



SALAMI COPPE PANCETTE

IL GUSTO DELLE COSE FATTE CON AMORE. DAL 1963.

SALAMI

Il ricco assortimento dei salami de La Felinese ci accompagna in un viaggio alla scoperta dei sapori tipici delle regioni italiane: dal classico salame Milano ai salami piccanti della tradizione mediterranea.

Fra tutti spicca il salame Felino IGP che La Felinese produce seguendo l'antica ricetta: macinato a grana grossa, con pepe nero in grani, insaccato in budello naturale e legato a mano a corda unica. Il suo gusto equilibrato e raffinato conquista i palati più esigenti ad ogni latitudine.

Il salame in tutte le sue varietà è il principe degli antipasti e protagonista dei momenti conviviali più gustosi.

The rich assortment of La Felinese salami takes us on a journey to discover the typical flavours of Italian regions: from the classic Milano to hot salamis of the Mediterranean tradition. Standing out among all these is Salame Felino PGI that La Felinese has been producing following its ancient recipe: coarse grain with black peppercorns, filled in natural casing and hand-tied using a single string. Its balanced and refined taste conquers the most demanding palates everywhere. Salami in all its variations is the star of starters and of the tastiest convivial occasions.







Salame FELINO IGP

100%  CARNE ITALIANA

 CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SFFE00IA	Salame FELINO IGP	0,8/1 Kg	30 gg/days	2/4/6/10	120gg/days*
SFFE00IDGM	Salame FELINO IGP a metà s.vuoto/ half vacuum packed	500 g	30 gg/days	6/12	75 gg/days
SFFE01ID	Salame FELINO IGP Mini	500 g	30 gg/days	10	120gg/days*
SFFE02IDM	Salame FELINO IGP Gigante	2,5/2,7 Kg	60 gg/days	2	150gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Salame FELINO IGP

Confezioni Regalo / Gift Box

100%  CARNE ITALIANA

 CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SFFE00IS	Salame FELINO IGP con scatola regalo/ gift box	0,8/1 Kg	30 gg/days	2/4/6/10	120gg/days*
SFFE05ID	Salame FELINO IGP con tagliere/with cutting board	0,8/1 Kg	30 gg/days	2/6/10	120gg/days*
SFFE02IQ	Salame FELINO IGP Gigante con tagliere/with cutting board	2,7 Kg	60 gg/days	1/2	120gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Salame MILANO

CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SMFE02ID	Salame MILANO da 3 Kg intero/whole	3,2 Kg	50/60 gg/days	1/2	150 gg/days*
SMFE02MD	Salame MILANO da 4 Kg a metà s.vuoto/half vacuum packed	1,7 Kg	50/60 gg/days	2	90 gg/days
SMFE01ID-S	Salame MILANO da 2 Kg	1,5 Kg	40/50 gg/days	1/2	150 gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Salame UNGHERESE

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SUFE00ID Salame UNGHERESE	3,3 Kg	50/60 gg/days	1/2	150 gg/days*
SUFE00MD Salame UNGHERESE a metà s.vuoto / half vacuum packed	1,7 Kg	50/60 gg/days	2	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED

Salame NOSTRANO

100%  CARNE ITALIANA

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SOFE01ID Salame NOSTRANO da 4 Kg	3,5 Kg	60 gg/days	1/2	150 gg/days*
SOFE00MD Salame NOSTRANO da 4 Kg a metà s.vuoto/half vacuum packed	1,8 Kg	60 gg/days	2	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Salame NAPOLI

100%  CARNE ITALIANA

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SNFE01ID Salame NAPOLI da 2 Kg	2,5 Kg	45 gg/days	2	150 gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



SALSICCIA Piccante / hot sausage

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SSFE01ID SALSICCIA Piccante s.vuoto / hot sausage vacuum packet	450 g	30 gg/days	4/10	90 gg/days



SPIANATA Romana

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SRFE00MD SPIANATA Romana a metà s.vuoto / half vacuum packed	1,2 Kg	50 gg/days	2/4	90 gg/days



SPIANATA Calabra piccante / hot

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SAFE00MA SPIANATA Calabra piccante a metà s.vuoto / half vacuum packed	1,2 Kg	50 gg/days	2/4	90 gg/days



VENTRICINA piccante / hot

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SVFE00ID VENTRICINA piccante/ hot	3 Kg	45 gg/days	1/2	150 gg/days*
SVFE00MD VENTRICINA piccante a metà s. vuoto / half vacuum packed	1,7 Kg	45 gg/days	1/2	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Salame JUNIOR

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
SJTC00IQ Salame JUNIOR	3 Kg	45 gg/days	1	120 gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Salame CAMPAGNOLO



CODICE/DESCRIZIONE
code/description

PESO MEDIO
average weight

STAGIONATURA MEDIA
average curing time

PEZZI X CRT
units x case

TMC
shelf-life

SCFE01ID
Salame CAMPAGNOLO
intero / whole

500 g

30 gg/days

10

90 gg/days*

SCFE00ID
Salame CAMPAGNOLO
intero / whole

800 g

30 gg/days

10

90 gg/days*

SCFE01MD.S
Salame CAMPAGNOLO
a metà s.vuoto / half
vacuum packed

400 g

30 gg/days

10

75 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Salame STROLGHINO

100% CARNE ITALIANA



CODICE/DESCRIZIONE
code/description

PESO MEDIO
average weight

STAGIONATURA MEDIA
average curing time

PEZZI X CRT
units x case

TMC
shelf-life

SZFE00I
Salame STROLGHINO
s.vuoto / vacuum
packed

250 g

25 gg/days

15

60 gg/days

SZFE03I
Salame STROLGHINO
con tagliere s.vuoto
/ with cutting board
vacuum packed

250 g

25 gg/days

6

60 gg/days



Salame BOCCONCINO



CODICE/DESCRIZIONE
code/description

PESO MEDIO
average weight

STAGIONATURA MEDIA
average curing time

PEZZI X CRT
units x case

TMC
shelf-life

SCFE03I
Salame BOCCONCINO
da 4 in espositore/
in display

200 g

20 gg/days

9

90 gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED

Salame SALAMETTO



CODICE/DESCRIZIONE
code/description

PESO MEDIO
average weight

STAGIONATURA MEDIA
average curing time

PEZZI X CRT
units x case

TMC
shelf-life

SCFE02ID
Salame SALAMETTO
in espositore/
in display

200 g

20 gg/days

12

90 gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED

PANCETTE

Arrotolata, Tesa, Coppata, Steccata... tante varietà per un nome solo: Pancetta! Fondamentale nella cucina italiana e ingrediente di mille ricette, la pancetta ben stagionata è insostituibile anche nei piatti di salume misto. Lavorata a sale secco e cucita a mano nel caso della steccata, la pancetta è espressione di una tradizione salumiera antica che riserva a questi salumi ottenuti da tagli grassi il massimo onore.

Rolled, flat, Coppata, slatted... many types bearing a single name: Pancetta! Fundamental in Italian cuisine being the ingredient featured in thousands of recipes, matured Pancetta is a must on a platter of deli meats.

Prepared using dry salt and sewn by hand in its slatted version, Pancetta is the expression of an old deli-meat tradition that gives the highest honour to fatty pork cuts.







Pancetta ARROTOLATA /rolled

 CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BNFE00I	Pancetta ARROTOLATA con cotenna intera/rolled with rind whole	4 Kg	75 gg/days	1/2	150 gg/days*
BNFE00MSS	Pancetta ARROTOLATA con cotenna a metà s.vuoto / rolled with rind half vacuum packed	2 Kg	75 gg/days	2/4	90 gg/days
BNFE03I_S	Pancetta ARROTOLATA senza cotenna intera s.vuoto / rolled without rind whole	3,5 Kg	50 gg/days	1/2	120 gg/days*
BNFE00MSS	Pancetta ARROTOLATA senza cotenna a metà s.vuoto / rolled without rind half vacuum packed	1,5/2 Kg	50 gg/days	2/4	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Pancetta ARROTOLATA agliata /rolled with garlic

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BNFE02I Pancetta ARROTOLATA agliata senza cotenna intera/rolled with garlic without rind whole	3,5 Kg	50 gg/days	1/2	120 gg/days*

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Pancetta ARROTOLATA pepata /rolled with pepper

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BNFE04I Pancetta ARROTOLATA pepata senza cotenna intera s.vuoto / with pepper without rind whole vacuum packed	3,5 Kg	50 gg/days	1/2	120 gg/days



Pancetta COPPATA

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BCFE00I Pancetta COPPATA intera/ whole	5 Kg	50 gg/days	1/2	150 gg/days*
BCFE00MS Pancetta COPPATA a metà s.vuoto / half vacuum packed	2,5 Kg	50 gg/days	2/4	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Pancetta MAGRETTA

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BMFE00I Pancetta MAGRETTA intera/ whole	3,7 Kg	50 gg/days	1/2	150 gg/days*
BMFE00MS Pancetta MAGRETTA a metà s.vuoto / half vacuum packed	2 Kg	50 gg/days	2/4	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Pancetta STECCATA cucita a mano /sewn by hand

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BSFE00I Pancetta STECCATA CON LEGNI intera/ cucita a mano/ whole with woods sewn by hand	4 Kg	75 gg/days	1/2	120 gg/days*
BSFE00MS Pancetta STECCATA a metà cucita a mano s.vuoto / half sewn by hand vacuum packed	2 Kg	75 gg/days	2/4	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED



Pancetta STECCATA scotennata /without rind

CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BSFE00IS Pancetta STECCATA intera scotennata/ whole without rind	3,6 Kg	50 gg/days	2/4	120 gg/days*
BSFE10MS Pancetta STECCATA a metà scotennata/ half without rind	1,8 Kg	50 gg/days	1	90 gg/days

*CONSIGLIATO/SUGGESTED





Pancetta TESA salata / salted

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BTFE00MS Pancetta TESA salata a met s.vuoto/salted half vacuum packed	1,5 Kg	2	90 gg/days



Pancetta TESA affumicata cruda / smoked

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BTFE01MS Pancetta TESA affumicata cruda a metà s.vuoto/smoked half vacuum packed	1,3 Kg	2	90 gg/days



Pancetta TESA affumicata cotta / cooked and smoked

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
BTFE02MS Pancetta TESA affumicata cotta a metà s.vuoto /cooked and smoked half vacuum packed	2 Kg	2	60 gg/days



Pancetta a CUBETTI affumicata / diced and smoked

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO FISSO fixed weight	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life	COD EAN ean code
BTFE06IS Pancetta a CUBETTI affumicata in vaschetta / diced and smoked in tray	2x70g	16	90 gg/days	8003868631807



LARDO aromatizzato / with herbs

100%  CARNE ITALIANA

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
UGFE22I LARDO aromatizzato s.vuoto / with herbs vacuum packed	2 Kg	2	150 gg/days



LARDO pancettato

100%  CARNE ITALIANA

 CODICE/DESCRIZIONE code/description	PESO MEDIO average weight	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
UGFE15I LARDO pancettato s.vuoto / vacuum packed	4,5 Kg	1/2	120 gg/days



COPPE

La Coppa di Parma IGP e la Coppa Nostrana sono prodotte con la porzione muscolare del collo di suini altamente selezionati. La carne proviene soltanto da allevamenti italiani e viene lavorata secondo tradizione con il metodo della salagione a secco che consente una lunga maturazione e il raggiungimento delle migliori qualità organolettiche. Legata a mano, assume nel corso della stagionatura profumo, aroma e un gusto unico e delicato.

Coppa di Parma PGI and Coppa Nostrana are made with the muscle part of the neck of carefully selected pigs. Pork comes only from Italian farms and is processed following the traditional dry salting that enables a long maturation and the best organoleptic features. Tied by hand, during maturation, it develops flavours, aromas and an unmistakably delicate taste.





Coppa di PARMA IGP

CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
CPFE00I	Coppa di PARMA IGP	1,8/2 Kg	120 gg/days	2/4/6	150 gg/days*
CPFE01I	Coppa di PARMA IGP	1,7/2 Kg	90 gg/days	2/4/6	150 gg/days*
CPFE04MSP	Coppa di PARMA IGP senza pelle a metà s.vuoto / peeled half vacuum packed	0,8 Kg	90 gg/days	2/4/8	90 gg/days
CPFE00MS	Coppa di PARMA IGP con pelle a metà s.vuoto / with skin half vacuum packed	0,8 Kg	90 gg/days	2/4/8	90 gg/days
CPFE03ISP	Coppa di PARMA IGP senza pelle intera s.vuoto / peeled whole vacuum packed	1,7/2 Kg	90 gg/days	2/4/6	90 gg/days

*CONSIGLIATO / SUGGESTED



Coppa NOSTRANA

CODICE code	DESCRIZIONE description	PESO MEDIO average weight	STAGIONATURA MEDIA average curing time	PEZZI X CRT units x case	TMC shelf-life
CPFE03I	Coppa NOSTRANA	1,8/1,9 Kg	90 gg/days	2/4/6	150 gg/days*
CPFE04ISP	Coppa NOSTRANA senza pelle intera s.vuoto / peeled whole vacuum packed	1,8/1,9 Kg	90 gg/days	2/4/6	90 gg/days

*CONSIGLIATO / SUGGESTED



La Felinese Salumi S.p.A

Via A. Moro, 4/A 43035 - Felino Parma Italy
tel. +39.0521.837711 - fax +39.0521.834486

www.felinese.it - la.felinese@felinese.it