

# SALUMIFICIO

# BBS

## MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNE SUINA

Di Bartoli & C. snc



DALLA TRADIZIONE TUTTI I SALUMI TIPICI  
DELLA NOSTRA TERRA

Nei territori della bassa reggiana, di forte estrazione contadina, è da sempre tradizione radicata l'uccisione invernale del maiale per la produzione di salumi ad uso familiare. Ed è spinti da questa tradizione che nel 1973 la famiglia Bartoli fonda il Salumificio BBS, trasformando in lavoro la propria passione. Caratteristica fondamentale è la macellazione interna che permette innanzitutto la scelta dei suini più idonei a fornire carni adatte alla lavorazione; si prediligono infatti i piccoli allevamenti, i cui conduttori sono ancora legati a metodi di alimentazione tradizionali; in secondo luogo permette una lavorazione più accurata lontano dagli standard industriali evitando inutili stress alle carni che rimangono all'interno dello stesso stabilimento. Iniziando la lavorazione dall'animale vivo si è arrivati a produrre tutti i salumi tipici della nostra terra, dal salame, alla coppa, alla pancetta, passando per i salumi cotti come la coppa di testa e i ciccioli; tutto quello che c'è nel maiale viene fatto, come si faceva proprio una volta in campagna. Le uniche lavorazioni esterne sono il prosciutto e il culatello che vengono affidate a ditte specializzate della provincia di Parma.



Nel 2009 avviene l'acquisizione di un'altra azienda artigianale storica della provincia: il Salumificio Bidinelli di Correggio. Fondato nel 1949 dal sig. Dario Bidinelli, quest'azienda si è sempre prefissata la ricerca della qualità specializzandosi nella produzione di mortadelle, riuscendo a farsi apprezzare in quasi tutta Italia. Dall'unione di queste due realtà, il Salumificio BBS oggi riesce ad offrire una grande varietà di salumi di propria produzione, con un particolare riguardo alla qualità e alla tradizione.



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.



Bellissima mortadella in vescica naturale di bovino, legata a mano. Disponibile in formati da 10 Kg fino a 18 Kg. Di sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale. Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.

Bellissima mortadella in vescica naturale di bovino, legata a mano. Disponibile in formati da 10 Kg fino a 18 Kg. Di sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale. L'uso del Pistacchio di Bronte dà un ulteriore valore aggiunto a questo prodotto. Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.



Bellissima mortadella in vescica naturale di bovino, legata a mano. Disponibile in formati da 10 Kg fino a 18 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 particolari e dei locali alla moda. Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.





I classici sigari in cellophane, per minimizzare lo scarto nei fondi. Disponibile nei vari formati:

- 5 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 pistacchi e al tartufo, sia intera che a metà sottovuoto.

La mortadella da 5Kg in vescica rigenerata Naturin, di circa 17cm di diametro, è un ottimo compromesso tra peso e grandezza della fetta.

Disponibile classica, con pistacchi e al tartufo, sia intera che a metà sottovuoto.



Le mortadelle nel classico sacchetto di cellophane, disponibile in varie pezzature:

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

Possono essere anche porzionate a metà sotto vuoto.



Il nostro salame, sebbene sia un parente stretto del felino, conserva una spiccata personalità reggiana. Insaccato in budello gentile di calibri grossi da circa 1/1,1 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.

Lo stesso impasto viene utilizzato per la produzione del cosiddetto cacciatorino, o salsiccia stagionata, classica da tagliere.

Il salame "sottilino" consiste in una nostra reinterpretazione dello strolghino di culatello. Abbiamo preparato un impasto ad hoc per donargli più morbidezza. Tutti i salami sono disponibili interi o a metà sottovuoto.

Altre due nostre produzioni tipiche.

La coppa stagionata, in budello naturale legata a mano, dopo una stagionatura di circa 90gg, 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 120gg.



Due delle nostre specialità cotte: il salame rosa e la coppa di testa.

Il salame rosa ha una lavorazione e una cottura simile alla mortadella; si tratta di tagli selezionati di prosciutto e spalla trituri grossolanamente, non finemente. Molto gustoso. Disponibile in formati da 1,5 Kg e da 5 Kg, sia interi che sottovuoto.

La nostra 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. Disponibile intera da 5Kg, a metà sottovuoto o in tranci personalizzati per il libero servizio.

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. Possono essere preparate secondo le richieste:

- Intero con osso
- Intero disossato "addobbo", il classico da affettato
- 3 pezzi disossato a mano
- Stampato a 2, 3 o 4 pezzi





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)

