

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.

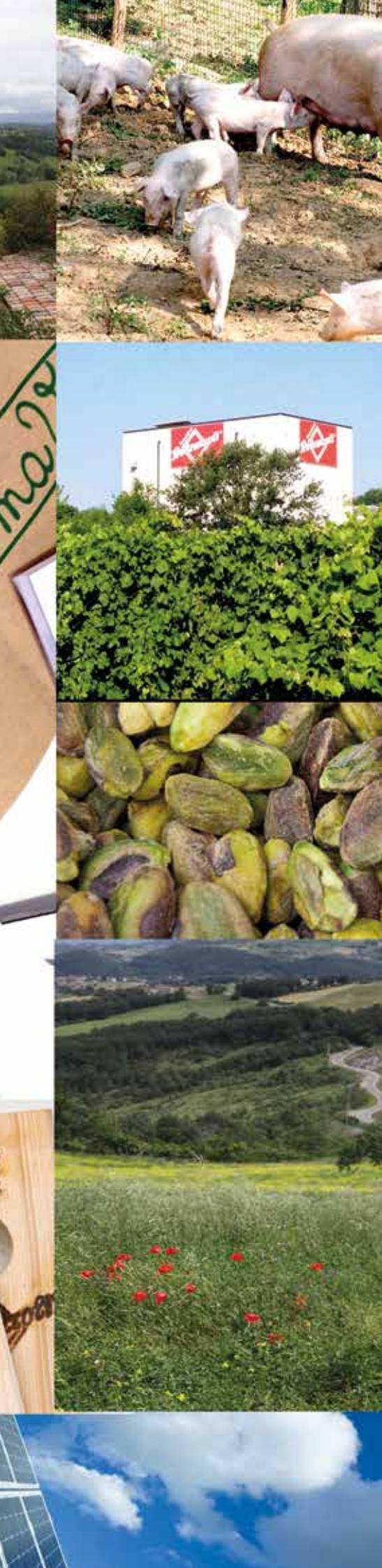
Da sempre siamo tra i pochi in Italia ad essere Produttori e Allevatori assieme, per questo siamo una struttura unica nel suo genere. Ciò che innanzitutto ci contraddistingue è una filiera integrata e a ciclo chiuso costituita da società agricole tutte di proprietà della famiglia Pedrazzoli. Questo ci 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.



100%
Suino
Italiano

Pietro



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.







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.

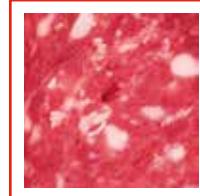
Una collezione di gusti e saperi appartenenti a un territorio, custoditi attraverso il sapore.

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®

Salame Mantovano



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE
INSERITO NEL PRONTUARIO
DEI CELIACI

Grana: media
Budello: naturale
Aroma: leggero aglio

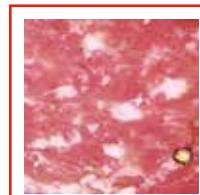
Cod. 10502
da kg 0,7/0,9 - imballo cartone kg 10 (14 pezzi)

Cod. 10506 metà sottovuoto
da kg 0,4 circa - imballo cartone kg 10 (28 pezzi)

Salame Zia Maxi



cod. 10525

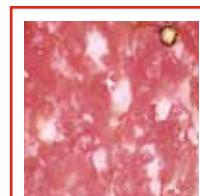


PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE
INSERITO NEL PRONTUARIO
DEI CELIACI

Grana: media
Budello: naturale cucito a mano
Aroma: intenso aglio

peso medio kg 13/18
imballo cartone kg 20 (1 pezzo)

Salame Zia



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE
INSERITO NEL PRONTUARIO
DEI CELIACI

Grana: media
Budello: naturale
Aroma: intenso aglio

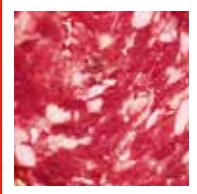
Cod. 10523
da kg 3/5 - imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

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

Salame Campagnolo



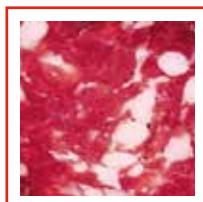
cod. 10521



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)



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE

Grana: media
Budello: naturale
Aroma: dolce

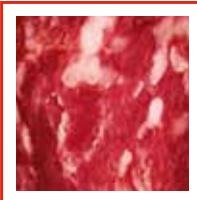
Cod. 10551
da kg 1/1,2 - imballo cartone kg 10 (10 pezzi)

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

**★ DISPONIBILE SOLO
NEL PERIODO INVERNALE**



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

DOOS
PAPUA
INDONESIA

DOOS
PAPUA
INDONESIA



i classici

Creati secondo le ricette dell'antica tradizione italiana, i classici deliziano i palati con un sapore intenso che fiorisce in bocca e allietà 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.

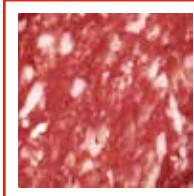
La qualità al servizio della bontà e del consumatore a cui Pedrazzoli dedica una produzione speciale, dove la scelta e la lavorazione delle materie prime danno vita ai prodotti unici, in grado di sorprendere e regalando il gusto di emozioni indimenticabili.

Salumificio
Pedrazzoli®

Salame Milano



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 Napoli



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)

Salsiccia Piccante a "U"



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 dritta



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)

Salame Ventricina



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)

Schiacciata Piccante



cod. 10559

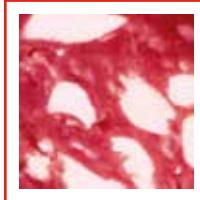


PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE

Spianata Romana



cod. 10566



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE

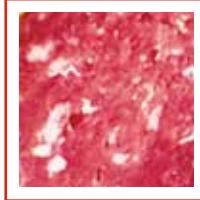
grana: fine con lardelli**budello:** sintetico**Aroma:** dolce

confezione sottovuoto
peso medio kg 2
imballo cartone kg 10 (6 pezzi)

Salametto Abruzzese



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)

La Volterrana - salame al finocchio



cod. 10537



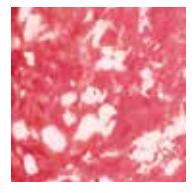
PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE

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

peso medio kg 2/2,5
imballo cartone kg 10 (3 pezzi)



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, cosparsa di spezie intere.

Aroma: dolce con intenso aroma di piante aromatiche

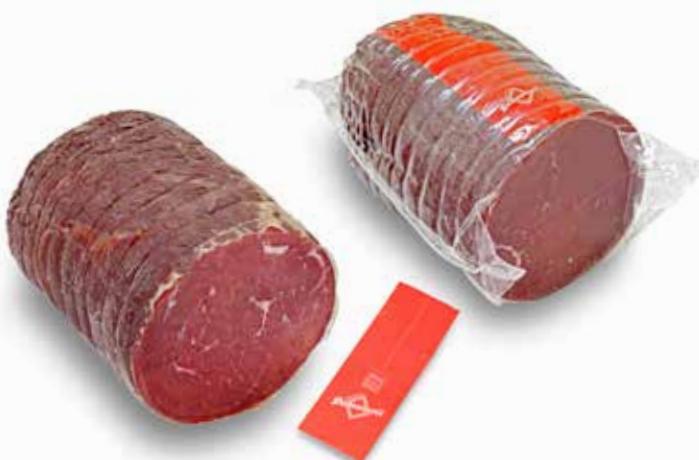
Cod. 10648 sottovuoto

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)

Cicciola Montanare

Cicciole Frolle



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)



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)



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

Culatello



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

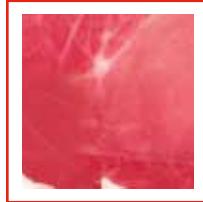
Aroma: dolcissimo con delicati retrogusti di cantina

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

Minimo di stagionatura:
10/11 mesi



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

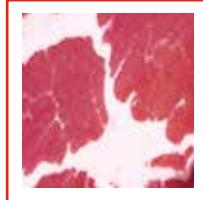
Peso medio kg 4/4,5
imballo cartone kg 10 (2 pezzi)

Minimo di stagionatura:
12 mesi

Culatta

Coppa Stagionata del Ducato

Arista Stagionata



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



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



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®

Pancetta Casereccia nera



cod. 10646



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE

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

Budello: naturale

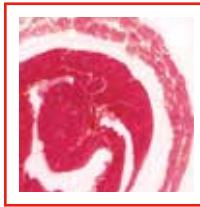
Aroma: agliato e pepato

peso medio kg 3
imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

Pancetta Casereccia bianca



cod. 10644



PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
SENZA GLUTINE

Senza cotenna - senza aglio

Budello: naturale

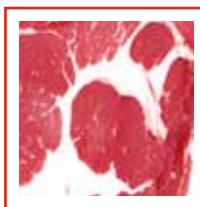
Aroma: dolce

peso medio kg 3
imballo cartone kg 10 (3 pezzi)

Pancetta Supercoppata



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 affumicata Bacon



cod. 10820



SENZA GLUTINE

Aroma: affumicato

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



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 is
a product
of Italy

la Marzella
Nazione
Cotto
Prosciutto

100%
Suino
Italiano

Salumificio
Dedrazzoli®



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)



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)



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 Il Mantegna

Il Mantegna con tartufo

Prosciutto Cotto Pico della Mirandola

Prosciutto Cotto Il Granducato



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)



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 coterina esterna che ne preserva la qualità.

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



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

Arrosto al Lauro

Porchetta al forno intera



- 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 AGGIUNTIVI
- 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)

Coppa di Testa Ferrara





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.



Mortadella Bolognese I.G.P.



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 Bolognese 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 Bolognese 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)



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

euodue

Salumificio
Pedrazzoli

Salumificio
Pedrazzoli

oujui

Cotech

Cotech

Zampon

100%
Suino
Italiano

100%
Suino
Italiano

100%
Suino
Italiano

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.





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

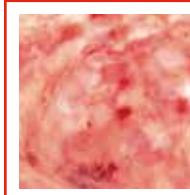
cod. 10625 senza scatola

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
 (INSESTITO 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



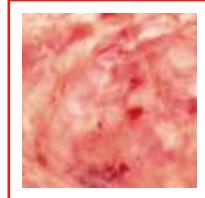
PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE
 NON CONTIENE GLUTAMMATO
 SENZA CONSERVANTI
 SENZA GLUTINE

Esternamente adorno di aromi.

Aroma: dolciastro con retrogusto speziato

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

Stincotto 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)

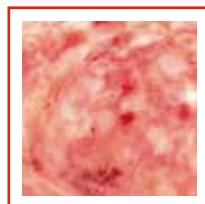
stincotto precotto

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 pro- pria- prodotti con triti scelti di prosciutto e pancetta, aromatizzati con spezie e ingre- dienti 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®

Salamella Mantovana



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.)

Luganega Mantovana



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.

Pisto Mantovano



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

Salsiccia Bollo Bianco



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.)



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

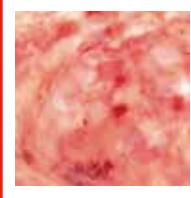
imballo 4 pezzi per sacchetto sottovuoto da kg 0,3 ca.

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

INSEPRITO 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)

Cotechino Crudo

Salvifici
Pedrazzoli



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.



Pedrazzoli[®]
Salumificio

Prosciutto di Parma con osso

**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****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****cod. 10573**peso medio kg 9/10,5
imballo 1 pezzo**Minimo di stagionatura:
14/16 mesi**

Prosciutto San Daniele con osso

Prosciutto San Daniele senza 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



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



بلا بل



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®

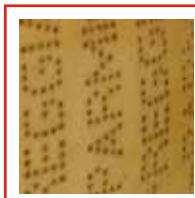


cod. 80028 forma intera
peso medio kg 35/40
imballo cartone (1 pezzo)

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

II Parmigiano Reggiano



cod. 80003



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

Minimo di stagionatura:
24 mesi

II 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

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

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



salumificiopedrazzoli.it