

# MALETTI GOURMET



## I PROSCIUTTI D'ECCELLENZA



Stagionati dagli esperti salatori di Pastorello (PR) e di San Daniele del Friuli (UD). Selezione molto accurata della materia prima, a basso contenuto di sale.



### CULATTA

Frisavva 18 mesi  
Classica 21 mesi

Peso: 6 Kg c.a.



### CULATELLO DI ZIBELLO DOP

L'originale di Parma

Peso: 4,5 Kg c.a.



### PARMA

CON O SENZA OSSO

Stagionato 19/21/24 mesi

Peso: 12 Kg c/o  
7,5/8,5 Kg s/o



### SAN DANIELE

CON O SENZA OSSO

Stagionato 19/21/24 mesi

Peso: 12 Kg c/o  
7,5/8,5 Kg s/o

## I PROSCIUTTI D'ECCELLENZA



### JAMON IBERICO DE BELLOTA

Stagionato 36 mesi

Peso: 8 Kg



### PROSCIUTTO CRUDO DA CINTA SENESE DOP

Stagionato minimo 35 mesi

Peso: 7/8 Kg



### LO SQUISITO

Stagionato senza osso

Peso: 5/6 Kg



### CRUDO AL PEPE NERO

Stagionato senza osso

Peso: 8 Kg



### CRUDO AL PEPE ROSA

Stagionato senza osso

Peso: 8 Kg

## I COTTI GOURMET



Conditi con la  
tradizionale bollita di  
erbe aromatiche.



### COTTO PRAGA

Suino nazionale,  
con liquore originale Becherovka

Peso: 11 Kg c.a. c/o  
8,5 Kg s/o e metà



### COTTO ALLE ERBE

Condito a mano  
con erbe aromatiche

Peso: 7,5 Kg anche metà



### CULATTA COTTA E CULATTA AL TARTUFO

Suino nazionale, la parte più  
pregiata della coscia

Peso: 7,5 Kg



### COTTO LA DOLCE VITA

Suino nazionale pasante.  
Legato a mano, Condito in vana.

Peso: 11,5 Kg



## I COTTI CLASSICI



### MELODIA PP E MELODIA

Coscia nazionale, salina con erbe naturali

Peso: 10,5 - 9,5 Kg



### OPTIMO

Coscia nazionale, morbido al palato, salina con erbe naturali

Peso: 8,5 Kg

Conditi con la tradizionale bollita di erbe aromatiche.



### COTTO ALTA QUALITA' PACHI

Coscia francese, salina con erbe naturali. Gusto delicato.

Peso: 7,5 Kg



### COTTO ALTA QUALITA' DELICATO

Coscia francese, cotto sculto. Morbido e delicato.

Peso: 7,5 Kg



### COTTI MARANELLO

Versione dolce e versione saporita

Peso: 8,5 Kg  
anche cartone a due metà



## LE MORTADELLE GOURMET



Una mortadella 100% nazionale e tre gourmet condite rispettivamente con olive, tartufo e peperoncino. Ottimi appetizer.



### MORTADELLA DOLCE VITA

Suino nazionale pesante. Basso contenuto di spiarie. Consistente al palato.

Peso: Vesica 10/12 Kg con e senza pistacchio

### MORTADELLA AL TARTUFO

Con tartufo nero estivo

Peso: 5 Kg  
crt e metà



### MORTADELLA AL PEPERONCINO

Con peperoncino italiano

Peso: 5 Kg  
crt e metà



### MORTADELLA ALLE OLIVE

Con olive della Puglia

Peso: 5 Kg  
crt e metà



## LE MORTADELLE CLASSICHE



### MORTADELLA BOLOGNA

Mortadella Bologna IGP  
prodotta secondo disciplinare

Vescica: ovale, cilindrica, tutti i formati  
anche con pistacchio tozza e gigante



### MORTADELLA DUCALE

Mortadella profumata e gustosa

Peso: Ovale 1 Kg - cilindrica 15 Kg,  
20 Kg o 30 Kg mista



### MORTADELLA PRIMAVERA

Mortadella saporita e fragrante

Peso: cilindrica 5 Kg  
30 Kg mista



### MORTADELLA GIGANTI SU PRENOTAZIONE

Cavalletto Codice: 403833 in omaggio assieme all'ordine della  
mortadella appropriata. Tempi di prenotazione: 15 gg per le 100 Kg,  
7 gg per le 60 Kg.

## LE PANCETTE GOURMET



Tagli interi stagionati,  
salati al sal bianco e  
lavorati a mano secondo  
tradizioni artigianali.



### PANCETTA AL PEPE NERO E AGLIO

Carne nazionale selezionata magra.  
Condita a mano.

Peso: 1,6 Kg anche metà



### PANCETTA PIACENTINA DOP

Suino nazionale pesante.  
Stagionato 6 mesi

Peso: 6,5 Kg



### PANCETTA ARROTOLATA

Con o senza  
cotenna

Peso: 4 Kg con cotenna  
3,3 Kg senza cotenna



### PANCETTA STECCATA

Pressata in legni.  
Uniforme e dolcissima

Peso: 3,6 Kg



### PANCETTA MAGRELLA

Pancetta coppata  
magrissima

Peso: 3,5 Kg



## LE PANCETTE



### GUANCIALE TRADIZIONALE

Salato a mano al sal bianco, ricotta luziale.

Peso: 1,5 Kg



### LARDO DI PATANEGRA

Del suino Iberico. Condito secondo ricetta italiana.

Peso: 2 Kg



### PANCETTE STESE

Stagionata e affumicata

Peso: 1,2 / 1,8 Kg



### LARDO IN CONCA

Erbe e aromi freschi

Peso: 2,5 Kg



## I CICCIOLI E I WÜRSTEL



### CICCIOLI

Morbidi e saporiti

Peso: 3,5 Kg



### COPPA DI TESTA

A basileto

Peso: 2,5 Kg



### GREPPOLE

O ciccioli frolli

Peso: 1 Kg



### WÜRSTEL SERVELADE

Affumicato con legno di faggio

Peso: 200 g



### WÜRSTEL WUMMY

Piccoli senza pelle

Peso: 100 - 250 g



### WÜRSTEL FRANKFURTER

Tipico dell'Alto Adige

Peso: 220 g

## I SALAMI GOURMET



Ricette storiche raccolte  
all'inizio del secolo  
scorso da tutta Italia.



### IL CAMPAGNOLO

Suino nazionale,  
lunga stagionatura

Peso: 1 Kg



### IL LONGOBARDO

Suino nazionale,  
lunga stagionatura

Peso: 1 Kg



### SALAME DI CERVO

Salame di cacciagione  
allo stato brado

Peso: 250 g ca.



### SALAME DI CAPRIOLO

Salame di cacciagione  
allo stato brado

Peso: 250 g ca.



### SALAME DI CINGHIALE

Salame di cacciagione  
allo stato brado

Peso: 250 g ca.



### SALAMINO AL TARTUFO

Salame con  
tartufo estivo

Peso: 220 g ca.



### SALAMINO AL CINGHIALE

Salame con carne  
di cinghiale

Peso: 220 g ca.



### SALAMINO AL BAROLO

Salame con vino  
Barolo

Peso: 220 g ca.



### STROLGHINO

Con rifilature  
di prosciutto

Peso: 180 g ca.

## I SALAMI CLASSICI



### CACCIATORE DOP

Antico salame merenda  
dei cacciatori

Peso: 170/300 g ca.



### SALAMELLA PASSITA

Morbido e gustoso, salame  
tipico dell'Emilia Romagna

Peso: 500 g



### SANT'AMBROGIO

Salame a bassa  
percentuale di grasso

Peso: 4 Kg



### GEMINIANO

Salame storico  
a fetta magra

Peso: 1,2 Kg



### NOCETTA

Salame di prosciutto

Peso: 3 Kg



### SALAMINI PIC-NIC

Ficcoli bocconcini di salame  
a macinatura fine

Peso: 140 g busta - 1,5 Kg pacco multi



### I GENTILE

Salame della tradizione  
parmensa

Peso: 800 g - 1,2 Kg - 2,3 Kg anche metà

## I SALAMI DEL NORD ITALIA



### SALSICELLA TIPICA

Salame emiliano morbido

Peso: 500 g



### VENETO

Salame all'aglio

Peso: 2,5 Kg



### SALAME MILANO

Salame  
a grana fino

Peso: 3,4 Kg anche metà



### SALAME UNGHERESE

Salame a grana finissima  
e leggermente affumicato

Peso: 3,4 Kg anche metà



## I SALAMI DEL CENTRO ITALIA



### VENTRICINA

Salame abruzzese

Peso: 2,5 Kg



### FINOCCHIONA

Salame toscano con  
pepe e finocchietto

Peso: 2,5/3 Kg



### ABRUZZESE GENTILE

Salame al pepe bianco fino

Peso: 400 g - 1 Kg



### CORALLINA

Salame tipico della  
Pasqua romana

Peso: 1,2 Kg



## I SALAMI DEL SUD ITALIA



### SICILIA

Dolce e morbido

---

Peso: 2,5 Kg



### SPIANATA PICCANTE

Salame della tradizione calabrese

---

Peso: 2 Kg



### SPIANATA ROMANA

Salame romano

---

Peso: 2 Kg



### SALAME SORRENTO

Senza aglio

---

Peso: 800 g



### MUGNANO

Macinatura grossa  
leggero affumicatura

---

Peso: 500 g



### NAPOLI

Macinatura grossa  
leggero affumicatura

---

Peso: 2 Kg



### SECONDIGLIANO

Dolce e forte,  
senza aglio né vino

---

Peso: 400 g

## I NOBILI STAGIONATI



Le più storiche produzioni  
di nicchia della salumeria  
italiana.



### COPPA PIACENTINA DOP

Suino nazionale pesante. Affinato in cantina e stagionato 6 mesi

Peso: 2 Kg



### COPPA PARMA IGP

Suino nazionale.  
Salato al sale secco.

Peso: 800 g anche metà



### SPECK NAZIONALE

Suino nazionale, affumicatura molto leggera

Peso: 3,5 Kg metà



### SPECK A FESA INTERA

Affumicatura con legno di faggio

Peso: 5/6 Kg



### BRESAOLA LIMOUSINE

Salato al sale bianco,  
da manni di grossa pezzatura

Peso: 4,5 Kg anche a metà



### BRESAOLA

Punta d'anca o IGP

Peso: 3,5 Kg punta d'anca  
3,3 Kg IGP

## I GOURMET DI TERRA



### FILETTO DI SPECK

Condito con spezie di alta montagna

Peso: 300 g ca.



### CARNE SALADA

Tipica del Trentino

Peso: 2,5 Kg ca.



### CARPACCIO DI BOVINO

Fatta con punta d'anca e salata con spezie naturali

Peso: 2 Kg



### ROASTBEEF di Black Angus

Peso: 3 Kg



### ROASTBEEF

Morbido e delicato

Peso: 2,5 Kg



### FESA DI TACCHINO ARROSTO

Rosticciato in forno

Peso: 2 Kg



### GRAN PETTO DI TACCHINO

Tacchino nazionale

Peso: 3 Kg - 5 Kg

## I FORMAGGI



I pecorini affinati provengono da antichissima tradizione casearia, fatti con 100% latte italiano. Lavorati artigianalmente e affinati in cantina.



**PECORINO IN  
FOGLIA DI NOCI**

Stagionatura 3 mesi

Peso: 1,3 Kg



**PECORINO  
ALLE PERE**

Stagionatura 3 mesi

Peso: 1,3 Kg



**PECORINO  
AL TARTUFO**

Stagionatura 3 mesi

Peso: 1,3 Kg



**PECORINO  
AL MIELE**

Stagionatura 3 mesi

Peso: 1,3 Kg



**PECORINO  
IN VINACCIA**

Stagionatura 3 mesi

Peso: 1,3 Kg



**PECORINO  
AL PEPERONCINO**

Stagionatura 3 mesi

Peso: 1,3 Kg



## I FORMAGGI



### BIANCO DI BUFALA

Finissimo formaggio di latte di bufala a crosta fiorita

Peso: 1,25 Kg ca.



### CACIOCAVALLO DI BUFALA

A pasta filata, stagionato 3 mesi ma delicato

Peso: 3,5 Kg ca.



### PECORINO FRESCO DELL'OGLIASTRA

Stagionato 2 mesi ca.

Peso: 2,5 Kg



### PECORINO DELICATO DELL'OGLIASTRA

Stagionato 8 mesi ca.

Peso: 3,5 Kg



### PECORINO STAGIONATO DELL'OGLIASTRA

Stagionato 12 mesi ca.

Peso: 5,5 Kg



### FORMAGGIO DI CAPRA

Stagionatura 3 mesi

Peso: 2,5 Kg



### PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

Mucche di Marengo

Peso: 350 g - 4 Kg

## I PRONTI IN FORNO



Pasta come quella della sfogliina. Ripieni ricchi con pochi ingredienti freschi e naturali.



### ROSETTE AL COTTO

Fatte a mano con cotto Maranello

Peso: 550 g ca.



### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Fatte a mano secondo ricetta originale

Peso: 550 g ca



### GNOCCHI ALLA ROMANA

Solo latte, semolino e Grana Padano

Peso: 400 g



### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Ricotta originale.

Peso: 500 g



### CRESPELLE AI FORMAGGI AI FUNGHI AI POMODORO E MOZZARELLA

Peso: 350 g

## LA PASTA DELLA TRADIZIONE EMILIANA



### PASSATELLI

Antica pasta a base di pangrattato, uovo e formaggio.

Peso: 250 g - 1 Kg



### TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Peso: 300 g - 1 Kg



### TORTELLINI MODENA

Secondo disciplinare di Modena

Peso: 250 g - 1 Kg



### TORTELLINI AL PROSCIUTTO

Alta percentuale di prosciutto crudo

Peso: 250 g



### TAGLIATELLE, PAPPARDELLE E TAGLIOLINI

Pasta all'uovo a lenta essiccazione

Peso: 250 g



### TAGLIOLINI FINISSIMI

Ottimi si conditi  
che in brodo

Peso: 200 g



### QUADRUCCI

Alta percentuale di uova

Peso: 250 g



### GRATTINI

Alta percentuale di  
uova o parmigiano

Peso: 250 g



### GARGANELLI

Maccheroni al patino  
tipici di Bologna

Peso: 250 g



## I RAVIOLI GOURMET



La nostra pasta fresca è fatta come quella di casa, ricca di uova, tirata con un sistema che richiama il mattarello. I ripieni hanno pochi ingredienti scelti e seguono le ricette tradizionali.



**RAVIOLI AL RADICCHIO E PANCETTA**

Peso: 300 g



**RAVIOLI DI ZUCCA**

Peso: 300 g



**RAVIOLI AI CARCIOFI**

Peso: 300 g



**RAVIOLI AI FUNGHI**

Peso: 300 g



**RAVIOLI AGLI ASPARAGI E COTTO**

Peso: 300 g



**RAVIOLI DI CARNE**

Peso: 250 g



**RAVIOLI DI PATATE**

Peso: 300 g



**RAVIOLI ALLA SORRENTINA**

Pomodoro e mozzarella

Peso: 300 g



**RAVIOLI RICOTTA E ERBETTE**

Peso: 300 g



## GLI GNOCCHI



### GNOCCHI DI PATATE CLASSICI

Da patate fresche  
Peso: 500 g



### GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA

Da patate fresche  
Peso: 500 g



### GNOCCHI DI PATATE AGLI SPINACI

Da patate fresche  
Peso: 500 g



### SPATZLE A GLI SPINACI

Senza conservanti  
Peso: 350 g



## I RAGU' E LE SALSE



### RAGU' BOLOGNESE

Più del 50% di carne

Peso: 180 g



### RAGU' SALSICCIA E PORCINI

Più del 50% di carne

Peso: 180 g



### SUGO DEGLI INNAMORATI

Base per amabiata con  
aglio della Valdichiana

Peso: 180 g



### RAGU' DI CAPRIOLO

Più del 50% di carne

Peso: 180 g



### RAGU' DI CHIANINA

Più del 50% di carne

Peso: 180 g



### RAGU' DI CINGHIALE

Più del 50% di carne

Peso: 180 g



### PESTO CON E SENZ'AGLIO

In sacchiello e in vasetto

Peso: 90 g - 130 g - 1,9 Kg con aglio  
90 g senza aglio



### BURRO DI PANNA

Da crema di latte italiano pastorizzato

Peso: 250 g

## I CONDIMENTI



L'aceto balsamico di Modena IGP è prodotto con mosti emiliani, denso ma totalmente privo di zuccheri e di coloranti. L'olio evo di oliva è estratto a freddo da un antico oleificio di Spoleto, Lambrusco Grasparossa e Sorbara DOC, Pignoletto frizzante DOC, le bollicine emiliane al loro top.



**ACETO  
BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Senza coloranti

Peso: 250 ml.



**OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA**

Estratto a freddo

Peso: 250 ml - 500 ml



**PIADINA  
SOTTILE**

Sapore originale

Peso: 360 g - 3 piadine