# Excellente Qualité
# Plaisirs Gourmands

ALTA SALUMERIA - ALTISSIMI PIACERI

**BEDOGNI EGIDIO**

Dal 1956

LANGHIRANO - PARMA - ITALY

*Les Jambons Crus de Parme et les Spécialités de la Grande Charcuterie & Gastronomia Italiana*

1° Classificato

du TOP 10 du meilleur Jambon de Parme
AOP Gambero Rosso 2012

# Nous sommes à Langhirano.

À côté de nous coule le rivière Parma.
Un peu plus loin s'élève l'Apennin Tosco-Emiliano,
dont les sommets sont traversés
par le vent qui souffle de la Méditerranée.
Depuis 1956 nous produisons des jambons,
exactement de la même façon,
avec la même passion, les mêmes gestes,
selon la grande tradition de la région de Parme,
et nous sommes fiers d'être
l'un des noms les plus appreciés par les connaisseurs
C'est parce que nous y mettons notre passion
et notre engagement afin de garantir
la saveur et la sécurité alimentaire de tous,
comme témoigné également par les certifications.

ISO 14001:2004
EMAS
INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)
OHSAS 18001-07
UNI EN ISO 22000:05
UNI EN ISO 22005:08
BRC Food

# Les bonnes choses de Parme

Nous sommes dans le territoire le plus riche en saveurs d'Italie: Langhirano, près de Parme, dans l'Émilie, le cœur des meilleures saveurs italiennes. Le nom de Langhirano est un culte pour les passionnés du goût en général et du jambon en particulier.
Seulement ici la combinaison entre l'air, le climat et l'humidité qui forme le microclimat de cette vallée du torrent Parma, crée les conditions uniques pour l'affinage du Jambon de Parme et des grandes charcuteries de la tradition régionale.

Château de Torrechiara
Langhirano (Pr).

Trattoria typique de la région de Parme

Parme est une Ville Créative Unesco pour la Gastronomie. Ici l'on respire la culture du goût dans toutes ses formes. L'Émilie est une terre aux grandes saveurs: Jambon de Parme, Culatello, Salami, Parmigiano Reggiano et Lambrusco, sont appréciés des gourmets du monde entier.

Le Dôme de Parme

À Parme, on rencontre l'art dans toutes ses formes, du roman à l'art nouveau. Une ville qui dans son histoire a conquis des estimateurs du goût et de la beauté venant du monde entier, de Napoléon à Stendhal, grâce aux œuvres crées par la Duchesse de Parme Marie Louise, qui au début du XIX ème siècle lui donna l'envergure d'une grande capitale européenne.

La Reggia di Maria Luigia
a Colorno.

La coupole du Dôme de Parme
de Corrège

C'est près d'ici, à Busseto, que naquit Giuseppe Verdi, le plus grand compositeur italien d'opéra. Des signes d'un amour pour les passions de la vie qui est typique de ces terres.

Giuseppe Verdi

# Les bonnes choses de l'Italie.

Nous avons sélectionné les grands classiques de la charcuterie italienne.
Un tour virtuel de l'Italie du goût, avec les spécialités régionales les plus typiques, rares et savoureuses.
Des saveurs à découvrir ou redécouvrir, sélectionnées par les véritables connaisseurs des charcuteries.
Pour vous donner l'opportunité de proposer à vos clients des spécialités diversifiées, qui se distinguent des propositions commerciales communes et qui feront apprécier votre magasin tel un véritable écrin de trésors du goût.

BEDOGNI EGIDIO 1916

# Le Jambon de Parme Bedogni

Alta Salumeria

BEDOGNI EGIDIO 1996

Altissimi Piaceri

Faits à la main
à Langhirano

# Le Jambon de Parme Bedogni

Alta Salumeria — Altissimi Piaceri

## Jambon Cru de Parme "Gran Riserva"

Il naît ici, à Langhirano, où le microclimat et une tradition séculaire créent les conditions uniques pour la production et l'affinage du Jambon de Parme.
Un chef-d'œuvre de parfum et de saveur.

Excellent seul ou avec des écailles de Parmigiano Reggiano. Intéressant le mariage avec une bonne mozzarella de buffonne.
À déguster également avec des fruits, spécialement le traditionnel melon ou les figues.

Disponible en 4 différents formats : Le classique
Jambon entier avec os

Jambon désossé sous vide format poire ou "paré" ù ficelé à la main

Jambon désossé pressé sous vide

Demi Jambon Sous Vide

Conserver à une température max. de 10°C.

Après ouverture, conserver entre 2°C et 6°C.

Spécialité typique de Parme (Émilie Romagne)

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Le Jambon de Parme Bedogni

Alta Salumeria — Altissimi Piaceri

## Jambon Cru de Parme "Riserva Rara"

Le temps, lorsqu'il travaille en association avec le savoir-faire de l'homme et la nature spéciale de certains lieux, est capable de créer des merveilles. Il faut plus de 30 mois et une infinité de gestes des maîtres charcutiers pour transformer les meilleures cuisses des porcs du pays dans le Jambon de Parme Riserva Rara.
30 mois passés dans nos caves d'affinage pour créer des instants uniques de délices gastronomique.
Cela vaut la peine d'attendre. 30 mois et plus!

Spécialité typique
de Parme
Émilie Romagne

30 MESI ...e oltre!

Le goût
des Choses Précieuses

Avec os enfier kg. 9/10,5
Désossé ou coupé
en moitié nettoyé
et prêt à la coupe
sous vide

1° Classificato

Nella Top Ten Crudo di Parma DOP del Gambero Rosso 2012

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Alta Salumeria Altissimi Piaceri

*Nous allons vous accompagner dans un voyage exquis à travers les grandes saveurs de la plus haute charcuterie italienne et de ses spécialités liées au terroir.*

*Toutes les charcuteries produites et sélectionnées par Bedogni sont sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.*

# Le Culatello di Zibello A.O.P

Seulement des cuisses de porcs lourds provenant d'élevages de l'Émilie Romagne et de la proche Lombardie.
Toute la transformation est manuelle, selon des méthodes qui remontent à la tradition ancienne de la charcuterie de la région de Parme.
Les cuisses sont privées de couenne, dégraissées, désossées et parées à la main, jusqu'à obtenir la caractéristique forme en poire.
Il est produit exclusivement entre octobre et février, dans 8 villages situés le long du Pô dans la région dite Bassa Parmense, pendant la saison où la zone définie par le cahier des charges est enveloppée par le brouillard, un facteur fondamental pour l'affinage en cave de cette charcuterie.

Le Roi des Charcuteries exige d'être dégusté seul, dans la splendeur de sa pureté, afin d'apprécier au mieux l'infinité de ses nuances de parfum et de saveur.
Pour le vin, nous conseillons un rouge de corps moyen ou, encore mieux, les bulles d'un spumante (v.m.q.p.r.d.) méthode traditionnelle, qui se marient bien avec l'excellence du Culatello.

Affinage minimum 18 mois 3,5/5 kg, vendu entier ou coupé en moitié sous vide nettoyé et prêt à couper

Conservation: Entier, en lieu frais. Coupé et sous vide entre 0°C et 4°C

**Spécialité typique de Zibello Émilie Romagne**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

Affinage
11 mois minimum
5/5,5 kg.
Vendue entière
ou coupée en
moitié sous vide
Parée, nettoyée,
prête à couper



Conservation:
Entière,
en lieu frais.
Coupée et
sous vide
entre 2°C et4°C

## Culatta avec Couenne

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Nous choisissons la meilleure partie
de notre jambon,
la transformons de façon artisanale
en lui laissant sa couenne originale
comme protection.
Ensuite, nous l'affinons pendant
au moins 11 mois, afin
qu'elle atteigne son équilibre
aromatique et gustatif.

COMMENT LA DEGUSTER

Sa saveur s'apprécie au naturel,
dans des tranches
à la consistance tendre.
L'accompagnement idéal
est formé d'un Prosecco
de qualité et des écailles
de Parmigiano Reggiano.

Différemment
du Culatello,
la Culatta
n'est pas embossée
dans un boyau mais
est laissée
dans sa couenne
naturelle qui permet
de maintenir
la viande plus
humide et tendre.
À la fin de l'affinage,
la partie maigre
de la cuisse
est recouverte
de saindoux,
obtenu de la graisse
du porc.
De cette façon,
l'exquise tendreté
de la Culatta est
préservée
plus longtemps.

**Spécialité
Émilie Romagne**

Affinage
11 mois minimum
3,5/5 kg.
Vendu entier
ou coupé en moitié
sous vide
Paré, nettoyé,
prêt à couper

Conservation:
Entier,
en lieu frais.
Coupé et sous vide
entre 0°C et4°C




## Culatello

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Notre Culatello est obtenu de la cuisse postérieure
de porcs du pays, désossée et privée
manuellement de la couenne,
embossée et affinée.
Sa forme typique en goutte, la couleur rouge
rubis classique, la tendreté de la viande et le goût
unique font de lui le plus noble représentant
de la grande tradition charcutière
de la région de Parme.

COMMENT LE DEGUSTER

À déguster coupé en fines tranches
et accompagné de coquillages de beurre.
Parfait avec du Parmigiano Reggiano ou des figues,
accompagné d'un Lambrusco ou
d'un vin blanc vif.

L'affinage en cave
accompagne
le Culatello
du brouillard
hivernal
à la chaleur
étouffante d'été,
afin
que l'hiver
successif
il soit prêt pour
la dégustation.

**Spécialité typique
de Parme
Émilie Romagne**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Les Charcuteries Typiques et Traditionnelles

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

## Coppa Tradizionale

Affinage minimum 90 jours 1,8/2,3 kg vendue entière ou coupée en moitié sous vide

Conservation: Entière, en lieu frais. Coupée et sous vide entre 0°C et 4°C

### INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Une charcuterie exquise, typique de la région émilienne et de son terroir. Sa douceur unique vient de la préparation particulière de la viande de porc issue des mêmes terres que celles destinées au Jambon de Parme AOP. Une fois l'excès de graisse éliminé, la viande est massée puis elle passe au saloir pendant une dizaine de jours avant d'être affinée 90 jours au minimum.

### DÉGUSTATION

Pour sublimer l'intensité de son odeur et de sa saveur, on l'accompagnera de fromages affinés, d'une jardinière de légumes, d'une salade de roquette ou encore d'épinards. Son extraordinaire tendreté la destine naturellement à réaliser de délicieux sandwichs avec un bon pain de campagne. À déguster avec un vin blanc aromatique ou un rouge légèrement pétillant.

La production de coppa est attestée depuis l'an 1680. Issue de la tradition d'Emilie Romagne, elle est fabriquée à partir d'animaux sélectionnés sur le même terroir que celui imposé par le très sévère cahier des charges du Jambon de Parme AOP.

**Spécialité Émilienne**

Affinage minimum 90 jours 4/4,5 kg vendue entière ou coupée en moitié sous vide

Conservation: Entière, en lieu frais. Coupée et sous vide entre 2°C4°C

## La Pancetta Supercoppata

### INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Pancetta et coppa se serrent pour donner la vie à un double délice qui naît du mariage entre deux grandes spécialités de la tradition régionale de Parme. La pancetta est d'abord privée de la couenne et salée, ensuite enroulée et ficelée au tour de la coppa avec laquelle elle va former un ensemble unique très savoureux.

### COMMENT LA DEGUSTER

Excellente sur une tranche de pain croustillant. Parfaite pour être utilisée comme ingrédient de recettes appétissantes, notamment pour envelopper des légumes, des viandes et des fromages allant au four: de cette façon, la partie externe de la pancetta prendra une consistance tendre et crémeuse, tandis que la partie interne de la coppa, par contraste, résultera agréablement croustillante. Excellente dégustée avec un vin rouge jeune et vif.

L'union harmonieuse de deux grandes spécialités de la charcuterie lombarde: la pancetta et la coppa, toutes les deux de pur porc italien. Pour créer cette pancetta supercoppata, sont employées seulement des viandes de pur porc rigoureusement sélectionnées dans les élevages italiens. L'affinage lent et patient dure au moins 3 mois.

**Spécialité de la Lombardie**

Sans : allergènes, OGM, conservateurs, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Pancetta au poivre noir

## INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Cette pancetta est préparée de façon artisanale, exclusivement avec des viandes de porcs italiens.
D'abord elle est privée de la couenne, ensuite dégraissée et salée manuellement avec le procédé dit "au sel blanc" et pour terminer, elle est laissée reposer quelques jours.
Badigeonnée d'un léger voile d'ail frais, enroulée et ficelée.
La touche finale: un saupoudrage généreux d'écorces de poivre noir, avant que la pancetta soit embossée dans le boyau naturel et laissée affiner pendant au moins 2 mois.

## COMMENT LA DEGUSTER

Cette pancetta doit être dégustée nature sur une tranche de pain rustique, si possible chaud : de cette façon la graisse externe s'attendrit jusqu'à fondre, en faisant de ce croûton un instant de pur délice gastronomique.
A déguster avec un vin rouge de corps moyen.

Affinage
2 mois minimum
2,5/3Kg,
vendue entière
ou coupée en moitié
sous vide

Conservation
Entière,
en lieu frais
Coupée
et sous vide
entre 2°C et4°C

**Spécialité typique de la Sila Calabre**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

Affinage
90 jours minimum
3,5/5 kg.
vendue entière
ou coupée
en moitié
sous vide.

Conservation:
Entière,
en lieu frais.
Coupée
et sous vide
entre 2°C et 4°C

## Pancetta Steccata

La Pancetta transformée et ficelée
à la main, selon l'ancienne tradition émilienne.
Elle est conservée dans sa couenne naturelle,
salée à la main
avec le procédé traditionnel dit "au sel blanc",
ensuite, après un premier
affinage elle est assaisonnée
avec des herbes aromatiques et des épices,
pour être finalement laissée affiner
pressée entre deux planches en bois
lui conférant la forme typique en carreau.

Idéale sur des croûtons de pain chauds
ou avec la polenta frite, accompagnée
d'un vin rouge jeune et vif,
par exemple du Lambrusco.
Excellent ingrédient pour
des premiers et deuxièmes plats.

La forme typique
en carreau
est le résultat
de l'affinage
qui a lieu
entre deux
planches en bois.
De cette façon,
la pancetta est
"pressée" retenant
à l'intérieur
les parfums
et les saveurs
du salage
et des herbes
aromatiques
avec lesquelles
elle est assaisonnée.

**Spécialité typique
de Parme
Émilie Romagne**

Affinage
6 mois minimum
4/5 kg.
vendu entier
ou coupé
en moitié
sous vide

Conservation:
entre 2°C et 4° C

## Speck Fumé
## au bois de hêtre

Son caractéristique parfum est dû à un affinage
délicat, lent et naturel au feu de bois de hêtre
pendant une période d'au moins 6 mois.
Pure origine Tyrolienne.

Éliminer la couenne seulement au moment
de couper pour garder
le plus longtemps possible
l'humidité naturelle du speck.
À déguster coupé à la main avec du raifort
et des cornichons sur une tranche
de pain rustique.
L'accompagnement idéal est avec
un vin blanc du Haut-Adige ou avec
une bière blonde.

Seulement dans
le Haut-Adige
les spéciales
conditions
climatiques
et la pureté
de l'air peuvent
donner la vie
au speck.
Les parfums
des forêts et
du bois aromatique
se retrouvent dans
ce speck fumé
au bois de hêtre.

**Spécialité typique
du Tyrol
Trentino Alto Adige**

Affinage
2 mois minimum
2,5/3,5 kg,
vendu entier
ou coupé
en moitié
sous vide

Conservation:
entre 0°C et 4° C

## Lard en vasque de Marbre

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Pour faire ce lard nous utilisons
la graisse prise dans le dos du porc.
En la gardant dans sa couenne, elle est salée
et enrichie d'herbes aromatiques
et d'épices et affinée pendant 2 mois
dans une vasque en marbre.
Le résultat est une spécialité au parfum intense,
à la saveur douce et délicate.

COMMENT LE DEGUSTER

Particulièrement savoureux tout simplement avec
du pain maison, appétissant sur des croûtons
de pain chaud, élégant dans le mariage
avec le miel ou les pruneaux secs,
imbattable en cuisine dans les recettes
créatives et gourmandes.
L'accompagnement idéal
est avec un vin rouge, possiblement vif.

Unique, car sa
consistance tendre
est une véritable
caresse pour
le palais.
Le mélange
de fines herbes
et d'épices
crée une harmonie
d'arômes
et de saveurs
qui fait de ce lard
un produit
parfait aussi
bien nature que
comme ingrédient
de plats surfins.

**Spécialité
des Alpes
Apuanes
Toscane**

Affinage
3 mois minimum
1,5/2,5 Kg, vendu
entier ou coupé
en moitié
sous vide

Conservation:
Entier,
en lieu frais.
Coupée et
sous vide
entre 2°C et 4°C

## Guanciale de Gorge

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Le guanciale est une pièce de viande obtenue
de la gorge du porc. Il est salé, assaisonné avec des herbes
aromatiques et des épices dans lesquelles il est laissé affiner
pendant environ 3 mois.
La charcuterie obtenue est caractérisée par une consistance
compacte qui en fait un produit idéal aussi bien nature
que comme ingrédient.

COMMENT LE DEGUSTER

Une véritable gourmandise à déguster crue,
finement coupée, excellente avec
de la polenta frite, focaccia chaude ou du pain
maison et comme ingrédient
de recettes savoureuses; il est parfait
pour les sauces de la cuisine méditerranéenne.

C'est l'ingrédient
par excellence
des deux plats
les plus typiques et
les plus appréciés
de la tradition
italienne:
l'amatriciana
et la carbonara.
À essayer
également
sur des croûtons
chauds avec
de la truffe ou avec
de la polenta frite.

**Spécialité
typique
de Parme
Émilie Romagne**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

Affinage
30 jours minimum
2,5/3,5 kg,
vendue entière ou
coupée en moitié
sous vide

Conservation:
entre 0°C et 4° C

# Bresaola de gite

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

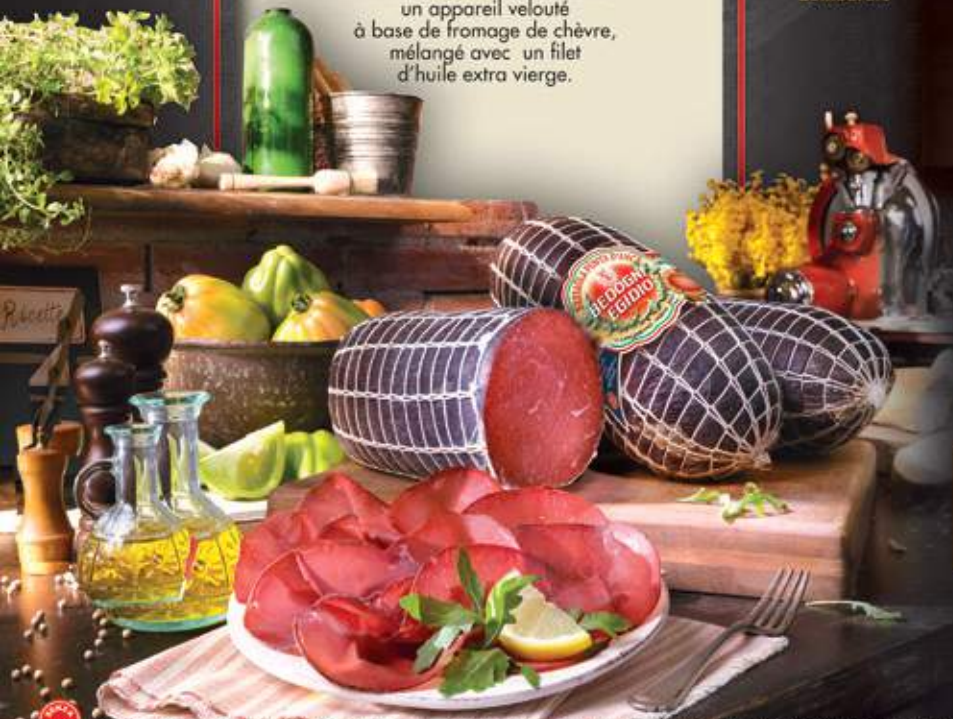
La bresaola est obtenue du muscle de la cuisse bovine, paré et salé, ensuite laissé sécher et affiner.

COMMENT LA DEGUSTER

Il suffit d'un filet d'huile extra vierge et d'écailles de Parmigiano pour obtenir un plat unique, très rapide à préparer, savoureux et nourrissant. Pour une préparation plus élaborée, il est possible de créer des rouleaux en enveloppant de bresaola un appareil velouté à base de fromage de chèvre, mélangé avec un filet d'huile extra vierge.

Avec moins de 3% de graisses et un apport énergétique et protéique élevé, la bresaola est la charcuterie préférée des sportifs et de ceux qui recherchent le bien-être.

**Specialité typique de la Valtellina Lombardie**



Produit frais
2,7/3,7 kg,
vendu entier ou
coupé en moitié
sous vide

Conservation:
entre 0°C et 4° C

# Carpaccio de Bresaola de Chianina

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

La Chianina est la race bovine qui a donné ses lettres de noblesse à la cuisine traditionnelle de la Toscane. Ce carpaccio est fait avec les parties du muscle paré, salé à la main et soumis à un séchage rapide afin de maintenir le plus longtemps possible l'extraordinaire tendreté de ses chairs.

COMMENT LE DEGUSTER

Avec des légumes grillés, des fromages moyennement affinés, ou tout simplement avec un filet d'huile extra vierge et deux feuilles de salade. Pour l'association avec les vins, nous pouvons miser sur le Chianti, toscan et vigoureux comme cette viande.

Pauvre en graisses mais riche en énergie et protéines, le carpaccio de chianina est une spécialité qui rassemble la saveur et la forme physique dans un met unique.

**Spécialité typique de la Maremma Toscane**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Bresaola Bontà Rara

## INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Une vraie rareté produite avec les viandes fraîches de nobles races bovines.
Affinée pendant 60 jours, elle dégage un parfum intense, une tendreté extraordinaire et une saveur qui la rend exquise déjà au naturel.

## COMMENT LA DEGUSTER

Sa saveur prononcée ne nécessite d'aucun accompagnement ni association gustative. Elle peut être dégustée tout simplement avec de la roquette, de l'huile extra vierge et des écailles de Parmigiano.

## RARETE'

Seulement 2% de graisses et un contenu élevé en protéines font de cette bresaola Bontà Rara une source d'énergie exquise.

Entière
kg. 5,5/ 7
Produit vendu entier
ou coupé en moitié sous vide

Conservation:
entre 0°C et 4° C

**Spécialité de la Valtellina Lombardie**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Une Mortadelle pour tous les goûts

**Au naturel**
La mortadella traditionnelle d'Émilie Romagne, incomparable.

Poids de 10 à 18 kg. environ
Conservation : entre 0°C et 5°C

**Aux pistaches**
Nul ne résiste à sa saveur!

Poids : 10 kg. environ
Conservation :
entre 0°C et 4°C

**À la truffe**
Une touche de saveur intense, pour les connaisseurs.

Poids : 10 à 18 kg.
Conservation :
entre 0°C et 5°C

Produit vendu entier ou coupé à moitié sous vide

Specialité
Émilie Romagne

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Saucisson Rose Cuit

Novità 2020

## FABRICATION

Fruit d'un processus entièrement artisanal, il est produit uniquement à partir de muscles de l'épaule et de bajoue de porc.
Sa cuisson est la même que celle de la mortadella.

## DÉGUSTATION

Sa saveur, aromatique et délicatement épicée, évoque celle du rôti traditionnel du dimanche.
L'idéal consiste à le couper en tranches moyennes, à déguster au naturel, en hors d'œuvre ou en plat principal. Dans ce cas, on le servira avec un accompagnement de légumes, en conserve à l'huile si possible.

## RARÉTÉ

Cette spécialité de Bologne a été récemment redécouverte pour le plus grand bonheur des amateurs de saveurs rares.

**Spécialité d'Émilie Romagne**

5/5,5 kg
Vendu entier ou coupé en deux sous vide

Conservation :
Entier, au frais.
Coupé et sous-vide de 0 à 4 °C

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate de sodium, protéines de soja, sulfites, citrates, dérivés du lait.

# Les Jambons Cuits

La bonne saveur du jambon cuit, la certitude de la qualité Bedogni. Seulement des jambons cuits de Haute Qualité cuits à la vapeur.
L'idéal pour être dégusté avec une focaccia et un vin blanc léger. Excellent ingrédient pour différentes recettes.

## Le Jambon cuit "Bedogni"

Du même type de cuisses utilisées pour le Jambon Cru de Bedogni.

Poids 8,5-9,5 kg.
Sans Lactose ni Protéines du Lait, sans Polyphosphates ajoutés, ne contient pas de sources de Gluten.

## Le Jambon cuit "Bauletto Nazionale"

Seulement avec des viandes fraîches italiennes, sélectionnées minutieusement.

Poids 9-10 kg.
Sans Lactose ni Protéines du Lait, sans Polyphosphates ajoutés, ne contient pas de sources de Gluten.

## Le Jambon cuit "Bauletto"

Produit avec de la viande fraîche sélectionnée des meilleurs élevages européens.

Poids 9,5-10 kg,
sous vide

Conservation entre 0 a 4° C

**Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.**

# Les Charcuteries Typiques et Traditionnelles

Alta Salumeria — BEDOGNI EGIDIO — Altissimi Piaceri

## Saucisse type Vienne
### Spécialité du Alto Adige

**INGREDIENTS ET TRANSFORMATION**

Nous nous sommes rendus dans les bois, sur les montagnes du Alto Adige, où la culture italienne du goût rencontre les saveurs prononcées de la tradition allemande et autrichienne. Nous avons choisi des saucisses de petite taille créées par des producteurs artisanaux qui, comme nous, aiment ce qui est fait avec goût et amour.

1 Wiener

Emballages de 220 g en cartons de 12 pièces sous vide
Conserver à + 4° C

**1 Wiener**

13% de viande de bœuf dans le mélange lui confère une saveur spéciale, qui mieux s'adapte à nos palais. À associer à une bière rouge du type Amber Ale.

**2 Alto Adige**

Sans peau, prête pour être dégustée. Idéale en cuisine, dans les salades de riz ou de pâtes ou pour un sandwich rapide et très savoureux.

2 Alto Adige

Emballages de 250 g en cartons de 12 pièces sous vide
Conserver à + 4° C

Spécialité du Alto Adige

3 Meraner

Emballages de 220 g en cartons de 14 pièces sous vide
Conserver à + 4° C

5 Servelade

Emballages de 200 g en cartons de 15 pièces sous vide
Conserver à + 4° C

**3 Meraner**

La saucisse typique de Merano, au mélange rustique et à la saveur marquée. Elle donne le meilleur d'elle-même sur le grill. À déguster avec une bière à la forte personnalité, telle par exemple une rouge ambrée.

**4 Weisswurste**

La saucisse blanche est faite avec des viandes maigres de porc, persil frais et un mélange de sel et épices. À consommer cuite à l'eau ou grillée. L'accompagner avec une bière claire et légère.

**5 Servelade**

Le pourcentage de viande de bœuf confère une saveur équilibrée indiquée pour les sandwichs, les salades, aussi bien nature que grillée. Le mariage idéal est avec des bières claires, même structurées type Pale Ale ou Belgian.

4 Weisswurste

Emballages de 240 g en cartons de 12 pièces sous vide
Conserver à + 4° C

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, dérivés du lait.

kg.1,2 environ. conditionné sous vide.

Conservation: entre 0° et + 4°C.

**Région Émilie Romagne**

## Le Zampone

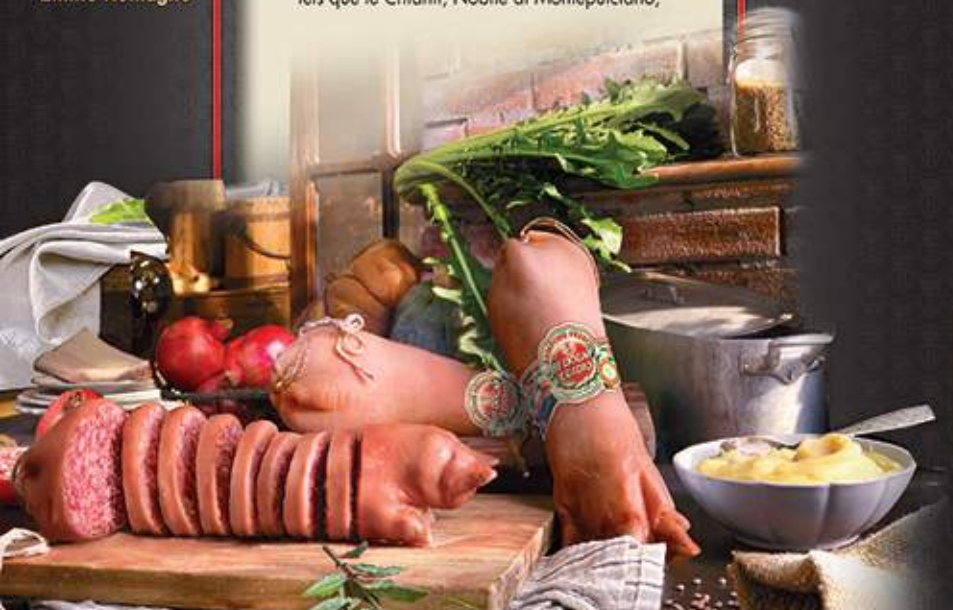
INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

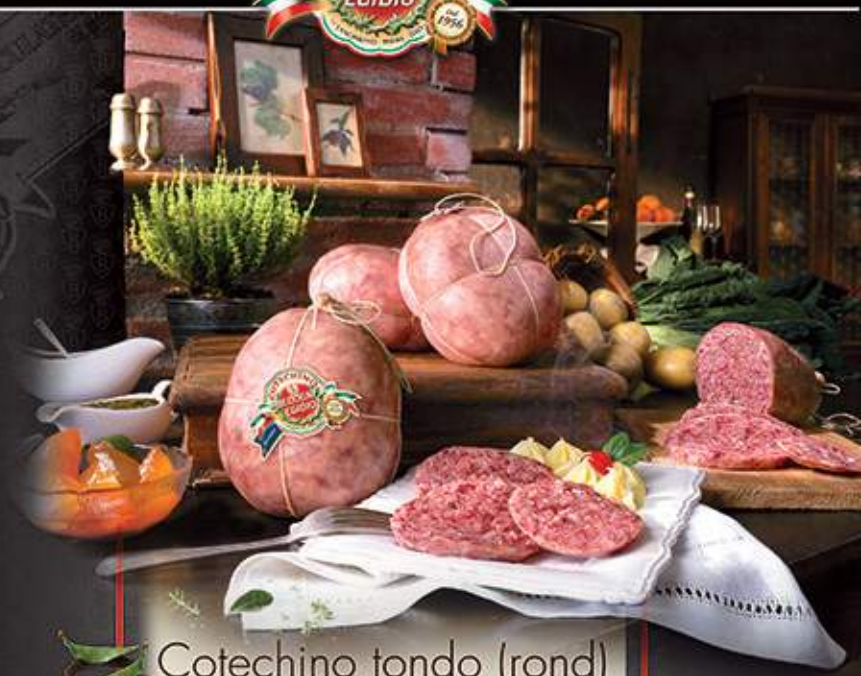
Seulement des viandes de porc lourd de la plaine du Pô, assaisonnées avec du sel et des épices et ensuite embossées dans la typique patte avec la couenne.

COMMENT LE DEGUSTER

La préparation de ce zampone est longue, comme tout ce qui apporte des satisfactions. Le temps de cuisson est d'environ 3 heures. À servir très chaud, accompagné de la classique purée de pommes de terre, ou de lentilles ou de sauces pour les bouillis.Selon la tradition de Modène le zampone doit être accompagné des haricots blancs d'Espagne en sauce (généralement à l'occasion du dîner de la Saint-Sylvestre).À boire avec des vins rouges. Ils peuvent être légers et vifs comme le Lambrusco et la Bonarda, ou même non pétillants et bien structurés tels que le Chianti, Nobile di Montepulciano,

Un zampone cru, à cuire lentement pour obtenir un résultat gustatif sensationnel. C'est de cette façon qu'autrefois on préparait le zampone dans les campagnes italiennes, avant que la mode du précuit ne change la façon de déguster cette spécialité.





## Cotechino tondo (rond)

kg.1,3 environ conditionné sous vide

Conservation: entre 0° et + 4°C.

**Région Émilie Romagne**

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Seulement des viandes de porc national assaisonnées avec du sel et des épices, embossées dans la forme caractéristique en boule et laissées sécher pendant plus de 2 jours.

COMMENT LE DEGUSTER

Pour déguster ce cotechino il faut de la patience: entre 3h00 et 3 h30 en ébullition. Mais le résultat du point de vue gustatif sera merveilleux. À déguster chaud, en le coupant en tranches de l'épaisseur d'environ 1 centimètre. Il peut représenter un élément du bouilli classique ou être servi en tant que plat principal, accompagné d'une purée de pommes de terre ou des lentilles traditionnelles, d'une salade de choux cuits ou de simples épinards au bourre. Les estimateurs des saveurs rares, peuvent l'accompagner selon l'ancienne tradition de nos campagnes avec un sabayon relevé d'une goutte de vinaigre.Pour le vin,nous conseillons un rouge pétillant comme le Lambrusco ou la Bonarda.

Le cotechino avec les lentilles est un plat typique du menu des fêtes de Noël et notamment de la nuit de nouvel an: selon la tradition, manger une portion de cotechino avant minuit serait de bon augure pour la nouvelle année.

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Salami et Filet
## une découverte très agréable

### FABRICATION
Un salami fait seulement de viandes de porc lourd de la plaine du Pô, qui renferme à l'intérieur un précieux filet entier de porc.
Embossé dans un boyau naturel, ficelé à la main et affiné pendant plus de 2 mois.

### DÉGUSTATION
C'est le mariage de deux grandes saveurs de notre charcuterie: le salami classique à grain moyen de la tradition émilienne et le précieux filet de porc.
Un double plaisir à savourer avec le goût d'une découverte

### RARÉTÉ
Cette charcuterie étant déjà l'union de deux goûts, nous conseillons de la déguster sans faire d'autres associations de saveurs .
Simplement avec un bon pain ou sur un canapé, accompagné d'un spumante (v.m.q.p.r.d.) sec.

Affinage: 60 jours minimum
Entier kg. 1,3/1,5
Produit vendu entier ou coupé en moitié sous vide



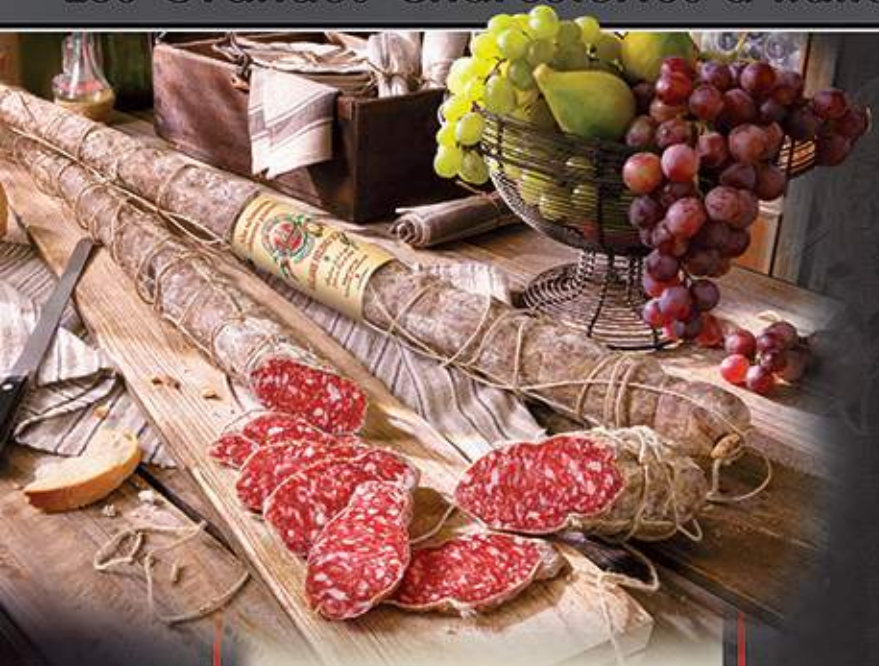
Conservation:
Entier, en lieu frais.
Coupée et sous vide entre 0°C et4°C

**Spécialité Émilienne**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Les Grandes Charcuteries d'Italie

Alta Salumeria — Altissimi Piaceri



Un nom qui est devenu un symbole de l'alimentation italienne.
La règle de base: le couper en diagonale, pour obtenir des tranches ovales et épaisses. De cette façon, on pourra apprécier au mieux la texture tendre et compacte du mélange de viande de porc, son parfum intense et son goût unique et savoureux.

## Salame di Felino IGP

### INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Le salami typique des collines parmesanes prend son nom de Felino, une petite ville proche de Parme,où la tradition des charcuteries est inscrite dans la culture même de ces territoires.
Seulement des viandes de porc,embossées dans un boyau naturel et affinées dans le microclimat caractéristique de cette zone.

### COMMENT LE DEGUSTER

L'association classique est avec un bon pain rustique parfumé ou avec la torta fritta /gnocco fritto (petits triangles de pâte frits) accompagné d'un vin rouge vif faiblement alcoolisé.

Certifié par un Organisme de Contrôle autorisé par le Ministère des politiques agricoles Alimentaires et forestières

Affinage: 35 jours minimum kg. 0,7
Produit vendu entier

Conservation: en lieu frais.

Affinage: 45 jours minimum 2/2,8 kg, vendu seulement entier sur réservation

Conservation: en lieu frais

## Salame di Felino IGP Géant

*Gigante*

### INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

La bonne saveur du Felino IGP, l'esthétique d'un format important, qui se fait remarquer d'emblée.
Déjà dans le magasin il crée l'ambiance d'une cave pour connaisseurs, d'un lieu où les grandes charcuteries sont chez elles.

Fait exclusivement avec des viandes de porcs du pays, transformées seulement dans 8 communes de la région de Parme, embossées dans un boyau naturel et affinées.
Le salami qui transforme chaque fête en une Grande Fête

Spécialité typique de Parme Émilie Romagne

Certifié par un Organisme de Contrôle autorisé par le Ministère des politiques agricoles Alimentaires et forestières

Spécialité typique de Parme Émilie Romagne

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Les Grandes Charcuteries d'Italie

Alta Salumeria — Altissimi Piaceri

## Saucisson au Fenouil

0,8 kg
Vendu entier
ou coupé en deux
sous vide

Conservation :
Entier
au frais
Coupé en deux
et sous vide :
de 0 à 7°C

### FABRICATION

Fidèle à la recette traditionnelle
avec des grainesde fenouil
qui lui apportent son intense note aromatique.

### DÉGUSTATION

Idéal avec du pain toscan sans sel
ou de la focaccia.
Servi sur une assiette, il accompagnera
des légumes en conserve à l'huile et du pecorino.
Le vin ?
Rouge, bien sûr, et moyennement charpenté.

### RARETÉ

Un saucisson unique
à la forte personnalité
grâce à son odeur et à sa saveur prononcées.

Novità 2020

Une histoire
pas comme les autres
L'histoire de la finocchiona
remonte au Moyen Age.
À cette époque
où guerres et pauvreté
faisaient rage,
le poivre
était une marchandise
souvent inabordable
pour les paysans.
Aussi, cette épice exotique
a été remplacée
progressivement par
des graines de fenouil
sauvage,
largement répandu dans
les campagnes
toscanes.

**Spécialité de Toscane**

Poids 3,2/3,8 kg
environ
Vendue entière
ou coupée en deux
sous vide



Conservation:
Entière
au frais
Coupée en deux
et sous vide :
de 0 à 7 °C

## Finocchiona Toscane au Fenouil

### FABRICATION

Charcuterie emblématique de la tradition toscane.
Elle est produite uniquement à partir de viandes
fraîches de porc, maigres et de premier choix,
qui sont hachées grossièrement
avec du sel, du poivre, de l'ail et des graines de fenouil.

### DÉGUSTATION

Selon la tradition toscane, elle se déguste avec du pain
sans sel. Mais elle est également idéale avec
une savoureuse focaccia et une tranche
de bon pecorino frais, le tout accompagné
d'un vin rouge moyennement charpenté
comme le chianti, pour rester en Toscane.
En cuisine, il se marie à merveille
avec les épinards, les navets et les fèves.
Elle est également délicieuse servie
chaude sur des tranches de polenta grillée.

### RARETÉ

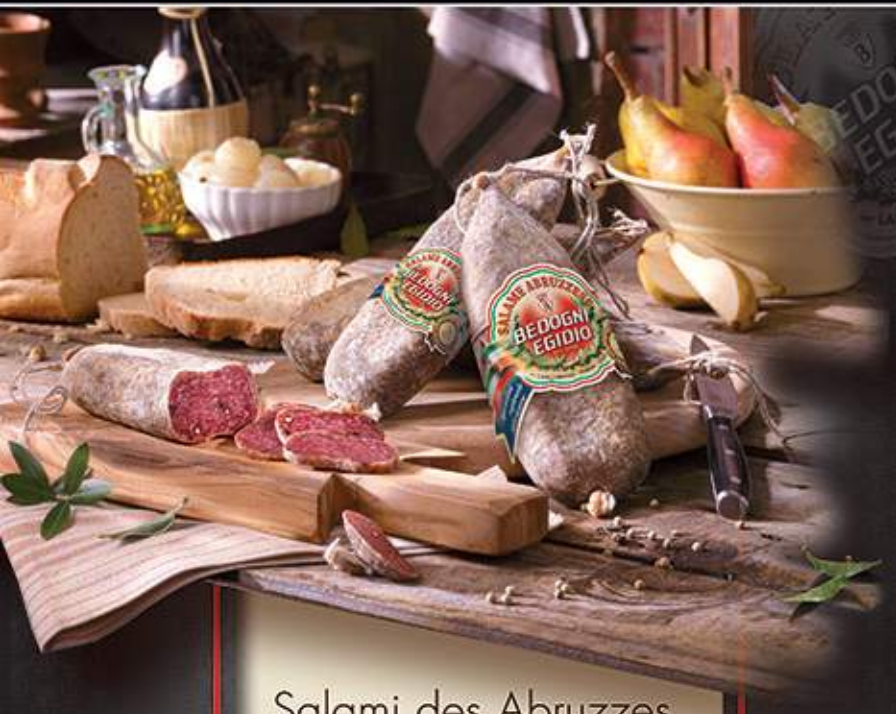
Elle reflète pleinement les saveurs typiques
des charcuteries paysannes de Toscane
et toute l'authenticité de cette merveilleuse région.

Novità 2020

Un plat pas comme les autres,
les pici con la
salama al finocchio
Une recette à goûter
absolument !
Les pici sont une
variété de pâtes
emblématiques
de Toscane.
Faire revenir du céleri et
des carottes
émincés à la poêle,
ajouter des dés de saucisson,
un verre de vin rouge
et de la purée de tomate.
Égoutter les pici,
les faire sauter à la
poêle avec la sauce
et voici une entrée
qui ravira les
plus fins palais !

**Spécialité de Toscane**

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate de sodium, protéines de soja, sulfites, tiantes, dérivés du lait.




Une recette exclusive mise au point par notre maître Charcutier. Chaque aspect de ce salami est le résultat d'une recherche soigneuse et d'équilibre de saveurs. Par exemple, même le boyau est trempé dans le vin: de cette façon, il acquière une couleur caractéristique et absorbe le parfum et la saveur du même vin qui est ajouté dans le mélange du salami.

**Spécialité Émilienne**

# Le Salami Rustique

*Une recette exclusive*

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Pour ce salami sont utilisées exclusivement des viandes de porc lourd de la plaine du Pô, prises dans ces pièces: poitrine entière, épaule et hachis de jambon. Elles sont assaisonnées avec du vin rouge, sel et épices et embossées dans un boyau naturel. Le salami est ficelé à la main et laissé affiner pendant presque 2 mois.

COMMENT LE DEGUSTER

L'accompagnement parfait est un bon pain frais, mieux sans sel, pour ne pas couvrir la saveur intense du salami. Dans son mélange il y a du vin rouge, c'est pourquoi l'association idéale est avec un vin rouge moyennement structuré, tel le Barbera ou le Chianti: des vins rustiques du point de vue de l'origine et de la personnalité.

kg. 0,7/1
Produit vendu entier ou coupé en moitié sous vide

Conservation: Entier, en lieu frais. Coupé et sous vide entre 0°C et 4°C

# Salami des Abruzzes

Affinage 30 jours minimum
kg.0,300
Vendu entier

Conservation: en lieu frais

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

La viande est hachée et mélangée avec du poivre, sel, vin blanc, ensuite embossée dans des boyaux naturels qui sont attachés aux deux extrémités avec une ficele.Ensuite, il est soumis à une pression afin de faire sortir l'air qui pourrait se trouver à l'intérieur et endommager la viande.Le Salame Abruzzese pressé se distingue par sa forme typique; il est également appelé Aquilano car c'est une variété spécifique de la province de l'Aquila.

COMMENT LE DEGUSTER

Le salami se marie particulièrement bien avec les kiwis, les pommes (type Granny Smith), la grenade. Il est également idéal avec des petits pains au lait ou du pain appelé sciocco (sans sel). Les fromages les plus indiqués pour être associés au salami sont les fromages frais à tartiner ou la stracciatella. Dans les légumes, essayez les artichauts, les poivrons ou une salade jeune et douce.

Souvent dans les préparations artisanales, les jambons sont privés de l'assaisonnement pour que leur viande puisse être utilisée dans le mélange du salami.

**Specialité des Abruzzes**

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Les Grandes Charcuteries d'Italie

Alta Salumeria — Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO 1956

## Strolghino

Emballage sous atmosphère de 5 Strolghini. Strolghino 1 pièce sous vide

Conservation: sous vide : entre 2°C et 5°C

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Une primeur précieuse: dans la tradition parmesane c'est le premier salami de la saison, à déguster encore frais, après seulement une vingtaine de jours d'affinage. Remarquable en entrée.

Le nom strolghino dérive de strolga, qui signifie « devine » dans le dialecte local.
Le nom est donc dû au fait qu'il était utilisé pour prévoir l'évolution de l'affinage des salamis de plus grande taille.

Le Strolghino doit être conservé en lieu humide et frais.
Pour la même raison, il ne doit pas subir un affinage plus long car il perdrait sa douceur caractéristique.

Une autre version très répandue voit l'origine du nom dans la difficulté de préparer et affiner correctement le produit, d'où la nécessité de recourir à quelqu'un capable de deviner.

Spécialité typique de Parme Émilie Romagne

Produit vendu dans des séries de 4 ou individuellement sous vide

Conservation: série Entière en lieu frais sous vide entre 2°C et 4°C

## Ghiottolino

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Sont utilisées seulement des viandes de porcs nés et élevés en Italie

COMMENT LE DEGUSTER

C'est le symbole même de la saveur immédiate : il suffit de le couper en tranches pour avoir aussitôt un apéritif prêt ou une entrée appétissante.
Il se marie bien avec du simple pain blanc et devient extraordinaire dans un sandwich avec du fromage mi-vieux et un soupçon de mayonnaise.
Et le vin? Blanc ou rouge, l'important c'est qu'il soit soit vif.
Pour le blanc, on peut choisir entre les bulles des spumanti (v.m.q.p.r.d.) classiques et du prosecco et les aromatiques Riesling et Chardonnay; pour le rouge, un Lambrusco ou une Bonarda

C'est le traditionnel salami pour le pique-nique, ou à garder toujours chez soi, prêt en cas de visites imprévues et pour organiser à l' improviste un apéro appétissant.

Spécialité typique de Parme Émilie Romagne

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Ghiottolino à la Truffe

## FABRICATION

À partir de morceaux de viande maigre, au hachage moyen à fin, relevés avec de la truffe noire.

## DÉGUSTATION

Ce saucisson sec se coupe en tranches fines afin d'exprimer le parfum intense de la truffe. Idéal avec des fromages, notamment la scamorza.
Ingrédient précieux pour accompagner des entrées, relever la saveur d'un risotto ou d'un plat de pâtes.
À découper en dés pour une Carbonara originale. Exquis sur la pizza.
Ajouté à un simple œuf au plat pour une expérience sensorielle fabuleuse.

## RARÉTÉ

Truffe noire et saucisson : deux des saveurs les plus appétissantes de la tradition italienne réunies en une spécialité riche en émotions olfactives et gustatives.

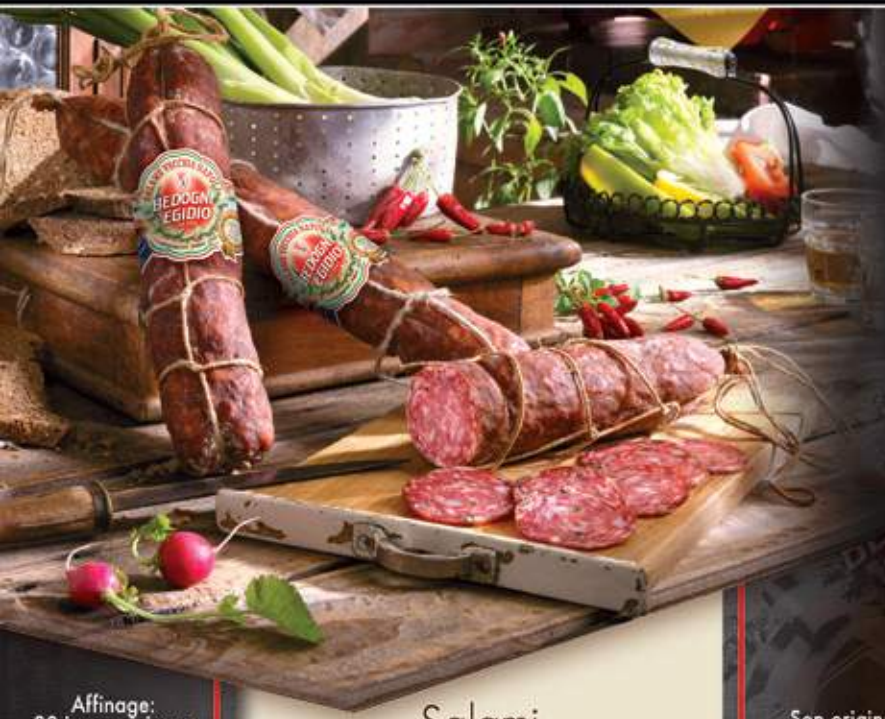
Novità 2020

Produit vendu par chapelet de 5 ou individuellement sous vide.
Produit individuel 200 g
Affinage 20 jours environ

Conservation :
chapelet entier au frais sous vide de 2 à 4 °C

Spécialité de Toscane

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate de sodium, protéines de soja, sulfites, citrates, dérivés du lait.



Affinage:
30 jours minimum
kg.0,800
Vendu entier
ou coupé en
moitié sous vide



Conservation:
Entier,
en lieu frais.
Coupé et sous
vide entre
0°et + 4°C

## Salami vecchia Napoli

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Exclusivement des viandes italiennes, délicatement aromatisées et fumées. Embossé dans un boyau naturel, ficelé à la main et affiné pendant au moins 30 jours.

COMMENT LE DEGUSTER

La saveur est intense et évoque le sureau, enrichie de tons délicatement épicés. L'accompagnement idéal est avec un bon pain au levain et un vin rouge bien structuré, comme les vins de Campanie d'où est originaire la recette de ce salami.

Son origine traditionnelle napolitaine est exaltée dans le mariage avec le typique pain appelé Pane Cafone à levage naturel, qui se distingue par sa mie parfumée et légère et sa croûte foncée et croustillante.

Spécialité typique de Campanie

La tradition parthénopéenne est composée de saveurs prononcées et la Salsiccia Napoli Piccante est valorisée dans sa version locale la plus classique: coupée en fines franches, sur une pizza maison.

Spécialité typique de Campanie

## Saucisse Napoli Piquante

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Viandes de porc prises dans les pièces de la poitrine entière et de l'épaule broyées gros grain, assaisonnées avec : piment, paprika doux, poivre noir et un mélange d'épices. L'affinage dure 3 semaines, pour amalgamer les parfums et les saveurs et permettre aux épices de pénétrer en profondeur et relever la saucisse.

COMMENT LA DEGUSTER

Grâce à sa saveur appétissante elle est parfaite pour les sandwichs, les apéritifs et les entrées. Le mariage idéal est avec des pickles ou un pain rustique, même complet. Accompagner d'un vin rouge non pétillant ou d'un bonne bière artisanale, rouge ou blonde.

kg.0,400
conditionnée
sous vide.

Conservation:
entre 0°et + 4°C.

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

Affinage
30 jours minimum
kg. 3/4,5
Vendu entier
ou coupé en
moitié sous vide

Conservation:
Entier, en lieu frais.
Coupé et sous vide
entre 2°C et4°C

## Salami de Milan

### INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Le salame Milano, est un salami produit à l'origine dans la région de Milan, à base de viande de porc, poivre et différentes épices. La recette de la préparation est celle de la tradition qui prévoit un broyage fin, en "grain de riz". Le résultat est un salami à la consistance tendre et à la saveur agréablement délicate.

### COMMENT LE DEGUSTER

Grâce à sa consistance particulièrement tendre il est idéal pour les sandwichs, mais il peut également être servi en entrée avec des croûtons et du fromage. Sa saveur légère et délicate permet de le marier à des goûts plus intenses tels que des fromages persillés, comme le gorgonzola.

Le salame Milano, appelé également Crespone, au caractéristique grain fin. Sa consistance particulièrement tendre et sa saveur légère, en font un salami qui plaît à tous.

Spécialité Lombarde

Affinage
90 jours minimum
kg.3,5/4
Vendu entier
ou coupé en
moitié sous vide

Conservation:
Entier, en
lieu frais.
Coupé et sous
vide entre
0°C et4°C

## Salami Hongrois

### INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Seulement des viandes nationales, finement broyées et aromatisées avec des herbes de montagne typiques. Le fumage léger au bois de hêtre crée un équilibre harmonieux entre les senteurs de fumée et les parfums des herbes aromatiques.

### COMMENT LE DEGUSTER

Coupé en tranches très fines, on l'apprécie sur du pain blanc, mieux encore avec des graines de pavot. Les associations idéales sont avec des saveurs fortes typiques de l'Europe centrale, comme par exemple la choucroute ou les choux de Bruxelles. Excellent même avec de petits artichauts en conserve, si l'on préfère les saveurs locales

Les herbes aromatiques de montagne confèrent à ce salami un parfum intense et unique exalté par le fumage au bois de hêtre.

Spécialité du Frioul

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

Barquette
de g.1000
sous atmosphère
modifiée

Conserver
en lieu frais et sec.
Une fois ouverte
max 18°C.

**Spécialité
de
Mantoue**

# Cicciolotti Parfumés et gourmands

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Les Cicciolotti sont une tradition typique
de la vie paysanne
Dans les campagnes émiliennes,
là où les charcuteries jouent les protagonistes,
les "ciccioli" (fritons) de viande de porc
étaient inévitables
lors des fêtes paysannes en plein air.

COMMENT LES DEGUSTER

Le mariage traditionnel est avec la polenta
et un verre de Lambrusco.
Aujourd'hui nous pouvons même les apprécier
avec des piadine,
des focacce et des croûtons.
Excellents avec le traditionnel gnocco fritto
(rectangles de pâte frits) émilien.
À essayer comme finger food et amuse-bouche
avec un vin blanc ou rouge pétillant.

Barquette
de g. 180
sous atmosphère
modifiée

Conserver
en lieu frais et sec.
Une fois ouverte
max 18°C.

Mode de production
Faits exclusivement
avec de la viande
100% de porc,
ils sont frits après
avoir été légèrement
panés et assaisonnés
avec des herbes
aromatiques
et des épices.

# Excellente qualité
# Plaisirs gourmands

ALTA SALUMERIA - ALTISSIMI PIACERI
BEDOGNI EGIDIO
Dal 1956
LANGHIRANO - PARMA - ITALY

Des spécialités
qui vont au-delà
de la notion
traditionnelle de charcuterie.
Des goûts uniques,
des recettes historiques
ou innovantes.
Des saveurs qui
métamorphosent
les hors d'œuvre et font d'un
simple sandwich
une expérience
inoubliable.
Et qui deviennent des
ingrédients précieux
pour
créer des plats surprenants.

# Roast beef:noix cuite à l'anglaise

## FABRICATION

Un roast beef préparé selon la méthode traditionnelle anglaise, relevé avec des arômes typiques de la cuisine méditerranéenne: le meilleur des deux mondes en une seule spécialité.
De la viande de gros bovin aromatisée avec du sel, poivre, huile extra vierge d'olive et romarin.
Après avoir été laissée mariner, elle est massée lentement à la main pour aider les saveurs à pénétrer lentement.
La cuisson est lente, pour obtenir un roast-beef tendre et rosé à l'intérieur et bien rôti en surface.

## COMMENT LA DEGUSTER

Il suffit d'ajouter quelques gouttes de citron et d'huile extra vierge pour obtenir un plat froid léger et nourrissant, pauvre en graisses et riche en énergie.
Pour obtenir une saveur plus nette, l'on peut remplacer le citron par de la réduction de vinaigre balsamique et ajouter un peu de poivre.
En voulant cuisiner à tous prix, l'on pourrait préparer une sauce au thon avec laquelle garnir les tranches de roast-beef.

kg.2/2,5
Vendu entier
Sous vide

Conservation:
entre 0°C et 4° C

# Haute gastronomie

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO 1956

## Pastrami de Bœuf
### Cuit et épicé, légèrement fumé

**FABRICATION**

Le Pastrami est l'une des façons les plus savoureuses de cuisiner la viande qui est marinée, épicée et fumée. Héritier de la tradition d'Europe de l'Est, c'est l'une des cuisines de rue les plus appréciées au monde, notamment aux États-Unis. Nous avons opté pour de la viande fraîche de bœuf provenant uniquement de l'Union européenne, que nous faisons mariner avec des épices et des herbes aromatiques avant de la fumer délicatement avec des bois odorants.

**DÉGUSTATION**

Le Pastrami est servi en sandwich richement garni et très gourmand, avec de la salade, de l'oignon et de la moutarde, si possible dans un délicieux pain de seigle noir. Il se décline à l'infini avec du gorgonzola, des poivrons, de la sauce tartare, des cornichons, de la mayonnaise... Tout ce qui aiguise les papilles peut devenir un savoureux ingrédient pour sublimer le sandwich au Pastrami.

**RARETÉ**

Cette recette apportée aux États-Unis par les émigrés européens au dix-neuvième siècle est devenue un classique de la cuisine américaine et séduit peu à peu les gourmets du monde entier.

Novità 2020

2,5 kg environ
Vendu emballé sous vide

Conservation : de 0 à 4 °C

Spécialité du Trentin

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons. Sans protéines du lait.

# Poulet désossé cuit au four

## Farci avec épinards et Parmigiano Reggiano

FABRICATION

Nous sommes fiers de cette recette: une poitrine de poulet complètement désossée, aromatisée avec un mélange d'herbes et d'aromates (romarin, sauge, ail, laurier) sel, citron et vin blanc et farcie avec un mélange d'épinards frais et Parmigiano Reggiano. Ficelé à la main et ensuite cuit au four.

DÉGUSTATION

Il peut être dégusté froid dans les petits pains, les sandwichs, sur les canapés ou en entrée. Toujours froid, mais coupé en tranches épaisses et ensuite en dés, il se transforme en un ingrédient appétissant pour les salades.
Il peut également être dégusté chaud, en tant que plat de résistance ou deuxième plat. Dans ce cas, il doit être coupé en tranches épaisses à réchauffer au grill, au four, à la poêle ou au microondes.
L'épaisseur de la tranche devra être réduite dans la préparation de rouleaux.

Poids 2,5 kg, vendu entier sous vide

Conservation: entre 0°C et 4° C

Spécialité typique Émilienne

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Dindon Rôti Farci et Relevé

## Avec des Herbes Aromatiques Fraiches

### FABRICATION

Imaginez la saveur intense et aromatique du cochon de lait rôti, avec la légèreté du dindon.
Le dindon est désossé et laissé pendant 24 heures dans une saumure d'eau, sel et épices.
Ensuite le dindon est farci et relevé avec du fenouil sauvage, romarin, sel iodé, ail et poivre.
Il est ficelé à la main et cuit pendant 10 heures au four à basse température en ajoutant de la vapeur. Le résultat est très parfumé et extrêmement tendre.

### DÉGUSTATION

À savourer avec un vin blanc jeune et frais et un pain tendre sortant du four.
Il peut également être dégusté chaud, en tant que véritable plat de résistance. Dans ce cas, il doit être coupé en tranches épaisses et réchauffé au gril, au four, à la poêle ou au microondes.

### RARETÉ

Nous utilisons de la viande 100% de dindons nés et élevés en Italie.

Poids: kg 7
Conditionné sous vide.

Conservation:
de 0 à 4° C

Spécialité typique du Centre de l'Italie

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates. Sans protéines du lait.

# Poitrine de Dinde Mâle
## cuite au four avec des truffes

Novità 2020

### FABRICATION
Poitrine de dinde italienne assaisonnée et cuite au four avec l'ajout de copeaux de truffe noire.

### DÉGUSTATION
Le contraste entre la finesse de la poitrine de dinde et la saveur marquée de la truffe est une expérience à déguster au naturel, accompagnée d'un bon pain de campagne au levain.
Coupée en dés, elle relèvera délicieusement une salade avec des œufs durs.

### RARÉTÉ
La légèreté de la poitrine de dinde et la saveur intense de la truffe noire : une expérience à la fois gourmande et peu calorique.

2,5/3,3 kg
Vendue coupée en deux sous vide

Conservation : de 0 à 4 °C

**Spécialité du Piémont**

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates. Sans protéines du lait.

kg. 5/6
Vendue entière
ou coupée
en moitié
sous vide

Conservation:
entre 0°C et 4° C

# Poitrine de Dinde cuite au Four

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Exclusivement des poitrines entières de dindons italiens, soigneusement sélectionné afin de garantir la traçabilit et les conditions de biosécurité certifiées.
Un produit de qualité exceptionnelle, obtenu à travers une transformation artisanale qui prévoit l'absence totale d' allergènes.
La poitrine, sélectionnée individuellement selon le poids et la qualité, est ensuite transformée manuellement et cuite pendant 12 heures en deux phases, ce type de cuisson permettant de garantir une parfaite tenue de la tranche et par conséquent d'en exalter le parfum et la saveur.
La poitrine de dinde cuite au four devient particulièrement appétissante, tout en gardant les caractéristiques nutritionnelles idéales pour une alimentation équilibrée, conseillée aux sportifs et à tous ceux qui suivent un régime alimentaire.

Après une ultérieure et minutieuse sélection, la poitrine est faite rissoler pour la priver de toute humidité et obtenir sa caractéristique couleur ambrée.
Grâce à ses caractéristiques, elle peut être utilisée comme ingrédient de recettes raffinées.

Spécialité typique du Piémont

kg. 11/12
Vendue entière ou
coupée en moitié
sous vide

Conservation:
sous vide
entre 0°C et 4° C

# La Cuisse Cuite

D'une ancienne recette de la cuisine lombarde

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

C'est une véritable gourmandise qui enferme en soi le meilleur de l'art charcutier italien.
Pour sa préparation sont utilisées seulement des cuisses de porcs du pays, entières et lourdes.
L'incroyable saveur de la Cuisse Cuite est due à la lente cuisson à la vapeur, un procédé complètement naturel qui dure environ 24 heures.
Le résultat qui en suit est un chef-d'œuvre unique par sa saveur exquise et sa consistance tendre qui fond dans la bouche !!!
Le parfum et le goût très délicat sont une véritable joie pour le palais.

L'incomparable saveur et l'extraordinaire parfum sont le résultat d'une transformation unique, la même qui était pratiquée autrefois dans l'arrière boutique des meilleures charcuteries pendant les années 30-40.

Spécialité de la Lombardie

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Coscia Cotta
## Brasata e Affumicata

kg. 11/12
Venduta intera
e metà sottovuoto

Conservazione:
da 0 a 4° C

Specialità
Lombarda

### COME È FATTA

Solo cosce intere selezionate di suini pesanti nostrani.
Prima una lenta cottura al vapore di un giorno intero.
Poi una brasatura in forno, che conferisce alla carne una squisita croccantezza in superficie, mantenendo la morbidezza delle parti interne ottenuta dalla cottura a vapore.
Infine, una leggera affumicatura che dona un profumo irresistibile.

### COME GUSTARLA

Affettata spessa e scaldata leggermente, diventa un secondo piatto originalissimo, da guarnire con un'insalata di pomodori e glassa di aceto balsamico.
Affettata sottile si trasforma in un antipasto di gran classe, pronto a stupire per il suo sapore e il suo intenso profumo.
Grandi caratteristiche organolettiche che si esaltano insieme a uno spumante metodo classico o un vino bianco aromatico del Trentino Alto Adige, ad esempio il Gewürztraminer.

### UNICA PERCHÉ

Una specialità esclusiva.
Una lavorazione lenta, accuratissima, che rispecchia i procedimenti delle migliori salumerie Lombarde negli anni '30 del Novecento.
Un sontuoso viaggio nella memoria del gusto.

# Jambon Rôti aux Herbes Aromatiques

Novità 2020

Spécialité de Toscane

**FABRICATION**

La cuisse est laissée pendant 24 heures dans une saumure d'eau, sel et épices. Ensuite elle est massée avec l'huile extra vierge d'olive et les épices, elle est ficelée et laissée reposer pendant 12 heures, afin que les parfums et les saveurs se mélangent parfaitement. Pour terminer, elle est cuite au four à basse température pendant une journée entière pour exalter au maximum la tendreté et le goût naturel de la viande.

Nous utilisons exclusivement de la viande 100% de porcs nés et élevés en Italie.

**DÉGUSTATION**

Coupé en tranches épaisses, il peut être savouré chaud comme un véritable plat de résistance. Dans ce cas, il doit être réchauffé sur le grill, au four, à la poêle ou au microondes.

À savourer avec un vin blanc structuré ou un rouge avec du corps.

Poids environ 8 kg, vendu entier sous vide

Conservation: entre 0°C et 4° C

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate de sodium, protéines de soja, sulfites, citrates, dérivés du lait.

# Jambon Rôti aux Herbes Aromatiques

FABRICATION

La cuisse est laissée pendant 24 heures dans une saumure d'eau, sel et épices. Ensuite elle est massée avec l'huile extra vierge d'olive et les épices, elle est ficelée et laissée reposer pendant 12 heures, afin que les parfums et les saveurs se mélangent parfaitement. Pour terminer, elle est cuite au four à basse température pendant une journée entière pour exalter au maximum la tendreté et le goût naturel de la viande.

Nous utilisons exclusivement de la viande 100% de porcs nés et élevés en Italie.

DÉGUSTATION

Coupé en tranches épaisses, il peut être savouré chaud, comme un véritable plat de résistance. Dans ce cas, il doit être réchauffé sur le grill, au four, à la poêle ou au microondes.

À savourer avec un vin blanc structuré ou un rouge avec du corps.

Sur réservation.

Poids environ 11kg, vendu entier sous vide

Conservation: entre 0°C et 4° C

Spécialité typique du Centre de l'Italie

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates, dérivés du lait.

# Jambon Cuit National à la Truffe

Novità 2020

**FABRICATION**

À base de viande fraîche de porcs nés et élevés en Italie, à la saveur subtile mais caractéristique grâce à l'ajout de morceaux entiers de truffe, visibles à la coupe, qui lui confèrent son fumet unique.

**DÉGUSTATION**

Une spécialité à déguster telle quelle, au naturel, avec un bon pain croustillant, si possible avec une tranche de fromage semi-affiné (pecorino ou fontina).
En cuisine, il est idéal pour agrémenter omelettes et roulés de viande ou encore pour garnir la farce de courgettes ou poivrons farcis.

**RARETÉ**

La finesse du jambon cuit est la base sensorielle sur laquelle se développe l'intensité de la truffe pour un plaisir de dégustation absolu.

Spécialité du Toscane

Poids 4,2/4,5 kg environ
Sous vide

Conservation de 0 à 4 °C

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons. Sans protéines du lait.

# Longe de Porc - Rôtie aux Fines Herbes

## FABRICATION

Nous prenons la longe de porc avec sa couenne et son lard,
Issue de viandes fraîches italiennes,
l'assaisonnons avec des fines herbes et des épices et la faisons cuire au four.
Résultat, une viande maigre, tendre, à la saveur
particulièrement fine et élégante.

Novità 2020

## DÈGUSTATION

Son fumet intense la rend appétissante tout simplement
sur une planche de hors d'œuvre ou en sandwich.
Pour plus d'originalité, on peut la servir sur une assiette, comme la bresaola,
relevée d'un filet d'huile d'olive vierge extra, d'un tour de moulin à poivre
et de copeaux de parmesan.
Pour un délicieux rôti, on la coupera en tranches épaisses à servir chaudes
avec des pommes de terre.

## RARÈTÈ

Grâce à la simplicité de sa préparation, elle se décline à la fois en hors d'œuvre,
en plat unique ou encore en plat de résistance.

3/4 kg
Vendu coupée en deux
sous vide

Conservation :
de 0 à 4 °C

Spécialité
des
Marches

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons. Sans protéines du lait.

# Haute gastronomie

Alta Salumeria Altissimi Piaceri

## Pancetta Cuite à la Vapeur et passée au Four

### INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Nous avons créé une nouvelle recette qui change la façon de déguster la pancetta.
Nous prenons deux grandes pancette de porc lourd de la plaine du Pô,
nous les laissons sous sel aromatisé pendant 2 semaines, ensuite, nous les fumons pendant environ une heure et pour terminer,
les assaisonnons ultérieurement pendant 4 jours dans une saumure au miel.
À ce moment, les deuxpancette sont prêtes pour être unies et former une seule charcuterie qui est cuite à la vapeur pendant environ une journée et ensuite placée pour 2 heuresdans un four à bois.

### COMMENT LA DEGUSTER

Une charcuterie si spéciale et originale doit être dégustée nature,
pour savourer l'infinité des nuances de son goût: la légère senteur du fumage,
le délicat velouté dû à la saumure au miel,
la touche croustillante offerte par le passage au four.

### RARÈTÈ

C'est une spécialité vraiment uniques un peu pancetta, un peu jambon cuit, une invention exclusive, née de la volonté de créer quelque chose de nouveau tout en respectant fidèlement la tradition.

Spécialité Émilienne

kg.3,5/4,5
Vendue coupée en moitié sous vide.

Conservation: entre 0°C et 4°C

Sans : allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, aucun type de dérivés du lait, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates et amidons.

# Épaule Cuite Rustique

## FABRICATION

Une spécialité typique émilienne qui naît de l'union de la coppa avec l'épaule, exclusivement de porcs lourds de la plaine du Pô.
Les viandes sont assaisonnées avec du sel et des épices et laissées mariner pendant 15 jours pour leur permettre de pénétrer en profondeur.
Elles sont ensuite ficelées à la main, faites sécher pendant 2 jours et pour terminer, cuites délicatement à température contrôlée.

## DÉGUSTATION

Les possibilités de déguster cette spécialité sont infinies.
Tout simplement en tranches sur un plateau de charcuterie, ou dans un pain.
Pour l'apéro, sur les canapés ou dans les sandwichs.
La tradition émilienne la préfère réchauffée et servie avec la torta fritta /gnocco fritto (petits triangles de pâte frits).
Les vins pour l'accompagner: un blanc vif, même un spumante (v.m.q.p.r.d.) sec, ou un rouge léger du type Lambrusco ou Bonarda.

## RARÉTÉ

Une charcuterie qui devient un deuxième plat ou un plat unique.
Excellente idée! Il suffit de la couper en tranches épaisses, de la chauffer et de la servir accompagnée d'une salade ou de légumes frais ou grillés.

kg.5,5
Vendue entière
ou coupée en moitié sous vide

Conservation:
entre 0° C et 4° C

Spécialité
de la Bassa Parmense
(Emilie Romagne)

Sans allergènes, OGM, contaminants, sources de gluten, poisson et œufs, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, citrates. Sans protéines du lait.

## Parmigiano Reggiano

Affinage 24 mois minimum
Vendu entier ou en pièces
Forme entière Kg.35/40
Portions coupées au fil :
Demi forme Kg 16/18
Quart de forme Kg 8/9
Huitième de forme Kg 4/4,5
Seizième de forme Kg 2/2,3
Trente-deuxième de forme Kg 1/1,2
Portions coupées à la main :
Gr.300/500

# Le Parmigiano Reggiano

Le classique et prestigieux fromage italien connu et apprécié partout dans le monde grâce à sa saveur inimitable.
Le plus représentatif des fromages Italiens, qui trouve sa meilleure expression dans des formes affinées plus de 2 ans, disponibles entières ou en portions sous vide.

**PROVENANCE**
Spécialité typique de Parme et de l'Émilie Romagne

# Le Grana Padano

Une des saveurs les plus traditionnelles et caractéristiques de la gastronomie italienne.
Seulement des formes entières et sélectionnées Grana Padano

Affinage:
18 mois minimum
Forme entière kg.34/40

**PROVENANCE**
Lombardie

Alta Salumeria

BEDOGNI EGIDIO

Altissimi Piaceri

# Bons Ainsi

Ce sont
les Grandes
Charcuteries
de la tradition
Italienne.
Un important choix
de produits de qualité pour
vous permettre d'offrir
à vos clients
de Grands
plaisirs
prêts
à déguster.

# Si Bons en Cuisine

*Polenta avec lard en vasque de marbre*

*Pancetta supercoppata avec gorgonzola et céleri*

*Filets de porc avec figues caramélisées et jambon cru*

La qualité
des ingrédients
on la retrouve dans l'assiette.
Plus les ingrédients sont de qualité,
meilleur sera le plat.
Et vos clients, qui apprécient les bonnes choses,
sauront reconnaître la différence
d'un plat contenant
une de nos
charcuteries.

*Raviolini de ricotta avec épaule cuite et ciboulette.*

*Risotto avec poires et speck*

*Tagliatelle avec joues et écailles de parmigiano*

*Chef Nicolò Zorbini*

# Des saveurs
# Tujours Original

## Pour vous démarquer chaque jour.

*Pour surprendre vos clients.*
*Et en attirer de*
*nouveaux.*
*Voilà pourquoi nous*
*vous proposons*
*sans cesse de nouvelles spécialités.*
*Pour donner à vos clients*
*le plaisir de déguster*
*de nouvelles saveurs.*
*Et rendre votre magasin*
*toujours*
*plus attrayant.*

*Un cadeau de bon goutê*

*Une particularité savoureuse et pratique:*
*Le jambon de Parme "Bedogni"*
*peut être conditionné déjà désossé en 4 pièces*
*séparées sous vide,plus pratiques*
*pour la consommation chez soi, permettant ainsi d'avoir*
*une tranche toujours fraîche.*

BEDOGNI EGIDIO

Bedogni Egidio spa
Via Fanti d'Italia, 75 - 43013 Langhirano (Parma)
bedogniegidio.it - Email: bedogni@bedogniegidio.it

Scanner le code QR ci-dessous pour entrer sur notre site et télécharger les fiches techniques de tous nos produits.

SCAN ME

Paolo Candelari - Parma - 2020 © Diritti riservati è vietata la riproduzione anche parziale