



# SALUMIFICIO PAVAROTTI

*Alta Gastronomia* ◀



# Il Salumificio



Il salumificio

Modena

## ORGOGGIO MODENESE

L'azienda nasce a Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena - nel cuore della food valley (l'Emilia Romagna è stata indicata la regione con la migliore cucina al mondo dal Times).

Diretta, gestita e composta - oggi come allora - da donne e uomini di Modena.

Modena è terra di persone genuine e semplici, affezionate ed orgogliose delle proprie tradizioni. Da generazioni la cultura del cibo, del mangiare bene è radicata dentro ognuno di noi.

Una vera passione, che si respira nell'aria.

Passione che si assapora sin dalla prima fetta grazie all'entusiasmo delle donne e degli uomini del Salumificio Pavarotti che ogni giorno impiegano nel realizzare prodotti di qualità.

Una qualità autentica come la gente di questa terra.

Insieme  
per la cultura  
dei salumi





# Arrostato di maiale

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

## il prodotto

Lombo di suino nazionale, sgrassato, salato con salamoia naturale, legato a mano e cotto a vapore ad alta temperatura.

## le caratteristiche

 **Format: intero / metà**

 **Peso: kg 5,0 / kg 2,5**

 **Unità per cartone:  
3 / 6**

 **Da conservare tra:  
0°C e +4°C**

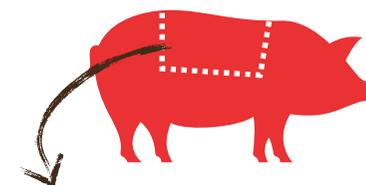
 **Cotto a fuoco vivo**

 **Confezionato sotto vuoto in  
cryovac**

 **Shelf-life: 210 giorni**

 **Prodotto dotato di  
tracciabilità completa**

## la materia prima



La lonza, taglio apprezzato per la morbidezza senza un'eccessiva presenza di grasso, è ottenuta solo da maiali nati, allevati e macellati in Italia.

 **Solo lombi di suino italiani**





# Arrostto di maiale alle erbe

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

## il prodotto

Lombo di suino nazionale, sgrassato, salato con salamoia naturale, impreziosito da erbe quali rosmarino ed alloro, legato a mano e cotto a vapore ad alta temperatura.

## le caratteristiche



**Format: intero / metà**



**Peso: kg 5,0 / kg 2,5**



**Unità per cartone:  
3 / 6**



**Da conservare tra:  
0°C e +4°C**



**Cotto a fuoco vivo**



**Confezionato sotto vuoto in  
cryovac**

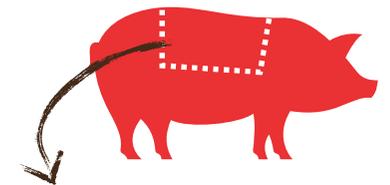


**Shelf-life: 150 giorni**



**Prodotto dotato di  
tracciabilità completa**

## la materia prima



La lonza, taglio apprezzato per lassa morbidezza senza un'eccessiva presenza di grasso, è ottenuta solo da maiali nati, allevati e macellati in Italia.

 **Solo lombi di suino italiani**





# Fesa di tacchino

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

**1,5**  
*di grassi*



## il prodotto

Fesa di tacchino selezionato, magrissimo, legato a mano e cotto a calore vivo. Gusto delicato con meno dello 1,5% di grassi, ideale per un pasto sano e leggero.

## le caratteristiche

 **Format: intero / metà**

 **Cotta a fuoco vivo**

 **Peso: kg 6,5 / kg 3,2**

 **Confezionato sotto vuoto in cryovac**

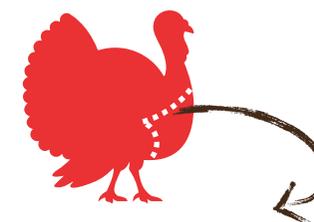
 **Unità per cartone:  
2 / 4**

 **Shelf-life: 150 giorni**

 **Da conservare tra:  
0°C e +4°C**

 **Prodotto dotato di  
tracciabilità completa**

## la materia prima



Le fese di tacchino (ipocaloriche e ricche di ferro) vengono selezionate per qualità e frollatura dai migliori macelli mondiali.

 **Fesa legata a mano**



# Fesa di pollo

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

**1,5**  
*di grassi*



## il prodotto

Fesa di pollo selezionato, magrissimo, legato a mano e cotto a calore vivo. Gusto delicato con meno dello 1,5% di grassi, ideale per un pasto sano e leggero.

## le caratteristiche

 **Format: intero / metà**

 **Cotta a fuoco vivo**

 **Peso: kg 6,5 / kg 3,2**

 **Confezionato sotto vuoto in cryovac**

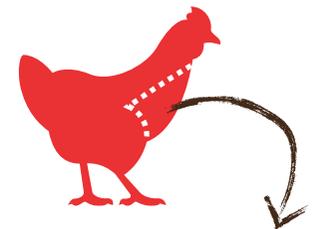
 **Unità per cartone:  
2 / 4**

 **Shelf-life: 150 giorni**

 **Da conservare tra:  
0°C e +4°C**

 **Prodotto dotato di  
tracciabilità completa**

## la materia prima



Le fese di pollo (ipocaloriche e ricche di ferro) vengono selezionate per qualità e frollatura dai migliori macelli mondiali.

 **Fesa legata a mano**



# Porchetta

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

## il prodotto

Originale mix della migliore pancetta U.E. e filone italiano, aromatizzata con spezie vegetali, arrotolata e legata a mano, cotta a fuoco vivo. Un'esclusiva di casa Pavarotti.

## le caratteristiche

 **Format: intero / metà / in tre**

 **Peso: kg 18,0 / kg 9,0 / kg 6,5**

 **Unità per cartone: 1 / 2 / 3**

 **Da conservare tra: 0°C e +4°C**

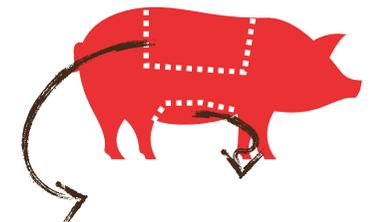
 **Cotto a fuoco vivo**

 **Confezionato sotto vuoto in cryovac**

 **Shelf-life: 150 giorni**

 **Prodotto dotato di tracciabilità completa**

## la materia prima



Il doppio filone proviene dai migliori suini italiani, i quali vengono arrotolati dentro pancetta europea selezionata.

 **Porchetta legata a mano**





# Gran Ducato

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

## il prodotto

Cilindro di spalla europea selezionata, rosolata in cotenna delicatamente, salata a mano con erbe e spezie naturali, cotta per ore a vapore nel proprio stampo.

## le caratteristiche



**Format: intero / metà**



**Peso: kg 7,0 / kg 3,5**



**Unità per cartone:  
3 / 6**



**Da conservare tra:  
0°C e +4°C**



**Cotto a fuoco vivo**



**Confezionato sotto vuoto in  
cryovac**



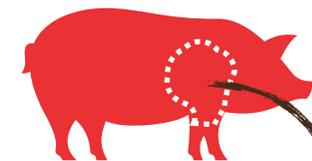
**Shelf-life: 150 giorni**



**Prodotto dotato di  
tracciabilità completa**



## la materia prima



Spalla selezionata tra suini provenienti dai migliori allevamenti europei secondo gli standard internazionali.



**Arricchita di aromi naturali**



# [toast

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

## *i prodotti*

Il prosciutto cotto in formato toast, buono, semplice e pratico. Disponibile nella versione da 3kg, da 1,5kg e nella versione più piccola da mezzo kg.

## *le caratteristiche*



**Format: intero / metà**



**Cotti in forno a vapore**



**Peso: kg 3 / kg 1,5 / kg 0,5**



**Termoformati e confezionati sottovuoto in cryovac**



**Unità per cartone:  
8 / 16 / 48**



**Shelf-life: 150 giorni**

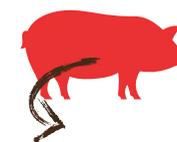


**Da conservare tra:  
0°C e +4°C**



**Prodotto dotato di  
tracciabilità completa**

## *la materia prima*



Prosciutto cotto scelto ricavato da suini selezionati per qualità e peso nei migliori allevamenti europei.





# Stinco di maiale

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

 **SENZA POLIFOSFATI**

 **SENZA CONSERVANTI**



## il prodotto

Stinco di maiale U.E. precotto, tutto preparato a mano con spezie naturali. Da gustare al forno con patate o nella antica versione bollita, più delicata. Il sapore della tradizione in famiglia e nelle feste.

## le caratteristiche



**Format: unico**



**Peso: kg 0,6 - 0,8**



**Unità per cartone:  
20**



**Da conservare tra:  
0°C e +4°C**



**Prodotto precotto**



**Confezionato sotto vuoto in  
buste di alluminio**

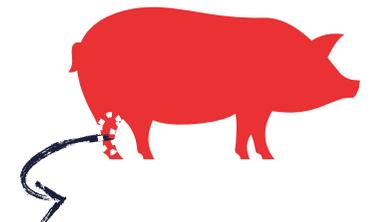


**Shelf-life: 720 giorni**



**Prodotto dotato di  
tracciabilità completa**

## la materia prima



Stinco di maiale ottenuto da suini di pezzatura importante e dalla qualità superiore.



**Pronto in soli 15 minuti**



# Zampone e Cotechino

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**



## il prodotto

Pregiata carne di suino tutta italiana, macinata e miscelata con concia. Il tutto - per lo zampone - insaccato nella zampa di maiale (in budello naturale per il cotechino), secondo l'originale ricetta modenese. Precotto e sterilizzato. Come una volta.

## le caratteristiche



**Format: unico**



**Peso:**

- Zampone kg 1,0
- Cotechino kg 0,5



**Unità per cartone:**

- 12 unità (Zampone)
- 24 unità (Cotechino)



**Da conservare a:  
Temperatura ambiente**



**Prodotto precotto**



**Confezionato sottovuoto in buste di alluminio**

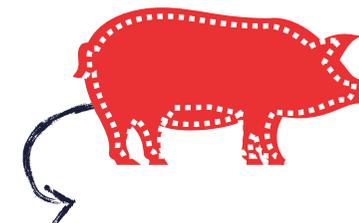


**Shelf-life: 720 giorni**



**Disponibile con o senza scatola di cartone**

## la materia prima



Prodotti ottenuti esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Italia.



**Zampone pronto in 30 min.  
Cotechino pronto in 20 min.**