



Salumi



*Bontà Italiana*

*Bontà Italiana*





# Prosciutto

## cotto **BONELLI**

COOKED MEATS - LÍNEA COCIDOS

Senza **polifosfati**

\* Free from **polyphosphates**  
Libre de **gluten**

Senza **lattosio**

\* Free from **lactose**  
Libre de **lactosa**

Senza **glutine**

\* Free from **gluten**  
Libre de **gluten**

È dall'attenta selezione della materia prima e dalla ricca tradizione zootecnica di una famiglia e del suo territorio, l'alta Murgia barese, che nasce la grande selezione di cotti Bonelli de Bonis.

*The extensive Bonelli de Bonis range of cooked meats marries the rich livestock-farming tradition of a family and its homeland – the Murgia highlands near Bari – and a zeal for using only the finest raw ingredients.*

*De la atenta selección de la materia prima y de la completa tradición zootécnica de una familia y de su territorio, la alta Murgia barese, nace la gran selección de cocidos Bonelli De Bonis.*

MADE IN ITALY



## Prosciutto Cotto Oro

*L'alta Qualità del prosciutto Cotto Oro è garantita dall'accurata selezione delle carni, dall'attento taglio della coscia, dall'utilizzo delle spezie migliori e dal rispetto dei tempi di cottura, come vuole la ricetta tradizionale*



Materia prima: carne di suino.

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie. Antiossidanti E301, conservante E250.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00801. EAN: 2918032.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 8,300 kg a 8,700 Kg. Imballo: 2 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 16,600kg a 17,400 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	130 kcal/543,40 kJ
Grassi	6 g
di cui saturi	2 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	18 g



## “Oro” Cooked Ham

To ensure the quality of our “Oro” cooked ham, carefully sourced leg joints of prime pork are skilfully trimmed and flavoured with a choice selection of the finest spices, before being cooked slowly in the traditional manner

## Jamón Cocido Oro

La elevada calidad del jamón cocido Oro está garantizada por la esmerada selección de las carnes, por el atento corte de la pata, por la utilización de las especias mejores y por el respeto de los tiempos de cocción, tal como exige la receta tradicional



Main ingredient: pork.

Ingredients: pork, salt, dextrose, sucrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E301; preservative: E250.

Product free from polyphosphates, gluten and lactose.

Product Code 00801.

EAN: 2918032.

Shelf Life: 180 days.



### NUTRITIONAL FACTS

Energy	130 kcal/543,40 kJ
Fat	6 g
of wich saturated	2 g
Carbohydrates	1 g
of wich sugars	1 g
Protein	18 g

Materia prima: carne de cerdo

Ingredientes: carne de cerdo, sal, dextrosa, sacarosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E301, conservante: E250.

Producido Sin Polifosfatos / Sin Gluten / Sin Lactosa.

Código artículo 00801

EAN: 2918032.

Shelf Life: 180 días.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	130 kcal/543,40 kJ
Grassi	6 g
de los cuales saturado	2 g
Carbohidratos	1 g
de los cuales azúcares	1 g
Proteína	18 g

## Prosciutto Cotto Castagnotto



*Il Cotto Castagnotto, dalla tipica forma a castagna, ha un sapore deciso e tipicamente aromatizzato. Prodotto da carni attentamente selezionate e nel rispetto della ricetta tradizionale, il Castagnotto è un alimento ideale per tutti i palati e che ben accompagna ogni momento della giornata*



Materia prima: carne di suino.

Ingredienti: coscia suina 86%, acqua, sale, amidi di patata, aromi, spezie. Antiossidanti E316, conservante E250.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00802.

EAN 2833229.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 7,700 kg a 8,200 Kg.

Imballo: 2 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 14,200 kg a 14,400 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	96,2 kcal/405 kJ
Grassi	2,7 g
di cui saturi	0,8 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	0,83 g
Proteine	14,8 g
Sale	2,1 g



## “Castagnotto” Cooked Ham

Our “Castagnotto” cooked ham takes its name from the characteristic shape, which resembles that of a chestnut (castagna in Italian). Select cuts of pork are seasoned and cooked according to a traditional recipe to create a versatile, richly-flavoured ham that will appeal to all palates

## Jamón Cocido Castagnotto

El jamón cocido Castagnotto, con la forma típica de castaña, tiene un sabor fuerte y típicamente aromatizado. Producido a partir de carnes atentamente seleccionadas y respetando la receta tradicional, el Castagnotto es un alimento ideal per todos los paladares y se puede consumir en cualquier momento de la jornada



NUTRITIONAL FACTS	
Energy	96,2 kcal/405 kJ
Fat	2,7 g
of wich saturated	0,8 g
Carbohydrates	3,2 g
of wich sugars	0,83 g
Protein	14,8 g
Salt	2,1 g

Main ingredient: pork.

Ingredients: pork leg 86%, water, salt, potato starch, flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservative: E250

Product free from polyphosphates, gluten and lactose.

Product Code 00802.

EAN 2833229.

Shelf Life: 180 gg.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Energía	96,2 kcal/405 kJ
Grassi	2,7 g
de los cuales saturado	0,8 g
Carbohidratos	3,2 g
de los cuales azúcares	0,83 g
Proteína	14,8 g
Sal	2,1 g

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: pata de cerdo 86%, agua, sal, almidón de patata, aromas y especias. Antioxidante: E316, conservante: E250.

Producido Sin Polifosfatos / Sin Gluten / Sin Lactosa.

Código artículo 00802.

EAN: 2833229.

Shelf Life: 180 días.



#### PROSCIUTTO COTTO COSCIOTTO FRUTTI ROSSI

Materia prima: carne di suino. Aroma tipico del prodotto, dolce e leggermente speziato. Ingredienti: coscia suina 86%, acqua, sale, amido di patata, aromi e spezie. Antiossidanti E316; conservante E250.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 96,2 kcal/405 kJ. Grassi: 2,7 g; di cui saturi: 0,8 g. Carboidrati 3,2 g; di cui zuccheri: 0,83 g. Proteine: 14,8 g. Sale: 2,2 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM. Codice articolo 00805. EAN 2343075.

Confezionamento: per pezzo singolo. Peso singolo pezzo da 8,800 a 9,030 Kg. Imballo: 2 pezzi per cartone. Peso imballo: da 17,680 kg a 18,060 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



#### PROSCIUTTO COTTO MAGRO

Materia prima: carne di suino. Aroma tipico dolce e leggermente speziato. Ingredienti: suino 75%, acqua, sale, destrosio, saccarosio, amido di patata, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità E621. Stabilizzanti E450-451; conservante E250.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 106 kcal/448 kJ. Grassi: 3,7 g; di cui saturi: 1,2 g. Carboidrati 4,5 g; di cui zuccheri: 2,9 g. Proteine: 13,8 g. Sale: 2,2 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM. Codice articolo 00804. EAN 2683912.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 8,860 kg a 9,000 Kg. Imballo: 2 pezzi per cartone. Peso imballo: da 17,700 kg a 18,000 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



#### PROSCIUTTO COTTO COSCIOTTO FRUTTI VERDI

Materia prima: carne di suino.

Dal tipico aroma dolce, leggero e speziato.

Ingredienti: coscia suina 75%, acqua, sale, destrosio, saccarosio, amidi di patata, aromi, spezie. Stabilizzanti: E450-E451; esaltatore di sapidità S621; antiossidanti E316; addensante: E407; conservan-



te E250. **Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 106 kcal/448 kJ. Grassi: 3,7 g; di cui saturi: 1,2 g. Carboidrati 4,5 g; di cui zuccheri: 2,9 g. Proteine: 13,8 g. Sale: 2,2 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00807. EAN 2873476.

Confezionamento: per pezzo singolo. Peso singolo pezzo da 8,700 kg a 9,100 Kg. Imballo: 2 pezzi per cartone. Peso imballo: da 16,700 kg a 18,200 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



### "FRUTTI ROSSI" COOKED HAM LEG

Main ingredient: pork. Product has the traditional sweet and slightly spicy aroma of cooked ham.

Ingredients: pork leg 86%, water, salt, potato starch, flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservative: E250.

**Nutritional facts:** Energy 96,2 kcal/405 kJ. Fat: 2,7 g; of which saturated: 0,8 g. Carbohydrates: 3,2 g; of which sugars: 0,83 g. Protein: 14,8 g. Salt: 2,2 g.

Product free from polyphosphates, gluten and lactose.

Product Code 00805.

EAN 2343075.

Shelf Life: 180 days.

### JAMÓN COCIDO COSCIOTTO FRUTTI ROSSI

Materia prima: carne de cerdo. Aroma típico del producto, dulce y ligeramente especiado. Ingredientes: pata de cerdo 86%, agua, sal, almidón de patata, aromas y especias. antioxidante: E316; conservante: E250.

**Información nutricional:** Energía 96,2 kcal/405 kJ. Grassi: 2,7 g; de los cuales saturado: 0,8 g. Carbohidratos: 3,2 g; de los cuales azúcares: 0,83 g. Proteína: 14,8 g. Sal: 2,2 g.

Producido Sin Polifosfatos / Sin Gluten / Sin Lactosa.

Código artículo 2343075.

Shelf Life: 180 días.



### "MAGRO" COOKED HAM

Main ingredient: pork. Product has the traditional sweet and slightly spicy aroma of cooked ham.

Ingredients: pork 75%, water, salt, dextrose, sucrose, potato starch, flavourings, spices. Flavour enhancer.

**Nutritional facts:** Energy 106 kcal/448 kJ. Fat: 3,7 g; of which saturated: 1,2 g. Carbohydrates: 4,5 g; of which sugars: 2,9 g. Protein: 13,8 g. Salt: 2,2 g.

Product free from polyphosphates, gluten and lactose.

Product Code 00804. EAN 2683912.

Shelf Life: 180 days.

### JAMÓN COCIDO MAGRO

Materia prima: carne de cerdo. Aroma típico dulce y ligeramente especiado. ingredientes: cerdo 75%, agua, sal, dextrosa, sacarosa, almidón de patata, aromas y especias. potenciador del sabor.

**Información nutricional:** Energía 106 kcal/448 kJ. Grassi: 3,7 g; de los cuales saturado: 1,2 g. Carbohidratos: 4,5 g; de los cuales azúcares: 2,9 g. Proteína: 13,8 g. Sal: 2,2 g.

Producido Sin Polifosfatos / Sin Gluten / Sin Lactosa.

Código artículo 00805. EAN 2343075.

Shelf Life: 180 días.

### "FRUTTI VERDI" COOKED HAM LEG

Main ingredient: pork. Ingredients: pork leg 75%, water, salt, sucrose, potato starch, flavourings, spices. Stabilisers E450, E451; flavour enhancer E621; antioxidant E316; thickening agent E407; preservative E250.

**Nutritional facts:** Energy 106 kcal/448 kJ. Fat: 3,7 g; of which saturated: 1,2 g. Carbohydrates: 4,5 g; of which sugars: 2,9 g. Protein: 13,8 g. Salt: 2,2 g.

Product free from polyphosphates, gluten and lactose.

Product Code 00807.

EAN 2873476.

Shelf Life: 180 days.



### PROSCIUTTO COTTO COSCIOTTO FRUTTI VERDI

Materia prima: carne de cerdo. Ingredientes: pata de cerdo 75%, agua, sal, dextrosa, sacarosa, almidón de patata, aromas y especias. estabilizadores: E450-E451; potenciador del sabor: E621; antioxidante: E316; espesante: E407; conservante: E250

**Información nutricional:** Energía 106 kcal/448 kJ. Grassi: 3,7 g; de los cuales saturado: 1,2 g. Carbohidratos: 4,5 g; de los cuales azúcares: 2,9 g. Protina: 13,8 g. Sal: 2,2 g.

Código artículo 00807. EAN 2873476.

Shelf Life: 180 días.

## Fesa arrosto di tacchino

La fesa arrosto di tacchino Bonelli De Bonis è prodotta esclusivamente da carne di tacchino altamente selezionata all'origine. Dal sapore dolce e delicato, la fesa arrosto di tacchino è ideale per qualsiasi dieta alimentare grazie al suo bassissimo apporto calorico



3



VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	92 kcal/386 kJ
Grassi	1,8 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	6,2 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	13 g
Sale	2,2 g

Materia prima: carne di tacchino.

Ingredienti: tacchino 58%, acqua, sale, destrosio, amido e aromi naturali. Addensanti: carragenina, farina di semi di carruba. Antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM

Codice articolo 00885.

EAN 2696058

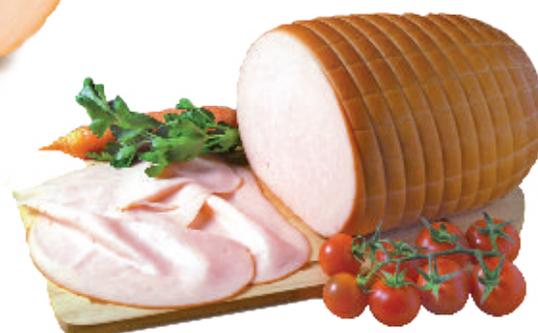
Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 2,700 kg a 3,200 Kg.

Imballo: 4 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 10,80 kg a 12,800 Kg.

Shelf Life in etichetta: 90 gg.



## Cooked Turkey Breast

Bonelli De Bonis roast turkey breast meat is prepared using choice cuts from carefully selected turkeys. With its sweet, delicate flavour this roast turkey meat is also particularly low in calories, making it the perfect choice whatever your dietary regime

## Pechuga de Pavo Asada

La pechuga de pavo asada Bonelli De Bonis se produce exclusivamente a partir de carne de pavo cuidadosamente seleccionada en el origen. La pechuga de pavo asada, de sabor dulce y delicado, es ideal para cualquier dieta alimentaria gracias a su bajo aporte calórico



Main ingredient: turkey meat.

Traditional roast with a pleasantly subtle flavour.

Ingredients: turkey 58%, water, salt, dextrose, starch, natural flavourings. Thickening agents: carrageenan, carob powder. Antioxidant: sodium ascorbate; preservative: sodium nitrate.

Product free from polyphosphates, gluten and lactose.

Product Code 00885. EAN 2696058

Shelf Life: 90 days.

### NUTRITIONAL FACTS

Energy	92 kcal/386 kJ
Fat	1,8 g
of which saturated	0,5 g
Carbohydrates	6,2 g
of which sugars	0,8 g
Protein	13 g
Salt	2,2 g

Materia prima: carne de pavo.

Asado típico de sabor delicado muy agradable.

Ingredientes: pavo 58%, agua, sal, dextrosa, almidón y aromas naturales. espesantes: carragenano, harina de semillas de algarroba. antioxidante: ascorbato de sodio; conservante: nitrito sódico.

Producido Sin Polifosfatos / Sin Gluten / Sin Lactosa.

Código artículo 00885. EAN 2696058

Shelf Life: 90 días.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	92 kcal/386 kJ
Grassi	1,8 g
de los cuales saturado	0,5 g
Carbohidratos	6,2 g
de los cuales azúcares	0,8 g
Proteína	13 g
Sal	2,2 g

# Prosciutto crudo

**BONELLI**  
— di Parma —



CURED, RAW MEATS  
LÍNEA CURADOS

Senza polifosfati

\* Free from *polyphosphates*  
Libre de *gluten*

Senza lattosio

\* Free from *lactose*  
Libre de *lactosa*

Senza glutine

\* Free from *gluten*  
Libre de *gluten*

Una linea completa di crudi Made in Italy di altissima qualità, realizzata per rispondere alle diverse esigenze di gusto e palato.

*A comprehensive range of quality, 100% Italian raw cured hams created to suit an equally broad array of tastes and preferences.*

*Una línea completa de curados Made in Italy de primera calidad, realizada para responder a las diversas necesidades de sabor y paladar.*

MADE IN ITALY



## Crudo di Parma DOP sperlato con osso

Prodotto senza l'utilizzo di additivi o conservanti, è un prosciutto controllato e tutelato da leggi nazionali e comunitarie che utilizza solo materia prima italiana e sale marino. L'elevata qualità, la costanza organolettica e l'inconfondibile dolcezza ne fanno un prodotto di assoluta eccellenza



Materia prima: carne di suino.  
Ingredienti: Suino, sale.  
Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.  
Codice articolo 00815.  
EAN 2878139.  
Confezionamento: per pezzo singolo.  
Peso singolo pezzo da 11,400 kg a 11,900 kg.  
Imballo: 2 pezzi per cartone. Peso imballo: da 22,300 kg a 22,800 kg.  
Shelf Life in etichetta: 180 gg.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	266 kcal/1108 kJ
Proteine	26 g
Grassi di cui saturi	18 g 6,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	<0,5 g 0,0 g
Sale	4,4 g



## Prosciutto di Parma Pdo “Sperlato”, Bone in

Prepared using just two ingredients – quality Italian meat and sea salt – this ham meets the stringent criteria for certification and protection under Italian and EU regulations. Produced to the most demanding standards, the consistency of taste, aroma and texture, and an unmistakable sweet flavour confirm this as a product of the highest quality

## Prosciutto Crudo de Parma Dop Sperlato con hueso

Producido sin la utilización de aditivos o conservantes, se trata de un jamón curado controlado y protegido por las leyes nacionales y comunitarias que utiliza sólo materia prima italiana y sal marina. La elevada calidad, la constancia organoléptica y la inconfundible dulzura lo convierten en un producto de gran calidad



Main ingredient: pork.  
Ingredients: pork, salt. Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.  
Product code 00815.  
EAN 2878139.  
Shelf Life: 180 days.

NUTRITIONAL FACTS	
Energy	266 kcal/1108 kJ
Protein	26 g
Fat	18 g
of wich saturated	6,1 g
Carbohydrates	<0,5 g
of wich sugars	0,0 g
Salt	4,4 g

Materia prima: carne de cerdo.  
Ingredientes: cerdo y sal. Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no OMG.  
Código artículo 00815.  
EAN 2878139.  
Shelf Life: 180 dias.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Energía	266 kcal/1108 kJ
Proteína	26 g
Grassi	18 g
de los cuales saturado	6,1 g
Carbohidratos	<0,5 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Sal	4,4 g

## Crudo di parma DOP pressato

*Prodotto senza additivi o conservanti, nel pieno rispetto delle rigide norme imposte dal Disciplinare di Produzione, a salvaguardia della tradizione e della qualità di un prodotto completamente naturale, che utilizza solo materia prima italiana e sale marino. Un crudo di altissima qualità, dal punto di vista sensoriale e nutrizionale*



Materia prima: carne di suino.

Ingredienti: Suino, sale.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00816. EAN 2980805.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 8,600 kg a 9,200 kg.

Imballo: 2 pezzi per cartone. Peso imballo: da 17,400 kg a 18,400 kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.

### VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO

Energia	266 kcal/1108 kJ
Proteine	26 g
Grassi di cui saturi	18 g 6,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	<0,5 g 0,0 g
Sale	4,4 g



## Flat-Pressed, Deboned Prosciutto Di Parma Pdo

A cured, raw ham of the highest quality, in terms of taste, appearance, aroma and texture, but also in a nutritional sense, it is prepared with just two ingredients – prime Italian meat and sea salt – without further additives or preservatives, fulfilling the demanding official production specifications that ensure the quality and authenticity of what is, after all, an entirely natural product

## Prosciutto Crudo De Parma Dop Pressato

Se produce sin aditivos o conservantes, respetando plenamente las rígidas normas impuestas por la Disciplina de Producción, para proteger la tradición y la calidad de un producto completamente natural, que utiliza sólo materia prima italiana y sal marina. Un jamón curado de primera calidad, tanto desde el punto de vista sensorial como nutricional



Main ingredient: pork.  
 Ingredients: pork, salt. Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.  
 Product code 00816.  
 EAN 2980805.  
 Shelf Life: 180 days.

NUTRITIONAL FACTS	
Energy	266 kcal/1108 kJ
Protein	26 g
Fat	18 g
of which saturated	6,1 g
Carbohydrates	<0,5 g
of which sugars	0,0 g
Salt	4,4 g

Materia prima: carne de cerdo.  
 Ingredientes: cerdo y sal. Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no OMG.  
 Código artículo 00815.  
 EAN 2980805.  
 Shelf Life: 180 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Energía	266 kcal/1108 kJ
Proteína	26 g
Grassi	18 g
de los cuales saturado	6,1 g
Carbohidratos	<0,5 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Sal	4,4 g



## Crudo di Parma DOP addobbo

*Il Prosciutto Crudo di Parma Dop addobbo Bonelli De Bonis è un prodotto di assoluta eccellenza, realizzato esclusivamente da carni italiane selezionate. Privo di conservanti e additivi chimici, il Crudo Dop addobbo si contraddistingue per l'elevata qualità delle sue carni, la costanza organolettica e l'inconfondibile dolcezza*



Materia prima: carne di suino.  
Ingredienti: Suino, sale.  
Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.  
Codice articolo 00816.  
EAN 2484759  
Confezionamento: per pezzo singolo. Peso singolo pezzo da 8,900 kg a 9,300 kg.  
Imballo: 2 pezzi per cartone.  
Peso imballo: da 17,800 kg a 18,600 kg.  
Shelf Life in etichetta: 180 gg.

### VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO

Energia	266 kcal/1108 kJ
Proteine	26 g
Grassi	18 g
di cui saturi	6,1 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	0,0 g
Sale	4,4 g



## Addobbo (Tied), Deboned Prosciutto Di Parma Pdo

“Addobbo” Prosciutto Crudo di Parma DOP is a product of uncompromising quality produced exclusively from choice Italian meat. Free from preservatives and artificial additives, the “addobbo” version (i.e. boned and tied to produce a rounder slice) of our DOP-certified prosciutto is distinguished by the quality of the ingredients used, the consistency of its flavour, aroma, texture and appearance, and the unmistakable sweetness of the final product

## Prosciutto Crudo De Parma Dop addobbo

El Prosciutto Crudo de Parma Dop Addobbo Bonelli De Bonis es un producto de gran calidad, realizado exclusivamente a partir de carnes italianas seleccionadas. El Prosciutto Crudo Dop, sin conservantes y aditivos químicos, se caracteriza por la elevada calidad de sus carnes, la constancia organoléptica y la inconfundible dulzura



Main ingredient: pork.

Ingredients: pork, salt.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00816.

EAN 2484759.

Shelf Life: 180 days.

### NUTRITIONAL FACTS

Energy	266 kcal/1108 kJ
Protein	26 g
Fat	18 g
of which saturated	6,1 g
Carbohydrates	<0,5 g
of which sugars	0,0 g
Salt	4,4 g



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	266 kcal/1108 kJ
Proteína	26 g
Grassi	18 g
de los cuales saturado	6,1 g
Carbohidratos	<0,5 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Sal	4,4 g

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: cerdo y sal.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no OMG.

Código artículo 00816.

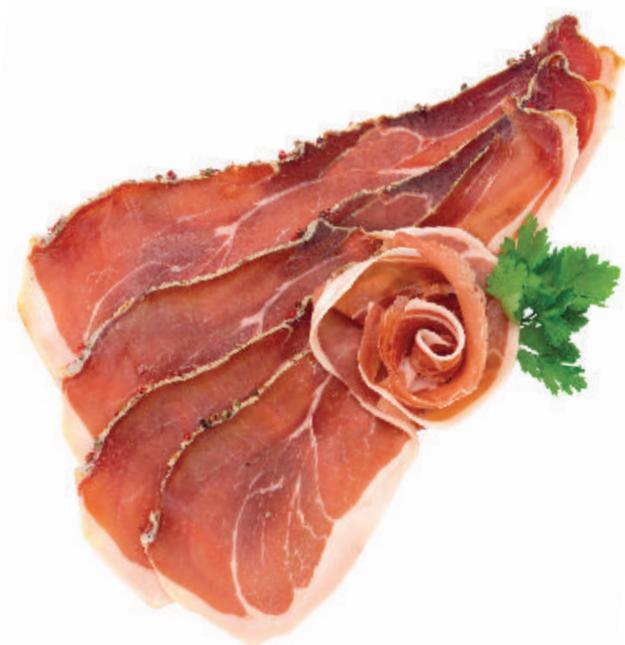
EAN 2484759.

Shelf Life: 180 días.



## Speck

È prodotto esclusivamente da carni suine altamente selezionate, seguendo l'antica ricetta tradizionale. Dal sapore tipico e lievemente aromatizzato e dai delicati sentori di affumicato, lo speck è un prodotto eccellente sia dal punto di vista sensoriale che nutrizionale



Materia prima: coscia di suino.  
Ingredienti: coscia suina, sale, sciroppo di glucosio secco, spezie, aromatizzanti di affumicatura. Conservante E252.  
Prodotto senza lattosio, senza po-

lifenoli, senza glutine, no OGM.  
Codice articolo 00881.  
EAN 2484883.  
Confezionamento: per pezzo singolo.  
Peso singolo pezzo da 2,500 kg circa.  
Imballo: 5 pezzi per cartone.  
Peso imballo: 12,500 kg circa.  
Shelf Life in etichetta: 120 gg.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	359,49 kcal 1516,83 kJ
Grassi	18,76 g
Carboidrati	1,05 g
Proteine	28,05 g



## Speck

It is produced following the traditional method using only the finest, carefully selected joints of pork. With a characteristic flavour marked by delicate notes of spice and smoke, Speck is a quality product in terms of taste, appearance, aroma and texture, but also in a nutritional sense

## Speck

Se produce exclusivamente a partir de carnes de cerdo cuidadosamente seleccionadas, siguiendo la antigua receta tradicional. De sabor típico y ligeramente aromatizado y con delicados toques de ahumado, el speck es un producto de gran calidad tanto desde un punto de vista sensorial como nutricional



Main ingredient: pork leg.

Ingredients: pork leg, salt, dehydrated glucose syrup, spices, smoke flavourings. Preservative: E252.

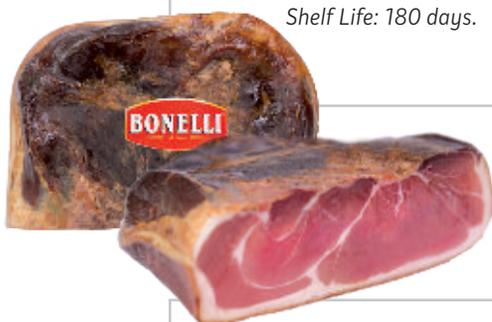
Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Article code 00801. EAN: 2918032.

Shelf Life: 180 days.

### NUTRITIONAL FACTS

Energy	359,49 kcal 1516,83 kJ
Fat	18,76 g
Carbohydrates	1,05 g
Protein	28,05 g



Materia prima: pata de cerdo.

Ingredientes: pata de cerdo, sal, jarabe de glucosa seco, especias y aromatizantes de ahumado. Conservante: E252.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00801.

EAN: 2918032.

Shelf Life: 180 días.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	359,49 kcal 1516,83 kJ
Grassi	18,76 g
Carboidratos	1,05 g
Proteína	28,05 g



#### BRESAOLA

Materia prima: carne di bovino.

Prodotto tipico ricavato interamente dalla coscia di bovino, attentamente selezionata e controllata.

Ingredienti: bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 128 kcal/539 kJ. Grassi: 2,3 g; di cui saturi: 1,0 g. Carboidrati: 0,7 g; di cui zuccheri: 0,2 g. Proteine: 26 g. Sale: 2,6 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00884.

EAN 2656025.

Confezionamento: per pezzo singolo. Peso singolo pezzo da 1,700 kg a 2,000 kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 17,000 kg a 20,000 kg.

Shelf Life in etichetta: 90 gg.



#### CARPACCIO DI BRESAOLA

Materia prima: carne di bovino.

Il particolare processo di asciugatura rende il prodotto tenero e delicato al palato.

Ingredienti: carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti E250-252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 128 kcal/539 kJ. Grassi: 2,3 g; di cui saturi: 1,0 g. Carboidrati 0,7 g; di cui zuccheri: 0,2 g. Proteine: 26 g. Sale:

2,6 g. Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00883. EAN 2631042.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 2,300 a 2,500 kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 9,200 kg a 10,000 kg.

Shelf Life in etichetta: 60 gg.



### BRESAOLA

*Main ingredient: beef. A traditional cured-beef product made from a single, carefully selected cut from the leg of the animal.*

*Ingredients: beef, salt, dextrose; natural flavourings. Preservatives: E250, E252.*

**Nutrition facts:** Energy 128 kcal/539 kJ. Fat: 2,3 g; of which saturated: 1,0 g. Carbohydrates: 0,7 g; of which sugars: 0,2 g. Protein: 26 g. Salt: 2,6 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Article code 00884. EAN 2656025.*

*Shelf Life: 90 days.*

### BRESAOLA

*Materia prima: carne bovina. Producto típico obtenido totalmente de la pata de bovino, atentamente seleccionada y controlada.*

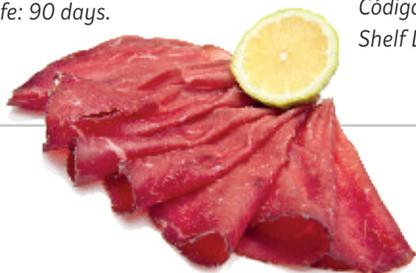
*Ingredientes: bovino, sal, dextrosa y aromas naturales. conservantes: E250-E252.*

**Información nutricional:** Energía 128 kcal/539 kJ. Grassi: 2,3 g; de los cuales saturado: 1,0 g. Carbohidratos: 0,7 g; de los cuales azúcares: 0,2 g. Proteína: 26 g. Sal: 2,6 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00884. EAN 2656025.*

*Shelf Life: 90 días.*



### BRESAOLA CARPACCIO

*Main ingredient: beef. The unique drying process produces a tender meat with a delicate flavour.*

*Ingredients: beef, salt, dextrose, natural flavourings. Preservatives: E250, E252.*

**Nutrition facts:** Energy 128 kcal/539 kJ. Fat: 2,3 g; of which saturated: 1,0 g. Carbohydrates: 0,7 g; of which sugars: 0,2 g. Protein: 26 g. Salt: 2,6 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Article code 00883.*

*EAN 2631042.*

*Shelf Life: 60 days.*

### CARPACHO DE BRESAOLA

*Materia prima: carne bovina. El especial proceso de secado consigue que el producto sea tierno y delicado en el paladar.*

*Ingredientes: carne de bovino, sal, dextrosa y aromas naturales. Conservantes: E250-252.*

**Información nutricional:** Energía 128 kcal/539 kJ. Grassi: 2,3 g; de los cuales saturado: 1,0 g. Carbohidratos: 0,7 g; de los cuales azúcares: 0,2 g. Proteína: 26 g. Sal: 2,6 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00883. EAN 2631042.*

*Shelf Life: 60 días.*



Salami **BONELLI**  
de bonis



SALAMI AND SAUSAGES  
LÍNEA EMBUTIDOS

Senza polifosfati

\* Free from *polyphosphates*  
Libre de *gluten*

Senza lattosio

\* Free from *lactose*  
Libre de *lactosa*

Senza glutine

\* Free from *gluten*  
Libre de *gluten*

Una ricca gamma di salami prodotti direttamente nelle nostre aziende in Italia, da carne di suino attentamente selezionata e controllata.

*A broad range of salamis produced directly by our own subsidiaries in Italy using select cuts of pork from carefully monitored suppliers.*

Una completa gama de embutidos producidos directamente en nuestras empresas en Italia, a partir de carne de cerdo atentamente seleccionada y controlada.

MADE IN ITALY





## Salame Milano

*Il salame Milano Bonelli De Bonis è prodotto da carni suine insaccate e stagionate secondo tradizione per un minimo di 60 giorni. Il prodotto ha un sapore intenso e speziato*



Materia prima: carne di suino.  
Ingredienti: carne di suino, sale, marsala, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (pepe, aglio, chiodi di garofano, macis, coriandolo). Antiossidante E301; conservante E250-E252.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00865. EAN 2551981.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,200 kg a 1,400 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	379 kcal/1573 kJ
Grassi di cui saturi	29,7 g 14 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,55 g 0 g
Proteine	26,1 g
Sale	4,68 %

Peso imballo: da 12,00 kg a 14,00 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.





## Salame Milano

A pure pork salami, Bonelli De Bonis Salame Milano is prepared and aged in the traditional manner for a minimum of 60 days. It has an intense, spiced flavour

## Salame Milano

El Salame Milano Bonelli De Bonis se produce a partir de carnes de cerdo embutidas y curadas según la tradición durante un mínimo de 60 días. El producto tiene un sabor intenso y especiado



Main ingredient: pork.

Ingredients: pork, salt, Marsala, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (pepper, garlic, cloves, mace, coriander). Antioxidant: E301; preservatives: E250, E252.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00801.

EAN: 2918032.

Shelf Life: 180 days.

### NUTRITIONAL FACTS

Energy	379 kcal/1573 kJ
Fat	29,7 g
of which saturated	14 g
Carbohydrates	2,55 g
of which sugars	0 g
Protein	26,1 g
Salt	4,68 %



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	379 kcal/1573 kJ
Grassi	29,7 g
de los cuales saturado	14 g
Carbohidratos	2,55 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteína	26,1 g
Sal	4,68 %

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: carne de cerdo, sal, marsala, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (pimienta, ajo, clavos, macis y cilantro). Antioxidante: E301; conservantes: E250- E252.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00801.

EAN: 2918032.

Shelf Life: 180 días.





### SALAME NAPOLI

Materia prima: carne di suino.

Prodotto e stagionato secondo tradizione, dal sapore sapido e deciso con note speziate.

Ingredienti: carne suina, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (marsala, pepe, paprika e aglio). Antiossidante E301; conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 305 kcal/1265 kJ. Grassi: 24 g; di cui saturi: 14 g. Carboidrati 3,44 g; di cui zuccheri: 1,79 g. Proteine:

19,4 g. Sale: 3,4 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00866. EAN 2346249.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 a 1,300 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 11,00 kg a 14,00 Kg.

Shelf Life in etichetta:

180 gg.



### SALAME UNGHERESE

Materia prima: carne di suino.

Materia prima: carne suina. Il prodotto ha un aroma tipico speziato e leggermente affumicato.

Ingredienti: Suino, sale, destrosio, aroma fumo, aromi, spezie (pepe), marsala. Antiossidante E301; conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 379 kcal/1573 kJ. Grassi: 29,7 g; di cui saturi: 14,1 g. Carboidrati: 2,55 g;

di cui zuccheri: 0,01 g. Proteine: 26,1 g. Sale: 4,68 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00867. EAN 2808097.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 kg a 1,400 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 11,00 kg a 14,00 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



### SALAME NAPOLI

*Main ingredient: pork. A traditionally made salami with a distinct, savoury flavour and notes of spice.*

*Ingredients: pork, salt, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (Marsala, pepper, paprika, garlic). Antioxidant: E301; preservatives: E250, E252.*

**Nutrition facts:** Energy 305 kcal/1265 kJ. Fat: 24 g; of which saturated: 14 g. Carbohydrates: 3,44 g; of which sugars: 1,79 g. Protein: 19,4 g. Salt: 3,4 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Product Code 00884. EAN 2656025.*

*Shelf Life: 90 days.*

### SALAME NAPOLI

*Materia prima: carne de cerdo. Producido y curado según la tradición, de sabor salado y fuerte con notas especiadas.*

*Ingredientes: carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (marsala, pimienta, paprika y ajo). antioxidante: e301; conservantes: E250-E252.*

**Información nutricional:** Energía 305 kcal/1265 kJ. Grassi: 24 g; de los cuales saturado: 14 g. Carbohidratos: 3,44 g; de los cuales azúcar: 1,79 g. Proteína: 19,4 g. Sal: 3,4 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00884. EAN 2656025.*

*Shelf Life in etichetta: 90 gg.*



### SALAME UNGHERESE

*Main ingredient: pork. Salami with a distinctive spicy, slightly smoky aroma.*

*Ingredients: pork, salt, dextrose, smoke flavouring, flavourings, spices (pepper), Marsala. Antioxidant: E301; preservatives: E250, E252.*

**Nutrition facts:** Energy 379 kcal/1573 kJ. Fat: 29,7 g; of which saturated: 14,1 g. Carbohydrates: 2,55 g; of which sugars: 0,01 g. Protein: 26,1 g. Salt: 4,68 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Product Code 00883. EAN 2631042.*

*Shelf Life: 60 days.*

### SALAME UNGHERESE

*Materia prima: carne de cerdo. El producto tiene un aroma típico especiado y ligeramente ahumado.*

*Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aroma ahumado, aromas, especias (pimienta) y marsala. antioxidante: E301; conservantes: E250-E252.*

**Información nutricional:** Energía 379 kcal/1573 kJ. Grassi: 29,7 g; de los cuales saturado: 14,1 g. Carbohidratos: 2,55 g; de los cuales azúcar: 0,01 g. Proteína: 26,1 g. Sal: 4,68 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00883. EAN 2631042.*

*Shelf Life: 60 días.*





## Salsiccia bastone "Diavoletta"

*È prodotta con carni suine altamente selezionate e macinate a grana media. L'impasto è salato ed aromatizzato con spezie ed aromi naturali. Il sapore è tipico, speziato e particolarmente piccante*



VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	347 kcal/1445 kJ
Grassi	26,9 g
di cui saturi	12,7 g
Carboidrati	2,38 g
di cui zuccheri	0,23 g
Proteine	24,7 g
Sale	4,4 g

Materia prima: carne suina. Il prodotto ha un aroma tipico speziato e leggermente affumicato.

Ingredienti: Suino, sale, destrosio, aroma fumo, aromi, spezie (pepe), marsala. Antiossidante E301; conservante E250-E252.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00867.

EAN 2808097.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 kg a 1,400 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 11,00 kg a 14,00 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



## Salsiccia Bastone Diavoletta

It is produced using only the finest, carefully selected cuts of pork, which are minced to a medium coarseness and seasoned with spices and other natural flavourings to create a characteristically aromatic flavour with a real spicy kick.

## Salchicha Bastón Diavoletta

Se produce con carnes de cerdo cuidadosamente seleccionadas y picadas de grano medio. La masa se sala y se aromatiza con especias y aromas naturales. El sabor es típico, especiado y especialmente picante



NUTRITIONAL FACTS	
Energy	347 kcal/1445 kJ
Fat	26,9 g
of wich saturated	12,7 g
Carbohydrates	2,38 g
of wich sugars	0,23 g
Protein	24,7 g
Salt	4,4 g

Main ingredient: pork.

Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices (pepper, hot paprika). Antioxidant: E301; preservatives: E250, E252.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00867.

EAN 2808097.

Shelf Life: 180 days.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Energía	347 kcal/1445 kJ
Grassi	26,9 g
de los cuales saturado	12,7 g
Carbohidratos	2,38 g
de los cuales azúcares	0,23 g
Proteína	24,7 g
Sal	4,4 g

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias (pimienta y paprika picante). Antioxidante: E301; conservantes: E250-E252.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00867.

EAN 2808097.

Shelf Life: 180 dias.



#### VENTRICINA PICCANTE

Materia prima: carne di suino.

Prodotta, secondo l'antica ricetta regionale, dalla lavorazione (macinatura, miscelatura e insaccatura) di carni suine selezionate. Il sapore intenso e deciso è caratterizzato dall'aroma tipico del peperoncino.

Ingredienti: suino, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (pepe, paprika e semi di finocchio). Antiossidante E301; conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 309 kcal/1284 kJ. Grassi:

25 g; di cui saturi: 15 g. Carboidrati: 2,60 g; di cui zuccheri: 1,15 g. Proteine: 19,8 g. Sale: 3,4 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00868.

EAN 2401244.

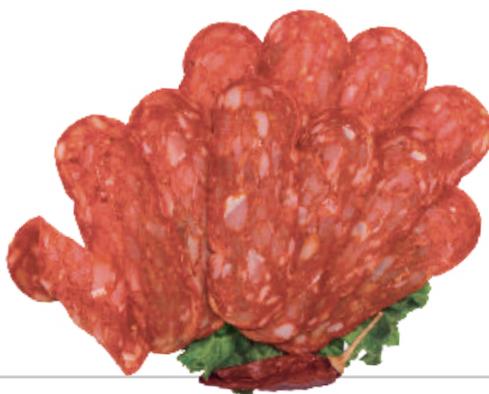
Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,500 kg a 1,700 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 15,000 kg a 17,000 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



#### SPIANATA DOLCE/PICCANTE

Materia prima: carne di suino. Prodotta secondo l'antica ricetta a maturazione tradizionale. Disponibile nella versione dolce e in quella piccante.

Ingredienti: Suino, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (pepe, e semi di finocchio/paprika). Antiossidante E301; conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:** Energia 309 kcal/1284 kJ. Grassi: 25 g; di cui saturi: 15 g. Carboidrati: 2,60 g; di cui zuccheri: 1,15 g. Proteine: 19,8 g.

Sale: 3,4 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00873/00869

EAN ../2826403

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 kg a 1,400 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 11,000 kg a 14,000 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



### SPICY VENTRICINA

Materia prima: carne di suino.

Ingredients: pork, salt, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (pepper, paprika, fennel seed). Antioxidant: E301; preservatives: E250, E252.

**Nutrition facts:** Energy 309 kcal/1284 kJ. Fat: 25 g; of which saturated: 15 g. Carbohydrates 2,60 g; of which sugars: 1,15 g. Protein: 19,8 g. Salt: 3,4 g.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00868.

VEAN 2401244.

Shelf Life: 180 days.

### VENTRICINA PICANTE

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (pimienta, paprika y semillas de hinojo). antioxidante: e301; conservantes: E250-E252.

**Información nutricional:** Energía 309 kcal/1284 kJ. Grassi: 25 g; de los cuales saturado: 15 g. Carbohidratos 2,60 g; de los cuales azúcare: 1,15 g. Proteína: 19,8 g. Sal: 3,4 g.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00868.

EAN 2401244.

Shelf Life: 180 dias.



### MILD/SPICY SPIANATA

Main ingredient: pork. Produced to an old recipe and aged in the traditional fashion. Available either mild (dolce) or spicy (piccante).

Ingredients: pork, salt, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (pepper, fennel seeds/paprika). Antioxidant: E301; preservatives: E250, E252.

**Nutritional facts:** Energy 309 kcal/1284 kJ. Fat: 25 g; of which saturated: 15 g. Carbohydrates: 2,60 g; of which sugars: 1,15 g. Protein: 19,8 g. Salt: 3,4 g.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00873/00869.

EAN .. /2826403.

Shelf Life: 180 days.

### SPIANATA DOLCE/PICANTE

Materia prima: carne de cerdo. producida según la antigua receta de maduración tradicional. disponible en la versión dulce y picante.

Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (pimienta y semillas de hinojo/paprika). Antioxidante E301; conservantes E250-E252.

**Información nutricional:** Energía 309 kcal/1284 kJ. Grassi: 25g; de los cuales saturado: 15g. Carbohidratos: 2,60 g; de los cuales azúcare: 1,15 g. Proteína: 19,8 g. Sal: 3,4 g.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00873/00869.

EAN .. /2826403.

Shelf Life: 180 dias.





#### SALSICCIA MAGRA DOLCE

Materia prima: carne suina. Il prodotto ha un aroma tipico speziato e leggermente affumicato.

Ingredienti: Suino, sale, destrosio, aroma fumo, aromi, spezie (pepe), marsala. Antiossidante E300; conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:**  
Energia 379 kcal/1573 kJ. Grassi: 29,7 g; di cui saturi: 14,1 g. Carboidrati: 2,55 g; di cui zuccheri: 0,01 g. Proteine: 26,1 g.

Sale: 4,68 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00867.

EAN 2808097.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 kg a 1,400 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 11,00 kg a 14,00 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



#### SALSICCIA MAGRA PICCANTE

Materia prima: carne di suino.

Maturazione e stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale. Dal tipico sapore sapido, speziato e piccante.

Ingredienti: suino, sale, destrosio, aromi naturali (destrosio, saccarosio), peperoncino. Antiossidante E300; conservanti E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:**  
Energia 367 kcal/1503 kJ. Grassi: 30 g; di cui saturi: 10 g. Carboidrati: 1,5 g; di cui

zuccheri: 1,3 g. Proteine: 24 g. Sodio: 1 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00871.

EAN 2983227.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 0,200 kg a 0,300 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 2,000 kg a 3,000 kg.

Shelf Life in etichetta: 150 gg.





### **SALSICCIA MAGRA (MILD)**

*Main ingredient: pork. Aged and seasoned in the traditional fashion. Distinctive, savoury flavour with a little spice.*

*Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings (dextrose, sucrose). Antioxidant: E300; preservatives: E250, E252.*

**Nutritional facts:** Energy 379 kcal/1573 kJ. Fat: 29,7 g; of which saturated: 14,1 g. Carbohydrates: 2,55 g; of which sugars: 0,01 g. Protein: 26,1 g. Salt: 4,68 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Product Code 00867. EAN 2808097.*

*Shelf Life: 180 days.*

### **SALCHICHA MAGRA DULCE**

*Materia prima: carne de cerdo. Maduración y curado del producto según el método tradicional. típico sabor salado y especiado.*

*Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa y aromas naturales (dextrosa y sacarosa). Antioxidante E300; conservantes E250-E252.*

**Información nutricional:** Energía 379 kcal/1573 kJ. Grasa: 29,7 g; de los cuales saturado: 14,1 g. Carbohidratos: 2,55 g; de los cuales azúcar: 0,01 g. Proteína: 26,1 g. Sal: 4,68 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00867. EAN 2808097.*

*Shelf Life: 180 días.*



### **SPICY SALSICCIA MAGRA**

*Main ingredient: pork. Aged and seasoned in the traditional fashion. Distinctive, savoury, spicy flavour.*

*Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings (dextrose, sucrose), chilli. Antioxidant: E300; preservatives: E250-E252.*

**Nutritional facts:** Energy 379 kcal/1573 kJ. Fat: 29,7 g; of which saturated: 14,1 g. Carbohydrates: 2,55 g; of which sugars: 0,01 g. Protein: 26,1 g. Salt: 4,68 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Product Code 00867. EAN 2808097.*

*Shelf Life: 180 days.*

### **SALCHICHA MAGRA PICANTE**

*Materia prima: carne de cerdo. maduración y curado del producto según el método tradicional. Típico sabor salado, especiado y picante.*

*Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales (dextrosa y sacarosa) y guindilla. Antioxidante E300; conservantes E250-E252.*

**Información nutricional:** Energía 379 kcal/1573 kJ. Grasa: 29,7 g; de los cuales saturado: 14,1 g. Carbohidratos: 2,55 g; de los cuales azúcar: 0,01 g. Proteína: 26,1 g. Sal: 4,68 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00867. EAN 2808097.*

*Shelf Life: 180 días.*



# Pancetteria



CURED CUTS OF PORK  
LÍNEA PANCETA



Senza **polifosfati**  
\* Free from **polyphosphates**  
Libre de **gluten**

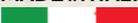
Senza **lattosio**  
\* Free from **lactose**  
Libre de **lactosa**

Senza **glutine**  
\* Free from **gluten**  
Libre de **gluten**

Una ricca gamma di pancette prodotte secondo tradizione e metodi naturali, solo da carni altamente selezionate nel territorio italiano.

*A comprehensive range of pancetta and similar cured cuts of pork that we carefully source from Italian farms and prepare using traditional, natural methods.*

*Una completa gama de pancetas producidas según la tradición y con métodos naturales, sólo a partir de carnes cuidadosamente seleccionada.*

MADE IN ITALY  


## Guanciaie

Prodotto da guanciaie di suino nazionale, aromatizzato e stagionato nel rispetto della tradizione



VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	636 kcal/2619 kJ
Grassi	67,6 g
di cui saturi	25,3 g
Carboidrati	0,54 g
di cui zuccheri	0,48 g
Proteine	6,4 g
Sale	2,8 g

Materia prima: carne di suino.  
Ingredienti: suino, sale, destrosio, aromi naturali e spezie. Antiossidante E316; conservante E250-E252.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00848.  
EAN 2833865.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 kg a 1,400 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.  
Peso imballo: da 11,000 kg a 14,000 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



## Guanciale

*Produced from the cheeks of Italian-reared pigs, which are seasoned, cured and aged in the traditional manner*

## Guanciale

*Se produce a partir de la carrillada de cerdo nacional, aromatizada y curada respetando la tradición*

### NUTRITIONAL FACTS

Energy	636 kcal/2619 kJ
Fat	67,6 g
of which saturated	25,3 g
Carbohydrates	0,54 g
of which sugars	0,48 g
Protein	6,4 g
Salt	2,8 g

*Main ingredient: pork.*

*Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservatives: E250, E252.*

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Product Code 00848.*

*EAN 2833865.*

*Shelf Life: 180 days.*



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	636 kcal/2619 kJ
Grassi	67,6 g
de los cuales saturado	25,3 g
Carbohidratos	0,54 g
de los cuales azúcares	0,48 g
Proteína	6,4 g
Sal	2,8 g

*Materia prima: carne de cerdo.*

*Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. antioxidante: E316; conservantes: E250-E252.*

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00848.*

*EAN 2833865.*

*Shelf Life: 180 días.*



## Coppa filettata

*Prodotta con carne di suino selezionata ha il sapore tipico di uno stagionato parmense, dolce con sentori di spezie ed erbe aromatiche.*

*Disponibile nella versione in rete e pelata*



Materia prima: carne di suino.

Ingredienti: Suino, sale, destrosio, aromi naturali e spezie. Antiossidante E316; conservante E250-E252.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	311 kcal/1295 kJ
Grassi	22,51 g
di cui saturi	8,32 g
Carboidrati	0,53 g
di cui zuccheri	0,52 g
Proteine	26,67 g

Cod. art. Filettata in rete 00856.

Cod. art. Filettata pelata 00857.

EAN Filettata in rete 2506032.

EAN Filettata pelata 2344791.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,500 kg a 1,860 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 15,000 a 18,600 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



## Coppa filettata

Produced from carefully selected cuts of pork, it has the characteristic flavour of cured meats from Parma: sweet, with notes of herbs and spices. Available in a convenient, net-wrapped version with the casing already removed

## Coppa fileteada

Se produce con carne de cerdo seleccionada y tiene el sabor típico de un curado de Parma, dulce con aromas de especias y hierbas aromáticas. Disponible en la versión en red y pelada

### NUTRITIONAL FACTS

Energy	311 kcal/1295 kJ
Fat	22,51 g
of which saturated	8,32 g
Carbohydrates	0,53 g
of which sugars	0,52 g
Protein	26,67 g

Main ingredient: pork.

Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant E316; preservatives: E250, E252.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code Filettata in net-wrapping 00856.

Product Code Filettata with casing removed 00857.

EAN Filettata in net-wrapping 2506032.

EAN Filettata with casing removed 2344791.

Shelf Life: 180 days.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	311 kcal/1295 kJ
Grassi	22,51 g
de los cuales saturado	8,32 g
Carbohidratos	0,53 g
de los cuales azúcares	0,52 g
Proteína	26,67 g

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante E316; conservantes E250-E252.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo Fileteada en red 00856.

Código artículo Fileteada pelada 00857.

EAN Fileteada en red 2506032.

EAN Fileteada pelada 2344791.

Shelf Life: 180 días.





#### **PANCETTA CAMELLATA**

Materia prima: carne di suino.

Prodotto di antica tradizione gastronomica dal sapore dolce, deciso ed intenso.

Ingredienti: suino, sale, destrosio, aromi naturali e spezie. Antiossidante E316; conservante E250-E252.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

#### **Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:**

Energia 456 kcal/1883 kJ. Grassi: 44 g; di cui saturi: 18 g. Carboidrati: 0 g; di cui zuccheri: 0 g. Proteine: 15 g. Sale: 3,4 g.

Codice articolo 00853. EAN 2729204.

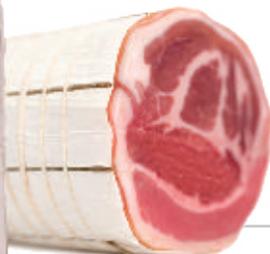
Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,400 kg a 1,700 Kg.

Imballo: 8 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 12,100 kg a 12,900 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



#### **PANCETTA SUPERCOPPATA**

Materia prima: carne di suino. Prodotta con carne di suino selezionata secondo l'antica ricetta tradizionale.

Ingredienti: Suino, sale, destrosio, aromi naturali e spezie. Antiossidante E316; conservante E250-E252.

#### **Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:**

Energia 323 kcal/1340 kJ. Grassi: 27 g; di cui saturi: 10 g. Carboidrati: 0 g; di cui zuccheri: 0 g. Proteine: 19 g. Sale: 4,1 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00846. EAN 2762682.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 2,100 kg a 2,500 Kg.

Imballo: 4 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 8,700 kg a 9,200 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.

#### **PANCETTA CAMELLATA**

*Main ingredient: pork. A traditional product with an ancient heritage, known for its distinctive, intense, sweet flavour.*

*Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservatives: E250, E252.*

**Nutritional facts:** Energy 456 kcal/1883 kJ. Fat: 44 g; of which saturated: 18 g. Carbohydrates: 0 g; of which sugars: 0 g. Protein: 15 g. Salt: 3,4 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Product Code 00853. EAN 2729204.*

*Shelf Life: 180 days.*

#### **PANCETA CAMELIZADA**

*Materia prima: carne de cerdo. Producto de antigua tradición gastronómica de sabor dulce, atrevido e intenso.*

*Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E316; conservantes: E250-E252.*

**Información nutricional:** Energía 456 kcal/1883 kJ. Grasa: 44 g; de los cuales saturado: 18 g. Carbohidratos 0 g; de los cuales azúcare: 0 g. Proteína: 15 g. Sal: 3,4 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00853. EAN 2729204.*

*Shelf Life: 180 días.*



#### **PANCETTA SUPERCOPPATA**

*Main ingredient: pork. Produced to a traditional recipe using carefully selected cuts of pork.*

*Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservatives: E250, E252.*

**Nutrition facts:** Energy 323 kcal/1340 kJ. Fat: 27 g; of which saturated: 10 g. Carbohydrates 0 g; of which sugars: 0 g. Protein: 19 g. Salt: 4,1 g.

*Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.*

*Product Code 00846. EAN 2762682.*

*Shelf Life: 180 days.*

#### **PANCETA SUPERCOPPATA**

*Materia prima: carne de cerdo. Producida con carne de cerdo seleccionada según la antigua receta tradicional.*

*Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E316; conservantes: E250-E252.*

**Información nutricional:** Energía 323 kcal/1340 kJ. Grasa: 27 g; de los cuales saturado: 10g. Carbohidratos: 0 g; de los cuales azúcare: 0 g. Proteína: 19 g. Sal: 4,1 g.

*Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.*

*Código artículo 00846. EAN 2762682.*

*Shelf Life: 180 días.*







#### PANCETTA TESA AFFUMICATA

Materia prima: carne di suino.

Prodotto tipico della tradizione italiana. Si presenta morbido al palato, dolce e leggermente speziato, con leggere note di affumicatura.

Ingredienti: pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali e spezie, aroma fumo. Antiossidante E316; conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:**  
Energia 401 kcal/1658 kJ. Grassi: 35,7 g; di

cui saturi: 13,7 g. Carboidrati: 0,40 g; di cui zuccheri: 0,30 g. Proteine: 19,4 g. Sale 3,0 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00890. EAN 2930089.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 kg a 1,300 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 11,00 kg a 13,00 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



#### PANCETTA TESA PICCANTE

Materia prima: carne di suino. Prodotto tipico della tradizione italiana. Si presenta morbido al palato, dolce e leggermente speziato.

Ingredienti: pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali e spezie. Antiossidante E316; conservante E250-E252.

**Valori nutrizionali su 100 gr di prodotto:**  
Energia 401 kcal/1658 kJ. Grassi: 35,7 g; di cui saturi: 13,7 g. Carboidrati: 0,40 g; di cui zuccheri: 0,30 g. Proteine: 19,4 g. Sale 3,0 g.

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Codice articolo 00890.

EAN 2910289.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 1,100 kg a 1,300 Kg.

Imballo: 10 pezzi per cartone.

Peso imballo: da 11,00 kg a 13,00 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



### SMOKED PANCETTA TESA

Main ingredient: pork. Produced to a traditional recipe using carefully selected cuts of pork.

Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservatives: E250, E252.

**Nutritional facts:** Energy 401 kcal/1658 kJ. Fat: 35,7 g; of which saturated: 13,7 g. Carbohydrates: 0,40 g; of which sugars: 0,30 g. Protein: 19,4 g. Salt: 3,0 g.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00890.

EAN 2930089.

Shelf Life: 180 days.

### PANCETA ESTIRADA AHUMADA

Materia prima: carne de cerdo. Producida con carne de cerdo seleccionada según la antigua receta tradicional.

Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E316; conservantes: E250-E252.

**Información nutricional:** Energía 401 kcal/1658 kJ. Grasa: 35,7 g; de los cuales saturado: 13,7 g. Carbohidratos 0,40 g; de los cuales azúcares: 0,30 g. Proteína: 19,4 g. Sal: 3,0 g.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00890. EAN 2930089.

Shelf Life: 180 días.



### SPICY PANCETTA TESA

Main ingredient: pork. Produced to a traditional recipe using carefully selected cuts of pork.

Ingredients: pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservatives: E250, E252.

**Nutritional facts:** Energy 401 kcal/1658 kJ. Fat: 35,7 g; of which saturated: 13,7 g. Carbohydrates: 0,40 g; of which sugars: 0,30 g. Protein: 19,4 g. Salt: 3,0 g.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00890.

EAN 2910289.

Shelf Life: 180 days.

### PANCETTA TESA PICANTE

Materia prima: carne de cerdo. Producida con carne de cerdo seleccionada según la antigua receta tradicional.

Ingredientes: cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E316; conservantes: E250-E252.

**Información nutricional:** Energía 401 kcal/1658 kJ. Grasa: 35,7 g; de los cuales saturado: 13,7 g. Carbohidratos 0,40 g; de los cuales azúcares: 0,30 g. Proteína: 19,4 g. Sal: 3,0 g.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00890.

EAN 2910289.

Shelf Life: 180 días.



# Mortadelle

MORTADELLA  
LÍNEA MORTADELAS

**BONELLI**  
—de bonis—

Senza polifosfati

\* Free from *polyphosphates*  
Libre de *gluten*

Senza lattosio

\* Free from *lactose*  
Libre de *lactosa*

Senza glutine

\* Free from *gluten*  
Libre de *gluten*

La linea di Mortadelle Bonelli De Bonis è prodotta da carni accuratamente selezionate e nel pieno rispetto della ricetta tradizionale.

*Bonelli De Bonis Mortadella is produced in an entirely traditional manner using carefully selected meats.*

*La línea de mortadelas Bonelli De Bonis se produce a partir de carnes cuidadosamente seleccionadas y respetando plenamente la receta tradicional.*

MADE IN ITALY





## Mortadella superiore con pepe o pistacchio

*Prodotta con carne di suino  
altamente selezionata, dal  
colore rosa vivo, dal sapore  
dolce, equilibrato e leggermente  
speziato*



VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	262 kcal/1087 kJ
Grassi	22,4 g
di cui saturi	7,71 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	14,7 g
Sale	2,8 g

Materia prima: carne di suino. Ingredienti: carne di suino, trippino di suino, sale, saccarosio, pistacchio o pepe, spezie, aromi naturali. Antiossidanti Ascorbato di sodio; Conservante E250; Stabilizzante E621

Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.

Con pistacchio 00837.

Con pepe 00838.

EAN con pistacchio 2963429.

EAN con pepe 2594899.

Confezionamento: per pezzo singolo.

Peso singolo pezzo da 9,600 kg a 10,700 Kg.

Imballo: 1 pezzo per cartone.

Peso imballo: 9,600 kg a 10,700 Kg.

Shelf Life in etichetta: 180 gg.



## “Superiore” Mortadella, available with Whole Pepper or Pistachios

Prepared from choice cuts of prime pork, it has a distinctive, rich pink colour and a sweet, balanced flavour with hints of spice

## Mortadela Superior con Pimienta y Pistacho

Se produce con carne de cerdo cuidadosamente seleccionada, de color rosa vivo, de sabor dulce, equilibrado y ligeramente especiado



NUTRITIONAL FACTS	
Energy	262 kcal/1087 kJ
Fat	22,4 g
of wich saturated	7,71 g
Carbohydrates	0,5 g
of wich sugars	0,5 g
Protein	14,7 g
Salt	2,8 g

Main ingredient: pork.

Ingredients: pork, pork stomach, salt, sucrose, pistachio or pepper, spices, natural flavourings. Antioxidant: sodium ascorbate; preservative: E250; stabiliser: E621.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code with pistachios 00837.

Product Cod with whole pepper 00838.

EAN with pistachios 2963429.

EAN with whole pepper 2594899.

Shelf Life: 180 days.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Energía	262 kcal/1087 kJ
Grassi	22,4 g
de los cuales saturado	7,71 g
Carbohidratos	0,5 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteína	14,7 g
Sal	2,8 g

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: carne de cerdo, callos de cerdo, sal, sacarosa, pistacho o pimienta, especias y aromas naturales. Antioxidantes: ascorbato de sodio; conservante: E250; estabilizador: E621.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo con pistacho 00837.

Con pimienta 00838.

EAN con pistacho 2963429.

EAN con pimienta 2594899.

Shelf Life: 180 dias.





## Mortadella pick up

*Prodotta da carne di suino accuratamente selezionata la Mortadella Pick up Bonelli De Bonis si presenta al palato con un sapore deciso, intenso e tipicamente speziato*



Materia prima: carne di suino.  
 Ingredienti: carne suina 60%, grasso suino, cotenna, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, aromi, spezie.  
 Esaltatore di sapidità: E621. Antiossidante: E316. Conservante: E250.  
 Prodotto senza lattosio, senza polifosfati, senza glutine, no OGM.  
 Codice articolo 00842.  
 EAN 2712433.  
 Confezionamento: per pezzo singolo.  
 Peso singolo pezzo da 14,300 kg

VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO	
Energia	246 kcal/1021 kJ
Grassi	19,15 g
di cui saturi	6,08 g
Carboidrati	5,6 g
di cui zuccheri	3,0 g
Proteine	12,8 g
Sale	2,6 g

a 16,500 Kg.  
 Imballo: 1 pezzo per cartone.  
 Peso imballo: da 14,300 kg a 16,500 Kg.  
 Shelf Life in etichetta: 180 gg.



## “PICK UP” Mortadella

Produced from choice cuts of prime pork, “Pick up” Mortadella by Bonelli De Bonis has a rich, clear flavour with characteristic notes of spice

## Mortadela pick up

La mortadela Pick up Bonelli De Bonis se produce a partir de carne de cerdo cuidadosamente seleccionada y se presenta en el paladar con un sabor fuerte, intenso y típicamente especiado



NUTRITIONAL FACTS	
Energy	246 kcal/1021 kJ
Fat	19,15 g
of wich saturated	6,08 g
Carbohydrates	5,6 g
of wich sugars	3,0 g
Protein	12,8 g
Salt	2,6 g

Main ingredient: pork.

Ingredients: pork 60%, pork fat, pork rind, water, salt, potato starch, dextrose, flavourings, spices. Flavour enhancer: E621; antioxidant: E316; preservative E250.

Product free from lactose, polyphosphates, gluten and GMOs.

Product Code 00842.

EAN 2712433.

Shelf Life: 180 days.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Energía	246 kcal/1021 kJ
Grassi	19,15 g
de los cuales saturado	6,08 g
Carbohidratos	5,6 g
de los cuales azúcares	3,0 g
Proteína	12,8 g
Sal	2,6 g

Materia prima: carne de cerdo.

Ingredientes: carne de cerdo 60%, grasa de cerdo, corteza, agua, sal, almidón de patata, dextrosa, aromas y especias. Potenciador del sabor: E621. Antioxidante: E316. Conservante E250.

Producido sin lactosa, sin polifosfatos, sin gluten, no omg.

Código artículo 00842.

EAN 2712433.

Shelf Life: 180 dias.





# Affettati

SLICED MEATS  
EMBUTIDOS EN LONJAS



*Bontà Italiana*





#### ARROSTO DI TACCHINO

**Descrizione:** carne di tacchino, salata, aromatizzata e cotta a vapore con leggera affumicatura. La carne proviene dai paesi CE. Il sapore tipico saporito. La ricetta è senza derivati del latte e senza glutine. Conservato in sottovuoto o in ATM, conforme alle nor-

mative vigenti in materia.  
**Ingredienti:** carne di tacchino 75%, acqua, sale, destrosio, saccarosio, amidi di patata, aromi. Antiossidante: E316. Stabilizzante: E450-E451. Conservante: E250. Senza glutine e derivati del latte.  
Formato: Vaschetta MAP 70, 100, 150, 200, 250 g.  
EAN: 8034120410236.

#### ROAST TURKEY

**Description:** seasoned, flavoured turkey, steam-cooked and lightly smoked. Meat of EU origin. Typical, rich savoury flavour. Finished product free from milk derivatives and gluten. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.  
**Ingredients:** turkey 75%, water, salt, dextrose, sucrose, potato starch, flavourings. Antioxidant: E316; stabilisers: E450, E451; preservative: E250.  
Format: MAP tray 70, 100, 150, 200, 250 g.  
EAN: 8034120410236.

#### ASADO DE PAVO

**Descripción:** carne de pavo, salada, aromatizada y cocida al vapor con ligero ahumado. la carne proviene de países de la ce. el sabor es el típico sabroso. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.  
**Ingredientes:** carne de pavo 75%, agua, sal, dextrosa, sacarosa, almidón de patata y aromas. Antioxidante: E316. Estabilizadores: E450-E451. Conservante: E250. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 70, 100, 150, 200, 250 g.  
EAN: 8034120410236.



#### BRESAOLA

**Descrizione:** salume intero stagionato prodotto con carne di bovino. Al taglio è di colore rossastro, più o meno scuro o acceso, compatto, con scarse venature di grasso e connettivo. La produzione prevede la salmistratura, la speziatura e l'asciugatura in locali riscaldati, infine la stagionatura. Conservato in

sottovuoto o in ATM, conforme alle normative vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta).  
**Ingredienti:** carne bovina, sale, destrosio, aromi, spezie (pepe, aglio). Antiossidante: E316. Conservante: E250. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 30, 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410236.

#### BRESAOLA

**Description:** an aged, cured cut of beef. When cut, it reveals a reddish interior that varies in colour from dark to bright red. The meat is compact and lean, with little fat or connective tissue. The raw meat is prepared by brining, spicing and drying in heated drying rooms, then it is left to age. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.  
**Ingredients:** beef, salt, dextrose, flavourings, spices (pepper, garlic). Antioxidant: E316; preservative: E250. Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 30, 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410236.

#### BRESAOLA

**Descripción:** embutido entero curado producido con carne bovina. al corte es de color rojizo, más o menos oscuro o encendido, compacto, con pocas vetas de grasa y conectores. la producción prevé la salazón, el especiado y el secado en locales calentados, y por último el curado. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.  
**Ingredientes:** carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E316. Conservantes: E250. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 30, 70, 100, 150, 250 g.  
EAN: 8034120410236.



### COPPA

**Descrizione:** è prodotta con carne suina. Il prodotto non contiene allergeni. Al taglio la carne presenta un colore rosso con grasso intramuscolare bianco. Il sapore è tipico di uno stagionato parmense, dolce con sentori di spezie ed erbe aromatiche. Il prodotto è confezionato in sottovuoto o in MAP,

e in conformità alle normative vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta).  
**Ingredienti:** carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie antiossidante: E316. Conservanti: E250-252.  
 Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 50, 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410281.

### COPPA

**Description:** a cured pork product. Product is free from allergens. When sliced, the product reveals an interior of red meat marbled with white fat. The flavour is typical of the cured meats of the Parma area: sweet with notes of herbs and spices. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.  
**Ingredients:** pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservatives: E250, E252. Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 50, 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410281.

### COPPA

**Descripción:** e produce con carne de cerdo. el producto no contiene alérgenos. al corte la carne presenta un color rojo con grasa intramuscular blanca. el sabor es el típico de un curado de parma, dulce con aromas de especias y hierbas aromáticas. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.  
**Ingredientes:** carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E316. Conservantes: E250-252. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 50, 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410281.



### PROSCIUTTO COTTO

**Descrizione:** prodotto con coscia suina di provenienza CE; presenta un aroma delicato con profumi speziati e succulento al palato. Il prodotto è senza derivati del latte e senza glutine. Confezionato sottovuoto o in MAP, conforme alle normative vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio, cubettato e affettato (grammatura

a richiesta).  
**Ingredienti:** coscia suina 75%, acqua, sale, destrosio, saccarosio, amidi di patata, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità: E621. Stabilizzanti: E450-E451. Addensante: E407. Antiossidante: E316. Conservante: E250. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410441.

### PROSCIUTTO COTTO

**Description:** produced with pork leg of EU origin. The product has a delicate aroma with hints of spice; tender and succulent on the palate. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.  
**Ingredients:** pork leg 75%, water, salt, dextrose, sucrose, potato starch, flavourings, spices. Flavour enhancer: E621; stabilisers: E450, E451; thickening agent: E407; antioxidant: E316; preservative: E250. Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410441.

### JAMÓN COCIDO

**Descripción:** producido con pata de cerdo de proveniencia ce; presenta un aroma delicado con perfumes especiados y succulento en el paladar. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.  
**Ingredientes:** pata de cerdo 75%, agua, sal, dextrosa, sacarosa, almidón de patata, aromas y especias. potenciador del sabor: E621. Estabilizadores: E450-E451. Espesante: E407. Antioxidante: E316. Conservante: E250. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: Venvase MAP de 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410441.



### MORTADELLA

Descrizione: è prodotta da carne di origine suina di provenienza CE. Il prodotto è senza l'aggiunta di polifosfati, senza glutine e senza derivati del latte. L'aroma è tipico della mortadella, intenso e speziato. Confezionato sottovuoto o in ATM, conforme alle normative vigenti in materia. Ingredienti: carne 60%, grasso

suino, cotenna, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, PISTACCHIO(\*), aromi, spezie. Esaltatore di sapidità: E621. Antiossidante: E316. Conservante: E250. Senza glutine. (\*)nella versione con pistacchio. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 40, 80, 90, 100 g. EAN: 8034120410335.

### MORTADELLA

**Description:** produced with pork of EU origin, and without the addition of polyphosphates, gluten or milk derivatives. The product has the distinctive, intense, spiced aroma of mortadella. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.

**Ingredients:** pork 60%, pork fat, pork rind, water, salt, potato starch, dextrose PISTACHIO\*, flavourings, spices. Flavour enhancer: E621; antioxidant: E316; preservative: E250. \*refers to version with pistachios. Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 40, 80, 90, 100 g. EAN: 8034120410335.

### MORTADELA

**Descripción:** se produce a partir de carne de origen de cerdo de proveniencia ce. el producto es sin polifosfatos añadidos, sin gluten y sin derivados de la leche. el aroma es el típico de la mortadela, intenso y especiado. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.

**Ingredientes:** carne 60%, grasa de cerdo, corteza, agua, sal, almidón de patata, dextrosa, pistacho(\*), aromas y especias. potenciador del sabor: E621. Antioxidante: E316. Conservante: E250. (\*)en la versión con pistacho. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 40, 80, 90, 100 g. EAN: 8034120410335.



### PROSCIUTTO CRUDO

Descrizione: salume intero prodotto con coscia suina disossata salata, aromatizzata a secco e stagionata in ambienti controllati per circa 90 gg. Il prodotto presenta sapore dolce con aromi tipici della carne stagionata. Conservato in sottovuoto o in MAP, conforme alle norma-

tive vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta). Ingredienti: coscia suina, sale. Conservante: E250-E252. Antiossidanti: E330-E301. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 70, 100, 300 g. EAN: 8034120410250.

### PROSCIUTTO CRUDO

**Description:** a cured, deboned leg of pork. The meat is dry-cured with salt and flavourings and aged in a temperature- and humidity-controlled environment for c. 90 days. The product has a delicate, sweet flavour and the typical aroma of aged, cured meat. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.

**Ingredients:** E250, E252; antioxidants: E330, E301. Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 70, 100, 300 g. EAN: 8034120410250.

### PROSCIUTTO CRUDO

**Descripción:** jamón entero producido con pata de cerdo deshuesada y salada, aromatizada en seco y curada en ambientes controlados durante aproximadamente 90 días. El producto presenta sabor dulce con aromas típicos de la carne curada. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.

**Ingredientes:** pata de cerdo y sal. Conservante: E250-E252. Antioxidantes: E330-E301. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 70, 100, 300 g. EAN: 8034120410250.



#### SPIANATA PICCANTE

Descrizione: è prodotta con carni suine macinate, salate e aromatizzate. La stagionatura è tradizionale, min 60 gg, e svolta mantenendo il prodotto pressato per garantire la forma e consistenza tipica. Confezionato in sottovuoto o in MAP, in conformità alle normative vigenti

in materia.

Ingredienti: carne suina, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (paprika, pepe, semi di finocchio). Antiossidante: E301. Conservante: E252-E250. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 70, 100, 500 g.

EAN: 8034120410311.

#### SPIANATA PICCANTE

**Description:** is a salami produced from minced cuts of pork, which are salted and flavoured, then aged for a minimum of 60 days. During the ageing process, the product is pressed to give it its characteristic shape and consistency. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.

**Ingredients:** pork, salt, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (paprika, pepper, fennel seeds). Antioxidant: E301; preservatives: E252, E250.

Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 70, 100, 500 g.

EAN: 8034120410311.

#### SPIANATA PICCANTE

**Descripción:** se produce con carnes de cerdo picadas, saladas y aromatizadas. el curado es tradicional, mínimo 60 días, y se lleva a cabo manteniendo el producto prensado para garantizar la forma y la consistencia típica. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.

**Ingredientes:** carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (paprika, pimienta y semillas de hinojo). Antioxidante: E301. Conservante: E252-E250.

Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 70, 100, 500 g.

EAN: 8034120410311.



#### PANCETTA ARROTOLATA

Descrizione: prodotta da carne fresca nazionale lavorata con metodi tradizionali. Il prodotto risulta morbido e dolce al palato, con leggeri profumi di spezie ed erbe aromatiche. Al taglio la fetta presenta un grasso compatto ben definito di colore rosa vivo. Confezionato in sottovuoto o in MAP, conforme alle normative

vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio, cubettato e affettato (grammatura a richiesta).

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali e spezie. Antiossidante: E316. Conservanti: E250-E252. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 70, 100, 150, 250 g.

EAN: 8034120410434.

#### PANCETTA ARROTOLATA

**Description:** produced using traditional methods from fresh Italian meat. The result is a tender, cured meat with a sweet flavour and a light aroma of herbs and spices. When sliced, it reveals compact, white fat easily distinguished from the alternating layers of deep-red lean meat. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.

**Ingredients:** pork, salt, dextrose, natural flavourings, spices. Antioxidant: E316; preservatives: E250, E252.

Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 70, 100, 150, 250 g.

EAN: 8034120410434.

#### PANCETA ENROLLADA

**Descripción:** producido a partir de carne fresca nacional trabajada con métodos tradicionales. el producto resulta suave y dulce en el paladar, con ligeros perfumes de especias y hierbas aromáticas. al corte la loncha presenta una grasa compacta blanca alternada con magro perfectamente definido y de color rosa vivo. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.

**Ingredientes:** carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales y especias. Antioxidante: E316. Conservantes: E250-E252. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 70, 100, 150, 250 g.

EAN: 8034120410434.



### SALAME UNGHERESE

**Descrizione:** è prodotto con carne di pancetta suina fresca di provenienza CE. La carne è tritata grossolanamente, salata aromatizzata e stagionata secondo tradizione. Stag. min. 60gg. Il prodotto al palato è saporito e con note speziate. Confezionato in sottovuoto o in MAP, in conformità alle normative

vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta)  
**Ingredienti:** carne suina, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (paprika e pepe). Antiossidante: E301. Conservanti: E250-252. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410427.

### SALAME UNGHERESE

**Description:** produced from fresh pork belly of EU origin. The meat is coarsely minced, flavoured and salted, then aged in the traditional manner for a minimum of 60 days. Savoury on the palate with notes of spice. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.

**Ingredients:** pork, salt, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (paprika, pepper). Antioxidant: E301; preservatives: E250, 252. Free from milk derivatives and gluten.

**Format:** MAP tray 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410427.

### SALAME UNGHERESE

**Descripción:** se produce con carne de panceta de cerdo fresca de proveniencia ce. la carne se tritura en pedazos grandes, se sala y aromatiza y se cura según la tradición. curado mín. 60 días. el producto en el paladar es salado y con notas especiadas. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia. Disponible nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta)  
**Ingredientes:** carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (paprika y pimienta). Antioxidante: E301. Conservantes: E250-252. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410427.



### SALAME MILANO

**Descrizione:** è prodotto con carne di pancetta suina fresca di provenienza CE. La carne è tritata grossolanamente, salata aromatizzata e stagionata secondo tradizione. Stag. min. 60gg. Il prodotto al palato è saporito e con note speziate. Confezionato in sottovuoto o in MAP, in conformità alle normative

vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta)  
**Ingredienti:** carne suina, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (paprika e pepe). Antiossidante: E301. Conservanti: E250-252. Senza glutine e derivati del latte. Formato: Vaschetta MAP 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410298.

### SALAME MILANO

**Description:** produced from fresh pork belly of EU origin. The meat is coarsely minced, flavoured and salted, then aged in the traditional manner for a minimum of 60 days. Savoury on the palate with notes of spice. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.

**Ingredients:** pork, salt, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (paprika, pepper). Antioxidant: E301; preservatives: E250, 252. Free from milk derivatives and gluten. Format: MAP tray 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410298.

### SALAME MILANO

**Descripción:** se produce con carne de panceta de cerdo fresca de proveniencia ce. la carne se tritura en pedazos grandes, se sala y aromatiza y se cura según la tradición. curado mín. 60 días. el producto en el paladar es salado y con notas especiadas. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.

**Ingredientes:** carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (paprika y pimienta). Antioxidante: E301. Conservantes: E250-252. Sin derivados de la leche y sin gluten. Formato: envase MAP de 70, 100, 150, 250 g. EAN: 8034120410298.



### SALAME NAPOLI

**Descrizione:** è prodotto con carne di pancetta suina fresca di provenienza CE. La carne è tritata grossolanamente, salata aromatizzata e stagionata secondo tradizione. Stag. min. 60gg. Il prodotto al palato è saporito e con note speziate. Confezionato in sottovuoto o in MAP, in conformità alle normative

vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta)  
**Ingredienti:** carne suina, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (paprika e pepe). Antiossidante: E301. Conservanti: E250-252. Senza glutine e derivati del latte.  
**Formato:** Vaschetta MAP 70, 100, 150, 250 g.  
**EAN:** 8034120410304.

### SALAME NAPOLI

**Description:** produced from fresh pork belly of EU origin. The meat is coarsely minced, flavoured and salted, then aged in the traditional manner for a minimum of 60 days. Savoury on the palate with notes of spice. Vacuum packed or packaged in a protective atmosphere, as per applicable regulations.

**Ingredients:** pork, salt, dextrose, flavourings, natural flavourings, spices (paprika, pepper).  
**Antioxidant:** E301; **preservatives:** E250, 252. Free from milk derivatives and gluten.  
**Format:** MAP tray 70, 100, 150, 250 g.  
**EAN:** 8034120410304.

### SALAME NAPOLI

**Descripción:** se produce con carne de panceta de cerdo fresca de proveniencia ce. la carne se tritura en pedazos grandes, se sala y aromatiza y se cura según la tradición. curado mín. 60 días. el producto en el paladar es salado y con notas especiadas. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia.

**Ingredientes:** carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas, aromas naturales y especias (paprika y pimienta). **Antioxidante:** E301. **Conservantes:** E250-252. Sin derivados de la leche y sin gluten.  
**Formato:** envase MAP de 70, 100, 150, 250 g.  
**EAN:** 8034120410304.



### SPECK

**Descrizione:** è prodotto con carne di pancetta suina fresca di provenienza CE. La carne è tritata grossolanamente, salata aromatizzata e stagionata secondo tradizione. Stag. min. 60gg. Il prodotto al palato è saporito e con note speziate. Confezionato in sottovuoto o in MAP, in conformità alle normative

vigenti in materia. Disponibile nel formato: intero, trancio e affettato (grammatura a richiesta)  
**Ingredienti:** carne suina, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie (paprika e pepe). Antiossidante: E301. Conservanti: E250-252. Senza glutine e derivati del latte.  
**Formato:** Vaschetta MAP 70, 100, 150, 250 g.  
**EAN:** 8034120410267.

### SPECK

**Description:** a cured, deboned piece of pork. The meat is dry-cured with salt and flavourings and aged in a temperature- and humidity-controlled environment for c. 90 days. The product has a slightly smoky aroma and a sweet, balanced flavour. Free from milk derivatives and gluten.  
**Format:** MAP tray 70, 100, 150, 250 g.  
**EAN:** 8034120410267.

### SPECK

**Descripción:** pieza entera producida con pata de cerdo deshuesada, salada, aromatizada en seco y curada en ambientes controlados durante aproximadamente 90 días. El producto presenta un ligero aroma de ahumado que le otorga un sabor equilibrado y dulce. Conservado al vacío o en ATM, según las normativas vigentes en materia. Sin derivados de la leche y sin gluten.  
**Formato:** envase MAP de 70, 100, 150, 250 g.  
**EAN:** 8034120410267.

# Una tradizione tutta Italiana

La storia di **Bonelli De Bonis** è innanzitutto la storia di una famiglia e di un territorio, quello dell'alta Murgia barese, da sempre a vocazione zootecnica. Un'azienda tutta italiana che produce tutti i salumi tipici della tradizione gastronomica italiana garantendo sempre un prodotto sano, realizzato con ingredienti naturali e genuini e prodotto nel rispetto di un rigoroso percorso di filiera certa, trasparente e controllata. Quella che vi raccontiamo è la storia di famiglia che ha saputo coniugare la passione e la profonda conoscenza del proprio territorio con un progetto imprenditoriale assai ambizioso.

La ricchezza e la prosperità dei numerosi pascoli naturali del Tavoliere di Puglia hanno di fatti da secoli contraddistinto questo territorio come uno dei più fruttuosi nell'ambito dell'attività pastorizia e della zootecnia. Ed è proprio qui che nasce il cuore dell'azienda **Bonelli De Bonis**, con uno stabilimento all'avanguardia e in grado di seguire passo dopo passo tutte le fasi del prodotto, dalla produzione alla tavola.

- » 30.000 mq di superficie produttiva
- » 3.000 mq di aree refrigerate
- » 25 autocarri per gestione logistica

## QUALITÀ E PRODUZIONE ITALIANA

Tutti i salumi **Bonelli De Bonis** sono prodotti direttamente nelle nostre aziende in Italia e perseguono un rigoroso percorso di filiera certa, trasparente e controllata.

Tutti i prodotti **Bonelli De Bonis** provengono da capi ed allevamenti attentamente selezionati all'origine e sono realizzati solo con ingredienti genuini e naturali. È solo così, a partire da una rigida e attenta selezione degli allevamenti e poi delle carni utilizzate, è possibile garantire un prodotto di qualità superiore sia per le sue caratteristiche organolettiche che per le qualità gustative e aromatiche.

I salumi **Bonelli De Bonis** sono realizzati da sempre

- » senza Polifosfati
- » senza Lattosio
- » senza Glutine



## AN ENTIRELY ITALIAN TRADITION

The story of the Bonelli De Bonis company is, above all, the story of a family and a region, the latter being the "Alta Murgia Barese", an area in the Murgia highlands near Bari that has long been associated with the raising of livestock. The company is a wholly Italian affair, producing all the great cured meats for which Italy is famous, and ensuring wholesome final products crafted from genuine, fully-traceable, natural ingredients which it sources exclusively from trusted suppliers.

The tale we share with you today is that of a family who have managed to marry their love and passion for their own part of Italy with an ambitious business venture.

The plain known as the "Tavoliere di Puglia" in the north of Puglia is distinguished by the number and richness of its pastures which, over the centuries, have made it one of the finest regions for grazing animals and raising livestock. It is here that Bonelli De Bonis chose to site the structure that represents the real heart of the company, a cutting edge facility capable of managing every phase of production from the raw ingredient to the customer's table.

- » 30.000 m<sup>2</sup> of production space
- » 3.000 m<sup>2</sup> of refrigerated storage
- » 25 dedicated vehicles for transport and delivery.

## ITALIAN PRODUCE, ITALIAN QUALITY

All Bonelli De Bonis cured meats are produced in Italy by one of our companies, with every phase of sourcing, production and distribution strictly monitored to ensure a fully traceable product that the consumer can trust 100%.

All Bonelli De Bonis products are made entirely from wholesome, natural ingredients, the meats in particular coming from carefully selected animals from carefully selected farms. It is thanks to this meticulous process of selecting first the farm, and then the meat, that we are able to guarantee a product that not only looks and smells delicious, but also has all the depth of flavour expected of the finest Italian cured meats.

Bonelli cured meats have always been produced

- » without polyphosphates
- » free from lactose
- » free from lactose.

## UNA TRADIZIÓN TOTALMENTE ITALIANA

La historia de Bonelli De Bonis es ante todo la historia de una familia y de un territorio, el de la alta Murgia barese, que ha tenido siempre vocación zootécnica. Una empresa completamente italiana que produce todos los embutidos típicos de la tradición gastronómica italiana garantizando siempre un

producto sano, realizado con ingredientes naturales y auténticos y producido respetando una rigurosa cadena productiva segura, transparente y controlada.

La que explicamos es la historia de familia que ha sabido combinar la pasión y el profundo conocimiento del propio territorio con un proyecto empresarial bastante ambicioso.

La riqueza y la prosperidad de los numerosos pastos naturales del Tavoliere de Apulia, en efecto, han caracterizado desde hace siglos este territorio como uno de los más fructíferos en el campo de la actividad pastoral y de la zootecnia. Y es precisamente aquí donde nace el corazón de la empresa Bonelli De Bonis, con un establecimiento a la vanguardia y capaz de seguir paso a paso todas las fases del producto, desde la producción a la mesa.

- » 30.000 m<sup>2</sup> de superficie productiva
- » 3.000 m<sup>2</sup> de áreas refrigeradas
- » 25 autocamiones para la gestión logística.

## CALIDAD Y PRODUCCIÓN ITALIANA

Todos los embutidos Bonelli De Bonis se producen directamente en nuestras empresas en Italia y respetan una rigurosa cadena productiva segura, transparente y controlada.

Todos los productos Bonelli De Bonis provienen de ganado y explotaciones cuidadosamente seleccionadas en el origen y se realizan sólo con ingredientes auténticos y naturales. Sólo así, a partir de una rígida y atenta selección de las explotaciones de ganado y luego de las carnes utilizadas, es posible garantizar un producto de calidad superior, tanto por sus características organolépticas como por las cualidades gustativas y aromáticas.

Los embutidos Bonelli se realizan desde siempre

- » sin polifosfatos
- » sin lactosa
- » sin gluten.







**BONELLI**<sup>®</sup>  
de bonis



*Bontà Italiana*



## Bonelli de Bonis

Tel: (+39) 080.3103824

S.S. 99 Km 7,200 Contrada Marinella 1092 - Altamura (BA)

[www.latteamicomio.it](http://www.latteamicomio.it) ♦ [www.bonellidebonis.it](http://www.bonellidebonis.it)

facebook » *Amico Mio* ♦ [info@latteamicomio.it](mailto:info@latteamicomio.it)