

# LINEA **TRADIZIONALE**



ci vuole passione



# CATALOGO PRODOTTI





# DAL 1951 ALLEVIAMO E PRODUCIAMO

La storia del Salumificio Pedrazzoli è la storia della nostra famiglia. L'azienda nasce nel 1951 da un'idea di nostro nonno che da operaio in una salumeria fonda la propria impresa. Sin dalle generazioni più lontane, tutta la nostra famiglia ha allevato e prodotto salumi, seguendo la più antica tradizione norcina italiana.

Ancora oggi il nostro modo di produrre non ha segreti: a parte il tempo di affinamento, la scelta delle materie prime e la nostra passione.

Nel nostro modo di produrre, ancora a mano, la tecnologia non ha preso il sopravvento sulla qualità delle materie prime e sul lavoro dell'uomo.

Da sempre siamo tra i pochi in Italia ad essere Produttori e Allevatori assieme, per questo siamo una struttura unica nel suo genere. Ciò che innanzitutto ci contraddistingue è una filiera integrata e a ciclo chiuso costituita da società agricole tutte di proprietà della famiglia Pedrazzoli. Questo ci permette di garantire un controllo di filiera serratissimo, che significa il massimo di sicurezza alimentare e la più elevata qualità del prodotto.

Tutti i nostri prodotti provengono da suini 100% italiani allevati liberi in zone limitrofe all'azienda. Per cui possiamo garantire sia una produzione a km zero più rispettosa dell'ambiente, sia il benessere del suino che cresciuto libero e nutrito naturalmente sta al centro della nostra filosofia di allevamento.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**









# UNA SOSTENIBILITÀ A 360°

Oltre a quest'attenzione specifica nei confronti della tradizione norcina, dell'artigianalità e dell'allevamento inteso -nello stesso tempo- come benessere dell'animale e garanzia di sicurezza e qualità alimentare per l'uomo, l'altro grande tema al centro della filosofia Pedrazzoli è la promozione di una strategia aziendale di sostenibilità a 360°.

Si tratta di una Green Strategy 100% Italiana che comporta l'adozione di buone pratiche "eco-friendly"; dai nostri allevamenti bio freerange a un impianto fotovoltaico che rende totalmente green il nostro approvvigionamento energetico, dall'adozione di uffici eco-friendly fino all'utilizzo di materiali eco-compatibili e certificati FSC per tutti i nostri packaging e materiali promozionali).

Questa sostenibilità a 360°, riguarda anche un'attenzione particolare verso tutte quelle forme di sostenibilità e impegno legate ai temi del sociale (dallo sport alla formazione e al volontariato etico e culturale).

Crediamo che i valori dell'ecologia intesi in senso lato come tutela e promozione dell'ambiente in cui viviamo passino anche attraverso il rispetto e la promozione sociale a partire dall'ambito in cui si lavora e opera.

**Pedrazzoli**<sup>®</sup>  
Salumificio





100%  
Suino  
Italiano

Deco





# LA LINEA TRADIZIONALE

Presenta un'offerta vastissima di prodotti dai salumi regionali a quelli classici della storia norcina italiana, dalle Mortadelle ai Prosciutti, dalle Coppe agli Zamponi: è l'anima antica e artigiana del salumificio Pedrazzoli espressa in prodotti fatti e legati a mano, a partire da materie prime semplici e di prima qualità.

Con gli oltre suoi settanta prodotti La Linea Tradizionale propone la gamma completa dei salumi ed insaccati della ricca tradizione norcina italiana.

Della linea Tradizionale fanno parte: I tipici - una gamma di salumi e insaccati provenienti dalle antiche ricette mantovane e regionali; I classici - i cui prodotti affondano nella storia della più alta tradizione norcina nazionale; Le specialità - vere e proprie tentazioni del gusto nate dalla ricerca e dall'innovazione; Le pancette - capolavori assoluti di maestria norcina; I cotti - dedicati a chi privilegia una dieta equilibrata ma ricca di sapore; Le mortadelle - una gamma completa al servizio degli amanti del gusto; I Ricorrenza - prodotti precotti e veri ambasciatori della tradizione mantovana; I freschissimi - insaccati freschi di carne di prima qualità; infine i Crudi - dove qualità della materia prima, abilità norcina e stagionatura sono alla base di un vero miracolo del gusto.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**







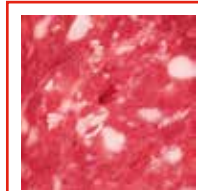
## i tipici

Basata sulle ricette dell'antica tradizione norcina mantovana e regionale, è una linea creata per proporre in chiave moderna la ricerca di sapori antichi. Dedicata a chi desidera la sicurezza di un marchio consolidato. Una linea pensata per chi ama una qualità attenta e selezionata. Una collezione di gusti e saperi appartenenti a un territorio, custoditi attraverso il sapore.

Ricette uniche nelle quali solo la carne migliore- proveniente da allevamenti italiani- viene mescolata a materie prime semplici e stagionata in budelli naturali. Una ritualità artigianale nella quale l'amore per il gusto si sposa alla maestria nel produrre salami, in un equilibrio puro e nobilitato dal tempo.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**





PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI**Grana:** media**Budello:** naturale**Aroma:** leggero aglio**Cod. 10502**

da kg 0,7/0,9 - imballo cartone kg 10 (14 pezzi)

**Cod. 10506 metà sottovuoto**

da kg 0,4 circa - imballo cartone kg 10 (28 pezzi)

Salame Mantovano



cod. 10525



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI**Grana:** media**Budello:** naturale cucito a mano**Aroma:** intenso aglio

peso medio kg 13/18

imballo cartone kg 20 (1 pezzo)

Salame Zia Maxi



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI**Grana:** media**Budello:** naturale**Aroma:** intenso aglio**Cod. 10523**

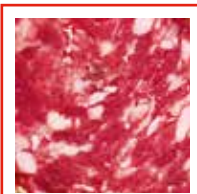
da kg 3/5 - imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

Essendo in budello naturale il range di variabilità del peso  
del singolo pezzo è elevato.

Salame Zia



cod. 10521



PRIVO DI CONSERVANTI AGGIUNTI

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Grana:** media  
**Budello:** naturale  
**Aroma:** intenso aglio

peso medio kg 1  
imballo cartone kg 10 (14 pezzi)

Salame Campagnolo



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Grana:** media  
**Budello:** naturale  
**Aroma:** dolce

**Cod. 10551**  
da kg 1/1,2 - imballo cartone kg 10 (10 pezzi)

★ **Cod. 10553**  
da kg 0,4/0,6 circa - imballo cartone kg 10 (20 pezzi)

★ DISPONIBILE SOLO  
NEL PERIODO INVERNALE

Salame del Nonno



cod. 10552



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI

**Grana:** media  
**Budello:** naturale  
**Aroma:** dolce

peso medio kg 0,200 circa  
imballo display kg 3 (12 pezzi)

Salame Cacciatore DOP





100%  
Salumi  
Italiano

**De Rosa**



## i classici

Creati secondo le ricette dell'antica tradizione italiana, i classici deliziano i palati con un sapore intenso che fiorisce in bocca e allietta la papille gustative con il suo concerto di aromi.

Produzione artigianale ed eccellenza si mescolano fra loro, creando un grande impatto sensoriale che avvolge e non abbandona.

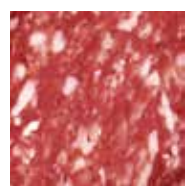
La qualità al servizio della bontà e del consumatore a cui Pedrazzoli dedica una produzione speciale, dove la scelta e la lavorazione delle materie prime danno vita ai prodotti unici, in grado di sorprendere e regalando il gusto di emozioni indimenticabili.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**





cod. 10554



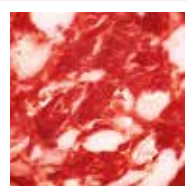
PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Grana:** fine  
**Budello:** sintetico - naturale  
**Aroma:** dolce

Budello naturale  
 peso medio kg 3,8/4  
 imballo cartone C/C (4 pezzi)

Salame Milano



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Grana:** grossa  
**Budello:** naturale  
**Aroma:** dolce - leggermente pepato

**Cod. 10507**  
 da kg 1,1 - imballo cartone kg 10 (10 pezzi)

**Cod. 10513**  
 da kg 0,7/0,8 - imballo cartone kg 10 (20 pezzi)

Salame Napoli



cod. 10558



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Leggermente piccante in prima battuta  
 diviene fuoco ad un secondo assaggio.

**Grana:** medio grossa  
**Budello:** naturale  
**Aroma:** piccante

confezione sottovuoto  
 peso medio kg 05/0,6  
 imballo cartone kg 5 (15 pezzi)

Salsiccia Piccante a "U"



cod. 10534



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Leggermente piccante in prima battuta  
diviene fuoco ad un secondo assaggio.

**Grana:** medio grossa

**Budello:** naturale

**Aroma:** piccante

peso medio kg 0,5/0,6

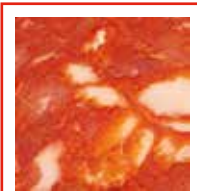
conf. 2 sottovuoto circa kg 1

imballo cartone kg 10 (10 confezioni)

Salsiccia Piccante dritta



cod. 10531



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Leggermente piccante in prima battuta  
diviene fuoco ad un secondo assaggio.

**Grana:** grossa

**Budello:** sintetico

**Aroma:** piccante

confezione sottovuoto

peso medio kg 2,2/2,5

imballo cartone kg 10 (5 pezzi)

Salame Ventricina



cod. 10559



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

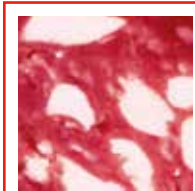
SENZA GLUTINE

Schiacciata Piccante





cod. 10566



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**grana:** fine con lardelli**budello:** sintetico**Aroma:** dolce

confezione sottovuoto

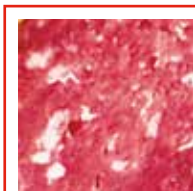
peso medio kg 2

imballo cartone kg 10 (6 pezzi)

Spianata Romana



cod. 10532



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**grana:** fine**budello:** naturale**Aroma:** decisamente pepato

peso medio kg 0,3/0,4

imballo cartone kg 5 (20 pezzi)

Salametto Abruzzese



cod. 10537



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**grana:** medio grossa**budello:** naturale**Aroma:** con semi di finocchio e pepe

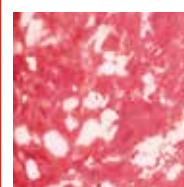
peso medio kg 2/2,5

imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

La Volterrana - salame al finocchio



**Cod. 10560**



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**grana:** media  
**budello:** naturale

**Aroma:** aglio  
da kg 3 circa - imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

**Sopressa Veneta**



**cod. 10516**



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Grana:** fine con lardelli  
**Budello:** naturale  
**Aroma:** dolce

peso medio kg 0,700  
imballo cartone kg 10 (20 pezzi)

DISPONIBILE SOLO  
NEL PERIODO NATALIZIO  
E PASQUALE

**Salame Corallina**









# le specialità

Dall'unione tra la tradizione artigiana, la passione per il gusto, l'amore per il particolare e alla maestria nel produrre i salumi, nascono i nuovi accostamenti delle Specialità: prodotti che richiamano il passato, realizzati nel rispetto di antiche ricette. Una collezione di salumi dal gusto inconfondibile, appartenenti a una terra, tramandati attraverso la cultura del sapore e l'arte della più alta norcineria italiana.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**





- PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
- PRIVO DI CONSERVANTI AGGIUNTI
- NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI
- SENZA ANTIOSSIDANTI AGGIUNTI
- SENZA GLUTINE

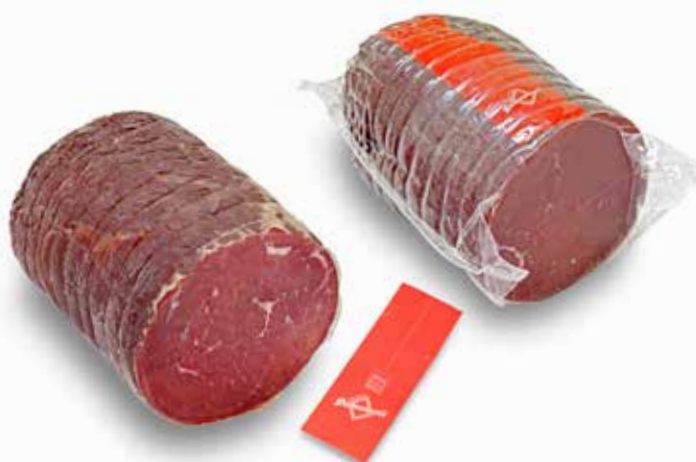
Bianco, cosparso di spezie intere.

**Aroma:** dolce con intenso aroma di piante aromatiche

**Cod. 10648 sottovuoto**  
da kg 2 - imballo cartone kg 10 (4 pezzi)

**Cod. 10649 a tranci sottovuoto**  
da kg 0,45 - imballo cartone kg 10 (20/25 pezzi)

Lardo dei Gonzaga



cod. 10803



- PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
- SENZA GLUTINE

Ottenuta da tagli della coscia di manzo ha un aspetto esteriore cilindrico.  
Tagliata si caratterizza per il colore rosso vivo.

**Budello:** sintetico  
**Aroma:** gradevole leggermente aromatico

Peso medio kg 1,8 circa metà sottovuoto  
imballo cartone da kg 10 (6 pezzi)

Bresaola Punta d'Anca



cod. 10809



- PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
- SENZA GLUTINE

**Tipo pressato**

**Aroma:** saporito e dolce

peso kg 2 sottovuoto  
imballo cartone kg 10 (5 pezzi)

Cicciole Montanare



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Tipo morbido**

Trancetti di carne e grasso dorati non pressati e cotti in acqua.

**Aroma:** sapido e speziato

**Cod. 10810 in vaschetta ATP**

da kg 1 - imballo cartone kg 20 (6 pezzi)

**Cod. 10811 in vaschetta ATP**

da kg 0,25 - imballo cartone kg 10 (15 pezzi)

Cicciole Frolle



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Tipo croccante**

Trancetti di carne e grasso dorati non pressati e cotti in acqua.

**Aroma:** sapido e speziato

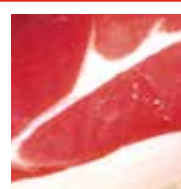
**Cod. 10813 in vaschetta ATP**

da kg 1 - imballo cartone kg 20 (6 pezzi)

**Cod. 10812 in vaschetta ATP**

da kg 0,25 - imballo cartone kg 10 (15 pezzi)

Cicciole Biscottini



SENZA GLUTINE

Scorza bruna caratteristica dell'affumicatura esterna a legna.

**Aroma:** dolce con sentori di fumo, pepe nero, ginepro e spezie

**Cod. 10804 intero**

da kg 5 circa - imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

**Cod. 10805 metà sottovuoto**

da kg 2,5 - imballo cartone kg 10 (4 pezzi)

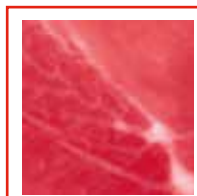
**Minimo di stagionatura:**  
**4 mesi**

Speck fesa alta





cod. 10800



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

A forma di pera è costituito dalla noce del prosciutto (la parte più pregiata).

**Budello:** naturale e legatura manuale

**Aroma:** dolcissimo con delicati retrogusti di cantina

Peso medio kg 4,0/4,5  
imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

**Minimo di stagionatura:**  
**10/11 mesi**

Culatello



cod. 10801



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Costituito dal muscolo più piccolo del prosciutto è caratterizzato dall'originale forma a fiocco.

**Budello:** naturale e legatura manuale

**Aroma:** delicato e dolce

Peso medio kg 1,8/2  
imballo cartone kg 10 (4 pezzi)

**Minimo di stagionatura:**  
**4 mesi**

Fiocco di Prosciutto



cod. 10825



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Da un'idea antica nasce un prodotto della salumeria italiana di nicchia.

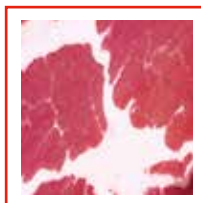
È una specie di culatello con cotenna.

**Aroma:** dolce ed asciutto al palato,  
piacevolmente profumato all'odorato

Peso medio kg 4/4,5  
imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

**Minimo di stagionatura:**  
**12 mesi**

Culatta



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Budello:** naturale

**Aroma:** dolce

**Cod. 10591**

da kg 2/2,5 - imballo cartone kg 10 (6 pezzi)

**Cod. 10592 metà sottovuoto**

da kg 1 - imballo cartone kg 10 (12 pezzi)

**Minimo di stagionatura:**

**90 giorni**

Coppa Stagionata del Ducato



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Budello:** sintetico

**Aroma:** dolce e speziato

**Cod. 10601**

da kg 3 - imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

**Cod. 10602 metà sottovuoto**

imballo cartone kg 10 (6 pezzi)

**Minimo di stagionatura:**

**45 giorni**

Arista Stagionata









# le pancette

Realizzate con carni mature di suini pesanti sottoposte a un'attenta salatura e a un sapiente dosaggio degli aromi e delle spezie, le pancette Pedrazzoli, legate a mano e stagionate in budelli naturali, sono nate da una cura e una passione uniche. Ricche di gusto e adatte per una dieta equilibrata e piena di sapore.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**





cod. 10646



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Senza cotenna con aglio ed esternamente aromatizzata con polvere di pepe nero.

**Budello:** naturale

**Aroma:** agliato e pepato

peso medio kg 3

imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

Pancetta Casereccia nera



cod. 10644



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Senza cotenna - senza aglio

**Budello:** naturale

**Aroma:** dolce

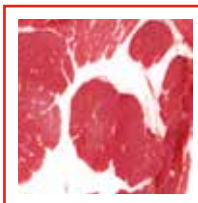
peso medio kg 3

imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

Pancetta Casereccia bianca



cod. 10806



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

Particolarmente magra perchè costituita da una coppa avvolta da una pancetta.

**Budello:** carta come da tradizione

**Aroma:** delicato e dolce

peso medio kg 5

imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

Pancetta Supercoppata



cod. 10820



SENZA GLUTINE

**Aroma:** affumicato

peso medio kg 2 circa metà sottovuoto  
imballo cartone kg 10 (5 pezzi)

Pancetta affumicata Bacon



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE  
SENZA GLUTINE

**Aroma:** dolce e affumicato

**cod. 10645 affumicata - metà sottovuoto**  
da kg 2 circa - imballo cartone kg 10 (5 pezzi)

**cod. 10651 dolce pepata intera**  
da kg 3,5 circa sottovuoto  
imballo cartone kg 10 (5 pezzi)

Pancetta Tesa stagionata



This side  
products

# il Mantegna

Prosciutto Cotto Nazionale

100%  
Suino  
Italiano

Salumificio  
**Pedrazzoli®**



## i cotti

Nascono dalla passione per la genuinità. Costituiti da ingredienti semplici e materie prime di grande qualità sono ottenuti con carni solo di origini italiane. Nobilitati dalla cura ineccepibile della lavorazione insaporiti con spezie naturali, i nostri cotti vengono sottoposti a una lenta cottura i forni artigianali.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**





cod. 10661



PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI

Coscia di prosciutto Nazionale di forma a noce  
e di colore rosa vivo.

**Aroma:** dolce delicato**Classificazione:** ALTA QUALITÀ

peso medio kg 9  
imballo (2 pezzi)

Prosciutto cotto il Mantegna



cod. 10662



PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

Coscia di prosciutto Nazionale di forma a noce  
e di colore rosa vivo.

**Aroma:** dolce e aromatico**Classificazione:** ALTA QUALITÀ

peso medio kg 4,5 (metà sottovuoto)  
imballo (2 pezzi)

Il Mantegna con tartufo



cod. 10669



PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI

Coscia di prosciutto Nazionale di forma a noce  
di colore rosa vivo.

**Aroma:** dolce delicato**Classificazione:** Prosciutto scelto

peso medio kg 9  
imballo (2 pezzi)

Prosciutto Cotto Pico della Mirandola



cod. 10670



PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

Coscia di prosciutto Nazionale di forma a noce di colore rosa vivo.

**Aroma:** delicato

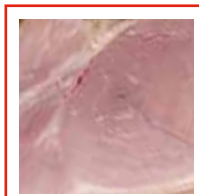
**Classificazione: Prosciutto scelto**

peso medio kg 8,5/9,5  
imballo (2 pezzi)

Prosciutto Cotto Il Granducato



cod. 10663



PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

Cotto al forno, aromatizzato con ginepro, rosmarino, aglio e non da ultimo alloro, si presenta dorato esternamente. Legato a mano con cotenna esterna che ne preserva la qualità.

peso medio kg 6/7  
imballo cartone kg 20 (2 pezzi)

Arrosto al Lauro



cod. 10681



PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

Coscia di prosciutto Nazionale di forma a noce di colore rosa vivo.

**Aroma:** dolce e aromatizzato

peso medio kg 4,5 (metà sottovuoto)  
imballo cartone (1 pezzo)

Prosciutto Cotto alle erbe





PRIVO DI CONSERVANTI AGGIUNTI

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

Cotenna imbrunita esternamente croccante.

**Aroma:** dolce e speziato

**Cod. 10665 intera con testa**

peso medio kg 12/15

imballo cartone (1 pezzo)

**Cod. 10665 a tranci sottovuoto**

peso medio kg 3

imballo cartone (3 pezzi)



cod. 10816



PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

prodotto costituito da carni della testa suina. Cotte a bagnomaria, insaccate in budello naturale.

La fetta si presenta compatta con le varie parti in evidenza, il prodotto è consistente e non elastico. Il colore è bianco, rosa e rosso.

Il profumo gradevole e delicato

**Budello:** naturale

**Aroma:** morbido, delicato e leggermente speziato

peso medio kg 4 sottovuoto

imballo cartone (2 pezzi)



cod. 10817



PRIVO DI CONSERVANTI AGGIUNTI

PRIVO DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

prodotto costituito da carni della testa suina. Cotte a bagnomaria, insaccate in budello naturale.

La fetta si presenta compatta con le varie parti in evidenza, il prodotto è consistente e non elastico. Il profumo intenso e agliato

**Budello:** naturale

**Aroma:** agliato

Sottovuoto

peso medio kg 2/3 sottovuoto

imballo cartone kg 10 (3 pezzi)







# le mortadelle

La mortadella, i cui natali risalgono all'antichità, è un prodotto da sempre apprezzato per il suo aroma invitante, il suo sapore intenso e una trama pastosa che si scioglie nel palato.

Dalla lavorazione di carni suine esclusivamente italiane, utilizzando il taglio della spalla, i triti di carne migliori e il grasso a cubetti ricavato dalla gola, nascono le mortadelle Pedrazzoli.

Grazie al ridotto contenuto di sodio, alla presenza di proteine e ferro, sono un prodotto ad alta digeribilità dalle elevate caratteristiche nutritive.

Inoltre tutte le nostre mortadelle sono prive di derivati del latte, di polifosfati aggiunti e senza glutine.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE  
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI  
SENZA GLUTINE

**cod. 10674 senza pistacchi - vescica intera sottovuoto**  
da kg 14 - ø 21/22 cm - imballo (1 pezzo)

**cod. 10678 con pistacchi - vescica intera sottovuoto**  
da kg 14 - ø 21/22 cm - imballo (1 pezzo)

Mortadella Bologna I.G.P.



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE  
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI  
SENZA GLUTINE

**cod. 10671 senza pistacchi - metà sottovuoto**  
da kg 15/16 - ø 23 cm - imballo (1 pezzo)

**cod. 10673 con pistacchi - metà sottovuoto**  
da kg 15/16 - ø 23 cm - imballo (1 pezzo)

Mortadella Bologna I.G.P.



cod. 10677



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE  
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI  
SENZA GLUTINE

**con pistacchi - metà sottovuoto**  
da kg 3 - ø 18 cm - imballo (6 pezzi)

Mortadella Bologna I.G.P.





cod. 10676



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

**metà sottovuoto**

da kg 5/6 - ø 17/23 cm - imballo (1 pezzo)

Mortadella Tartufella



cod. 10672



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

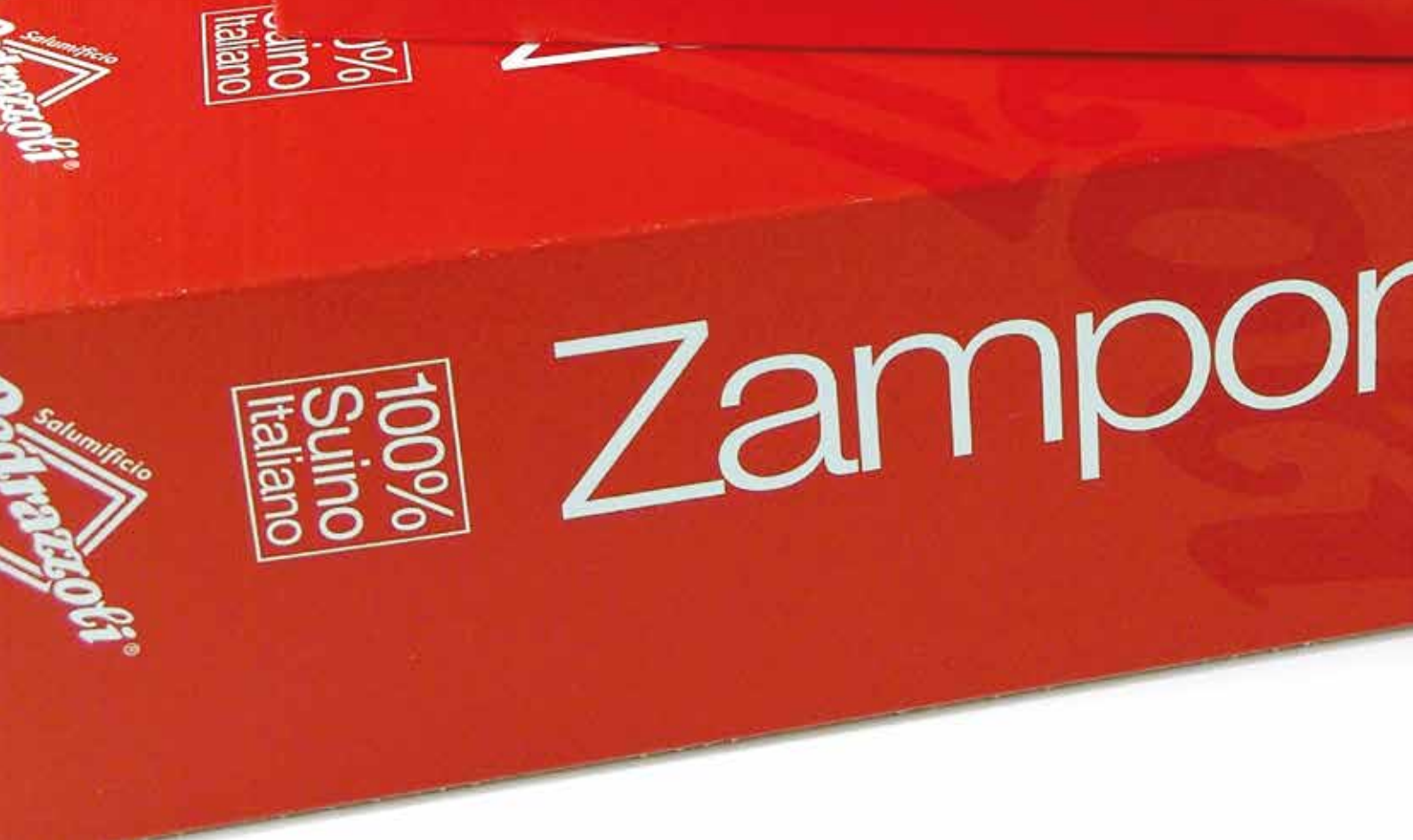
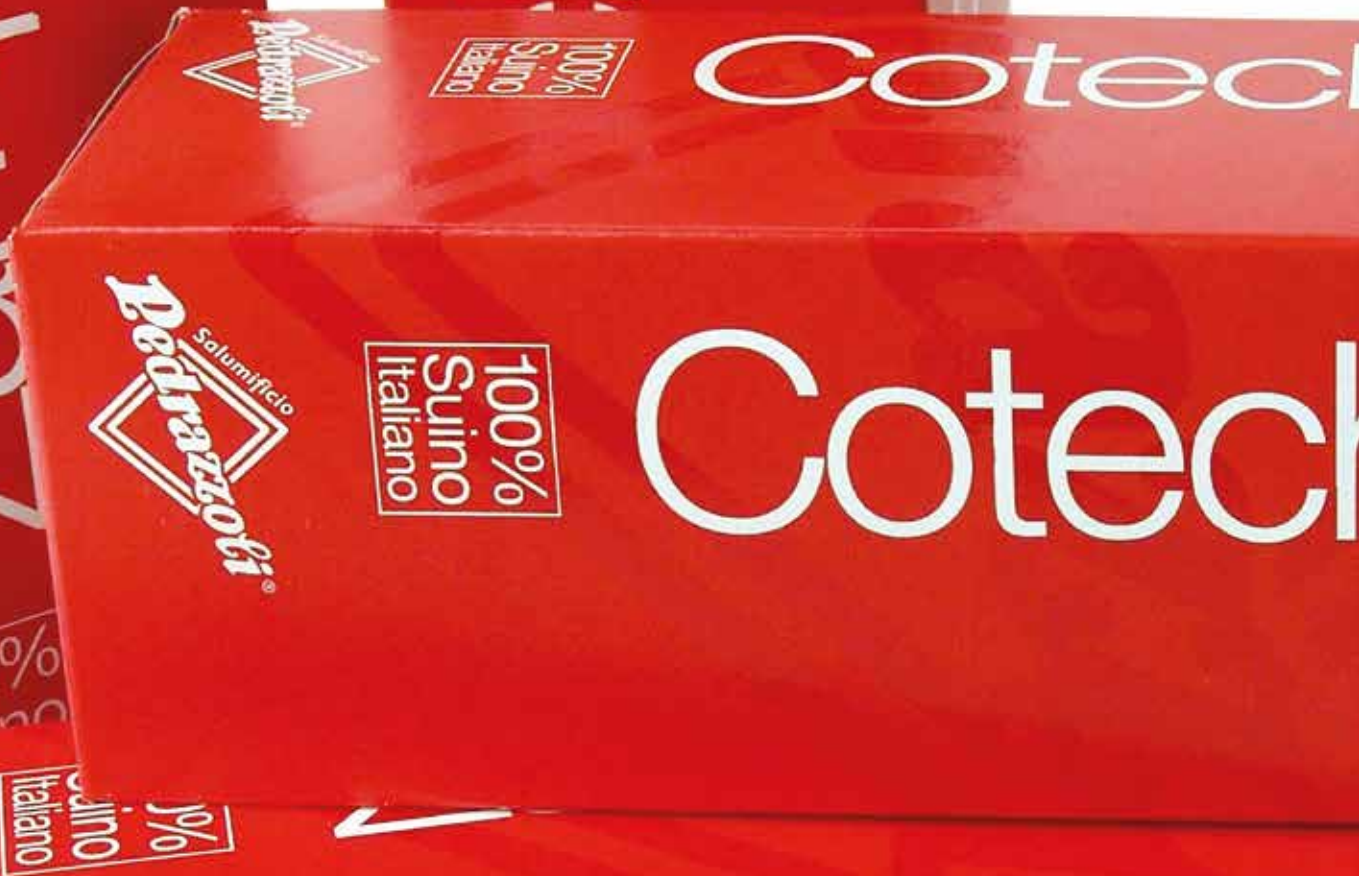
da kg 1 - imballo (10 pezzi)

Mortadella Bologna I.G.P.-Ovalina

Zamporone

hino

xino





# i ricorrenza

Nati dal desiderio di celebrare il gusto ed esibire nelle occasioni importanti tutto il sapore della tradizione mantovana, i Ricorrenza sono insaccati precotti, prelibati e facili a cucinare.



Salumificio  
**Pedrizzoli®**



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE GLUTAMMATO

NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI

A caratteristica forma di piede suino è ottenuto con miscela di carni suine unite alle cotenna, taglio di grana uniforme, colore roseo / rosso. Si consuma caldo.

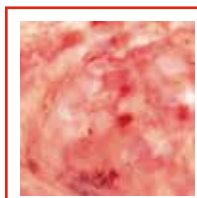
**Gusto tipico****cod. 10625 senza scatola**

da kg 1 - imballo cartone da kg 10 (10 pezzi)

**cod. 10626 in scatola**

da kg 1 - imballo cartone da kg 10 (12 pezzi)

Zampone Precotto



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE GLUTAMMATO

NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI

Di classica forma cilindrica o leggermente increspata è insaccato in budello artificiale. È composto da carni di suino magre macinate con cotenna, di sapore sapido con retrogusto tendente al dolce e allo speziato.

**Gusto tipico****cod. 10622 senza scatola**

da kg 0,5 - imballo cartone (20 pezzi)

**cod. 10623 in scatola**

da kg 0,5 - imballo (16 pezzi)

Cotechino Precotto



cod. 10814



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE GLUTAMMATO

SENZA CONSERVANTI

SENZA GLUTINE

Esternamente adorno di aromi.

**Aroma:** dolciastro con retrogusto speziato

da kg 0,5/0,7 - imballo cartone kg 10 (12 pezzi)

Stinco Precotto





PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE  
NON CONTIENE GLUTAMMATO  
NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI  
SENZA GLUTINE

**zampone precotto**  
**cod. 10634 in carta gialla**

da kg 1 - imballo cartone kg 10 (10 pezzi)

**cotechino precotto**  
**cod. 10632 in carta gialla**

da kg 0,5 - imballo cartone kg 10 (20 pezzi)

**stincotto precotto**  
**cod. 10822 in carta gialla**

da kg 0,5/0,7 - imballo cartone kg 10 (20 pezzi)

Confezione in carta gialla



cod. 10633



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE  
NON CONTIENE GLUTAMMATO  
NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI  
SENZA GLUTINE  
INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI

Di classica forma cilindrica o leggermente increspata è insaccato in budello artificiale. È composto da carni di suino magre macinate con cotenna, di sapore sapido con retrogusto tendente al dolce e allo speziato. Ideale per la ristorazione.

senza scatola sottovuoto  
peso medio kg 3  
imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

Cotechino delle Grazie







# i freschissimi

Insaccati freschi di carne di prima qualità-  
proveniente da suini di macellazione propria-  
prodotti con triti scelti di prosciutto e  
pancetta, aromatizzati con spezie e ingredienti  
naturali, "i Freschissimi" recuperano la genuinità  
della cucina mantovana.

Tra "i freschissimi" si ricordano il cotechino  
mantovano, prodotto ancora secondo antiche  
ricette, la salsiccia o la salamella e il pesto di  
carne: vere e proprie eccellenze che propongono,  
in chiave moderna, tutto il gusto della tradizione.



Salumificio  
**Pedrazzoli**<sup>®</sup>



NON CONTIENE COLORANTI

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Aroma:** caratteristico agliato

**cod. 10701 sfusa**

**cod. 10702 in sacchetto sottovuoto**

imballo cartone da kg 10 (4 pezzi da kg 2,5 ca.)



NON CONTIENE COLORANTI

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Aroma:** caratteristico agliato

**cod. 10705 sfusa**

**cod. 10706 in sacchetto sottovuoto**

imballo 4 pezzi da kg 2,5 ca.



NON CONTIENE COLORANTI

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Aroma:** caratteristico agliato

**cod. 10703**

da kg 1,5 con aglio

imballo cartone kg 5 (3 pezzi sottovuoto o in sacchetto)

**cod. 10704**

da kg 0,5 circa - o su specifiche - 10 pezzi



**cod. 10709 Bollobianco**

da kg 1,5 imballo cartone kg 5

(3 pezzi sottovuoto o in sacchetto)



**cod. 10715 Bollobianco**

da kg 0,5 circa - o su specifiche - 10 pezzi





NON CONTIENE COLORANTI

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

**Aroma:** dolce

**cod. 10710 sfusa**

**cod. 10718 in sacchetto sottovuoto**

imballo cartone da kg 10 (4 pezzi da kg 2,5 ca.)

Salsiccia Bollo Bianco



NON CONTIENE COLORANTI

PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

SENZA GLUTINE

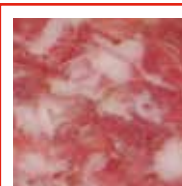
**Aroma:** dolce

**cod. 10711 sfusa**

**cod. 10728 in sacchetto sottovuoto**

imballo cartone da kg 10 (4 pezzi da kg 2,5 ca.)

Luganega Bollo Bianco



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE COLORANTI

SENZA GLUTINE

**cod. 10733 Salsiccia asciugata al finocchio**

**Aroma:** al finocchio

imballo 4 pezzi per sacchetto sottovuoto da kg 0,3 ca.

imballo cartone da kg 5 (16 sacchetti)

Salsiccia asciugata

cod. 10621



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE

NON CONTIENE COLORANTI

NON CONTIENE ZUCCHERI AGGIUNTI

SENZA ESALTATORI DI SAPIDITÀ

SENZA GLUTINE

INSERITO NEL PRONTUARIO  
DEI CELIACI

**budello:** suino e bovino

**Aroma:** tipico

peso medio kg 0,6 / 0,8 / 1,0

imballo cartoni da kg 10 (15 pezzi)





Solomonoff  
**Pedrazzi**





# i crudi

Stagionatura minima garantita e assortimento esclusivamente italiano costituiscono i cardini del nostro ventaglio di crudi stagionati: dedicati al sapore della più alta norcineria italiana, i prosciutti Parma, San Daniele e Nazionale sono prodotti derivati da carne italiane di prima scelta, lavorate con cura. Salate o stagionate per mesi a Parma o a San Daniele.

Basso contenuto di colesterolo, alto contenuto di minerali e digeribilità facilitata sono le caratteristiche principali di questi crudi. Realizzati in perfetta sintonia con la filosofia produttiva Pedrazzoli garantisce sempre la completa rintracciabilità della filiera, dagli allevamenti alla macellazione, dalla produzione alla stagionatura.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**





**cod. 10571**

peso medio kg 8,5/10 - imballo cartone kg 10 (1 pezzo)

**cod. 10579**

peso medio kg +10 - imballo cartone kg 10 (1 pezzo)

**Minimo di stagionatura:  
16/18 mesi**

Prosciutto di Parma con osso



**A: Prosciutto pressato  
B: Prosciutto addobbo**

**cod. 10581 (A/B)**

peso medio kg 7/8 - imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

**cod. 10580 (A/B)**

peso medio kg +8 - imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

**Minimo di stagionatura:  
16/18 mesi**

Prosciutto di Parma senza osso



**cod. 10573**



peso medio kg 9/10,5  
imballo 1 pezzo

**Minimo di stagionatura:  
14/16 mesi**

Prosciutto San Daniele con osso



cod. 10583



A: Prosciutto pressato  
B: Prosciutto addobbo

(A/B)

peso medio kg 7/8  
imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

**Minimo di stagionatura:**  
**14/16 mesi**

Prosciutto San Daniele senza osso



cod. 10572

peso medio kg 8,5/10 - imballo cartone kg 10 (1 pezzo)

cod. 10578 - Prosciutto Italo

peso medio kg +10 - imballo cartone kg 10 (1 pezzo)

**Minimo di stagionatura:**  
**14/16 mesi**

Prosciutto Nazionale con osso



A: Prosciutto pressato  
B: Prosciutto addobbo

cod. 10582 (A/B)

peso medio kg 7/8 - imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

cod. 10590 - Prosciutto Italo (A)

peso medio kg +8 - imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

**Minimo di stagionatura:**  
**14/16 mesi**

Prosciutto Nazionale senza osso







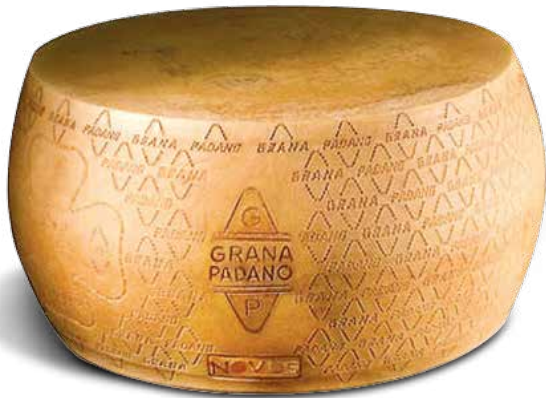
## *i Gourmet*

Nati nell'intento di proporre alcune tipicità mantovane, "i Gourmet" racchiudono una selezione di prodotti speciali da noi raccomandati.

Se poi volete fare un'esperienza entusiasmante "Ristosalumeria" di Pedrazzoli propone i salumi aziendali in fantastici abbinamenti da noi suggeriti.

Salumificio  
**Pedrazzoli®**





**cod. 80028 forma intera**

peso medio kg 35/40  
imballo cartone (1 pezzo)

**cod. 80029 1/36 di forma**

peso medio kg 1  
imballo cartone (10 pezzi)

**Minimo di stagionatura:  
18 mesi**

**Grana Padano**



**cod. 80022 forma intera**

peso medio kg 35/40  
imballo in sacco di iuta (1 pezzo)

**cod. 80023 mezza forma**

peso medio kg 17/30  
imballo cartone (1 pezzo)

**cod. 80024 1/4 di forma**

peso medio kg 8/10  
imballo cartone (2 pezzi)

**Minimo di stagionatura:  
24 mesi**

**Il Parmigiano Reggiano**



**cod. 80003**



**1/36 di forma intera** peso medio kg 1  
imballo cartone (10 pezzi)

**Minimo di stagionatura:  
24 mesi**

**Il Parmigiano Reggiano**



cod. 80001



**Lambrusco Mantovano**

L 0,75

imballo cartone (6 pezzi)

**Il Lambrusco Mantovano**



cod. 80004



**Torta Mantovana "La Sbrisolona"**

peso medio kg 0,3/0,35

imballo cartone (6 pezzi)

**La Sbrisolona**



cod. 80002



**Mostarda di frutta**

Peso medio gr. 120

imballo cartone da 6 pezzi assortiti

**GUSTI**

mostarda di mele a spicchi (2 pezzi)

mostarda di fragoline (2 pezzi)

mostarda di clementine (1 pezzo)

mostarda di fichi (1 pezzo)

**La Mostarda**



**PRESIDENTE**

mauro@salumificiopedrazzoli.it

**VICE - PRESIDENTE**

stefano@salumificiopedrazzoli.it

**DIREZIONE AMMINISTRATIVA**

laura@salumificiopedrazzoli.it

**DIREZIONE COMMERCIALE ESTERO**

elisa@salumificiopedrazzoli.it

**DIREZIONE COMMERCIALE ITALIA**

emanuele@salumificiopedrazzoli.it

**AREA MANAGER NORD ITALIA**

corradobellini64@gmail.com

**AREA MANAGER CENTRO-SUD ITALIA**

decandiarappresentanze@gmail.com

# contatti

EDIZIONE 2021

UFFICIO MARKETING SALUMIFICIO PEDRAZZOLI

**DIREZIONE COMMERCIALE NORMAL TRADE**

mauro.possanza@salumificiopedrazzoli.it

**DIRETTORE DI STABILIMENTO E RICERCA E SVILUPPO**

valerio@salumificiopedrazzoli.it

**DIREZIONE INFORMATICA E LOGISTICA**

katia@salumificiopedrazzoli.it

**RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ**

katia@salumificiopedrazzoli.it

**RESPONSABILE UFFICIO SPEDIZIONI ITALIA**

giada.notaro@salumificiopedrazzoli.it

**RESPONSABILE UFFICIO ORDINI ITALIA**

tazio@salumificiopedrazzoli.it

**UFFICIO ESTERO / BIOLOGICO**

estero@salumificiopedrazzoli.it

sara@salumificiopedrazzoli.it



[salumificiopedrazzoli.it](http://salumificiopedrazzoli.it)