IBRIDABRADA

TERRE MATILDICHE

SUPERLATIVA SALUMERIA

IBRIDABRADA

TERRE MATILDICHE

IBRIDABRADA rappresenta una nuova filosofia nell'allevamento e produzione dei salumi in Italia
Non è solo una tipologia di suino, ma un processo di selezione, nascita e crescita nel rispetto della vita dell'animale e del consumatore finale delle carni.
Siamo allevatori, mastri macellai e superlativi salumieri e nel degustare i nostri salumi ritroverete i gusti antichi del prodotto artigianale fatto con cura e attenzione ai particolari.

UNICO
Perchè utilizziamo materie prime pregiate e selezionate

INCONFONDIBILE
Per la lavorazione artigianale fatta ancora a mano dai nostri mastri macellai

SUPERLATIVO
Per il gusto antico dei nostri salumi stagionati a regola d'arte

I SALUMI IBRIDABRADA

Macellazione e lavorazione delle carni avvengono presso il nostro stabilimento di Pietracolora sull'appennino bolognese, poi vengono portati nel nostro prosciuttificio di Langhirano per il processo di salatura e stagionatura. Il luogo ideale dove trasformare carni pregiate in superlativi salumi.

IL NOSTRO SUINO BRADO

Nasce e cresce a Montecavolo in provincia di Reggio Emilia, qui respira l'aria emiliana delle Terre Matildiche e cresce libero allo stato brado nei terreni di Grassano ai piedi del Castello di Canossa.

IL NOSTRO SUINO SEMI BRADO

100% Italiano proveniente da razze pregiate selezionate, cresce in allevamenti non intensivi del Nord Italia, che rispettano la salute e il benessere dell'animale.

PROSCIUTTI CRUDI DI SUINO BRADO

"SUA MAESTÀ
IL PROSCIUTTO BRADO"

CRESCIUTI ALLO STATO BRADO

ALLEVATI SENZA ANTIBIOTICI

SOLO SUINI 100% ITALIANI

PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO BRADO RISERVA E SELEZIONE

PRODOTTO DISPONIBILE SIA INTERO CHE DISOSSATO NELLE TIPOLOGIE RISERVA E SELEZIONE

CON OSSO RISERVA
Codice prodotto 10301040

CON OSSO SELEZIONE
Codice prodotto 10201030

DISOSSATO RISERVA
Codice prodotto 10212040

DISOSSATO SELEZIONE
Codice prodotto 10212030

PROSCIUTTI CRUDI DI SUINO SEMI BRADO

"QUESTO È IL PROFUMO CHE MI PIACE...
...INCONFONDIBILE AROMA"

CRESCIUTI ALLO STATO SEMI BRADO

ALLEVATI SENZA ANTIBIOTICI

SOLO SUINI 100% ITALIANI

PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO SEMI BRADO RISERVA E SELEZIONE

PRODOTTO DISPONIBILE SIA INTERO CHE DISOSSATO NELLE TIPOLOGIE RISERVA E SELEZIONE

CON OSSO RISERVA
Codice prodotto 20201084

DISOSSATO RISERVA
Codice prodotto 20201083

CON OSSO SELEZIONE
Codice prodotto 20212001

DISOSSATO SELEZIONE
Codice prodotto 20212002

LINEA PREMIUM

PROSCIUTTO CRUDO SGAMBATO

Codice prodotto PSG010

Prosciutto ottenuto da cosce di suino, selezionate e private del supporto osseo prima di essere avviate alla salagione e stagionatura, dietetico ma sapido. Alla attenta selezione delle cosce segue la salagione a base di sale marino, aromi, il riposo e la stagionatura.

Ingredienti: Cosce di Suino, sale marino, aromi, E250, E252.
Dimensioni:

Caratteristiche: al taglio presenta una fetta compatta, di colore rosa intenso. Possiede aroma tipico, sapore delicato e molto gradevole.
Valore energetico per 100 g: Kcal 209 - Kjoule 972.
Pezzatura: intero (5/7 Kg) o in tranci da 2/4 pz. sottovuoto. Shelf life 180 giorni.

LINEA PREMIUM

PROSCIUTTO CRUDO SGAMBATO E PEPATO

Prosciutto ottenuto da cosce di suino, selezionate e private del supporto osseo prima di essere avviate alla salagione e stagionatura, dietetico ma sapido. Alla attenta selezione delle cosce segue la salagione a base di sale marino, aromi, pepe, il riposo e la stagionatura.

Ingredienti: Cosce di Suino, sale marino, aromi, pepe, E250, E252.
Dimensioni:

Caratteristiche: al taglio presenta una fetta compatta, di colore rosa intenso. Possiede aroma tipico, sapore delicato e molto gradevole.
Valore energetico per 100 g: Kcal 209 - Kjoule 972.
Pezzatura: intero (5/7 Kg) o in tranci da 2/4 pz. sottovuoto. Shelf life 180 giorni.

PROSCIUTTO CRUDO FETTA PERFETTA

Codice prodotto 40212010 - 40212011

PROSCIUTTI COTTI ALTA QUALITÀ

POESIA DI UN COTTOBRADO AL PALATO

ECCEZIONALE SUINO SEMI BRADO ITALIANO TRASFORMATO
IN UN FORMIDABILE PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ

- ALLEVATI SENZA ANTIBIOTICI
- SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
- SENZA GLUTINE
- SENZA PROTEINE DEL LATTE
- SENZA GLUTAMMATO MONOSODICO

SOLO SUINI 100% ITALIANI

LINEA LUXURY

PROSCIUTTO COTTOBRADO LEGATO

Codice prodotto 20201086

Il Prosciutto COTTOBRADO, viene prodotto da cosce di suino fresche, attentamente selezionate per i tagli magri, condito ed aromatizzato, legato a mano, cotto al forno, confezionato e pastorizzato, senza aggiunta di polifosfati e glutammato monosodico.

Ingredienti: Carne Suino Semi Brado, sale, amidi vegetali, zuccheri, aromi, E407, E250 e ascorbato di sodio. Non contiene allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:

Caratteristiche: Morbido, dolce, vellutato al taglio, di colore rosa e con grasso tendente al bianco. Profumo delicato e aromatico.
Valore energetico per 100 g: Kcal 129 - Kjoule 542.
Pezzatura: sottovuoto intero kg 8/9 e in trancio kg 0,800/1 shelf /life 90 giorni.

LINEA PREMIUM

PROSCIUTTO COTTOBRADO STAMPATO

Codice prodotto 20201091

Il Prosciutto COTTOBRADO, viene prodotto da cosce di suino fresche, attentamente selezionate per i tagli magri, condito ed aromatizzato cotto al forno in stampi metallici per alimenti, confezionato e pastorizzato, senza aggiunta di polifosfati e glutammato monosodico.

Ingredienti: Carne Suino Semi Brado, sale, amidi vegetali, zuccheri, aromi, E407, E250 e ascorbato di sodio. Non contiene allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:

Caratteristiche: Morbido, dolce, vellutato al taglio, di colore rosa e con grasso tendente al bianco. Profumo delicato e aromatico.
Valore energetico per 100 g: Kcal 129 - Kjoule 542.
Pezzatura: sottovuoto intero kg 8/9 e in trancio kg 0,800/1 shelf /life 90 giorni.

I NOSTRI SALAMI PREGIATI

"ANCHE UN ARTISTA PUÒ AFFETTARE UN SALAME"

— ANDY WARHOL —

SOLO SUINI 100% ITALIANI

LINEA LUXURY

SALAME DI SUINO BRADO

Codice prodotto 10201032

LINEA LUXURY

SALAME DI SUINO SEMI BRADO

Codice prodotto 10201032

LINEA LUXURY

SALAME ANTICA EMILIA

Codice prodotto IAG010

Questo salame è prodotto con tagli pregiati di parti magre del suino: polpa di prosciutto e grasso di copertura accuratamente scelto. Deriva dalla pregiata lavorazione delle cosce preparate per il sale.

Ingredienti: Carni di suino macinate grosse, sale, zuccheri, spezie, aromi, acido ascorbico, E252.
Dimensioni: diametro, a fine stagionatura 4,5/6,5 cm, per una lunghezza di 30/45 cm.
Caratteristiche: Il colore è rosso rubino, con evidente preponderanza della porzione magra, il pepe è presente intero o solo spezzato; l'aroma è delicato, tipico del prodotto; la consistenza è compatta ma non elastica, il sapore dolce ma appetitoso, privo di sentore di acidità.
Valore energetico per 100 g: Kcal 352 - Kjoule 1461.
Pezzatura: intero 800/1000 gr

LINEA PREMIUM

SALAME AMBROSIANO

Codice prodotto IAM030

Salame prodotto con tagli di parti magre del suino: spalla, capocollo, rifilatura di prosciutto e grasso di copertura. La carne, macinata con stampo del n. 3/4, dà origine ad un impasto molto fine, tipico di questo salume.

Ingredienti: Carne Suino 100% Italiano, sale, zuccheri, proteine del latte, spezie e aromi, acido ascorbico, E252, E250. Contiene proteine del latte e prodotti a base di latte incluso il lattosio, non contiene altri allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni: diametro a fine stagionatura di 7,5/8,5 cm, per una lunghezza di 46/48 cm.
Caratteristiche: colore rosso-rubino uniforme, con granelli di grasso bianco latte ben distribuiti. Fetta compatta ed omogenea, costituita da particelle di dimensioni uniformi, con caratteristico aspetto a grana di riso, aroma delicato tipico del prodotto, sapore dolce, delicato, mai acido.
Valore energetico per 100 g: Kcal 352 · Kjoule 1461
Pezzatura: intero a vista kg 2,500 / 3,500 – sottovuoto a metà o in trancio da kg 0,500 ca

LINEA LUXURY

SALAME CONTADINO

Codice prodotto 40201194

LINEA LUXURY

SALAME CONTADINO ALL' AGLIO

Codice prodotto IAN010

Salame prodotto con tagli di parti magre del suino: spalla, rifilatura di prosciutto e grasso di copertura. La carne, macinata con stampo del n. 6/8, dà origine ad un impasto medio-grosso, tale da poter distinguere le varie componenti che lo costituiscono.

Ingredienti: Carne Suino 100% Italiano, sale, zuccheri, proteine del latte, spezie e aromi, acido ascorbico, E252. Contiene proteine del latte e prodotti a base di latte incluso il lattosio, non contiene altri allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni: diametro a fine stagionatura si attesta fra 5/5,5 cm, per una lunghezza di 36/37 cm.
Caratteristiche: colore rosso-rubino con evidente preponderanza della porzione magra, il pepe è presente intero o spezzato, aroma deciso tipico del prodotto all'aglio, consistenza compatta ma non elastica, sapore dolce molto appetitoso, privo di sentore di acidità.
Valore energetico per 100 g: Kcal 352 · Kjoule 1461.
Pezzatura: intero a vista kg 1 o in trancio sottovuoto da kg 0,500 ca.

LINEA LUXURY

SALAME STROLGHINO DI PIETRACOLORA

Codice prodotto IAS040

I SALAMI AROMATIZZATI

"O PENDULI SALAMI, DI BOLOGNA
SIETE FIGLI, MA DEGLI AROMI
DEL MONDO VI PROFUMIAMO"

SOLO SUINI
100%
ITALIANI

LINEA PREMIUM

SALAME PICCANTE NAPOLI

Codice prodotto IAP010

Salame prodotto con tagli pregiati di parti magre del suino: capocollo, spalla, traculo, trito di lombo e grasso di guanciale, di pancetta e grasso di copertura. La carne, macinata con stampo del n. 6, dà origine a un impasto fine, tale da lasciare distinguere le componenti in cui spicca il colore bianco latte, indice dell'ottima qualità della frazione minoritaria del grasso.

Ingredienti: Carne Suino 100% Italiano, sale, zuccheri, spezie, peperoncino, paprika, acido ascorbico, E252. Non contiene allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni: diametro, a fine stagionatura, 5,5/6 cm, per una lunghezza di 37 cm.
Caratteristiche: colore rosso vivace con evidente preponderanza della porzione magra, aroma intenso, sapore piccante, molto appetitoso e privo di sentore di acidità.
Valore energetico per 100 g: Kcal 347 - Kjoule 1441.
Pezzatura: intero 800/1000 g

LINEA PREMIUM

SALAMELLA PICCANTE NAPOLI

Codice prodotto IAS030

Salamella costituita da carni magre di suino: polpa di capocollo, spalla, trito di lombo, grasso di guanciale e pancetta. La carne, refrigerata in strato sottile e macinata con stampi del n. 8, viene insaccata in involucro sintetico di piccolo calibro e successivamente stagionata sia distesa che ripiegata a ferro di cavallo.

Ingredienti: Carne Suino 100% Italiano, sale, zuccheri, spezie, peperoncino, paprika e aromi, acido ascorbico, E252. Non contiene allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni: diametro a fine stagionatura si attesta fra 3 e 3,5 cm, per una lunghezza di 22/24 cm.
Caratteristiche: Stagionato per 10-15 giorni, colore rosso vivace con evidente preponderanza della porzione magra, aroma delicato tipico del prodotto, di consistenza compatta, sapore piccante molto appetitoso, privo di sentore di acidità.
Valore energetico per 100 g: Kcal 396 – Kjoule 1643.
Pezzatura: sottovuoto kg 0.500 ca

LINEA PREMIUM

SALSICCIA PASSITA ROMAGNOLA

Codice prodotto IAS020

Prodotto di salumeria costituito da carni prevalentemente magre di suino, refrigerate in strato sottile, macinate con stampi di 6 mm, insaccata in budello naturale e sottoposta a breve stagionatura.

Ingredienti: Carne Suino 100% Italiano, sale, zuccheri, spezie, aromi, acido ascorbico, E252. Non contiene allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni: diametro del prodotto a fine stagionatura si attesta fra 3,6/3,8 cm per una lunghezza di 32/34 cm.
Caratteristiche: colore rosso-rubino, con evidente preponderanza della porzione magra, aroma delicato, consistenza compatta ma non elastica, sapore dolce spiccatamente appetitoso, privo di sentore di acidità, insaccata in involucro naturale, ripiegata a ferro di cavallo.
Valore energetico per 100 g: Kcal 352 · Kjoule 1461.
Pezzatura: intero a vista kg 0,600 o in trancio sottovuoto da kg 0,500 ca

PANCETTE E COPPE

"Steccate, arrotolate, legate...
intensi profumi diffondete"

SOLO SUINI 100% ITALIANI

LINEA LUXURY

PANCETTA DI SUINO BRADO

Codice prodotto 10201029

Salume crudo di eccellenza, di forma cilindrica, ottenuto da pancette di suino, attentamente scelte con l'involucro naturale, la cotenna. Legate a mano con spago per essere avviate alla stagionatura in locali ben aerati.

Ingredienti: 100% Suino Italiano, sale, spezie, aroma E250, dura 10 giorni.
Dimensioni: diametro di circa 12,5/15 cm e lunghezza di 30/40 cm.
Caratteristiche: Profumo delicato, aromatico, gradevole ed appetitoso, e per l'evidente contrasto fra il colore rosso vivo della parte magra e il bianco latte del grasso, che assicura la morbidezza della fetta a fine stagionatura
Valore energetico per 100 g:

Pezzatura: pancetta intera a vista kg 4/6- in trancio sottovuoto da kg 1/1,5.

LINEA LUXURY

PANCETTA DI SUINO SEMI BRADO

Codice prodotto 20201082

Salume crudo di eccellenza, di forma cilindrica, ottenuto da pancette di suino, attentamente scelte con l'involucro naturale, la cotenna. la salagione dura 10 giorni, successivamente vengono lavate, legate a mano con spago per essere avviate alla stagionatura in locali ben aerati.

Ingredienti: 100% Suino Italiano, sale, spezie, aroma E250.
Dimensioni: diametro di circa 12,5/15 cm e lunghezza di 30/40 cm.
Caratteristiche: profumo delicato, aromatico, gradevole ed appetitoso, e per l'evidente contrasto fra il colore rosso vivo della parte magra e il bianco latte del grasso, che assicura la morbidezza della fetta a fine stagionatura
Valore energetico per 100 g:

Pezzatura: pancetta intera a vista kg 4/6- in trancio sottovuoto da kg 1/1,5.

LINEA LUXURY

PANCETTA TESA DOLCE

Codice prodotto FNTS10

Salume crudo di eccellenza, forma rettangolare, ottenuto da pancette di suino attentamente scelte e accuratamente rifilate e squadrate; la stagionatura e la conservazione avvengono sulla base naturale, la cotenna. La stagionatura è breve, con il salume appeso a ganci, per una durata di 20 giorni.

Ingredienti: 100% Suino Italiano, sale, spezie, aromi.
Dimensioni: spessore di 5/7 cm e lati di 35-55 cm.
Caratteristiche: profumo delicato e aromatico, evidente contrasto fra il colore rosso vivo della parte magra e il bianco latte del grasso, sapore deciso, gradevole ed appetitoso.
Valore energetico per 100 g:

Pezzatura: pancetta intera a vista kg 3,5/4,5 in trancio sottovuoto da kg 1,5/2.

LINEA LUXURY

PANCETTA ARROTOLATA SENZA COTENNA

Codice prodotto FNSS20

Salume crudo di eccellenza, di forma cilindrica, ottenuto da pancette di suino attentamente scelte e accuratamente rifilate e sgrassate, private della cotenna. La salagione dura 10 giorni, successivamente vengono lavate, accuratamente asciugate e insaccate in involucro sintetico, infine legate a mano con spago, per essere avviate alla stagionatura in locali ben aerati.

Ingredienti: 100% Suino Italiano, sale, spezie, aromi.
Dimensioni: diametro di 10,5/11 cm e lunghezza di 30/40 cm.
Caratteristiche: profumo delicato, aromatico, gradevole ed appetitoso, l'evidente contrasto fra il colore rosso vivo della parte magra e il bianco latte del grasso, assicura la morbidezza della fetta a fine stagionatura.
Valore energetico per 100 g:

Pezzatura: ppancetta intera a vista kg 3/5 - in trancio sottovuoto da kg 0,5/1,5.

LINEA LUXURY

COPPA LANGHIRANO

Codice prodotto 40209010

Salume crudo di eccellenza ottenuto dal capocollo di suino, attentamente scelto e accuratamente rifilato, sottoposto a salagione e condimento in locali refrigerati per la durata di 12 giorni. Il prodotto, dopo salagione, viene lavato, accuratamente asciugato, rifilato, insaccato in budello naturale e legato a mano, per essere successivamente avviato alla stagionatura, che avviene per oltre 5 mesi in locali ben aerati e ventilati.

Ingredienti: 100% Suino Italiano, sale, zuccheri, pepe, aromi naturali, acido ascorbico, E252, E250.
Dimensioni: diametro cm 9/10, lunghezza cm 20/30 per un peso medio di kg 2/3
Caratteristiche: profumo delicato e aromatico, evidente contrasto fra il colore rosso vivo della parte magra e il bianco latte del grasso, sapore deciso, gradevole ed appetitoso.
Valore energetico per 100 g: Kcal 336 - Kjoule 1400
Pezzatura: coppa intera a vista kg 213 - in trancio sottovuoto da kg O, 70011

LINEA LUXURY

GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE

Codice prodotto GLTS10

LARDI E PESTI

"IRRESISTIBILE...CHE...TANTO VA
LA GATTA AL LARDO ...
...CHE CI LASCIA LO ZAMPINO"

SOLO SUINI
100%
ITALIANI

LINEA LUXURY

LARDO DI SUINO SEMI BRADO

Codice prodotto 20201081

LINEA PREMIUM

LARDO AROMATIZZATO AGLIO E ROSMARINO

Codice prodotto 10203002

Prodotto da deposito adiposo di copertura del suino, toelettato con cura e macinato in stampi del n. 6, condito e aromatizzato con sale, aglio e rosmarino.

Ingredienti: 100% Suino Italiano, sale, aglio e rosmarino., non contiene allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:

Caratteristiche:

Valore energetico per 100 g: Kcal 771 - Kjoule 3173.
Pezzatura: confezione in vaschetta peso fisso kg 0,250.

LINEA PREMIUM

PESTO TIGELLE RIPIENO

Codice prodotto FST500

CICCIOLI & SPECIALITÀ

"LA NEBBIA VI AVVOLGE
ED IL VOSTRO SAPOR ALLIETA
LE FATICHE DEI CAMPI"

SOLO SUINI 100% ITALIANI

LINEA PREMIUM

CICCIOLI MONTANARI

Codice prodotto OCR010

I ciccioli montanari si ottengono dalla cottura e fusione a fuoco vivace del grasso di copertura (lardo, pancette, guanciali e rifilature adipose) del suino. A cottura ultimata il maestro salumiere separa la parte solida, cicciolo, dalla parte liquida, strutto, mediante spremitura a pressione dei ciccioli in appositi torchi a pressa e per dare alla forma pressata la configurazione di parallelepipedo.

Ingredienti: Grasso di copertura (lardo, pancette, guanciali e rifilature adipose) di suino 100% italiano, condite e aromatizzate con sale, spezie, zuccheri, E621, E250. Non contengono allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:

Caratteristiche:

Valore energetico per 100 g: Kcal 374 -Kjoule 1557.
Pezzatura: sottovuoto confezione da kg 3 e in trancio da kg 0,500 ca.

LINEA PREMIUM

CICCIOLI CAMPAGNOLO

Codice prodotto OCC010

i ciccioli campagnoli si ottengono dalla cottura e fusione a fuoco vivace del grasso di copertura (lardo, pancette) del suino. A cottura ultimata il maestro salumiere separa la parte solida, cicciolo, dalla parte liquida, strutto, mediante spremitura a pressione dei ciccioli in appositi torchi a pressa. La forma viene pressata a forma di torta circolare.

Ingredienti: Grasso di copertura (lardo, pancette) di suino 100% italiano, condite e aromatizzate con sale, spezie, zuccheri, E621, E250. Non contengono allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:

Caratteristiche:

Valore energetico per 100 g: Kcal 369 -Kjoule 1537.
Pezzatura: sottovuoto confezione a mezza luna da kg 2 e in trancio da kg 0,500 ca.

LINEA PREMIUM

CICCIOLI FROLLI

Codice prodotto OCF010

Ciccioli frolli che si ottengono dalla cottura e fusione a fuoco vivace del grasso di copertura (lardo, pancette) del suino. A cottura ultimata il maestro salumiere separa la parte solida, cicciolo, dalla parte liquida, strutto, mediante spremitura a pressione dei ciccioli in appositi torchi a pressa. La forma viene pressata a forma di torta circolare.

Ingredienti: Grasso di copertura (lardo, pancette) di suino 100% italiano, condite e aromatizzate con sale, spezie, zuccheri, E621, E250. Non contengono allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:

Caratteristiche:

Valore energetico per 100 g: Kcal 663 -Kjoule 2744.
Pezzatura: sottovuoto confezione tre ruote kg 3 e in trancio da kg 0,500 ca.

LINEA PREMIUM

GREPPOLE

Codice prodotto OCG020

Ciccioli frolli che si ottengono dalla cottura e fusione a fuoco vivace del grasso di copertura (lardo, pancette) del suino. A cottura ultimata il maestro salumiere separa la parte solida, cicciolo, dalla parte liquida, strutto, mediante spremitura a pressione dei ciccioli in appositi torchi a pressa. La forma pressata viene spezzata e ciascun cicciolo separato per ottenere un prodotto sfuso, e velocemente raffreddato.

Ingredienti: Grasso di copertura (lardo, pancette) di suino 100% italiano, condite e aromatizzate con sale, spezie, zuccheri, E621, E250. Non contengono allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:

Caratteristiche:

Valore energetico per 100 g: Kcal 663 - Kjoule 2744.
Pezzatura: confezione in vaschetta da kg 1 e da kg 0,250.

LINEA LUXURY

COPPA DI TESTA

Codice prodotto HZZS11

Insaccato di carne suina cotta di origini antiche e tradizionalmente molto apprezzato nel mondo rurale soprattutto in montagna, ma anche dagli amanti dei veri sapori di un tempo.

Ingredienti: Selezione di parti magre della testa, lingua, cotenna, e moderata quantità di grasso di guanciale e pancetta. ontengono allergeni contemplati nella direttiva 2003/89 CE.
Dimensioni:
Caratteristiche: L'accurata tecnica di lavorazione unita alla genuina semplicità la rende unica nel suo genere. La cottura unitamente alla scelta della carne, infatti, è la fase più importante dell'intero processo produttivo e rappresenta per il maestro salumiere il punto più impegnativo per la buona riuscita della produzione.
Valore energetico per 100 g: Kcal 306 - Kjoule 1284
Pezzatura: 7 kg - conf. Sottovuoto - SHELF LIFE 60 GIORNI

LINEA LUXURY

COPPA DI TESTA GIGANTE

Codice prodotto HZZS25

Insaccato di carne suina cotta di origini antiche e tradizionalmente molto apprezzato nel mondo rurale soprattutto in montagna, ma anche dagli amanti dei veri sapori di un tempo.
Detta anche "cappone" è la classica pezzatura richiesta in occasione di fiere e sagre paesane.

Ingredienti: Selezione di parti magre della testa, lingua, cotenna, e moderata quantità di grasso di guanciale e pancetta.
Dimensioni:
Caratteristiche: L'accurata tecnica di lavorazione unita alla genuina semplicità la rende unica nel suo genere. La cottura unitamente alla scelta della carne, infatti, è la fase più importante dell'intero processo produttivo e rappresenta per il maestro salumiere il punto più impegnativo per la buona riuscita della produzione.
Valore energetico per 100 g: Kcal 306 - Kjoule 1284
Pezzatura: 50 kg - conf. Sottovuoto - SHELF LIFE 60 GIORNI

MORTADELLA CANUSELLA

„Non riesco ad immaginare un mondo senza musica. Sarebbe come immaginare un mondo senza mortadella: impossibile!“

— Zucchero —

SOLO SUINI 100% ITALIANI

LINEA LUXURY

MORTADELLA CANUSELLA

Codice prodotto 40207210 - 40207211

LINEA LUXURY

MORTADELLA CANUSELLA CON PISTACCHI

Codice prodotto 40207220 - 40207221

COTECHINO
STINCO
ZAMPONE

"I TRE TENORI ... DELL'INVERNO"

SOLO SUINI 100% ITALIANI

LINEA LUXURY

ZAMPONE PRECOTTO

Codice prodotto IZM030 - IZM020

Prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine macinate, cotenna macinata con aggiunta di concia. Insaccato nella parte distale della parte anteriore del suino e successivamente cotto.

Ingredienti: Carni suine e cotenna macinate, sale, zuccheri, spezie, aromi, acido ascorbico, E252, E250.
Dimensioni:

Caratteristiche: Il prodotto finito è di colore rosso, con sapore tipico.
Valore energetico per 100 g: Kcal 259 - Kjoule 1077
Pezzatura: in alluminio o in scatola da 1 Kg. Shelf life 540 giorni.

LINEA LUXURY

COTECHINO PRECOTTO

Codice prodotto ICO030 - ICO020

Prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine macinate, cotenna macinata con aggiunta di concia. Successivamente insaccato in involucro naturale e cotto.

Ingredienti: Carni suine e cotenna macinate, sale, zuccheri, spezie, aromi, acido ascorbico, E252, E250.
Dimensioni:

Caratteristiche: Il prodotto finito è di colore rosso, con sapore tipico.
Valore energetico per 100 g: : Kcal 269 - Kjoule 1117
Pezzatura: : in alluminio o in scatola da 500 gr. Shelf life 540 giorni.

LINEA LUXURY

STINCO PRECOTTO

Codice prodotto FSUS20

Prodotto di salumeria ottenuto dalla cottura in autoclave di stinco di suino, confezionato in buste e condito con sale, spezie, aromi.

Ingredienti: Stinco di Suino cotto, sale, spezie, aromi, E250.
Dimensioni:

Caratteristiche: Il prodotto risulta stabilizzato, dotato di aromi e profumi tipici della carne di suino cotta, di sapore delicatamente forte, molto appagante per il palato.
Valore energetico per 100 g: Kcal 156- Kjoule 653
Pezzatura: in alluminio o in scatola da 600 gr. Shelf life 540 giorni

GLI AFFETTATI IN VASCHETTA

"Comodi, pronti, buoni, direttamente dalla cantina"

SOLO SUINI 100% ITALIANI

LINEA LUXURY

PROSCIUTTO CRUDO SUINO BRADO

Codice prodotto 10404010

LINEA LUXURY

PROSCIUTTO COTTOBRADO

Codice prodotto 10404020

LINEA LUXURY

SALAME SUINO BRADO

Codice prodotto 10404030

LINEA LUXURY

MORTADELLA CANUSELLA

Codice prodotto 10404060

IBRIDABRADA

TERRE MATILDICHE

IBRIDABRADA

Sede Produttiva e Commerciale
Via P. Fabbri, 7 - 40041 Pietracolora di Gaggio Montano (BO)
Sede Legale
Don Vasco Magnani, 6 - 42124 Reggio Emilia (RE)

Tel.: +39 0534 28530 - Email: info@ibridabrada.it
www.ibridabrada.it