

SALUMIFICIO

BBS

MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNE SUINA

Di Bartoli & C. snc



DALLA TRADIZIONE TUTTI I SALUMI TIPICI
DELLA NOSTRA TERRA

En los territorios de la "bassa reggiana", de fuerte condición campesina, siempre ha estado arraigada la tradición invernal de la matanza del cerdo como gran sustento alimenticio familiar. Y es impulsado por esta tradición, que la familia Bartoli fundó en 1973 Bartoli Salumificio BBS, transformando en trabajo su propia pasión. Característica fundamental es la matanza interna, que permite la primera elección de los cerdos más idóneos para proporcionar la carne adecuada en el proceso de elaboración; preferencia es, de hecho, las pequeñas granjas, cuyos conductores están todavía legados a métodos de alimentación tradicionales, y en segundo lugar, permiten una elaboración mucho más cuidada lejos de los estándares de la industria, evitando el estrés innecesario de la carne. Iniciando el proceso desde el animal vivo se ha llegado a producir todos los embutidos típicos de nuestra tierra, desde el salchichón, a la "coppa", o la panceta, pasando por los embutidos cocidos como la "coppa di testa" y los "ciccioli"; todo aquello que proviene del cerdo, como se hacía antiguamente en el campo. Las únicas elaboraciones externas son el jamón y el "culatello" que vienen encomendadas a las mejores empresas especializadas de la provincia de Parma.



En 2009 se produce la adquisición de otra histórica empresa artesanal de la provincia: el Salumificio Bidinelli de Correggio. Fundada en 1949 por el Sr. Darío Bidinelli, esta compañía siempre se ha fijado como objetivo la búsqueda de calidad, especializándose en la producción de mortadela, logrando hacerse apreciar en toda Italia. De la unión de estas dos realidades, Salumificio BBS hoy es capaz de ofrecer una gran variedad de embutidos de propia producción, con un particular énfasis en calidad y tradición.



La Mortadela Bidinelli trae consigo más de 50 años de experiencia y pasión, con gran atención en sus procesos para llevar a la mesa un producto genuino y de aroma inconfundible. Se produce sólo con carne de cerdos nacidos, criados y sacrificados en Italia, con el fin de asegurar el control de la cadena de suministro, en lo que se refiere a los métodos de cría y alimentación de los animales. No contiene gluten ni lactosa, para poder satisfacer las necesidades de los clientes con intolerancias alimentarias. Prestamos mucha atención en la elección de ingredientes, como la trufa o el pistacho di Bronte.



Hermosa mortadela en vejiga natural de bovino, atada a mano. Disponible en tamaños de 10 kg a 18 kg. De gran impacto visual en los mostradores de charcuterías tradicionales.

Disponible al vacío sea entera que media.

Hermosa mortadela en vejiga natural de bovino, atada a mano. Disponible en tamaños de 10 kg a 18 kg. De gran impacto visual en los mostradores de charcuterías tradicionales. El uso del pistacho de Bronte da un valor añadido a este producto. Disponible al vacío sea entera que media.



Hermosa mortadela en vejiga natural de bovino, atada a mano. Disponible en tamaños de 10 kg a 18 kg. Su sabor equilibrado, proviene del uso de la trufa negra de verano, cortada a mano, hacen de este producto un "must have" de charcuterías especializadas, tiendas especializadas y locales de moda.

Disponible al vacío sea entera que media.





Los clásicos puros en celofán, para minimizar los deshechos de los fondos. Disponible en varios formatos:

- 5 Kg diámetro 16 cm
- 12 Kg diámetro 20 cm
- 30 Kg diámetro 23 cm, (la más usada en charcuterías)
- 50 Kg diámetro 30 cm

Disponible clásica, con pistachos o a la trufa. Al vacío sea entera que media.

La Mortadela de 5Kg en vejiga regenerada Naturin, de cerca de 17cm de diámetro, tiene un excelente compromiso entre el peso y el tamaño de la loncha. Disponible clásica, con pistachos o a la trufa sea entera que media, al vacío.



Las mortadelas en las clásicas bolsas de celofán, disponible en varias medidas:

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

Pueden ser cortadas a mitad al vacío.



Nuestro salchichón, aunque es un pariente cercano del salchichón "felino", mantiene una fuerte personalidad reggiana. Embutido en intestino de un gran calibre alrededor de 1/1, 1 Kg, presenta en su superficie el moho natural que produce el curado, como indicador de los cuidados y atención del proceso de producción. Se produce también una versión más corta, de aproximadamente 800g, siempre en intestino, con un peso calibrado para necesidades especiales como regalos de navidad.

La misma mezcla se utiliza para la producción de los llamados "cacciatorino", o salchicha curada. El salchichón "sottolino" consiste en una reinterpretación de nuestro strolghino de culatello. Hemos preparado una mezcla "ad hoc" para darles más flexibilidad. Todos los salchichones son disponibles enteros o a mitad, al vacío.

Dos de nuestros productos típicos.

La "coppa curada", en tripa natural atada a mano, después del curado de aproximadamente 90 días, revela todo su sabor con notas de clavo y canela.

El tocino curado, en su versión enrollada sin corteza, se ha curado durante más de 120 días.



Dos de nuestras especialidades cocidas: el salchichón rosa y "coppa di testa".

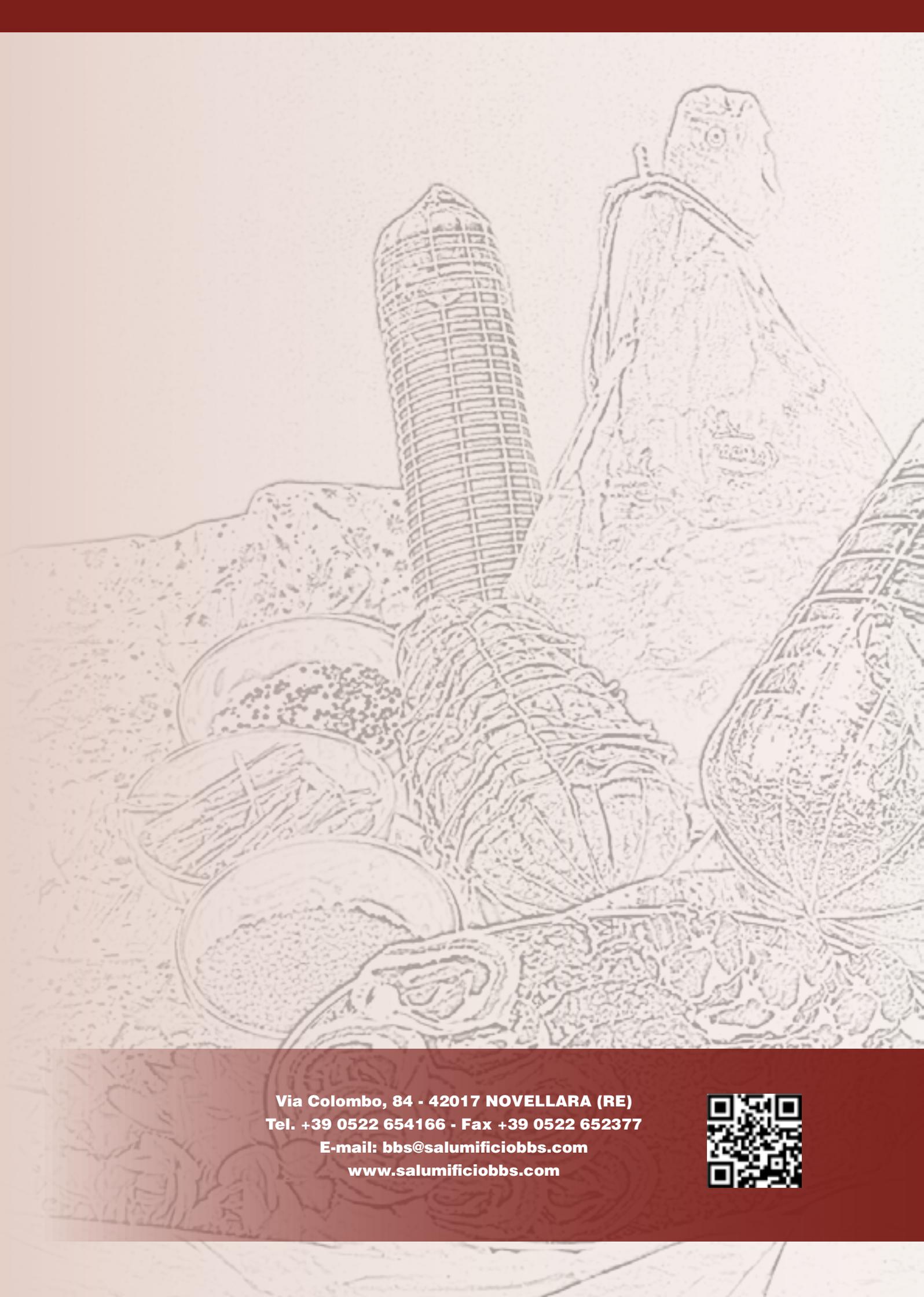
El salchichón rosa tiene un punto de cocción similar a la mortadela; se trata de cortes seleccionados de jamón y paleta triturados en grandes trozos, no finos. Muy sabroso. Disponible en tamaños de 1,5 kg y 5 kg, sea enteras o al vacío.

Nuestra "coppa di testa" sigue la receta típica Reggiana, cocinando la cabeza y la lengua del cerdo. La mezcla se deja enfriar en moldes que se cubren con grasa del prensado. Excelente tanto en rodajas como en cubitos para platos de aperitivo. Disponible entera de 5Kg, mitad al vacío o en lonchas personalizadas.

Los jamones derivados de nuestra matanza, se inician en el circuito protegido del "Consorzio del Prosciutto di Parma". La selección de los mejores curados dentro del territorio de Parma nos permite ofrecer un mínimo de 20 meses con toda la fragancia del Parma típico. Puede ser preparado de acuerdo a las siguientes peticiones:

- Entero con hueso
- Entero deshuesado "adobo", el clásico para servir en rodajas
- 3 piezas deshuesado a mano
- Molde en 2, 3 o 4 piezas





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

