

# SALUMIFICIO

# BBS

## MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNE SUINA

Di Bartoli & C. snc



DALLA TRADIZIONE TUTTI I SALUMI TIPICI  
DELLA NOSTRA TERRA

Dans la région de la basse vallée d'Emilie Romagne dans le centre de l'Italie, aux racines très paysannes, la tradition de tuer le cochon en hiver pour ensuite le transformer en diverses salaisons pour toute la famille, reste très ancrée. De cette tradition, la famille Bartoli fonde en 1973, la Charcuterie BBS, en faisant de sa propre passion une profession. La caractéristique fondamentale de cette production est l'abattage interne, qui permet tout d'abord la sélection des meilleurs porcins qui fournira la viande la plus adaptée; les petits élevages de préférence, leurs propriétaires utilisant encore les méthodes d'alimentation traditionnelles. Ceci permet une préparation plus soignée, loin des standards industriels, évitant du stress inutile aux viandes, en restant à l'interne de la chaîne de production. En commençant la production alors que l'animal est encore vivant, nous réussissons à produire toutes les charcuteries typiques de notre terroir telles que le saucisson, la coppa, la pancetta, en passant par les charcuteries cuites comme la coppa de tête et les grattons. Tout ce qui est dans le cochon est préparé, comme on le faisait autrefois dans les campagnes. Les seules préparations non réalisées par nos soins sont le jambon et le "culatello", qui sont confiées à des entreprises spécialisées de la région de Parme.



En 2009 a eu lieu l'acquisition d'une autre entreprise artisanale historique de la province: la Charcuterie Bidinelli de Correggio. Fondée en 1949 par M. Dario Bidinelli, cette entreprise s'est toujours fixé comme but la recherche de la qualité, en se spécialisant dans la production de mortadelle, et en réussissant à être appréciée dans pratiquement toute l'Italie. De l'union de ces deux entités, la Charcuterie BBS réussit aujourd'hui à offrir une grande variété de salaisons faites artisanalement, en portant une attention particulière à la qualité et à la tradition.



La mortadelle Bidinelli jouit de 50 ans d'expérience, de passion, de soin dans la préparation, pour vous proposer un produit naturel, au goût inimitable. Cette mortadelle est produite à base de porcs nés, élevés et abattus en Italie, afin de pouvoir garantir le contrôle entier de la filière, telles que les méthodes d'élevage et l'alimentation des animaux. Elle ne contient ni gluten ni lactose, afin de répondre aux exigences de la clientèle souffrant d'intolérances alimentaires. Une grande attention est portée sur le choix des ingrédients, comme la truffe ou la pistache de Bronte.



Magnifique mortadelle en boyau naturel de vessie de bovin, ficelée à la main. Disponible en formats 10 Kg jusqu'à 20 Kg. Très attirante visuellement au comptoir de la charcuterie traditionnelle. Disponible aussi bien entière qu'en demi-part sous vide.

Magnifique mortadelle en boyau naturel de vessie de bovin, ficelée à la main. Disponible en formats 10 Kg jusqu'à 20 Kg. Très attirante visuellement au comptoir de la charcuterie traditionnelle. L'usage des pistaches de Bronte donne une valeur ajoutée à ce produit. Disponible aussi bien entière qu'en demi-part sous vide.



Magnifique mortadelle en boyau naturel de vessie de bovin, ficelée à la main. Disponible en formats 10 Kg jusqu'à 20 Kg. Son goût bien équilibré, grâce à la truffe estivale noire coupée à la main, fait de ce produit un incontournable des charcuteries et magasins spécialisées, ainsi que des lieux à la mode. Disponible aussi bien entière qu'en demi-part sous vide.



Les classiques cigares sous cellophane, pour minimiser les fonds. Disponible dans différents formats :

- 5 Kg diamètre 16 cm
- 12 Kg diamètre 20 cm
- 30 Kg diamètre 23 cm, le plus utilisé en charcuterie
- 50 Kg diamètre 30 cm

Disponible nature, pistachée ou truffée, aussi bien entière qu'en demi part sous vide.

La mortadelle de 5Kg en boyau de vessie Naturin, d'environ 17cm de diamètre, est un excellent compromis entre poids et taille de la tranche. Disponible nature, pistachée ou truffée, aussi bien entière qu'en demi part sous vide.



La mortadelle dans le cellophane:

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

Disponible aussi bien entière qu'en moitié sous vide.



Notre saucisson, bien qu'il soit très proche du saucisson de Felino, conserve une personnalité très liée à la région de Reggio Emilia. Embossé dans un boyau naturel de gros calibre, d'environ 1/1,1 Kg, il présente sur sa surface une moisissure naturelle produite durant le séchage, prouvant le soin et l'attention entrepris dans le processus de production. Nous en produisons également une variante cuite, d'environ 800g, toujours en boyau naturel, avec un poids calibré pour les exigences particulières comme les cadeaux

de Noël. La même préparation est utilisée pour la production de ce que l'on appelle le "cacciatorino", saucisson affiné, classique pour un plat de charcuterie.

Le saucisson "sottolino" consiste en une réinterprétation personnelle du "Strolghino di culatello". Nous avons créé une préparation spéciale pour lui donner plus de souplesse.

Tous les saucissons sont disponibles entiers ou en demi-part sous vide.

Deux de nos produits typiques: la coppa affinée, en boyau naturel ficelée à la main, après un séchage d'environ 90 jours, révèle toute sa saveur avec des senteurs de clous de girofle et de cannelle. La pancetta est enroulée sans couenne, séchée pendant environ 120 jours. Dans ce cas également, le goût est exalté par les épices de la recette typique de la région de Reggio Emilia. La coppa et la pancetta sont disponibles entières ou en tranches sous vide.



Deux de nos spécialités cuites : le saucisson rose et la coppa de tête.

Le saucisson rose a une préparation et une cuisson similaires à celle de la mortadelle ; il s'agit de morceaux sélectionnés de jambon et d'épaule hachés grossièrement, non finement. Très savoureux. Disponible en formats 1,5 Kg et 5 Kg, aussi bien entiers que sous vide.

Notre coppa de tête suit la recette typique de Reggio Emilia, en cuisant les têtes et les langues de porc. La préparation refroidit dans des moules en la recouvrant de crépine de porc. Excellente en tranches pour un plat de charcuterie, ou bien en cubes pour une entrée. Disponible entière (5 Kg), en moitié sous vide ou en tranches personnalisées pour le libre service.

Les cuisses provenant de notre abattage participent à la filière protégée du Consortium du jambon de Parme.

La sélection des meilleurs affinages du territoire de Parme nous permet d'offrir un produit de 20 mois minimum d'affinage avec toute la saveur du typique jambon de Parme. Il est possible de préparer, selon les demandes :

- Jambon entier avec os
- Jambon entier désossé, "addobbo" (arrondi), le classique pour les tranches
- 3 morceaux, désossé à la main
- Moulé en 2, 3 ou 4 morceaux





Via Colombo, 84 - 42017 NOVELLARA (RE)  
Tel. +39 0522 654166 - Fax +39 0522 652377  
E-mail: [bbs@salumificiobbs.com](mailto:bbs@salumificiobbs.com)  
[www.salumificiobbs.com](http://www.salumificiobbs.com)

