

SALUMIFICIO



MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNE SUINA

Di Bartoli & C. snc



DALLA TRADIZIONE TUTTI I SALUMI TIPICI
DELLA NOSTRA TERRA

Na terytoriach Reggio Emilia, od zawsze ma zakorzenioną tradycję zimową, zabijanie świni dla produkcji wędlin do użytku rodzinnego. Z tej tradycji w 1973r rodzina Bartoli założyła fabrykę wędlin BBS zamieniając pracę w swoją pasję. Podstawową cechą jest zabijanie wewnętrzne które umożliwia przede wszystkim odpowiedni wybór świń i zapewnienie odpowiedniego przetwórstwa mięsnego. W rzeczywistości wolimy małe gospodarstwa, których przewody są związane do tradycyjnych metod żywienia, po drugie pozwala na bardziej precyzyjne przetwarzanie od normy i uniknąć niepotrzebnego stresu do mięsa, które pozostają w tym samym zakładzie. Zaczę ubój trzody chlewnej i teraz produkuje wszystkie wędliny typowe z tego kraju, od salami, coppa, boczek, potem wędliny gotowane jak coppa di testa, skwarki. Wszystko to co jest w wieprzowinie zostanie zużyte, jak robili jednego razu na wsiach. Jedyne przetwarzanie zewnętrzne są tylko szynka wieprzowa, które są powierzone wyspecjalizowanym firmom w prowincji Parma.



W 2009r nabycie zabytkowej dzielnicy rzemieślniczej innej firmy fabryka Bidinelli z Correggio. Założona w 1949r za pana Dario Bidinelli, ta spółka od zawsze dążyła do jakości, specjalizująca się w produkcji mortadeli i została doceniona w całych Włoszech. Do zjednoczenia tych dwóch rzeczywistości fabryka BBS dzisiaj jest w stanie zaoferować szeroką gamę wędlin własnej produkcji, ze szczególnym naciskiem na jakość i tradycje.



Mortadela Bidinelli niesie ze sobą ponad 50 lat doświadczeń i pasji, opieki w produkcji, aby przynieść na stół oryginalny produkt i charakterystyczny zapach. Jest wytwarzana z mięsa ze świń tylko urodzonych, hodowanych i ubitych we Włoszech. W celu zapewnienia kontroli łańcucha, zarówno w odniesieniu do metody hodowli i karmienia zwierząt. Nie zawiera glutenu i laktosa, aby zaspokoi potrzeby klientów z alergią pokarmową. Zwracając szczególnie uwagę w doborze składników, takich jak trufle i pistacje z Bronte.



Piękna mortadela, wiązana ręcznie w naturalnych pęcherzach wołowiny. Dostępna w rozmiarach od 10kg do 18kg. Efekt wizualny w delikatesie jest tradycyjny. Dostępna w całości, jak i pół próżniowe.

Piękna mortadela, wiązana ręcznie w naturalnych pęcherzach wołowiny. Dostępna w rozmiarach od 10kg do 18kg. Efekt wizualny w delikatesie jest tradycyjny. Korzystanie z pistacji od wartości dodanej do tego produktu. Dostępna w całości, jak i pół próżniowe.



Piękna mortadela, wiązana ręcznie w naturalnych pęcherzach wołowiny. Dostępna w rozmiarach od 10kg do 18kg. Jej smak jest dobrze wyrażony, z użyciem ręcznie cięte czarne trufle letnie, czyni ten produkt jednym z "Must have" delikatesów specjalistycznych, poszczególne sklepy specjalistyczne i modne kluby. Dostępna w całości, jak i pół próżniowe.



Clasyczne cygary w celofanie, w celu zminimalizowania różnic w funduszach. Dostępny w różnych formatach:

- 5kg średnica 16cm
- 12kg średnica 20cm
- 30kg średnica 23cm (najczęściej stosowane w delikatesach)
- 50kg średnica 30cm

Dostępne klasyczna, z pistacjami i truflami, w całości jak i pół próżniowe.

Mortadela za 5kg w pęcherzu regenerowanym Naturin, około 17cm średnicy, dobry kompromis pomiędzy wagą a wielkością segmentu. Dostępna klasyczna, z pistacjami i truflami, w całości jak i pół próżniowe.



Mortadela w klasycznej torbie celofan dostępna w różnych rozmiarach:

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

także podzielone na połowe pod próżnią.



Nasze salami utrzymują silną Reggianą osobowość. Przystępuje się do jelita kalibry od około 1/1,1 Kg, prezentuje na swojej powierzchni, która produkuje formy naturalnego starzenia się, jako wskazanie do opieki i uwagi procesu produkcji. Jest produkowany również krótszą wersją, około 800g, zawsze w jelicie, z masy skalibrowany do szczególnych potrzeb takich jak prezenty świąteczne. Samą mieszaninę stosuje się do produkcji tak zwanej kiełbaski cacciatorino lub utwardzonej kiełbasy, klasycznej do cięcia. Salami „sottolino” składa się z reinterpretacji naszej kiełbaski solonej wieprzowiny. Przygotowaliśmy dla mieszaniny z Hoc, aby da mu większą miękkość. Dostępne są wszystkie kiełbasy całe lub pół próżni.

Jeszcze dwie nasze produkcje typowe. Coppa przyprawiona, ręcznie wiązana w naturalnych osłonkach, po 90 dniach starzenia się, ujawnia cały swój smak z nutą goździka i cynamonu. Boczek doprawiony, zwinięty w jego wersji bez skórki jest w wieku ponad 120 dni.

Jeszcze dwie nasze produkcje typowe. Coppa przyprawiona, ręcznie wiązana w naturalnych osłonkach, po 90 dniach starzenia się, ujawnia cały swój smak z nutą goździka i cynamonu.

Boczek doprawiony, zwinięty w jego wersji bez skórki jest w wieku ponad 120 dni.



Dwie z naszych specjalności gotowanych są salami różowe i coppa di testa. Salami różowe ma przetwarzanie i gotowanie podobne do mortadeli; są wybrane kawałki szynki i łopatki grubo rozdrobnione. Bardzo smaczne. Dostępne w rozmiarach od 1,5 Kg do 5 Kg w całości jak i pół próżniowe. Nasza coppa di testa podąża tradycyjną lokalną recepturą, gotowanie głów i języków wieprzowych. Mieszanka pozostawi do schłodzenia w formach sieci wieprzowiny.

Doskonaa w plasterkach lub kostkach do talerzy na przekąskę. Dostępna w całości za 5 Kg jak również pół w próżni lub w kawałkach do swobodnego użytku.

Uda pochodzące z naszego uboju inicjowane są do obwodu chronione Konsorcjum szynka z Parma. Wybór najlepszych wieku terytorium pozwala nam zaoferować minimum 20 miesięcy, typowy zapach Parma. Można je wytwarzać zgodnie z zadaniem:

- Cały z kością
- Cały bez kości „decoracyjny”, i klasyczny w plasterkach
- 3 sztuki bez kości
- Drukowane w 2, 3 albo 4 sztukach.





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

