



Catalogo
Prodotti

*Arte
Salumiera
Emiliana*

La **FILIERA BENESSERE ANIMALE**, oltre al rispetto dei requisiti della normativa vigente, prevede di monitorare il corretto utilizzo dei farmaci presso gli allevamenti suinicoli.

SUINI NATI ED ALLEVATI IN ITALIA

Utilizzo di soli suini di nazionalità italiana ovvero nati, allevati e macellati in Italia.

BENESSERE ANIMALE

- Acqua sempre a disposizione
- Box infermeria in allevamento
- Densità nel rispetto dei parametri kg suini/m² come previsto dalla legge.
- Materiale manipolabile/esplorabile a disposizione degli animali (edibile, masticabile, deformabile, investigabile, ad es. distributori di paglia o materiali equivalenti).
- Taglio o limatura denti: pratica vietata
- Taglio della coda: mai, salvo esigenze sanitarie certificate dal veterinario aziendale e dove possa essere compromessa la sanità e il benessere animale stesso.



FILIERA BENESSERE ANIMALE

- Castrazione: unicamente con l'utilizzo di analgesico ed anestetico prima dell'operazione e, comunque, entro la prima settimana di vita. Non sono ammesse pratiche di amputazione alle orecchie per qualsiasi motivo.

- Allarmi nei dispositivi automatici di controllo temperatura e di alimentazione in caso di malfunzionamento.

GESTIONE DEL FARMACO

Rispetto della legislazione vigente in materia. Inoltre, in tutti gli allevamenti è definito e condiviso un protocollo

standard per la gestione delle buone pratiche dell'utilizzo corretto dei farmaci. L'antibiotico deve essere scelto in base alla sensibilità della specie batterica bersaglio, somministrato esclusivamente ad animali con malattia infettiva in corso o a rischio concreto di svilupparla. La filiera controlla le registrazioni ed il corretto utilizzo dei trattamenti farmacologici su animali vivi.

Scopri di più su
www.bonfattisalumi.it



Mortadella Classica



Senza glutammato aggiunto, senza lattosio, senza polifosfati, senza caseinati, senza glutine

- Mortadella CLASSICA in vescica
 - intera 9/11 kg, 6/8 kg - mezza 5 kg, 3 kg
- Mortadella CLASSICA stuffed in natural pork casing
 - full size 9/11 kg, 6/8 kg - half size 5 kg, 3 kg
- Mortadelle CLASSICA ensachée dans un boyau de porc naturel
 - entière 9/11 kg, 6/8 kg - demie 5 kg, 3 kg
- Mortadela CLASSICA embutida en tripa
 - entera 9/11 kg, 6/8 kg - promedia 5 kg, 3 kg
- Mortadella CLASSICA in vescica
 - ganz 9/11 kg, 6/8 kg - halb 5 kg, 3 kg
- Mortadela CLASSICA em tripa de suíno natural
 - inteira 9/11 kg, 6/8 kg - meia 5 kg, 3 kg



9/11 kg intera
6/8 kg intera
5 kg mezza
3 kg mezza



delicato



Scopri di più



Salame Rosa



Scopri di più



Senza glutammato aggiunto, senza lattosio, senza polifosfati, senza caseinati, senza glutine

- SALAME ROSA in vescica - mezzo 3,5 kg, 600 g
- SALAME ROSA stuffed in natural pork casing - half size 3,5 kg, 600 g
- SALAME ROSA ensachée dans un boyau de porc naturel demie 3,5 kg, 600 g
- SALAME ROSA embutida en tripa - promedia 3,5 kg, 600 g
- SALAME ROSA in vescica - halb 3,5 kg, 600 g
- SALAME ROSA em tripa de suíno natural - meia 3,5 kg, 600 g



3,5 kg mezzo
600 g mezzo



delicato



Prosciutto Cotto Alta Qualita' Julius



Scopri di più



Senza glutammato aggiunto, senza lattosio, senza polifosfati, senza caseinati, senza glutine

- Prosciutto cotto Alta Qualità JULIUS - intero 10/11kg - mezzo 5/6 kg
- High Quality cooked ham JULIUS - full size 10/11kg - half size 5/6 kg
- Jambon cuit Haute Qualité JULIUS - entière 10/11kg - demie 5/6 kg
- Jamón cocido Alta Calidad JULIUS - entero 10/11kg - promedio 5/6 kg
- Erstklassiger pressschinken JULIUS - ganz 10/11kg - halb 5/6 kg
- Fiambre Alta Qualidade JULIUS - inteiro 10/11kg - meio 5/6 kg



10/11 kg intero
5/6 kg mezzo



delicato





Scopri di più



Mortadella Classica



Senza glutammato aggiunto, senza lattosio, senza polifosfati, senza caseinati, senza glutine

- Mortadella CLASSICA in vescica
- intera 700 g, con astuccio 700 g - mezza sottovuoto 500 g
- Mortadella CLASSICA stuffed in natural pork casing
- full size 700 g, with box 700 g - half size vacuum packed 500 g
- Mortadelle CLASSICA ensachée dans un boyau de porc naturel
- entière 700 g, en boîte 700 g - demie sous vide 500 g
- Mortadela CLASSICA embutida en tripa
- entera 700 g, en embase 700 g - promedia al vacío 500 g
- Mortadella CLASSICA in vescica
- ganz 700 g, in hülle 700 g - halb vakuumverpackte 500 g
- Mortadela CLASSICA em tripa de suíno natural
- inteira 700 g, em invólucro 700 g - meia sob vácuo 500 g



700 g intera
700 g astuccio
500 g mezza



delicato



Coppa di Testa



Senza polifosfati, senza lattosio,
senza glutine



CON AGLIO

SENZA CONSERVANTI

- COPPA di TESTA - mezza 3,5 kg / 9 kg
- PORK HEAD salami slice - half size 3,5 kg / 9 kg
- COPPA DE TÊTE (maigre de tête de porc - en tranches) - demie 3,5 kg / 9 kg
- MAGRO DE CABEZA de cerdo - promedia 3,5 kg / 9 kg
- KOPF-COPPA in tranchen - halb 3,5 kg / 9 kg
- CACHOLEIRA fatiada - meia 3,5 kg / 9 kg



3,5 kg mezza
9 kg mezza



aglio



2/5°C



ø 17 cm
ø 20 cm



Salame Emiliano in gentile



Senza lattosio,
senza glutine

- Salame EMILIANO in Gentile - intero 1 kg
- Salami stuffed in natural pork casing EMILIANO in Gentile - full size 1 kg
- Saucisson ensachée dans un boyau de porc naturel EMILIANO - entier 1 kg
- Salame in menudencia porcina natural EMILIANO in Gentile - entero 1 kg
- Wurst in zartem darm EMILIANO in Gentile - ganz 1 kg
- Salame em tripa de suíno natural EMILIANO in Gentile - inteiro 1 kg



1 kg intero



delicato



media



ø 6 cm



45 gg



Senza Lattosio



Senza Glutine





Salame Emiliano



Senza lattosio,
senza glutine

- Salame EMILIANO - intero 1,5 kg
- Salami EMILIANO - full size 1,5 kg
- Saucisson EMILIANO - entier 1,5 kg
- Salame EMILIANO - entero 1,5 kg
- Wurst EMILIANO - ganz 1,5 kg
- Salame EMILIANO - inteiro 1,5 kg



1,5 kg intero



delicato



media



ø 8 cm



60 gg



Salamella Passita



Senza lattosio,
senza glutine

- Salamella PASSITA (in atmosfera protettiva) - 400 g
- Salami PASSITA (packaged in a protective atmosphere) - 400 g
- Saucisson PASSITA (conditionné sous atmosphère protectrice) - 400 g
- Salame PASSITA (preparado en atmósfera protectora) - 400 g
- Wurst PASSITA (modifizierte atmosphäre) - 400 g
- Salame PASSITA (acondicionado em atmosfera protectora) - 400 g



400 g



delicato



media



ø 3 cm



25 gg



Salame Zia



Senza lattosio,
senza glutine

- Salame Ferrarese ZIA - intero 2,5 kg
- Salami Ferrarese ZIA - full size 2,5 kg
- Saucisson Ferrarese ZIA - entier 2,5 kg
- Salame Ferrarese ZIA - entero 2,5 kg
- Wurst Ferrarese ZIA - ganz 2,5 kg
- Salame Ferrarese ZIA - inteiro 2,5 kg



2,5 kg intero



aglio



media



ø 13 cm



50/60 gg



Salama da Sugo



Senza polifosfati, senza lattosio,
senza glutine



- SALAMA DA SUGO - intera stagionata 1 kg - precotta in astuccio 1kg, 250 g (spicchio)
- SALAMA DA SUGO - full size seasoned 1 kg - pre-cooked with box 1kg, 250 g (portion)
- SALAMA DA SUGO - entier séché 1 kg - précuit en boîte 1 kg, 250 g (portion)
- SALAMA DA SUGO - entera curada 1 kg - precocida en embase 1 kg, 250 g (parte)
- SALAMA DA SUGO - ganz Gelagerter 1 kg - vorgekochter in hülle 1 kg, 250 g (segment)
- SALAMA DA SUGO - inteiro curado 1 kg - pré-cozinhado em invólucro 1 kg, 250 g (parte)



1 kg stagionata
1 kg precotta
250 g precotta



aglio



2/5 °C



fine



6 mesi



POLY
PHOSPHATES



LACTOSE



La BONFATTI nasce nel 1947 ed ha sede a Renazzo di Cento, un piccolo paese nel cuore dell'Emilia Romagna, crocevia delle tre province di Bologna, Modena e Ferrara.



Sin dalle origini produce salumi tipici emiliani come mortadelle, salami e coppa di testa. La gamma si caratterizza per la manifattura artigianale che tocca tutte le fasi della lavorazione. Le carni utilizzate provengono unicamente da suini italiani che hanno raggiunto il peso di 160 kg, idonei, quindi, alle produzioni DOP.

La BONFATTI seleziona accuratamente solo spezie e budelli naturali per le proprie produzioni e rifinisce i prodotti legandoli a mano con corde di spago. La mortadella Classica, i salumi cotti e la coppa di testa sono i prodotti tipici del territorio che sintetizzano

l'"Arte Salumiera Emiliana" della BONFATTI e che sono disponibili anche affettati in vaschetta salva-freschezza.

La BONFATTI Salumi fa parte della Negrini Salumi, il cui fondatore, Cav. Angelo Negrini nato nel 1905 in un piccolo paese della campagna bolognese, iniziò la produzione di mortadella e salami in un piccolo laboratorio a Renazzo di Cento, tutt'ora sede dell'azienda, che nei decenni si è sviluppata ed ammodernata ma con una filosofia produttiva fortemente orientata all'artigianalità e alla tipicità, filosofia che tutt'ora contraddistingue le produzioni Bonfatti.

La Mortadella Classica è il prodotto più rappresentativo e storicamente più importante per la BONFATTI, a cui si aggiungono altre vere e proprie eccellenze, ormai molto rare del territorio, come il Salame Rosa.





BONFATTI è un marchio
di proprietà di
Gianni Negrini srl
via Alberelli, 28
44045 Renazzo (FE) Italia
segreteria@negrinisalumi.com
www.bonfattisalumi.it