie-Romagne, pour un saucisson au parfum intense et à la saveur harmonieuse et parfumée.
Hachage: *moyen*
Poids: *Kg 1 environ*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



budello naturale
BOYAU NATUREL

FELINO IGP

Preparato con carne di suino pesante italiano, insaccato in budello naturale, si caratterizza per la stagionatura che sviluppa un profumo delicato. Al palato offre un gusto dolce, morbido ed equilibrato.
Grana: grossa
Peso: Kg 1 circa
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

FELINO IGP
Préparé avec de la viande de porc lourd italien, embossé dans un boyau naturel, il se caractérise par un affinage qui développe un parfum délicat. En bouche, il offre une saveur douce, tendre et équilibrée.
Hachage: *gros*
Poids: *Kg 1 environ*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



budello naturale
BOYAU NATUREL

ABRUZZESE

Specialità tipica dell'Abruzzo, dall'aroma decisamente speziato. È preparato con carni fresche di suino, macinate a grana fine; insaccato in budello naturale, ha forma rotonda con legatura a mano.
Grana: fine
Peso: Kg 1 circa
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

ABRUZZESE
Spécialité traditionnelle des Abruzzes, à l'arôme nettement épicé. Il est préparé à base de viandes de porc fraîches, hachées fines. Embossé en boyau naturel, il a une forme ronde et est ficelé à la main.
Hachage: *fin*
Poids: *Kg 1 environ*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



budello naturale
BOYAU NATUREL

PADANELLO

Preparato con carne fresca macinata a grana grossa, sale, pepe nero in grani ed aglio fresco. Un salame realizzato alla maniera dei maestri di salumeria della pianura Padana, dal gusto dolce e dal profumo intenso.
Grana: grossa
Peso: Kg 1 circa
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

PADANELLO
Préparé à base de viande fraiche hachée grossièrement puis pétrie avec du sel, du poivre noir en grains et de l'ail frais. Un saucisson réalisé à la manière des maîtres charcutiers de la Plaine du Pô, au goût doux et au parfum intense.
Hachage: *gros*
Poids: *Kg 1 environ*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*



FABRIANO

Preparato con carni scelte, un prodotto tipico della tradizione marchigiana. Insaccato in budello gentile adatto alle lunghe stagionature e in grado di conferire aromi particolari e distintivi.
Grana: fine con lardello a cubetti
Peso: Kg 1 circa

FABRIANO
Préparé avec des viandes selectioneès un classique de la tradition des Marches. Embossé dans un boyau souple adapté aux séchages longs et en mesure d'apporter des arômes particuliers et caractéristiques.
Hachage: *fin avec des lardons en cubes*
Poids: *Kg 1 environ*



NAPOLI

Salame tipico della tradizione campana insaporito con aglio fresco, vino e pepe nero. Si caratterizza per il sapore dolce e per la nota leggermente affumicata.
Grana: grossa
Peso: Kg 2 circa - Kg 1 circa, a metà

NAPOLI
Salame typique de la tradition campanienne, assaisonné avec de l'ail frais, du vin et du poivre noir. Il se distingue par sa saveur douce et par une note légèrement fumée.
Hachage: *gros*
Poids: *Kg 2 environ - Kg 1 environ, demi pièce*



SPIANATA ROMANA

Salame tipico del Lazio, a macina molto fine e magra con l'aggiunta di cubetti di lardo salati e pepati. Dopo l'insacco viene pressata in modo da conferirgli la caratteristica forma a "spianata" da cui prende il nome. Il gusto si presenta dolce e allo stesso tempo pieno, saporito ed equilibrato.
Grana: fine con lardello a cubetti
Peso: Kg 2 circa

SPIANATA ROMANA
Salame typique du Latium, la chair maigre est moulue très finement et agrémentée de dés de lard salés et poivrés. Une fois embossée, il est pressée de façon à lui donner la forme caractéristique « aplatie » à laquelle il doit son nom. Au goût doux et franc à la fois, savoureux et équilibré.
Hachage: *fin avec des lardons en cubes*
Poids: *Kg 2 environ*



MILANO

Preparato con carni selezionate di suino, macinate finemente "a grana di riso" si distingue per il profumo persistente e armonico. Al palato offre un gusto dolce e morbido.
Grana: fine
Peso: Kg 3 circa - Kg 1,5 circa, a metà

MILANO
Préparé avec des viandes sélectionnées de porc, finement hachées « en grain de riz », il se distingue par son parfum persistant et harmonieux. En bouche, il offre une saveur douce et moelleuse.
Hachage: *fin*
Poids: *Kg 3 environ - Kg 1,5 environ, demi pièce*



SALAME CON SEMI DI FINOCCHIO

Preparato con sole carni scelte di suino pesante e lavorato secondo l'antica ricetta tradizionale. La presenza nell'impasto dei semi di finocchio e l'attenta stagionatura permettono di ottenere un salame dal profumo e dal gusto fortemente caratteristico.
Grana: media
Peso: Kg 3 circa - Kg 1,5 circa, a metà

SALAME AUX GRAINES DE FENOUIL
Préparé uniquement avec des viandes sélectionnées de porc lourd italien et travaillé selon l'ancienne recette traditionnelle. La présence dans la chair degaines de fenouil et le séchage soigné permettent d'obtenir un saucisson au parfum et au goût très caractéristiques.
Hachage: *moyen*
Poids: *Kg 3 environ - Kg 1,5 environ, demi pièce*

SOPRESSA VENETA

Tipico del Veneto, il suo nome trae origine dal provenzale "saupressado" che significa salato e pressato, si distingue per il gusto unico, dal leggero profumo di aglio. Preparato con carni scelte e macianto a grana media, l'impasto è arricchito con aglio fresco e spezie.
Grana: media
Peso: Kg 3 circa - Kg 1,5 circa, a metà

SOPRESSA VENETA
Typique de la Vénétie, son nom tire son origine du provençal «saupressado», qui signifie salé et pressé. Il se distingue par une saveur unique, accompagnée d'un léger parfum d'ail. Préparé à partir de viandes sélectionnées et haché à grain moyen, l'appareil est enrichi d'ail frais et d'épices.
Hachage: *moyen*
Poids: *Kg 3 environ - Kg 1,5 environ, demi pièce*





CAMPAGNOLO

Preparato esclusivamente con carni fresche selezionate, richiama i sapori genuini della tradizione contadina. La grana grossa esalta la rusticità dell'impasto e la stagionatura conferisce al prodotto un profumo fragrante e un sapore dolce e invitante.
Grana: grossa
Peso: Kg 2 circa

CAMPAGNOLO
Préparé exclusivement avec des viandes fraîches sélectionnées, il évoque les saveurs authentiques de la tradition paysanne. Son grain grossier met en valeur la rusticité de la pâte et l'affinage confère au produit un parfum savoureux et une saveur douce et agréable.
Hachage: *gros*
Poids: *Kg 2 environ*



VENTRICINA - Piccante

Salame tipico abruzzese, ottenuto dalla lavorazione di carni suine scelte, tritate a grana grossa e conciate con sale, pepe, peperoncino e paprika. Un prodotto che si distingue per la caratteristica tonalità rosso intenso e un sapore estremamente originale, piacevolmente piccante e dall'equilibrata sapidità.

Grana: grossa
Peso: Kg 3 circa - Kg 1,5 circa, a metà

VENTRICINA - Piquante
Salame typique des Abruzzes, obtenu à partir de la transformation de viandes de porc sélectionnées, hachées grossièrement et assaisonnées avec du sel, du poivre, du piment et du paprika. Un produit qui se démarque par sa tonalité rouge intense caractéristique et une saveur extrêmement originale, agréablement piquante et au goût équilibré.
Hachage: *gros*
Poids: *Kg 3 environ - Kg 1,5 environ, demi pièce*

SPIANATA CALABRA - Piccante

Salame tipico della Calabria, preparato con carne fresca di suino insaporito con sale, pepe e peperoncino fresco. Dal sapore forte e deciso è il frutto di una lunga tradizione contadina.

Grana: grossa
Peso: Kg 3 circa - Kg 1,5 circa, a metà

SPIANATA CALABRA - Piquante
Salame typique de Calabre, préparé à base de viande fraîche de porc, assaisonné avec du sel, du poivre et du piment frais. À la saveur forte et prononcée, il est le fruit d'une longue tradition agricole.
Hachage: *gros*
Poids: *Kg 3 environ - Kg 1,5 environ, demi pièce*





PRIMIZIA PICCANTE

Tipica salsiccia romagnola, prodotta con carni di suino pesante. La lavorazione inizia dalla selezione delle carni, spalla e pancetta, come per la Primizia tradizionale. Insaporita con spezie e peperoncino, dal gusto deciso e piccante.

Grana: grossa
Peso: g 500 circa, a ferro di cavallo - g 700 circa, bagetta

PRIMIZIA - Piquante
Saucisse typique de Émilie-Romagne, produite à base de viandes de porc lourd italien. La transformation commence par la sélection des viandes, épaule et poitrine, comme pour la saucisse Primizia traditionnelle. Assaisonnée avec des épices et du piment, au goût prononcé et piquant.
Hachage: *gros*
Poids: *g 500 environ, en fèr a cheval - g 700 environ, bagetta*

TUTTI I NOSTRI SALAMI SONO:
TOUS NOS SALAMIS SONT:

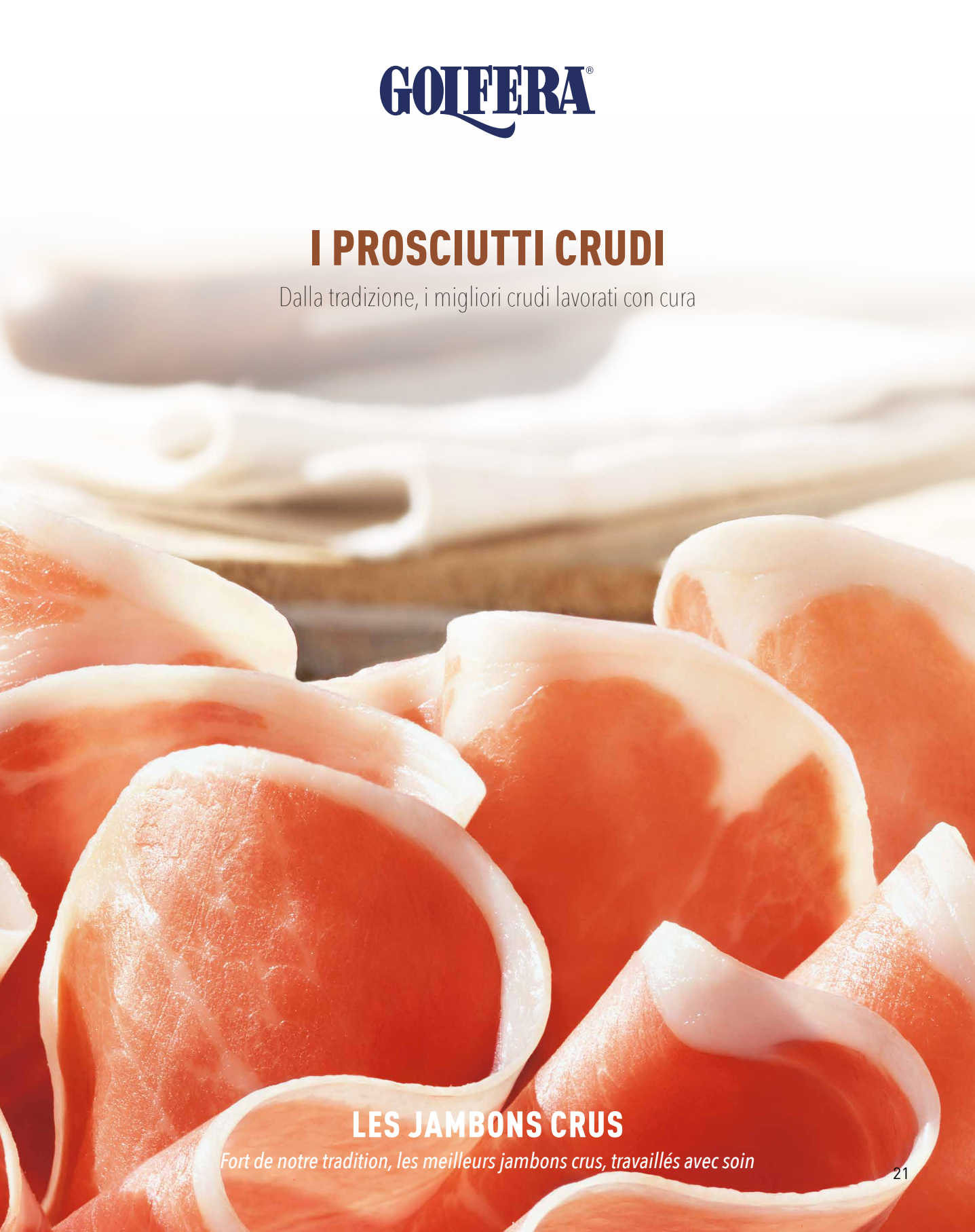
✓ **SENZA GLUTINE**
SANS GLUTEN

✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**
SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS

GOLFERA®

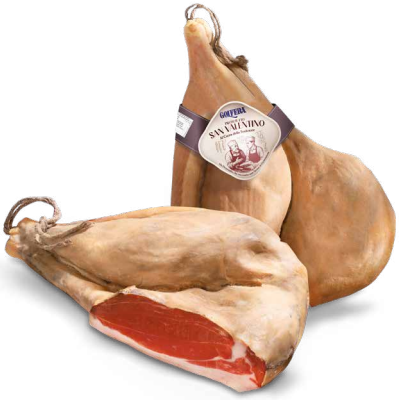
I PROSCIUTTI CRUDI

Dalla tradizione, i migliori crudi lavorati con cura



LES JAMBONS CRUS

Fort de notre tradition, les meilleurs jambons crus, travaillés avec soin



SAN VALENTINO

Prosciutto Crudo

Lavorato con la passione e l'artigianalità di un tempo, il prosciutto crudo San Valentino si caratterizza per il gusto particolarmente gradevole e dolce. Prodotto esclusivamente con cosce di suini italiani allevati secondo i disciplinari DOP, viene disossato da fresco prima della salatura per favorire una maggiore evaporazione dell'umidità e mantenere una qualità alta e costante.
Stagionatura: 12 mesi
Peso: Kg 7/8 circa, senza osso
Origine Carne: cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia appartenenti al circuito delle DOP

SAN VALENTINO
Jambon Cru
Travaillé avec la passion et l'artisanat d'autrefois, le jambon cru San Valentino se caractérise par un goût particulièrement agréable et doux. Produit exclusivement avec des cuisses de porcs italiens élevés selon les règles des AOP, il est désossé à frais avant le salage pour favoriser une plus grande évaporation de l'humidité et maintenir une qualité élevée et constante.
Maturation: *12 mois*
Poids: *Kg 7/8 environ, sans os*
Origine de la viande: *cuisses de porcs nés, élevés et abattus en Italie appartenant au circuit des AOP*





CUOR DI SAN VALENTINO

Il Cuor di San Valentino è ottenuto dalla lavorazione della parte più pregiata del prosciutto, stagionata con la sola aggiunta di sale per garantire un prodotto completamente naturale, morbido, dolce e fragrante. La sua forma particolare consente di ridurre al minimo lo scarto permettendo di ottenere fette di diametro costante con una particolare facilità di taglio.
Stagionatura: 12 mesi
Peso: Kg 5 circa, con cotenna - Kg 3,5 circa, senza cotenna
Origine Carne: cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia appartenenti al circuito delle DOP

CUOR DI SAN VALENTINO
Le Cuor di San Valentino provient de la préparation de la partie la plus prisée du jambon, affinée avec ajout de sel uniquement pour garantir un produit totalement naturel, tendre, doux et parfumé.
Sa forme particulière permet de réduire au minimum le rebut pour obtenir des tranches de diamètre constant avec une coupe particulièrement aisée.
Maturation: *12 mois*
Poids: *Kg 5 environ, avec couenne - Kg 3,5 environ, sans couenne*
Origine de la viande: *cuisses de porcs nés, élevés et abattus en Italie appartenant au circuit des AOP*

SAN VALENTINO ADDOBBO

Il prosciutto crudo San Valentino *"Addobbo"*, dalla tipica forma tondeggiante, è pulito al coltello e poi legato per ottenere una fetta più regolare. Tutta la qualità e il gusto del prosciutto crudo San Valentino con più servizio.
Stagionatura: 12 mesi
Peso: Kg 6 circa, pulito al coltello
Origine Carne: cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia appartenenti al circuito delle DOP

SAN VALENTINO ADDOBBO
Le jambon cru San Valentino "Addobbo" avec sa forme typique (pas pressée) est nettoyé au couteau et puis lié pour obtenir une tranche regulière. La qualité et la saveur du jambon San Valentino avec plus de service.
Maturation: *12 mois*
Poids: *Kg 6 environ, nettouyé au couteau*
Origine de la viande: *cuisses de porcs nés, élevés et abattus en Italie appartenant au circuit des AOP*



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

18 e 24 MESI

La profonda conoscenza delle carni unita ad una attenta salagione a mano e ad una lenta ed accurata stagionatura, sono le basi dell'alta qualità di questo prodotto. Il massimo della dolcezza e fragranza per un Prosciutto di Parma che si distingue, stagionato 18 o 24 mesi.

Stagionatura: 18 mesi - 24 mesi

JAMBON DE PARME AOP 18 ET 24 MOIS

La connaissance approfondie des viandes alliée à une salaison manuelle minutieuse et à une maturation lente et soignée sont les bases de la grande qualité de ce produit. La plus grande délicatesse et l'arôme le plus savoureux pour un jambon de Parme qui sort des rangs, maturé 18 ou 24 mois.

Maturation: *18 mois - 24 mois*

PARMA DELIZIA 18 M	Kg 7 circa / environ	Pressato / *Pressé*
PARMA DELIZIA 18 M	Kg 7 circa / environ	Addobbo / *Habillè*
PARMA DELIZIA 24 M	Kg 8+ circa / environ	Pressato / *Pressé*
PARMA DELIZIA 24 M	Kg 8+ circa / environ	Addobbo / *Habillè*

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

La selezione delle migliori cosce di suino pesante italiano marchiate Parma lavorate nel rispetto del disciplinare di produzione, danno vita ad un prodotto dal gusto particolarmente dolce e delicato.

Stagionatura: 14/16 mesi

Peso: Kg 7 circa, pressato sottovuoto - Kg 7 circa, pulito al coltello - Kg 2,5 circa, mattonella sottovuoto

JAMBON DE PARME AOP

Le choix des meilleures jambons de porc lourd italien portant le label Parme, préparés dans le respect du cahier de charge donnent naissance à ce jambon qui se distingue par se goût particulièrement doux et délicat.

Maturation: *14 /16 mois*

Poids: *Kg 7 environ, pressé sous vide - Kg 7 environ, nettoyé au couteau - Kg 2,5 environ, brique sous vide*





PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Una selezione delle migliori cosce marchiate San Daniele, stagionate per almeno 16 mesi, un prosciutto morbido al taglio, dal colore rosso rosato, con un profumo intenso.

Stagionatura: 16/18 mesi

Peso: Kg 7,5/8,5 circa, pulito al coltello sottovuoto

JAMBON DE SAN DANIELE AOP

Une sélection des meilleures cuisses marquées San Daniele, affinées pendant 16 mois au moins, un jambon tendre à la coupe. à la couleur rouge rosé, au parfum intense et agréable.

Maturation: *16/18 mois*

Poids: *Kg 7,5/8,5 environ, paré au couteau sous vide*



QUATTROCENTO

Prosciutto Crudo

Prosciutto ottenuto da cosce di suino selezionate. Dal profumo aromatico e persistente, si caratterizza per il gusto dolce.
Stagionatura: 400 giorni
Peso: Kg 6 circa, pressato sottovuoto - Kg 2,5 circa, mattonella sottovuoto

QUATTROCENTO
Jambon Cru
Jambon provenant de cuisses de porc, sélectionnées. Au parfum aromatique et persistant, il se caractérise par son goût délicat.
Maturation: *400 jours*
Poids: *Kg 6 environ, pressé sous vide - Kg 2,5 environ, brique sous vide*



CUOR DI FESA DOLCE E AFFUMICATO

Prosciutto disossato

Ottenuto da cosce particolarmente magre, rifilate a regola d'arte, salate e insaporite con spezie ed erbe aromatiche. Disossato da fresco, la forma è squadrata e regolare, il gusto delicato e aromatico.
Stagionatura: 5/6 mesi
Peso: Kg 6 circa, sottovuoto - Kg 3 circa, sottovuoto

CUOR DI FESA DOLCE E AFFUMICATO
Jambon désossé, doux et fumé
Produit à base de cuisses particulièrement maigres, parées dans les règles de l'art, salées et assaisonnées d'épices et d'herbes aromatiques. Désossé frais, sa forme est carrée et régulière, son goût délicat et aromatique.
Maturation: *5/6 mois*
Poids: *Kg 6 environ, sous vide - Kg 3 environ, sous vide*



PROSCIUTTO CRUDO CON TARTUFO

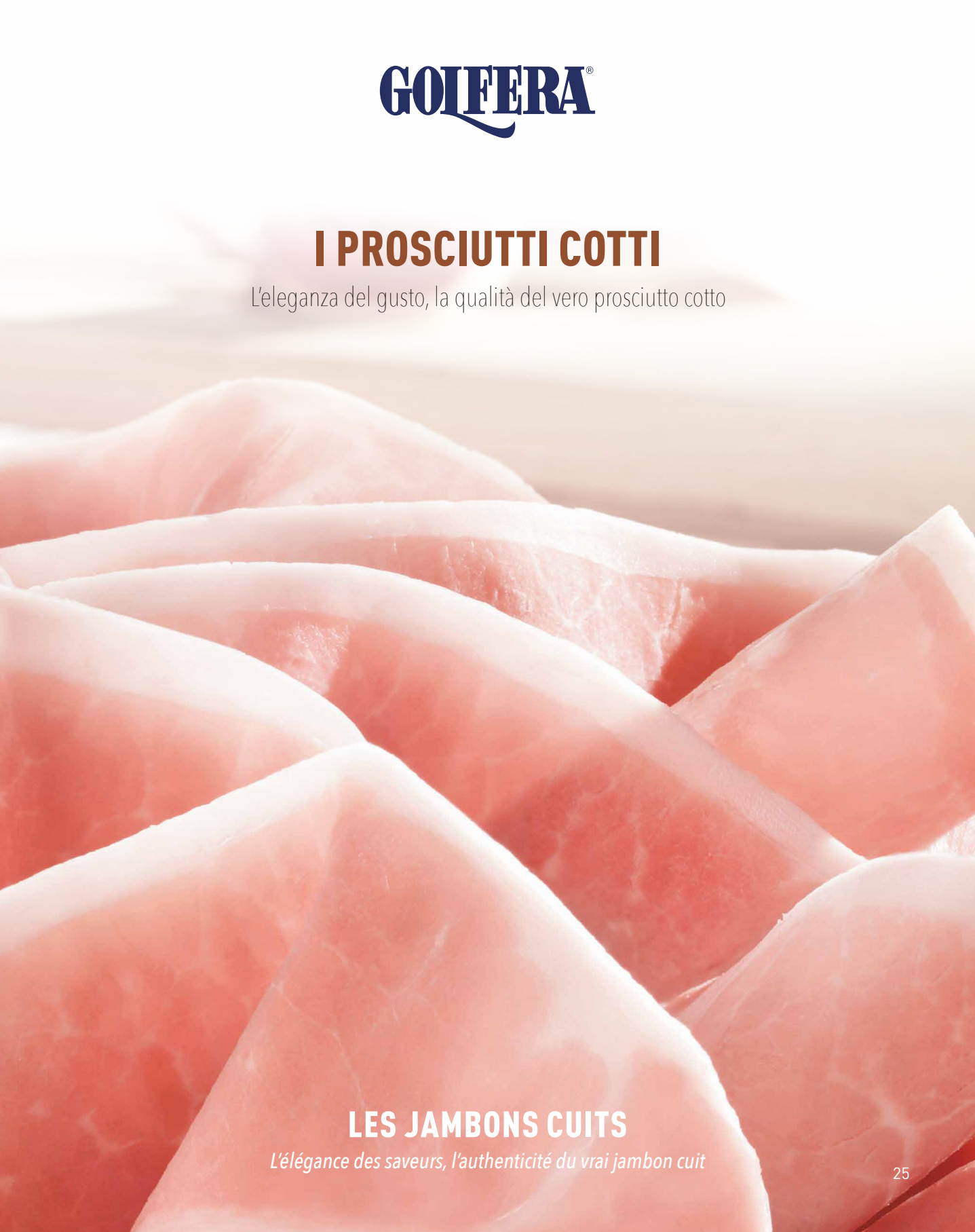
Prosciutto crudo ottenuto da cosce di suino selezionate arricchito con scaglie di tartufo nero. Un prodotto dal profumo intenso e persistente.
Peso: Kg 7 circa, sottovuoto
Origine Carne: suini nati, allevati e macellati in Italia

JAMBON CRU À LA TRUFFE
Jambon cru issu de cuisses de porc sélectionnées, enrichi de copeaux de truffe noire. Un produit au parfum intense et persistant.
Poids: *Kg 7 environ, sous vide*
Origine de la viande: *porcs nés, élevés et abattus en Italie*

GOLFERA®

I PROSCIUTTI COTTI

L'eleganza del gusto, la qualità del vero prosciutto cotto



LES JAMBONS CUITS

L'élégance des saveurs, l'authenticité du vrai jambon cuit



NATURÌ

Prosciutto Cotto Alta Qualità

Ingredienti sapientemente miscelati e dosati con esclusiva formulazione Golfera, hanno permesso di ottenere un prodotto dalle eccellenti caratteristiche qualitative. Il gusto equilibrato e il delicato apporto nutrizionale lo rendono un prodotto piacevole e facilmente digeribile, adatto per tutta la famiglia.
Peso: Kg 8 circa - Kg 4 circa, a metà
Forma: bauletto

NATURÌ
Jambon Cuit
Ingrédients mélangés et préparés avec recette exclusive Golfera, ont permis d'obtenir un produit avec des caractéristiques qualitatives excellentes. Goût délicat et apport nutritionnel équilibré rendent ce produit agréable et facile à digérer, pour toute la famille.
Poids: *Kg 8 environ - Kg 4 environ, demi pièce*
Forme: *cylindre*



ARTÙ

Prosciutto Cotto Alta Qualità con Tartufo

Prosciutto cotto di alta qualità, dal gusto gradevole e delicato. Prodotto con un perfetto equilibrio di tartufo nero macinato ed olio essenziale al tartufo.
Peso: Kg 4 circa, a metà
Forma: bauletto

ARTÙ
Jambon Cuit à la Truffe
Jambon cuit de haute qualité, au goût délicat et agréable. Préparé avec un parfait équilibre de truffe noire en morceaux et huile essentielle à la truffe.
Poids: *Kg 4 environ, demi pièce*
Forme: *cylindre*



BRACERÌ

Prosciutto Cotto Alta Qualità alla Brace

Le migliori cosce fresche di suino insaporite con un bouquet di erbe aromatiche, cosparse anche sulla superficie del prodotto. Arrostito al forno ha un gusto piacevolmente speziato e aromatico.
Peso: Kg 8 circa - Kg 4 circa, a metà, legato a mano

BRACERÌ
Jambon Cuit à la Braise
Les meilleures cuisses fraîches de porc assaisonnées d'un bouquet d'herbes aromatiques, parsemées sur sa surface.
Rôti au four, il a un goût agréablement épicé et aromatique.
Poids: *Kg 8 environ - Kg 4 environ, demi pièce, lié à la main*



PRAGA

Prosciutto Cotto Scelto

Coscia di suino selezionata e affumicata per un prodotto di grande resa.
Peso: Kg 4 circa, a metà
Forma: bauletto

PRAGA
Jambon Cuit
Cuisse de porc sélectionnée et fumée pour un produit à excellent rendement.
Poids: *Kg 4 environ, demi pièce*
Forme: *cylindre*

TUTTI I NOSTRI PROSCIUTTI COTTI SONO: ✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**
TOUS NOS JAMBONS CUITS SONT: *SANS GLUTEN* *SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS*

GOLFERA®

LE MORTADELLE

Tradizione, sapore ed emozione in perfetta sintonia



LES MORTADELLES

Parfaite harmonie entre tradition, goût et émotion





CHIARA - Mortadella Bologna IGP

Disponibile con e senza pistacchi

Mortadella preparata secondo una ricetta esclusiva nel rispetto del disciplinare IGP. Solo tagli nobili di suini per una mortadella dall'identità ben definita. Profumo intenso e leggermente aromatico, gusto delicato, sapore pieno e ben equilibrato.

CHIARA - Mortadelle Bologne IGP
Disponible avec ou sans pistaches
Mortadelle préparée selon une recette exclusive dans le respect du cahier des charges IGP. Seuls des morceaux nobles de porc sont utilisés pour une mortadelle à l'identité bien définie. Parfum intense et légèrement aromatique, goût délicat, saveur pleine et bien équilibrée.

Peso / *Poids*	**Confezione** / *Emballage*	**Formato** / *Format*
ø16 Kg 1,5* circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø16 Kg 4 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø22 Kg 14/ Kg 7 circa / *environ*	Legata sottovuoto / *liée sous vide*	Intera - A metà / *Entier - demi pièce*
ø22 Kg 10 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø26 Kg 15 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø26 Kg 60 circa / *environ* su prenotazione	Legata / *liée*	Intera / Entier

*disponibile solo con pistacchi / *disponible uniquement avec les pistaches*

REALE - Mortadella

Disponibile con e senza pistacchi

Prodotta con carni di suino accuratamente selezionate e insaporita con spezie e piante aromatiche dosate secondo la ricetta storica Golfera. Il processo di lenta e prolungata cottura e l'esclusiva aromatizzazione consentono di ottenere un prodotto dal gusto inimitabile.

REALE - Mortadelle
Disponible avec ou sans pistaches
Produite avec des viandes de porc soigneusement sélectionnées et assaisonnée avec des épices et des plantes aromatiques dosées selon la recette historique de Golfera. Le processus de cuisson lente et prolongée, ainsi que l'aromatisation exclusive, permettent d'obtenir un produit au goût inimitable.

Peso / *Poids*	**Confezione** / *Emballage*	**Formato** / *Format*
ø14 Kg 2,5 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø16 Kg 4 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø18 Kg 5 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø22 Kg 7 circa / *environ*	Legata sottovuoto / *liée sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø22 Kg 10 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*
ø26 Kg 15 circa / *environ*	Sottovuoto / *sous vide*	A metà / *demi pièce*



GIOYA - Mortadella con Peperoncino

L'impasto classico della tradizione Golfera speziato con pepite di peperoncino, per chi ama un gusto forte e deciso. La fetta si presenta di un colore rosa intenso, il gusto è pieno, sapido e gradevolmente piccante.
Peso: Kg 3 circa
Confezione: a metà sottovuoto

GIOYA - Mortadelle au Piment
La pâte classique de la tradition Golfera épicée avec des éclats de piment, pour ceux qui aiment un goût fort et prononcé. La tranche présente une couleur rose intense, le goût est plein, savoureux et agréablement piquant.
Poids: *Kg 3 environ*
Emballage: *demi pièce sous vide*



GIOYA - Mortadella con Tartufo

L'impasto classico della tradizione Golfera arricchito con tartufo nero in scaglie, un abbinamento eccezionale per un piacere raffinato. Il tartufo, sapientemente dosato, crea un equilibrio capace di esaltare il gusto e il profumo di questa specialità.
Peso: Kg 6 circa - Kg 3 circa
Confezione: a metà sottovuoto

GIOYA - Mortadelle à la Truffe
La pâte classique de la tradition Golfera enrichie de truffe noire en copeaux, une combinaison exceptionnelle pour un plaisir raffiné. La truffe, savamment dosée, crée un équilibre capable de rehausser le goût et le parfum de cette spécialité.
Poids: *Kg 3 environ - Kg 6 environ*
Emballage: *demi pièce sous vide*

TUTTE LE NOSTRE MORTADELLE SONO:
TOUS NOS MORTADELLES SONT:

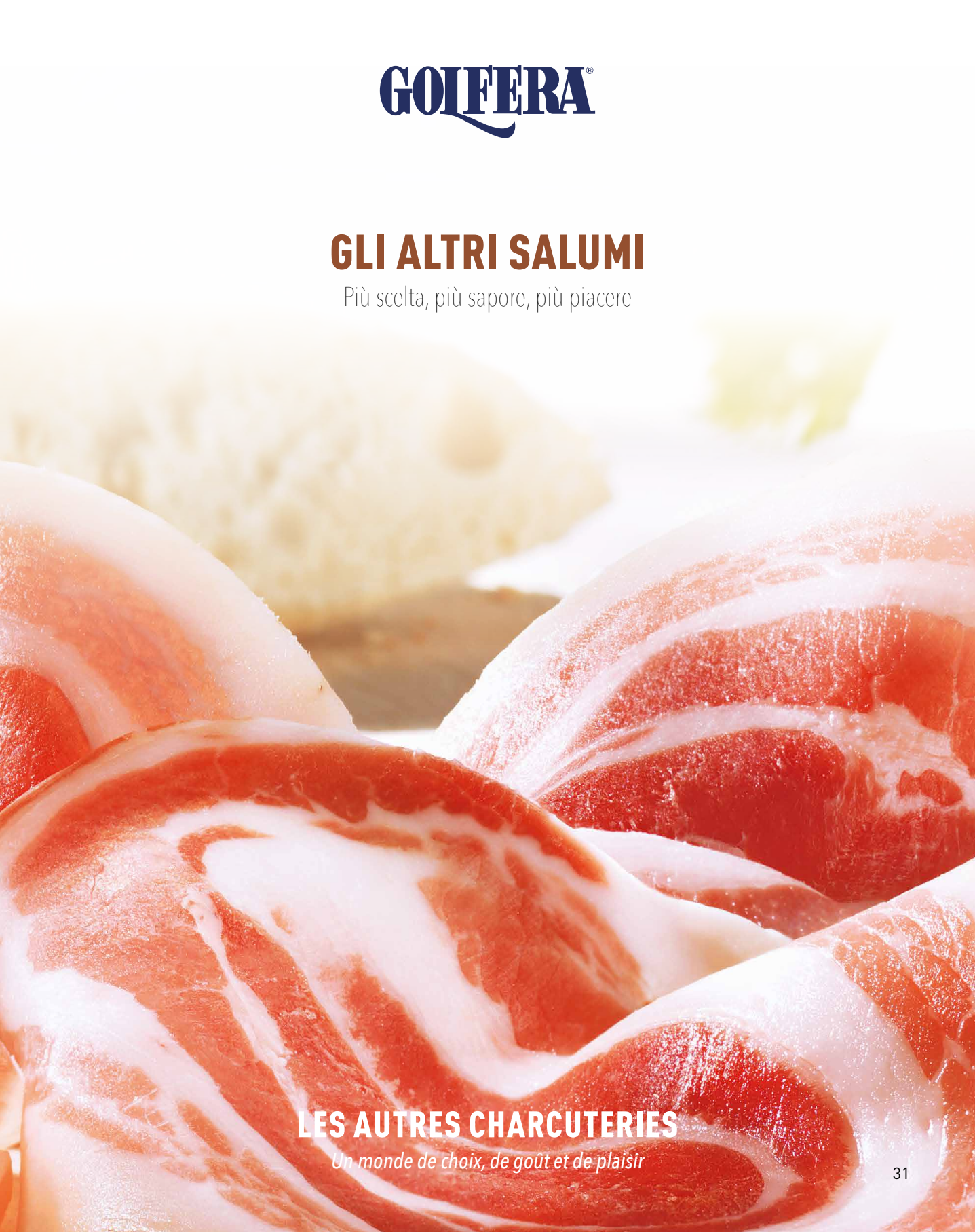
✓ **SENZA GLUTINE**
SANS GLUTEN

✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**
SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS

GOLFERA®

GLI ALTRI SALUMI

Più scelta, più sapore, più piacere



LES AUTRES CHARCUTERIES

Un monde de choix, de goût et de plaisir



PANCETTA COPPATA

Senza cotenna

Pancetta sgrassata, senza cotenna, arrotolata con l'aggiunta, al centro, di coppa di suino. Un prodotto particolarmente magro e appetitoso.
Peso: Kg 4 circa - Kg 2 circa, a metà
Confezione: in rete - sottovuoto

PANCETTA ROULÉE AVEC COPPA
Sans couenne
Pancetta dégraissée, sans couenne, roulée avec ajout de coppa de porc au centre. Un produit particulièrement maigre et appétissant.
Poids: *Kg 4 environ - Kg 2 environ, demi pièce*
Emballage: *en filet- sous vide*



PANCETTA MAGRETTA

Senza cotenna

Pancetta di suino completamente sgrassata, senza cotenna, delicatamente aromatizzata, arrotolata e lasciata lentamente stagionare.
Peso per unità di vendita: Kg 3 circa - Kg 1,5 circa, a metà
Confezionamento: in rete - sottovuoto

PANCETTA MAGRETTA
Sans couenne
Pancetta de porc totalement dégraissée, sans couenne, délicatement aromatisée, roulée et mise à affiner lentement.
Poids: *Kg 3 environ - Kg 1,5 environ, demi pièce*
Emballage: *en filet - sous vide*



PANCETTA TESA AFFUMICATA

Pancetta magra con cotenna, salata a secco e affumicata. Il gusto è delicato ed appetitoso.
Peso: Kg 1,5 circa, a metà
Confezione: sottovuoto

PANCETTA FUMÉE
Pancetta maigre avec couenne, salée à sec et fumée. Le goût est délicat et appétissant.
Poids: *Kg 1,5 environ, demi pièce*
Emballage: *sous vide*



GUANCIALE

Guanciale scotennato, salato e aromatizzato con pepe, spezie e piante aromatiche, al taglio si presenta compatto, di colore bianco rosato. Il profumo è tipico, leggermente speziato.
Peso per unità di vendita: Kg 1,5 circa
Confezione: sottovuoto

GUANCIALE
Joue de porc sans couenne, salé et aromatisé avec du poivre, des épices et des plantes aromatiques, il présente un aspect compact à la découpe, de couleur blanc rosé. Son parfum est typique, légèrement épicé.
Poids à l'unité de vente: *Kg 1,5 environ*
Emballage: *sous vide*

TUTTI GLI ALTRI SALUMI* SONO:
TOUS LES AUTRES CHARCUTERIES SONT:*

✓ **SENZA GLUTINE**
SANS GLUTEN

✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**
SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS

*Lardo toscano e Bresaola sono naturalmente privi di glutine e di latte e derivati / *Le lard toscan et la Bresaola sont naturellement sans gluten et sans lait et ses dérivés*



LARDO TOSCANO

Tipico prodotto toscano, il lardo viene squadrato, massaggiato, salato, speziato con erbe e piante aromatiche e poi stagionato. Ha forma rettangolare e consistenza omogenea e morbida, di colore bianco,leggermente rosato, ha un odore fragrante.
Peso: Kg 3 circa
Confezione: sottovuoto

LARD TOSCAN
Produit toscan typique, le lard est paré, travaillé, salé et épicé aux herbes et plantes aromatiques, puis séché. Il a une forme rectangulaire et une consistance homogène et tendre, de couleur blanche légèrement rosée, son odeur est parfumée.
Poids: *Kg 3 environ*
Emballage: *sous vide*



PORCHETTA ARROSTO

Porchetta preparata avvolgendo due lombi in una pancetta magra con cotenna, insaporita con una miscela di spezie esclusiva, cotta lentamente in forno a vapore. Delicata ed aromatica.
Peso: Kg 7 circa
Confezione: sottovuoto

PORCHETTA RÔTIE
Porchetta préparée en enveloppant deux longes dans une poitrine maigre avec couenne, assaisonnée d'un mélange exclusif d'épices, puis cuite lentement au four à vapeur. Délicate et aromatique.
Poids: *Kg 7 environ*
Emballage: *sous vide*



COPPA STAGIONATA

La giusta ripartizione tra la parte magra e grassa la rendono gustosa e fragrante, la stagionatura accurata le dona consistenza e morbidezza al palato.
Peso: Kg 2 circa - Kg 1 circa, a metà
Confezione: sfusa - sottovuoto

COPPA AFFINÉE
Préparée avec des viandes sélectionnées de porc italien. Le juste dosage entre la partie maigre et grasse la rende savoureuse et parfumée, sa maturation soignée lui procure sa consistance et la douceur au palais.
Poids: *Kg 2 environ - Kg 1 environ, demi pièce*
Emballage: *en vrac - sous vide*



BRESAOLA

Ottenuta dalla punta d'anca, il taglio più pregiato della carne bovina, è insaporita con sale, pepe, cannella e chiodi di garofano e sottoposta ad una lenta stagionatura. Saporita e leggera al gusto e dal profumo tipico della carne stagionata e speziata, il colore è rosso brillante ed uniforme.
Peso: Kg 1,5 circa, a metà
Confezione: sottovuoto

BRESAOLA
Provenant de la bavette, la pièce de viande bovine la plus prisée, elle est assaisonnée de sel, poivre, cannelle et clous de girofle, puis soumise à une lente maturation. Au goût et au parfum typique de la viande sechée et épicée, la couleur est rouge brillante et uniforme.
Poids: *Kg 1,5 environ, demi pièce*
Emballage: *sous vide*



GOLFERA®

IL LIBERO SERVIZIO

Le specialità Golfera pronte da gustare



LE LIBRE SERVICE

Les spécialités Golfera prêtes à déguster



PRODOTTO *PRODUIT*	**PESO** *POIDS*	**SENZA GLUTINE** *SANS GLUTEN*	**SENZA LATTE E DERIVATI** *SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS*
SALAME MILANO	300g	✔	✔
SALAME NAPOLI	300g	✔	✔
SALAME CON SEMI DI FINOCCHIO *AUX GRAINES DE FENOUIL*	300g	✔	✔
SALAME SPIANATA ROMANA	300g	✔	✔
SALAME SPIANATA CALABRA - PICCANTE *PIQUANTE*	300g	✔	✔
SALAME VENTRICINA PICCANTE *PIQUANTE*	300g	✔	✔
SALSICCIA PRIMIZIA PICCANTE *PIQUANTE*	300g	✔	✔
PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO *JAMBON CRUS*	300g		
PROSCIUTTO DI PARMA IGP *JAMBON DE PARME IGP*	300g		
PROSCIUTTO COTTO *JAMBON CUIT*	300g	✔	✔
PROSCIUTTO COTTO CON TARTUFO *JAMBON CUIT À LA TRUFFE*	300g	✔	✔
MORTADELLA REALE *MORTADELLE REALE*	300g	✔	✔
MORTADELLA CON TARTUFO *MORTADELLE À LA TRUFFE*	300g	✔	✔
BRESAOLA	300g		
COPPA STAGIONATA *COPPA AFFINÉE*	300g	✔	✔



PRODOTTO *PRODUIT*	**PESO** *POIDS*	**FORMATO** *FORMAT*	**SENZA GLUTINE** *SANS GLUTEN*	**SENZA LATTE E DERIVATI** *SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS*
SALSICCIA STAGIONATA / *SAUCISSE AFFINÉE*				
SALSICCIA PASSITA ROMAGNOLA A RONDELLE *EN RONDELLES*	80g	A Rondelle *En Rondelles*	✔	✔
SALSICCIA NAPOLI A RONDELLE - Piccante *EN RONDELLES - Piquante*	80g	A Rondelle *En Rondelles*	✔	✔
SALSICCIA PRIMIZIA A RONDELLE *EN RONDELLES*	120g	A Rondelle *En Rondelles*	✔	✔
SALSICCIA PRIMIZIA PICCANTE A RONDELLE *PIQUANTE EN RONDELLES*	120g	A Rondelle *En Rondelles*	✔	✔
SALSICCIA DA CUOCERE / *SAUCISSE À CUIRE*				
SALSICCIA GRILL TRADIZIONALE *SAUCISSE TRADITIONNELLE*	330g	Intero *Entier*	✔	✔
SALSICCIA GRILL AL FINOCCHIO *SAUCISSE AU FENOUIL*	330g	Intero *Entier*	✔	✔
SALSICCIA GRILL AL PEPERONCINO *SAUCISSE PIQUANTE*	330g	Intero *Entier*	✔	✔
CUBETTI / *DÉS*				
GUANCIALE A LISTARELLE *LARDONS DE JOUE EN LANIÈRES*	500g	Listarelle *En Lanières*	✔	✔
GUANCIALE A LISTARELLE *LARDONS DE JOUE EN LANIÈRES*	100g	Listarelle *En Lanières*	✔	✔
PANCETTA A CUBETTI *EN CUBES*	100g	Cubetti *En Cubes*	✔	✔
PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI *FUMÉE EN CUBES*	100g	Cubetti *En Cubes*	✔	✔

GOLFERA®

I PRECOTTI

I sapori che fanno festa in tavola



LES CHAUDESSAVEURS DE LA TRADITION

Les saveurs qui font la fête à table



COTECHINO MODENA IGP

Prodotto con carni di suino italiano e spezie selezionate. Gustoso e stuzzicante è pronto ad accompagnare la fantasia di chi cucina e l'appetito di chi siede a tavola.
Peso: g 500
Confezione: in astuccio

COTECHINO DE MODÈNE IGP
Un produit à base de viandes de porc italien et d'épices sélectionnées. Savoureux et appétissant, il est prêt à accompagner la fantaisie du cuisinier et l'appétit du consommateur.
Poids: *g 500*
Emballage: *en étui*



STINCO

Stinco di maiale arricchito con spezie e aromi naturali. Il gusto è ricco, aromatico e appetitoso. Per il consumo togliere lo stinco dalla busta e cuocerlo al forno con una noce di burro e una spruzzata di vino bianco per 30/40 minuti a 200°C circa.
Peso: g 600 circa
Confezione: in astuccio

STINCO
Jarret de porc agrémenté d'épices et d'arômes naturels. Son goût est riche, aromatique et appétissant. Pour sa consommation, ôter le jarret de son enveloppe et le cuire au four avec une noix de beurre, arosé de vin blanc pendant 30/40 minutes à 200 °C environ.
Poids: *g 600 environ*
Emballage: *en étui*

TUTTI I NOSTRI PRECOTTI SONO:
TOUS NOS CHAUDESSAVEURS SONT:

✓ **SENZA GLUTINE**
SANS GLUTEN

✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**
SANS LAIT ET SES DÉRIVÉS

PUFO0002



GOLFERA®

golfera.com

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