SALUMIFICIO

BBS

dal 1973

CATALOGO GENERALE

DAL 1973
BBS INTERPRETA LA TRADIZIONE DELLA BASSA REGGIANA

Nei territori della bassa reggiana, di forte estrazione contadina, è da sempre tradizione radicata l'allevamento del maiale e la produzione di salumi ad uso familiare.
È una passione che la famiglia Bartoli trasforma in impresa nel 1973 e fonda il **Salumificio BBS**.
Elemento che caratterizza fin dall'inizio il Salumificio è la filiera produttiva: la scelta di piccoli allevamenti ancora legati a metodi di alimentazione tradizionale, la selezione di suini idonei alla lavorazione dei salumi, la macellazione interna, la lavorazione delle carni secondo l'arte norcina tramandata da generazioni, la produzione di tutti i salumi tipici di questo territorio. Così si faceva in campagna e così si fa ancora oggi nel **Salumificio BBS**.
Uniche eccezioni il Prosciutto di Parma e il Culatello che vengono affidati ad aziende in zona tipica che rispettano metodi e lavorazioni in sintonia con la filosofia produttiva di BBS.

IL TERRITORIO

Ogni azienda è figlia del proprio territorio. **Il Salumificio BBS ha sede a Novellara**, un luogo ricco di storia, di cultura, di tradizioni. **La bassa**, come la chiamano, era un tempo luogo di paludi e acquitrini e il suo nome pare derivi proprio da Nubilaria, per le nebbie persistenti che ben sappiamo fanno bene ai salumi. Oggi l'area è naturalmente bonificata e conosciuta come le Valli per la ricchezza di acque e del grande fiume il Po. Un ambiente naturale ideale per l'allevamento dei suini e per la produzione di salumi di qualità.

Foto Storchi Mauro - Novellara

BIDINELLI,
SINONIMO DI MORTADELLA DI QUALITÀ

Nel 2009 BBS acquisisce il Salumificio Bidinelli di Correggio, un'azienda oggi con oltre 70 anni di storia, **specializzata nella produzione di mortadelle.** Il marchio è apprezzato e conosciuto in tutta Italia. Grazie all'unione di queste due realtà, il Salumificio BBS offre una ampia gamma di salumi di propria produzione e si distingue per la lavorazione di solo carni italiane e per la qualità superiore dei propri prodotti.

Mortadella BIDINELLI

CARNE 100% ITALIANA

LA GAMMA DI PRODOTTI È COMPLETA

La gamma di prodotti è veramente ampia e spazia dai Salami Gentile, i Cacciatori, il Sottilino, alla Coppa e Pancetta stagionate. Le specialità il Salame rosa e la Coppa di Testa sono la massima espressione della tradizione reggiana. Le Mortadelle, classica, con pistacchio, al tartufo sono disponibili a seconda del tipo, da 1 a 50 kg. Prosciutto di Parma e Culatello stagionati in zona tipica, completano questa ampissima offerta ideale per il canale tradizionale.

SALUMIFICIO
BBS
dal 1973

IL SALAME

Il nostro salame, conserva una spiccata personalità reggiana. Insaccato in budello gentile di calibri grossi da circa 1/1,2 Kg, presenta sulla sua superficie la muffa naturale che produce in stagionatura, come indice della cura e dell'attenzione nel processo produttivo.
Ne viene prodotta anche una variante corta, da circa 800g, sempre in budello gentile, con peso calibrato per esigenze particolari come la regalistica natalizia.

• SENZA GLUTINE

CARNE 100% ITALIANA

Tutti i salami sono disponibili interi o a metà sottovuoto.

SALAME STAGIONATO

Il nostro salame stagionato è preparato con tagli scelti insaccati nel budello gentile. La ricetta è quella della nostra famiglia che prevede una grana grossa e un giusto equilibrio di spezie.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
SALAME	Salame stagionato	5 – 40/50	0,9/1,1 Kg		
SALAMESV	Salame stagionato mezzo sv	5 – 20/25	0,45/0,55 Kg	90 gg	8052787181054

STROLGHINO E SALAMINO

La nostra versione del famoso strolghino, con un impasto e un mix di aromi creati ad hoc per donargli maggior morbidezza e un gusto unico.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
SALAMESOT	Strolghino	3 – 40	0,3 Kg	-	-
CACC	Salamino	3 – 15	0,1 kG	-	-

SALAME CON AGLIO

Al nostro salame abbiamo aggiunto uno spiccato aroma di aglio, come da tradizione della nostra vicina provincia di Mantova.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
SAGLIO	Salame con Aglio	6 – 40	1 Kg	-	-

SALAME CON TARTUFO

Per accontentare anche gli estimatori del tartufo abbiamo aggiunto al nostro buon salame il tartufo estivo a pezzetti tagliati rigorosamente a mano.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
SALAMETART	Salame con Tartufo	4 – 30	0,7 / 0,8 Kg	-	-
CACCT	Salamino con Tartufo	3 – 15	0,1 kG	-	-

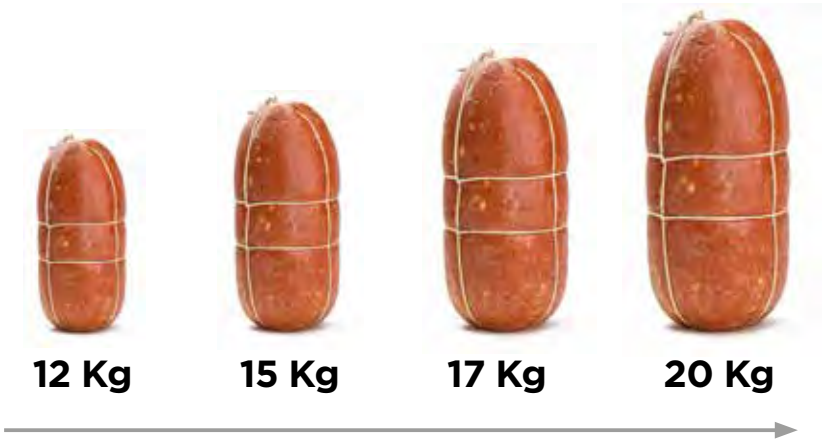
SALUMIFICIO
BBS
dal 1973

LA MORTADELLA

La mortadella Bidinelli porta con sé oltre 50 anni di esperienza e di passione, di cura nella lavorazione, per portare in tavola un prodotto genuino e dalla inconfondibile fragranza.
Viene prodotta con carni di soli suini nati, allevati e macellati in Italia, per poter garantire il controllo della filiera, sia per quanto riguarda i metodi di allevamento e l'alimentazione degli animali. Non contiene glutine né lattosio, per venire incontro alle esigenze della clientela con intolleranze alimentari. Viene prestata molta attenzione nella scelta degli ingredienti, come il tartufo o il pistacchio di Bronte.

Mortadella BIDINELLI

- **SENZA GLUTINE**
- **SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI**
- **SENZA LATTE E SUOI DERIVATI**



LEGATE A MANO IN BUDELLO NATURALE

CLASSICA

MORTADELLA IN BUDELLO NATURALE LEGATA A MANO

Disponibile in formati da 12 Kg fino a 20 Kg.
L'utilizzo del budello naturale da un sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale.
Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
C12	Mortadella Classica Kg 12	20 - 50	11/13 Kg	90 gg	8052787181443
CM12	Mortadella Classica Kg 12 a metà	20 - 25	5,5/6,5 Kg	90 gg	8052787181313
C15	Mortadella Classica Kg 15	22 - 50	14/16 Kg	90 gg	8052787181450
CM15	Mortadella Classica Kg 15 a metà	22 - 25	7/8 Kg	90 gg	8052787181320
C17	Mortadella Classica Kg 17	23 - 52	16/18 Kg	90 gg	8052787181467
CM17	Mortadella Classica Kg 17 a metà	23 - 26	8/9 Kg	90 gg	8052787181337
C20	Mortadella Classica Kg 20	25 - 55	19/20 Kg	90 gg	8052787181481
CM20	Mortadella Classica Kg 20 a metà	25 - 27	9/10 Kg	90 gg	8052787181351

duefette
GRANDI SALUMI GAMBERO ROSSO

CON PISTACCHIO

MORTADELLA IN BUDELLO NATURALE LEGATA A MANO CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

Disponibile in formati da 12 Kg fino a 20 Kg.
Di sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale grazie all'utilizzo del budello naturale, ha un ulteriore valore aggiunto dato dall'uso del Pistacchio di Bronte, presente all'1,5%.
Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
P12	Mortadella con Pistacchio Kg 12	20 - 50	11/13 Kg	90 gg	8052787181634
PM12	Mortadella con Pistacchio Kg 12 a metà	20 - 25	5,5/6,5 Kg	90 gg	8052787181757
P15	Mortadella con Pistacchio Kg 15	22 - 50	14/16 Kg	90 gg	8052787181641
PM15	Mortadella con Pistacchio Kg 15 a metà	22 - 25	7/8 Kg	90 gg	8052787181764
P17	Mortadella con Pistacchio Kg 17	23 - 52	16/18 Kg	90 gg	8052787181658
PM17	Mortadella con Pistacchio Kg 17 a metà	23 - 26	8/9 Kg	90 gg	8052787181771
P20	Mortadella con Pistacchio Kg 20	25 - 55	19/20 Kg	90 gg	8052787181672
PM20	Mortadella con Pistacchio Kg 20 a metà	25 - 27	9/10 Kg	90 gg	8052787181795

CON TARTUFO

MORTADELLA IN BUDELLO NATURALE LEGATA A MANO CON TARTUFO

Disponibile in formati da 12 Kg fino a 20 Kg.

Il suo gusto ben bilanciato, con l'uso di tartufo estivo nero tagliato a mano, fa di questo prodotto un "must have" delle salumerie specializzate, dei negozi di specialità alimentari e dei locali alla moda.

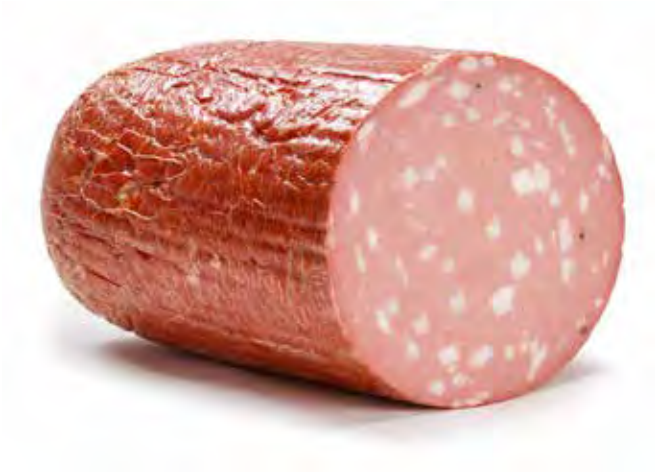
Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

duefette
GRANDI SALUMI GAMBERO ROSSO

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
T12	Mortadella con Tartufo Kg 12	20 - 50	11/13 Kg	90 gg	8052787181900
TM12	Mortadella con Tartufo Kg 12 a metà	20 - 25	5,5/6,5 Kg	90 gg	8052787182020
T15	Mortadella con Tartufo Kg 15	22 - 50	14/16 Kg	90 gg	8052787181917
TM15	Mortadella con Tartufo Kg 15 a metà	22 - 25	7/8 Kg	90 gg	8052787182037
T17	Mortadella con Tartufo Kg 17	23 - 52	16/18 Kg	90 gg	8052787181924
TM17	Mortadella con Tartufo Kg 17 a metà	23 - 26	8/9 Kg	90 gg	8052787182044
T20	Mortadella con Tartufo Kg 20	25 - 55	19/20 Kg	90 gg	8052787181948
TM20	Mortadella con Tartufo Kg 20 a metà	25 - 27	9/10 Kg	90 gg	8052787182068

ø 16 cm ø 20 cm ø 23 cm ø 30 cm

I CLASSICI SIGARI IN CELLOPHANE
(PER MINIMIZZARE LO SCARTO NEI FONDI)



SIGARI IN CELLOPHANE

Disponibile nei vari formati:

- 7 Kg diametro 16 cm
- 12 Kg diametro 20 cm
- 30 Kg diametro 23 cm, (il più usato in salumeria)
- 50 Kg diametro 30 cm

Disponibile

classica / con pistacchio di Bronte / con tartufo

sia intera che a metà sottovuoto

MORTADELLA CLASSICA SILURO

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
C7	Mortadella Classica Siluro Kg 7	16 - 50	11/13 Kg	90 gg	8052787181528
CM7	Mortadella Classica Siluro Kg 7 a metà	16 - 25	5,5/6,5 Kg	90 gg	8052787181399
CS12	Mortadella Classica Siluro Kg 12	20 - 45	12 Kg	90 gg	8052787182174
CMS12	Mortadella Classica Siluro Kg 12 a metà	20- 23	6 Kg	90 gg	8052787182181
C35	Mortadella Classica Siluro Kg 35	23 - 80	32/35 Kg	90 gg	8052787181504
CM35	Mortadella Classica Siluro Kg 35 a metà	23 - 40	16/17 Kg	90 gg	8052787181375
C50	Mortadella Classica Siluro Kg 50	30 - 90	45/50 Kg	90 gg	8052787181535
CM50	Mortadella Classica Siluro Kg 50 a metà	30 - 45	23/25 Kg	90 gg	8052787181542

MORTADELLA CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP SILURO

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
P7	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 7	16 - 50	11/13 Kg	90 gg	8052787181719
PM7	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 7 a metà	16 - 25	5,5/6,5 Kg	90 gg	8052787181832
PS12	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 12 a metà	20 - 45	12 Kg	90 gg	8052787181634
PMS12	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 12 a metà	20- 23	6 Kg	90 gg	8052787181757
P35	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 35	23 - 80	32/35 Kg	90 gg	8052787181696
PM35	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 35 a metà	23 - 40	16/17 Kg	90 gg	8052787181818
P50	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 50	30 - 90	45/50 Kg	90 gg	8052787181849
PM50	Mortadella con Pistacchio Siluro Kg 50 a metà	30 - 45	23/25 Kg	90 gg	8052787181856

MORTADELLA CON TARTUFO SILURO

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
T7	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 7	16 - 50	11/13 Kg	90 gg	8052787181986
TM7	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 7 a metà	16 - 25	5,5/6,5 Kg	90 gg	8052787182105
TS12	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 12	20 - 45	12 Kg	90 gg	8052787182211
TMS12	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 12 a metà	20- 23	6 Kg	90 gg	8052787182228
T35	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 35	23 - 80	32/35 Kg	90 gg	8052787181962
TM35	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 35 a metà	23 - 40	16/17 Kg	90 gg	8052787182082
T50	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 50	30 - 90	45/50 Kg	90 gg	8052787182112
TM50	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 50 a metà	30 - 45	23/25 Kg	90 gg	8052787182129

IN VESCICA RIGENERATA NATURIN 5 KG

MORTADELLA DA 5 KG IN VESCICA RIGENERATA NATURIN

Di circa 17 cm di diametro, è un ottimo compromesso tra peso e grandezza della fetta.

Disponibile

classica / con tartufo

sia intera che a metà sottovuoto

ø 17 cm

MORTADELLA CLASSICA DA 5 KG IN VESCICA RIGENERATA NATURIN

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
C5	Mortadella Classica	17 - 30	5/6 Kg	90 gg	8052787181511
CM5	Mortadella Classica a metà	17 - 15	2,5/3 Kg	90 gg	8052787181382

MORTADELLA CON TARTUFO DA 5 KG IN VESCICA RIGENERATA NATURIN

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
T5	Mortadella con Tartufo	17 - 30	5/6 Kg	90 gg	8052787181979
TM5	Mortadella con Tartufo a metà	17 - 15	2,5/3 Kg	90 gg	8052787182099

IN BUDELLO CELLULOSICO

MORTADELLE NEL CLASSICO BUDELLO CELLULOSICO

disponibile in varie pezzature:

- da 1 Kg
- da 1,5 Kg
- da 2,5 Kg
- da 3,5 Kg
- da 5 Kg
- da 8 Kg
- da 10 Kg

Disponibile

classica / con pistacchio di Bronte / con tartufo

sia intera che a metà sottovuoto

MORTADELLA CLASSICA IN BUDELLO CELLULOSICO

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
C1	Mortadella Classica Kg.1	10 - 18	0,9/1,1 Kg	90 gg	8052787181405
CM1	Mortadella Classica Kg.1 mezza	10 - 9	0,45/0,55 Kg	90 gg	8052787181276
C1.5	Mortadella Classica Kg 1,5	12 - 20	1,3/1,7 Kg	90 gg	8052787181429
CM1.5	Mortadella Classica Kg 1,5 mezza	12 - 10	0,65/0,85 Kg	90 gg	8052787181290
C2.5	Mortadella Classica Kg 2,5	12 - 27	2,2/2,7 Kg	90 gg	8052787181474
CM2.5	Mortadella Classica Kg 2,5 mezza	12 - 13	1,1/1,3 Kg	90 gg	8052787181344
C3.5	Mortadella Classica Kg 3,5	12 - 35	3,4/3,6 Kg	90 gg	8052787181498
CM3.5	Mortadella Classica Kg 3,5 mezza	12 - 17	1,7/1,8 Kg	90 gg	8052787181368
C10	Mortadella Classica Kg 10	20 - 40	9/11 Kg	90 gg	8052787181436
CM10	Mortadella Classica Kg 10 mezza	20 - 20	4,5/5,5 Kg	90 gg	8052787181306

MORTADELLA CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP IN BUDELLO CELLULOSICO

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
P1	Mortadella con Pistacchio Kg.1	10 - 18	0,9/1,1 Kg	90 gg	8052787181603
PM1	Mortadella con Pistacchio Kg.1 mezza	10 - 9	0,45/0,55 Kg	90 gg	8052787181726
P1.5	Mortadella con Pistacchio Kg 1,5	12 - 20	1,3/1,7 Kg	90 gg	8052787181627
PM1.5	Mortadella con Pistacchio Kg 1,5 mezza	12 - 10	0,65/0,85 Kg	90 gg	8052787181740
P2.5	Mortadella con Pistacchio Kg 2,5	12 - 27	2,2/2,7 Kg	90 gg	8052787181665
PM2.5	Mortadella con Pistacchio Kg 2,5 mezza	12 - 13	1,1/1,3 Kg	90 gg	8052787181788
P3.5	Mortadella con Pistacchio Kg 3,5	12 - 35	3,4/3,6 Kg	90 gg	8052787181689
PM3.5	Mortadella con Pistacchio Kg 3,5 mezza	12 - 17	1,7/1,8 Kg	90 gg	8052787181801
P5	Mortadella con Pistacchio Kg 5	17 - 36	5/6 Kg	90 gg	8052787181702
PM5	Mortadella con Pistacchio Kg 5 mezza	17 - 18	2,5/3 Kg	90 gg	8052787181825

MORTADELLA CON TARTUFO IN BUDELLO CELLULOSICO

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
T1	Mortadella con Tartufo Kg.1	10 - 18	0,9/1,1 Kg	90 gg	8052787181870
TM1	Mortadella con Tartufo Kg.1 mezza	10 - 9	0,45/0,55 Kg	90 gg	8052787181993
T1.5	Mortadella con Tartufo Kg 1,5	12 - 20	1,3/1,7 Kg	90 gg	8052787181894
TM1.5	Mortadella con Tartufo Kg 1,5 mezza	12 - 10	0,65/0,85 Kg	90 gg	8052787182013
T2.5	Mortadella con Tartufo Kg 2,5	12 - 27	2,2/2,7 Kg	90 gg	8052787181931
TM2.5	Mortadella con Tartufo Kg 2,5 mezza	12 - 13	1,1/1,3 Kg	90 gg	8052787182051
T3.5	Mortadella con Tartufo Kg 3,5	12 - 35	3,4/3,6 Kg	90 gg	8052787181955
TM3.5	Mortadella con Tartufo Kg 3,5 mezza	12 - 17	1,7/1,8 Kg	90 gg	8052787182075

MORTADELLA DI SOMARO

LA MORTADELLA DI SOMARO NASCE DA UNA BUGIA. Per proteggere il segreto della ricetta tradizionale, i norcini bolognesi dichiararono che fosse fatta con carne d'asino. Da questa leggenda prende ispirazione la nostra specialità, realizzata con carne di asino selezionata e ingredienti di alta qualità. **Dolce, delicata ed equilibrata, insaccata in budello naturale e legata a mano, è espressione di una lavorazione artigianale attenta e rispettosa.**

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
SOM	Mortadella di Somaro Kg 10	20 - 50	10 Kg	90 gg	8052787182693
SOMME	Mortadella di Somaro Kg 10 a metà	20 - 25	5 Kg	90 gg	8052787182709

SPECIALE EVENTI

MORTADELLA DA 100 KG LEGATA A MANO IN CORDA

Disponibile con il cavalletto.

Disponibile

classica / con pistacchio di Bronte / con tartufo

solo intera

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
C100	Mortadella Classica Siluro Kg 100	35 - 110	90/100 Kg	-	-
P100	Mortadella con Pistacchi Siluro Kg 100	35 - 110	90/100 Kg	-	-
T100	Mortadella con Tartufo Siluro Kg 100	35 - 110	90/100 Kg	-	-

MORTADELLA DA 20 KG LEGATA A MANO IN CORDA

Disponibile con il cavalletto.

Disponibile

classica / con pistacchio di Bronte / con tartufo

solo intera

SALUMIFICIO BBS dal 1973

LE COPPE E LE PANCETTE

Le coppe e le pancette sono produzioni tipiche.
La coppa stagionata, in budello naturale legata a mano, dopo una stagionatura di circa 90 giorni, rivela tutto il suo gusto con sentori di garofano e cannella.
La pancetta stagionata, nella sua versione arrotolata senza cotenna, ha una stagionatura di oltre 120 giorni.

• SENZA GLUTINE

CARNE 100% ITALIANA

COPPA STAGIONATA

Lavorata seguendo l'antica ricetta della Famiglia Bartoli, la coppa viene massaggiata con sale e una speciale concia composta da un mix di spezie con sentori di garofano e cannella.
Insaccata in budello naturale legata a mano, è stagionata per un minimo di 90 giorni.
Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
COPPAST	Coppa Stagionata	9 cm / 27 cm	1,8 / 1,9 Kg	-	-
COPPASTSV	Coppa stagionata mezza SV	9 cm / 13 cm	0,9 Kg	90 gg	8052787181078

COPPA RISERVA SPECIALE

Coppa selezionata per la sua grandezza e alla quale viene praticata la stessa lavorazione della coppa tradizionale, ma con una stagionatura di 120 giorni.
Disponibile intera.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
COPPARIS	Coppa Stagionata Riserva	10 cm / 30 cm	1,9 / 2 Kg	-	-

PANCETTA ARROTOLATA

Classica pancetta senza cotenna arrotolata a mano e insaporita con la nostra antica ricetta.
La stagionatura è di almeno 120 giorni.
Disponibile sia Intera che metà sotttovuoto.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
PTTAST	Pancetta Stagionata	10 cm / 32 cm	3,3 / 3,7 Kg	-	-
PTTASTSV	Pancetta Stagionata mezza SV	10 cm / 16 cm	1,6 / 1,8 Kg	90 gg	8052787181092

LONZINO

Il lonzino di maiale è prodotto dal taglio del lombo, parte del maiale estremante magra, seguendo la lavorazione della coppa. Ha un tempo di stagionatura di 60 giorni.
Disponibile sia Intera che metà sotttovuoto.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
LONZAST	Lonzino Stagionato	8 cm / 30 cm	1,8 / 1,9 Kg	-	-
LONZASTSV	Lonzino Stagionato mezzo SV	8 cm / 15 cm	0,9 Kg	90 gg	8052787181030

SALUMIFICIO
BBS
dal 1973

IL PROSCIUTTO DI PARMA

Le cosce derivate dalla nostra macellazione, vengono avviate al **circuito tutelato del Consorzio del Prosciutto di Parma.** La selezione delle migliori stagionature del territorio parmense ci permette di offrire un prodotto di 20 mesi minimo con tutta la fragranza del tipico Parma.

• SENZA GLUTINE

CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MASAF

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA AI SENZI DELLA LEGGE N° 26/90 E DEL REGOLAMENTO (CE) N° 1107/96

INTERO CON OSSO

Il salume più tipico della provincia di Parma, abbinata all'eccellenza della materia prima e alla particolare atmosfera delle colline parmensi che in fase di stagionatura gli conferisce aromi unici.
Le migliori cosce fresche vengono portate a stagionare presso artigiani della zona DOP della provincia di Parma, dove vengono selezionate ulteriormente, lavorate e controllate durante tutto il lungo periodo di stagionatura.
Solo dopo 20 mesi si può gustarne l'inimitabile sapore.
Il rinomato Prosciutto di Parma è disponibile con osso, disossato, intero oppure in tranci.

CODICE	PRODOTTO	PESO	TMC	EAN
PROST	Prosciutto di PARMA con osso	10 Kg +	-	-

INTERO DISOSSATO “ADDOBBO”

Prosciutto crudo stagionato, disossato all’addobbo, pulito a coltello.
Distinguibile per la caratteristica forma “a pera”, si tratta di un prosciutto crudo stagionato disossato a mano. Ne risulta un prodotto d’eccellenza, dalla fetta arrotondata.

CODICE	PRODOTTO	PESO	TMC	EAN
PROSO	Prosciutto di PARMA disossato “addobbo”	7/8 Kg	90 gg	8052787181139

STAMPATO INTERO

Prosciutto crudo stagionato, disossato, pressato e lasciato intero.

CODICE	PRODOTTO	PESO	TMC	EAN
PROPI	Prosciutto di PARMA stampato	7 / 8 Kg	90 gg	8052787181146

STAMPATO IN TRANCI

Prosciutto crudo stagionato, disossato, pressato e suddiviso in tre o quattro parti per avere dei pezzi più piccoli.

CODICE	PRODOTTO	PESO	TMC	EAN
PROSTPRT	Prosciutto di PARMA stampato in tranci	7 / 8 Kg	90 gg	8052787181153

DISOSSATO A MANO IN TRANCI

Prosciutto crudo stagionato, disossato in tre prezzi (denominati “davanti”, fianco o falsa pera e gambo) secondo il metodo tradizionale.
Permette di controllare e ridurre al minimo lo scarto derivante dal processo, rendendo il prodotto bello e ordinato.

CODICE	PRODOTTO	PESO	TMC	EAN
PROST3PZ	Prosciutto di PARMA disossato a mano	7 / 8 Kg	90 gg	8052787181160

SALUMIFICIO BBS dal 1973

LE SPECIALITÀ COTTE

Non poteva mancare una parte importante: i nostri salumi cotti, che dalla tradizione arrivano direttamente sulla vostra tavola. **Il Salame rosa** ha una lavorazione e una cottura simile alla mortadella; si tratta di tagli selezionati di prosciutto e spalla triturati grossolanamente, non finemente. Molto gustoso. **Coppa di testa** segue la ricetta tipica reggiana, cuocendo le teste e le lingue suine. L'impasto è fatto raffreddare in stampi ricoprendolo di rete di maiale. Ottima sia affettata in taglieri o a cubetti per antipasto.

• SENZA GLUTINE

CARNE 100% ITALIANA

SALAME ROSA

Il salame rosa è un antico salume bolognese, si pensa addirittura si tratti dell'antenato della più famosa mortadella. È prodotto utilizzando parti scelte di suino (spalla e prosciutto), denervati, triturati in modo grossolano, con l'aggiunta di lardini di gola. Una volta insaccato viene cotto in stufa. Dal profumo dolce, si presta per taglieri di antipasti o per aperitivi.
Disponibile in formati da 1,5 Kg e da 5 Kg, sia interi che a metà sottovuoto.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
SR1	Salame rosa Kg 1	17 - 30	1/1,2 Kg	90 gg	8052787182242
SRM1	Salame rosa Kg 1 mezzo	17 - 15	0,5/0,6 Kg	90 gg	8052787182273
SR1.5	Salame Rosa Kg 1,5	12 - 20	1,3/1,7 Kg	90 gg	8052787182259
SRM1.5	Salame Rosa Kg 1,5 mezzo	12 - 10	0,65/0,85 Kg	90 gg	8052787182280
SR5	Salame Rosa Kg 5	17 - 36	5/6 Kg	90 gg	8052787182266
SRM5	Salame Rosa Kg 5 mezzo	17 - 18	2,5/3 Kg	90 gg	8052787182297

SALAME LION

Il salame LION viene direttamente dal passato. Si tratta, infatti, dell'antica usanza di insaccare la mortadella nel budello gentile che viene utilizzato specialmente per il salame.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
LION	Salame Lion	6 - 35	0,8/1 Kg	90 gg	8052787181566
LIONP	Salame Lion con Pistacchi	6 - 35	0,8/1 Kg	90 gg	8052787181573
LIONT	Salame Lion con Tartufo	6 - 35	0,8/1 Kg	90 gg	8052787181597

COPPA DI TESTA

La coppa di testa segue la tipica ricetta reggiana: utilizziamo le teste, le lingue e i guancialini di suino ai quali aggiungiamo le spezie dolci, tra cui cannella e noce moscata che la rendono delicata. Quando l'impasto è pronto lo poniamo negli appositi stampi rivestiti dalla rete di maiale dove si raffredderà assumendo la classica forma "a cassetta". Ottima sia affettata che a cubetti.
Disponibile intera da 5Kg, a metà sottovuoto o in tranci personalizzati per il libero servizio.

CODICE	PRODOTTO	MISURE Diam./Lungh.	PESO	TMC	EAN
COPPAT	Coppa di testa	15 – 30	5,8/6 Kg	90 gg	8052787182327
COPPATSV	Coppa di testa a metà	15 – 15	2,9/3 Kg	90 gg	8052787182334

COTECHINO E ZAMPONE

Sono due insaccati tipici della tradizione gastronomica italiana, consumati soprattutto durante le festività invernali. Preparati con un impasto di carne di maiale, cotenna e spezie: **il cotechino è insaccato in un budello naturale, mentre lo zampone utilizza la pelle della zampa anteriore del maiale come involucro.** Dopo una lunga cottura, risultano morbidi e saporiti, spesso serviti con lenticchie o purè.

• SENZA GLUTINE

CARNE 100% ITALIANA

COTECHINO E ZAMPONE FRESCHI

CODICE	PRODOTTO	PESO	TMC	EAN
COTEC	Cotechino nostrano	800 g	-	-
COTECSV	Cotechino nostrano s/v	30 gg	8052787180606	8052787182334
COTECSVS	Cotechino s/v in scatola	30 gg	8052787180613	-
ZAMP	Zampone nostrano	-	-	-
ZAMPSV	Zampone nostrano s/v	30 gg	8052787180620	-
ZAMPSVS	Zampone s/v in scatola	30 gg	8052787180637	-

COTECHINO E ZAMPONE PRECOTTI

CODICE	PRODOTTO	PESO	TMC	EAN
COTECPRE	Cotechino precotto	600/650 g	26 mesi	8052787180569
COTECPRES	Cotechino precotto in scatola	600/650 g	26 mesi	8052787180583
ZAMPPRE	Zampone precotto	1,1/1,2 Kg	26 mesi	8052787180576
ZAMPPRES	Zampone precotto in scatola	1,1/1,2 Kg	26 mesi	8052787180590
	Zampone nostrano s/v	30 gg	8052787180620	-
ZAMPSVS	Zampone s/v in scatola	30gg	8052787180637	-

Salumificio BBS di Bartoli & C. snc
Via C. Colombo, 84
42017 Novellara (RE) ITALIA

www.salumificiobbs.com