



Catalogo **PRODOTTI**

I nostri prodotti sono lo specchio dei nostri valori



Salami

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 75 mm

Salame Milano

CODICE/code	1001
PESO MEDIO/average weight	1,5 kg
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	medio-fine medium grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 45 giorni/days



Ø 107 mm

Salame Crespone Milano 1/2 SV

CODICE/code	1080
PESO MEDIO/average weight	1,75 kg
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	medio-fine medium grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 80 giorni/days



Ø 107 mm

Salame Crespone Milano

CODICE/code	1070
PESO MEDIO/average weight	3,5 kg
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	medio-fine medium grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 80 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 55-60 mm

Salametto Brianza Legato



CODICE/code	6010
PESO MEDIO/average weight	400 g
BUDELLO/casing	naturale natural case
GRANA/grain	medio-grossa medium-coarse grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 35 giorni/days
NOTE/notes	DOP/PDO



Ø 107 mm

Salame Crespone Brianza 1/2 SV



CODICE/code	6050
PESO MEDIO/average weight	1,75 kg
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	medio-grossa medium-coarse grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 90 giorni/days
NOTE/notes	DOP/PDO



Ø 107 mm

Salame Crespone Brianza



CODICE/code	6040
PESO MEDIO/average weight	3,5 kg
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	medio-grossa medium-coarse grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 90 giorni/days
NOTE/notes	DOP/PDO

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 107 mm

Salame Crespone Campagnolo 1/2

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

2080
1,75 kg
sintetico
artificial case
media
medium grained
min. 80 giorni/days



Ø 107 mm

Salame Crespone Campagnolo

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

2070
3,5 kg
sintetico
artificial case
media
medium grained
min. 80 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 60-70 mm

Salame Contadino

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

4020
800/1000 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 45 giorni/days



Ø 65 mm

Salame Casereccio

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

13020
400 g
sintetico
artificial case
medio fine
medium grained
45 giorni/days



Ø 55-60 mm

Salame Pic Nic

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain
STAGIONATURA/seasoning

12040
200 g
naturale
natural case
media
medium grained
min. 30 giorni/days



Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.

Salame Stuzzichino Dolce

CODICE/code	7008
PESO MEDIO/average weight	300 g
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	medio-fine medium grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 15 giorni/days

Mini Jolly 5 PZ

CODICE/code	12020
PESO MEDIO/average weight	40 g x 5
BUDELLO/casing	naturale natural case
GRANA/grain	media medium grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 15 giorni/days

Salame Otto Tipo Milano

CODICE/code	12063
PESO MEDIO/average weight	250 g
BUDELLO/casing	sintetico artificial case
GRANA/grain	medio fine medium grained
STAGIONATURA/seasoning	min. 55-60 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 55-60 mm

Salame Gentile 1/2 SV

CODICE/code	10060
PESO MEDIO/average weight	350 g
BUDELLO/casing	naturale
	<i>natural case</i>
GRANA/grain	media
	<i>medium grained</i>
STAGIONATURA/seasoning	min. 35 giorni/days



Ø 55-60 mm

Salame Gentile

CODICE/code	10010
PESO MEDIO/average weight	800 g
BUDELLO/casing	naturale
	<i>natural case</i>
GRANA/grain	media
	<i>medium grained</i>
STAGIONATURA/seasoning	min. 35 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 70-80 mm

Salame Magretto

CODICE/code	13040
PESO MEDIO/average weight	2 kg
BUDELLO/casing	naturale <i>natural case</i>
GRANA/grain	grossa <i>coarse grained</i>
STAGIONATURA/seasoning	min. 45 giorni/days



Ø 50 mm

Salame aromatizzato al Tartufo 1/2 SV

CODICE/code	4097
PESO MEDIO/average weight	250 g
BUDELLO/casing	sintetico <i>artificial case</i>
GRANA/grain	media <i>medium grained</i>
STAGIONATURA/seasoning	min. 30 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.

Salame Spianata Romana



CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3001
2 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days



Salame Spianata Romana 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3030
1 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 130 mm

Salame Spianata Romana Piccante

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3070
2 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days



Ø 130 mm

Salame Spianata Romana Piccante 1/2 SV

CODICE/code
PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

3075
1 kg
sintetico
artificial case
grossa con lardelli
coarse grained
with pieces of lard
min. 60 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 46 mm

Salame ad Anello Piccante 6 pz

CODICE/code

8009

PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

ATP vaschetta / bowl

2,4 Kg

naturale

natural case

media

medium grained

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

min. 15 giorni/days



Ø 46 mm

Salame ad Anello Dolce 6 pz

CODICE/code

13061

PESO MEDIO/average weight
BUDELLO/casing

ATP vaschetta / bowl

2,4 Kg

naturale

natural case

media

medium grained

GRANA/grain

STAGIONATURA/seasoning

min. 15 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.



Ø 80-90 mm

Salame Mugnano

CODICE/code

13010

PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

13015 sv / vacuum packed
400 g

GRANA/grain

vescica naturale
natural case
medio-grossa
medium-coarse grained
min. 40 giorni/days

STAGIONATURA/
seasoning
NOTE/notes

leggermente affumicato
slightly smoked



Ø 110 mm

Salame Venticina 1/2 sv

CODICE/code

7046

PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing
GRANA/grain

1 kg
sintetico
artificial case
media

STAGIONATURA/
seasoning

medium grained
min. 50 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.

Salame Napoli Amabile



Ø 80-90 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/
seasoning

7029
800 g

naturale
natural case
medio-grossa
medium-coarse grained
min. 30 giorni/days

Salame Napoli Dolce sv



Ø 80-90 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/
seasoning
NOTE/notes

7012
800 g

naturale
natural case
medio-grossa
medium-coarse grained
min. 30 giorni/days

leggermente affumicato
slightly smoked

Salame Napoli Piccante



Ø 80 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain

STAGIONATURA/
seasoning

7010
1,2 kg

sintetico
artificial case
medio-grossa
medium-coarse grained
min. 50 giorni/days

Il prodotto non contiene: OGM, fonti di glutine, lattosio, proteine del latte.

The product does not contain: GMO, gluten sources, lactose, milk proteins.

Salame Ungherese 1/2 SV



Ø 107 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain
STAGIONATURA/
seasoning
NOTE/notes

11010
1,75 kg

sintetico
artificial case
fine/fine grained
min. 60 giorni/days

leggermente affumicato
slightly smoked

Salame Ungherese



Ø 107 mm

CODICE/code
PESO MEDIO/
average weight
BUDELLO/casing

GRANA/grain
STAGIONATURA/
seasoning
NOTE/notes

11001
3,5 kg

sintetico
artificial case
fine/fine grained
min. 60 giorni/days

leggermente affumicato
slightly smoked



FUMAGALLI Industria Alimentari S.p.A.

Via Briantea 18, 22038 Tavernerio (CO) - Italia
Tel. +39 031 557 111 - Fax +39 031 555 055

www.fumagallisalumi.it