



I SALUMI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

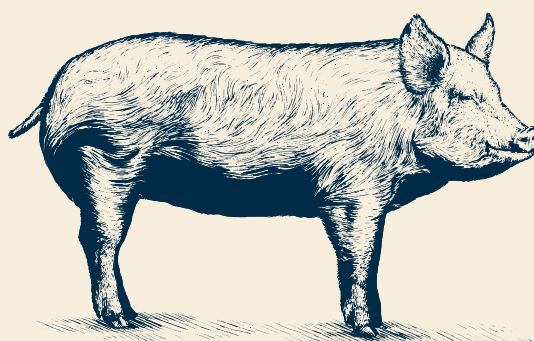








I SALUMI DELLA NOSTRA TRADIZIONE





IL MARCHIO BRAND



Perchè i nostri prodotti siano proprio per tutti, garantiamo l'assenza di glutine oltre che di proteine di soia, e derivati del latte. Inoltre abbiamo la massima trasparenza sull'origine dei prodotti.

Since our products are good for everyone we assure Gluten free as well as soya free and milk derivatives free. Further we guarantee the max of disclosure about products origin.



La nostra famiglia è sentimentalmente legata a questo tono di blu (Pantone coated 2965C) e abbiamo voluto che diventasse "il nostro colore" e un simbolo per riconoscerci e distinguerci.

Our family is emotionally connected to this blue shade (Pantone coated 2965C) and we wanted it to become "our color" and a symbol to recognize and distinguish us.



Prima insegna nel 1927
First Sign in 1927

Simonini è sinonimo di tradizione, di qualità e mangiar bene. Da quasi un secolo e ben quattro generazioni l'azienda ha base a Castelvetro, un piccolo paesino sulle colline del modenese. Senza mai cambiare sede si è sviluppata espandendosi sempre più ma tenendo ben presente le sue radici.

Simonini family is synonymous of tradition, quality and good eating. Since almost one century and four generations the company is based in Castelvetro, a small town on the Modena hills. Without ever changing locations, it has developed expanding more and more but keeping its roots in mind.

LA NOSTRA STORIA OUR HISTORY

1927 Celestino e Cesarina Simonini costituiscono un piccolo macello di suini a conduzione familiare con annesso un modesto spaccio aziendale dove vendere la carne fresca prodotta. Successivamente, con l'avvento dei figli della coppia, Luigi e Raimondo il macello è stato trasformato in un salumificio di cui il prodotto principale era la Mortadella.

1927 Celestino and Cesarina Simonini set up a small family-run swine slaughterhouse with annex a modest store where they sold all the fresh meat produced. After some years, Luigi and Raimondo (Cesarina and Celestino sons) joined the business and the slaughterhouse became a "Salumificio" producing mostly Mortadella.

1950 - 1960 Luigi Simonini continua a dedicarsi all'azienda familiare instradando anche i figli Celestino e Maurizio cercando di insegnare loro il rispetto per la tradizione, il lavoro duro e la dedizione a produrre prodotti di qualità, i quali appena bambini già sentono la tradizione salumiera familiare.

1950-1960 Luigi Simonini keeps pursuing his passion working in his family business routing their children Celestino and Maurizio to understand the importance of tradition, hard work and dedication to good quality on our region meat processed products.





1970-2000 All'inizio degli anni '70 anche Brunella, moglie di Celestino, si dedica al progetto famigliare e con grande impegno, grazie anche ad uno spiccato interesse nei nuovi sistemi di produzione e packaging, lavora in sinergia con Celestino giorno dopo giorno sviluppando prodotti di tendenza e innovativi i quali hanno permesso una crescita esponenziale dell'azienda favorendo negli anni '80 l'acquisizione della Real Castello SpA la quale diventa la seconda sede produttiva del gruppo.

1970-2000 At the beginning of the 70's also Brunella, Celestino's wife, joins the family business dedicating herself to the new production / packaging technologies that year after year brings the Simonini company to a new level. In the '80s the takeover of the Real Castello Spa was the result of their hard working.


Oggi All'inizio degli anni 2000 Alberto, figlio di Celestino e Brunella entra in azienda e anno dopo anno si appassiona sempre di più allo studio dei processi produttivi, alla ricerca e sviluppo, alle nuove tecnologie e a innovativi sistemi di risparmio energetico utilizzando fonti energetiche rinnovabili. Ad oggi il gruppo Simonini conta 5 stabilimenti produttivi, due a Parma, uno in Canada e la sede principale che come nel 1927 si trova in via per Modena a Castelvetro (MO) dove continua a produrre mortadella, prosciutti cotti, salami, speck, coppa stagionata, pancette, bresaola e prodotti di tacchino e pollo. Inoltre lo stabilimento è completo di due sale di affettazione e due sale di cubettatura oltre che una innovativa sala di sezionamento carne fresca.

Today At the beginning of the 2000s Alberto, son of Celestino and Brunella join the whole family and year after year get passionate about processing methods, research and development, new technologies and innovative energy saving systems promoting solutions aimed at protecting our environment. the Simonini company nowadays counts 5 production facilities, two in Parma, one in Canada e the headquarters, that is located like in 1927 in via per Modena in Castelvetro (MO) where keeps producing mortadella, cooked hams, salami, speck, coppa stagionata, bacon, bresaola and turkey/chicken products. Furthermore the plant has two slicing rooms and two dicing rooms and a brand new innovative cutting room.

PARLANDO DI NUMERI TALKING ABOUT NUMBERS

5 

stabilimenti produttivi
production sites

2.000 + 

referenze
different products

75 + 

paesi in cui esportiamo
countries where we export

AREA STABILIMENTI PRODUTTIVI FACILITIES AREA



**INDUSTRIA
SALUMI
SIMONINI SPA**
Castelvetro
di Modena (MO)

16.000 MQ²



**REAL
CASTELLO SPA**
Lesignano
de Bagni (PR)

6.000 MQ²



**REAL ITALY
FOOD SPA**
Lesignano
de Bagni (PR)

24.000 MQ²



**SOLETERRA
D'ITALIA LTD**
Alberta (Canada)

8.000 MQ²



**ROYAL
PROSCIUTTI SRL**
Sala Baganza (PR)

22.000 MQ²





CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS



IFS Food (International Featured Standards) Certificati dal 2008

Lo standard IFS ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Come lo standard BRC-GSFS, è uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal GFSI che prevede uno schema di certificazione di prodotto attraverso il quale è possibile monitorare e verificare le metodiche di lavorazione ed il rispetto dei requisiti igienici lungo tutta la catena di distribuzione garantendo la sicurezza alimentare.

BRC Food Certificati dal 2008

Il BRC – Global Standard for Food Safety è uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI) il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. Obiettivo dello standard è quello di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari mediante standard qualitativi ben definiti.

Consorzio della mortadella Bologna IGP Associati dal 2003

Cotechino di Modena IGP Associati dal 2003

Consorzio del Zampone di Modena IGP Associati dal 2003

Consorzio del Parmigiano Reggiano Associati dal 2017 per la produzione di prodotti contenenti Parmigiano Reggiano DOP

AIC (Associazione Italiana Celiachia) Presenti nel prontuario dal 2004

IFS Food (International Featured Standards) Certified since 2008

The IFS standard is aimed at promoting an effective selection of mass distribution certified food suppliers, based on their ability to supply safe products in compliance with contractual specifications and legal requirements. Like the BRC-GSFS standard, it regards food safety recognized by the GFSI, which requires a product certification system in order to monitor and verify production methods and compliance with hygiene requirements throughout the distribution process, guaranteeing food safety.

BRC Food Certified since 2008

The BRC – Global Standard for Food Safety, is recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI), whose main goal is to reinforce and promote food safety throughout the supply chain. The objective of this standard is to guarantee food safety with specific quality standards.

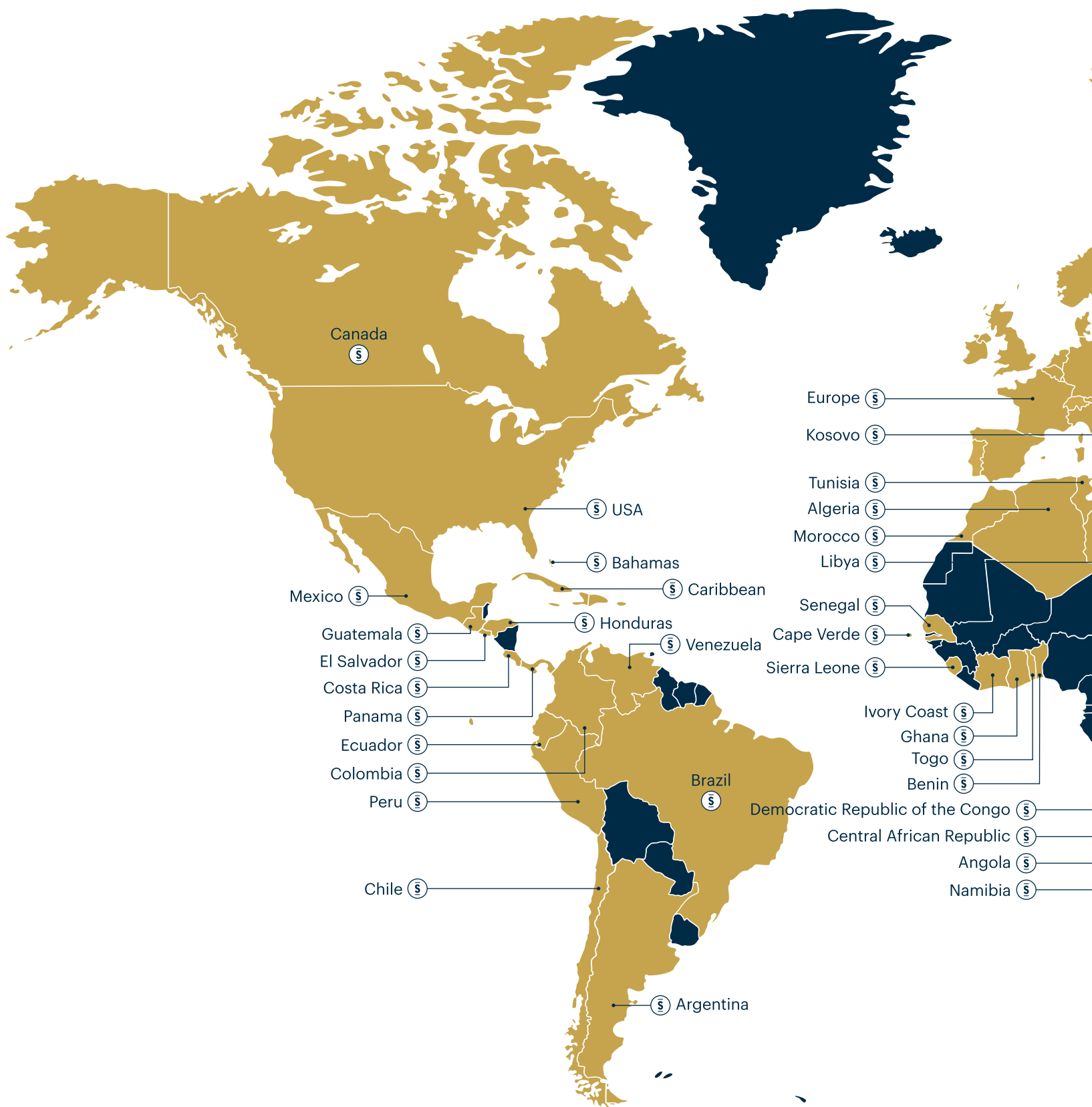
Consorzio della mortadella Bologna IGP Associated since 2003

Cotechino di Modena Igp Associated since 2003

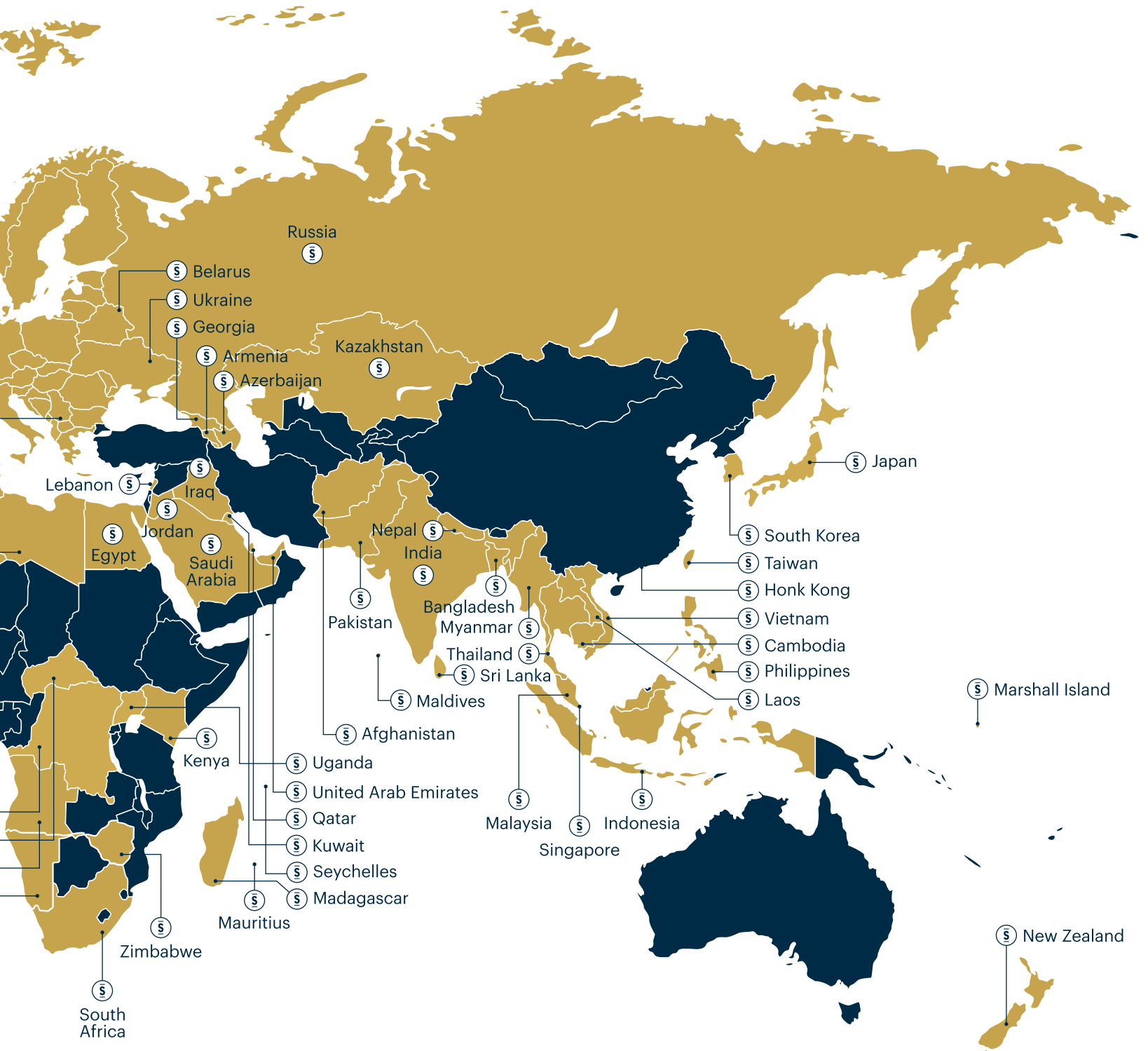
Consorzio del Zampone di Modena Igp Associated since 2003

Consorzio del Parmigiano Reggiano Associated since 2017 to produce products with Parmigiano Reggiano DOP

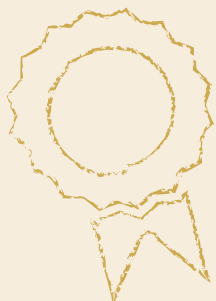
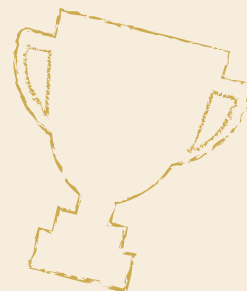
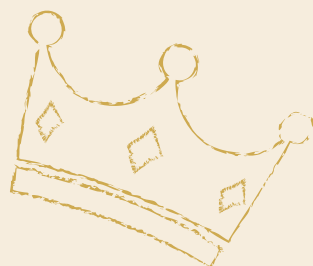
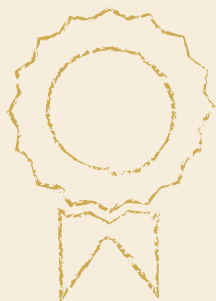
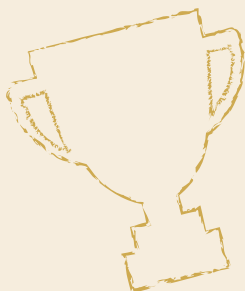
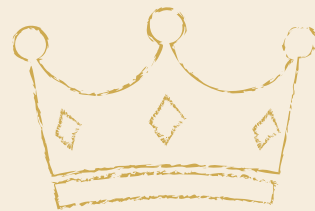
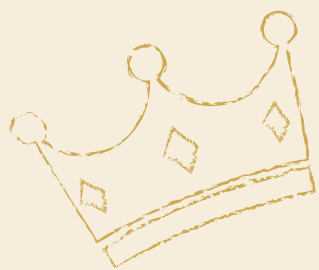
ESPORTAZIONE



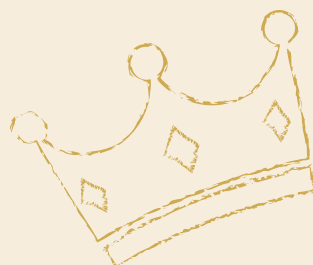
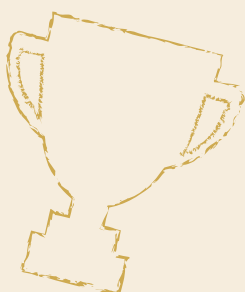
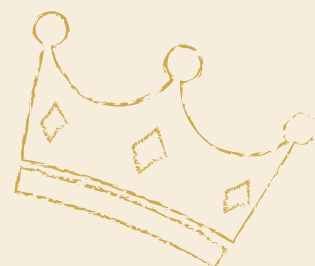
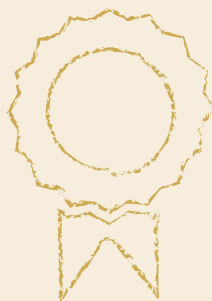
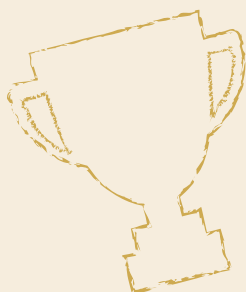
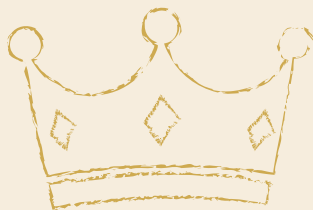
EXPORT







SELEZIONE 1927





**Prosciutto stagionato italiano
Selezione 1927 in osso**

011063
16 mesi



**Prosciutto stagionato italiano
Selezione 1927 piatto**

011064
16 mesi



**Salame Contadino
Selezione 1927**

022116
sfuso



**Mortadella altissima qualità
Selezione 1927**

066129
(5 ½) kg 2,5

066130
kg 5



**Mortadella altissima qualità
Selezione 1927 kg 30 legata a mano**

066137



**Mortadella altissima qualità
Selezione 1927 con pistacchio**

066136
(5 ½) kg 2,5

066139
(12 ½) kg 6

066141









**Prosciutto crudo stagionato
100% Naturalis in osso**

011080



**Prosciutto crudo stagionato
100% Naturalis piatto**

011073



**Prosciutto crudo stagionato
100% Naturalis pelatello**

011074



**Prosciutto crudo stagionato
100% Naturalis addobbo**

011075



**Prosciutto crudo stagionato
100% Naturalis mattonella fresca legata**

011077



Salame Rustico BIO

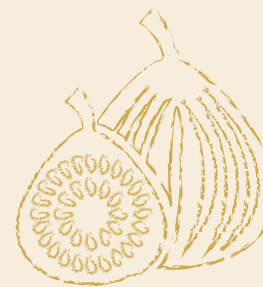
022121
gr 150 s/v peso fisso







PROSCIUTTI





**Prosciutto stagionato
San Daniele in osso**

011000



**Prosciutto stagionato
San Daniele piatto**

011001

011002
½



**Prosciutto stagionato
Parma in osso**

011005



**Prosciutto stagionato
Parma piatto**

011006

011009
½



**Prosciutto stagionato
Parma in 3 pezzi**

011010



**Prosciutto stagionato
Parma in 4 pezzi**

011011





**Prosciutto stagionato Parma
mattonella fresca legata**

**Prosciutto stagionato
Parma bauletto**

011015

011016
½

011017

011018
½



**Prosciutto stagionato
Parma addobbo**

**Prosciutto stagionato italiano
Paesano in osso**

**Prosciutto stagionato italiano
in osso Tricolore**

011020

011021
½

011022

011023





**Prosciutto stagionato italiano
Paesano piatto**

**Prosciutto stagionato italiano
Paesano mattonella fresca legata**

011024

011025
½

011029

011030
½



**Prosciutto stagionato italiano
Paesano bauletto**

**Prosciutto stagionato italiano
Paesano addobbo**

011032

011033
½

011035

011036
½



**Prosciutto crudo stagionato
Dolcemilia in osso**

**Prosciutto crudo stagionato
Dolcemilia piatto**

011037

011038

011039
½





**Prosciutto crudo stagionato
Dolcemilia in 3 pezzi**

011040



**Prosciutto crudo stagionato
Dolcemilia in 4 pezzi**

011041



**Prosciutto crudo stagionato
Dolcemilia pelatello**

011042



**Prosciutto crudo stagionato
Granduca mattonella fresca legata**

011043

011044
½



**Prosciutto crudo stagionato
Dolcemilia bauletto**

011047

011048
½

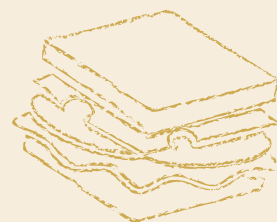
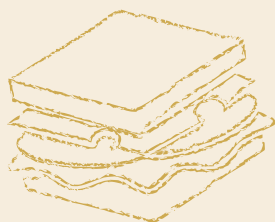
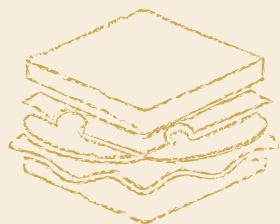


**Prosciutto crudo stagionato
Dolcemilia addobbo**

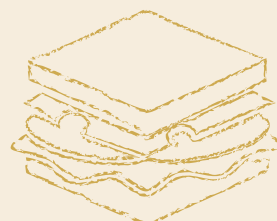
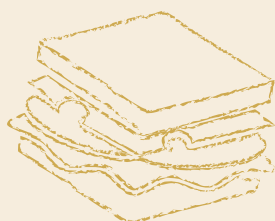
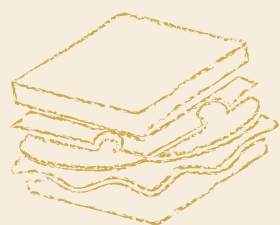
011050

011051
½





PROSCIUTTI COTTI





**Prosciutto cotto italiano alta qualità
Bel Paese**

033000
kg 9

033001
½ kg 4,5

033002
¼ kg 2,25



**Prosciutto cotto alta qualità
Modena**

033003
kg 9

033004
½ kg 4,5

033005
¼ kg 2,25



**Prosciutto cotto scelto
Ariete**

033009
kg 9

033010
½ kg 4,5

033011
¼ kg 2,25



**Prosciutto cotto
Europa**

**Prosciutto cotto
Europa affumicato**

033012
kg 9

033013
½ kg 4,5

033014
¼ kg 2,25

033015
kg 9

033016
½ kg 4,5

033017
¼ kg 2,25



**Prosciutto cotto
Argento**

033018
kg 9

033019
½ kg 4,5

033020
¼ kg 2,25



Cotto Nuvola

033027
kg 6

033028
½ kg 3



Spalla cotta

033034
kg 6

033035
½ kg 3



Cuor di cotto

033039
kg 6



Prosciutto cotto al tartufo

033037
kg 9

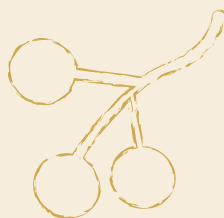
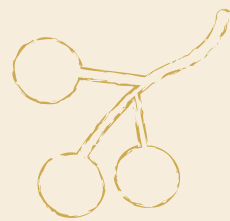
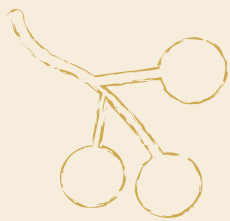
033038
½ kg 4,5



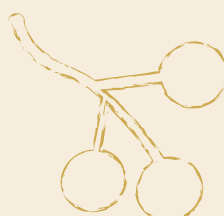
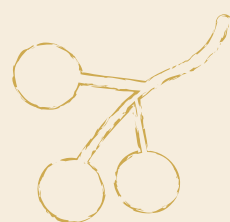
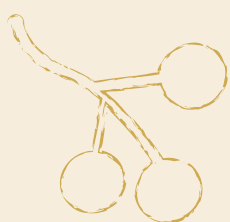
Prosciutto cotto toast

033045
kg 1,5





ARROSTI





Porchetta arrosto

Prosciutto cotto arrosto con erbe

044000
kg 10

044001
kg 5

044002
(5 ½) kg 2,5

044009
kg 9

044010
(9 ½) kg 4,5



Noce arrosto

Tacchino arrosto

044011
kg 2

044012
(2 ½) kg 1

099006
kg 2,5







SALAMI





Salame Milano
cal. 90 mm

022000
kg 2,5

022002
kg 2,5 s/v

022004
½ kg 1,25 s/v



Salame Milano
cal. 75 mm

022001
kg 1,8

022003
kg 1,8 s/v



Salame Milano Oro

022008
kg 3

022009
kg 3 s/v

022010
½ kg 1,5 s/v



Salame Napoli dolce

022014
kg 2,5

022015
kg 2,5 s/v

022016
½ kg 1,25 s/v



Salame Ungherese Oro

022020
kg 3

022021
kg 3 s/v

022022
½ kg 1,5 s/v



Salame Ungherese

022026
kg 3

022027
kg 3 s/v

022028
½ kg 1,5 s/v



Salame Campagnolo
cal. 50 mm

022032
gr 500

022033
s/v singolo

022034
s/v 2 pezzi



Salsiccia curva dolce

022035
gr 320

022036
gr 320 s/v



Spianata Romana

022037
kg 2

022038
kg 2 s/v

022040
½ kg 1 s/v



Salametto di puro suino

022042

022043
s/v



Salame contadino

022044

022045
½ s/v



Salame al finocchio

022046
kg 2

022047
kg 2 s/v

022048
½ kg 1 s/v



Salame al finocchio

022049
gr 600

022050
gr 600 s/v

022051
½ gr 300 s/v



Salame toscano

022052
kg 2

022053
kg 2 s/v

022054
½ kg 1 s/v



Salame al Tartufo cal. 90 mm

022140
kg 2,5

022141
kg 2,5 s/v

022142
½ kg 1,25 s/v



Salame corallina

022099
gr 500

022134
kg 2



Salametti Fagot

022055
pack da 10 pezzi

022056
flowpack da 5 pezzi



Salame di cinghiale

022063
gr 450

022064
½ gr 225



Salame di cervo

022065
gr 450

022066
½ gr 225



Spianata di cinghiale

022068
kg 2

022069
kg 2 s/v

022070
½ kg 1 s/v



Spianata di cervo

022104
kg 2

022105
kg 2 s/v

022107
½ kg 1 s/v



Salame piccante cal. 50 mm

022071

022072
s/v × 2 pezzi

022073
s/v × 3 pezzi



Salame piccante
cal. 80 mm

022076

022077
s/v x 2 pezzi



Ventricina piccante

022079
kg 2

022080
kg 2 s/v

022081
½ kg 1 s/v



Spianata piccante

022082
kg 2

022083
kg 2 s/v

022084
½ kg 1 s/v



Salsiccia piccante
cal. 40 mm

022087
gr 320

022088
gr 320 s/v

022089
peso fisso
s/v



Salametti Pepite

022059
g 150 s/v
x 4

022060
g 180 s/v
x 6

022062
kg 1

Salametti Pepite cinghiale

022061
s/v x 4





Salame Toscano

022131
gr 250 s/v
peso fisso

022096
gr 250 s/v



Salame al Finocchio

022132
gr 250 s/v
peso fisso

022135
gr 250 s/v



Salame Piccante

022133
gr 250 s/v
peso fisso

022098
gr 250 s/v

022112
gr 150 s/v



Salame al Tartufo

022132
fetta visiva
peso fisso

022129
gr 250 s/v
peso fisso

022094
gr 250
peso fisso

022111
gr 150 s/v
peso fisso



Salame Milano

022130
gr 250 s/v
peso fisso

022095
gr 250
s/v

022126
gr 200
s/v

022100
gr 150
s/v

022101
gr 100
s/v



Salame Miele e Parmigiano in carta paglia

022137
gr 200

022146
gr 150 intero



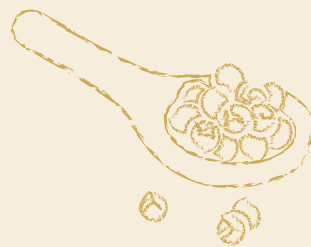
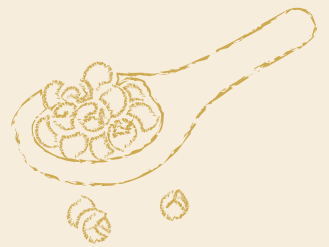
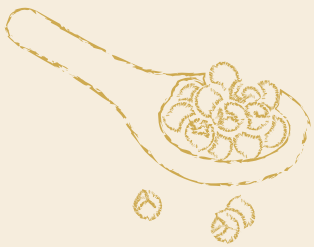
Salame al Sangiovese di Romagna DOC in carta paglia

022139
gr 200





MORTADELLE





Mortadella Bologna I.G.P.

066000 kg 70	066002 kg 30	066004 kg 22	066006 (22 ½) kg 11	066008 kg 12	066010 (12 ½) kg 6
066001 kg 70 con pistacchio	066003 kg 30 con pistacchio	066005 kg 22 con pistacchio	066007 (22 ½) kg 11 con pistacchio	066009 kg 12 con pistacchio	066011 (12 ½) kg 6 con pistacchio



Mortadella Bologna I.G.P.

Mortadella Bologna I.G.P.

066012 kg 5	066014 (5 ½) kg 2,5	066016 kg 2,5	066018 (2 ½) kg 1,25	066020 kg 2
066013 kg 5 con pistacchio	066015 (5 ½) kg 2,5 con pistacchio	066017 kg 2,5 con pistacchio	066019 (2 ½) kg 1,25 con pistacchio	066021 kg 2 con pistacchio



Mortadella Bologna I.G.P.

Mortadella Oro

Mortadella tradizionale

066121
kg 0,150

066122
kg 0,150

066118
kg 5

066119
½ kg 2,5



Mortadella Rustica

066080 kg 30	066081 kg 30 con pistacchio	066082 kg 22	066083 kg 22 con pistacchio	066084 kg 15 vescica naturale
066085 kg 15 vescica naturale con pistacchio	066086 (22 ½) kg 11	066088 kg 12	066089 kg 12 con pistacchio	066090 ½ kg 6
066091 ½ kg 6 con pistacchio	066092 kg 5	066093 kg 5 con pistacchio	066094 ½ kg 2,5	066095 ½ kg 2,5 con pistacchio
066096 kg 2,5	066097 kg 2,5 con pistacchio	066098 ½ kg 1,25	066099 ½ kg 1,25 con pistacchio	066100 kg 2
066101 kg 2 con pistacchio	066102 kg 1	066103 kg 1 con pistacchio	066104 ½ kg 0,5	066105 ½ kg 0,5 con pistacchio



Mortadella Bologna I.G.P.

066022 kg 1	066024 kg 0,6	066026 (1 ½) kg 0,5 con pistacchio
066023 kg 1 con pistacchio	066025 (1 ½) kg 0,5	066021 kg 2 con pistacchio



Mortadella Stella

066053 kg 30	066054 kg 30 con pistacchio	066055 kg 22	066056 kg 22 con pistacchio	066057 kg 15 vescica naturale	066058 kg 15 vescica naturale con pistacchio
066059 (22 ½) kg 11	066060 (22 ½) kg 11 con pistacchio	066061 kg 12	066062 kg 12 con pistacchio	066063 (12 ½) kg 6	066064 (12 ½) kg 6 con pistacchio
066065 kg 5	066066 kg 5 con pistacchio	066067 (5 ½) kg 2,5	066068 (5 ½) kg 2,5 con pistacchio	066123 Mortadella piccante Hot spicy Mortadella	



Mortadella Oro

066106 kg 5	066107 (5 ½) kg 2,5	066110 kg 2 con pistacchio
066108 kg 5 con pistacchio	066109 (5 ½) kg 2,5 con pistacchio	

Mortadella Oro

066111 kg 1	066114 kg 0,6	066116 (1 ½) kg 0,5
066112 kg 1 con pistacchio	066115 kg 0,6 con olive	066117 (1 ½) kg 0,5 con pistacchio
066133 kg 0,8		



Mortadella Modena

066027 kg 30	066029 kg 22	066033 (22 ½) kg 11	066035 kg 12	066037 (12 ½) kg 6	066039 kg 5
066028 kg 30 con pistacchio	066030 kg 22 con pistacchio	066034 (22 ½) kg 11 con pistacchio	066036 kg 12 con pistacchio	066038 (12 ½) kg 6 con pistacchio	066040 kg 5 con pistacchio
066041 (5 ½) kg 2,5	066043 kg 2,5	066045 (2,5 ½) kg 1,25	066047 kg 2		



Mortadella Modena

066066 kg 5 con pistacchio	066068 (5 ½) kg 2,5 con pistacchio
066070 kg 2,5 con pistacchio	066072 (2,5 ½) kg 1,25 con pistacchio
066074 kg 2 con pistacchio	066076 kg 1 con pistacchio
066077 kg 0,6 con olive	066078 (1 ½) kg 0,5
066079 (1 ½) kg 0,5 con pistacchio	

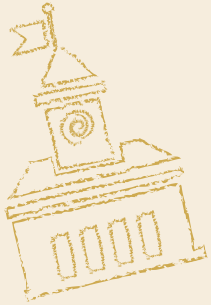
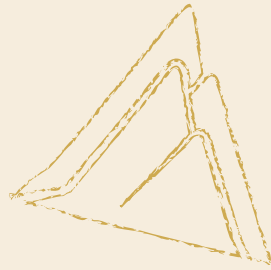
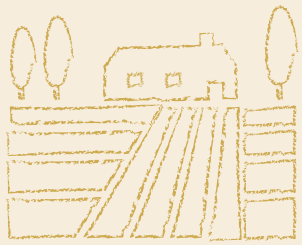
Mortadella altissima qualità "1927" al Tartufo

066138
(5 ½) kg 2,5

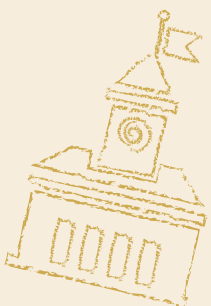
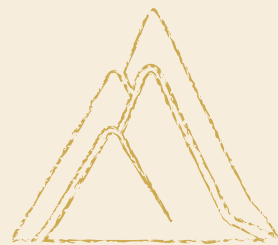
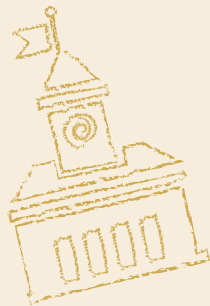
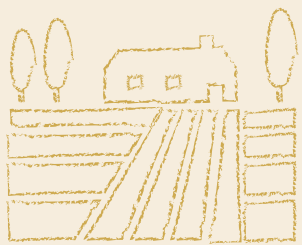
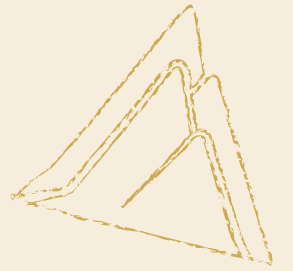
Mortadella al Cinghiale

066140
(6 ½) kg 3





SPECIALITÀ





Speck

055001
kg 5

055002
(5 ½) kg 2,5

055003
4 pezzi
kg 0,8 s/v

055004
mattonella
kg 5

055005
mattonella metà
(5 ½) kg 2,5



Bresaola stagionata punta d'anca

055006
kg 4

055007
(4 ½) kg 2



Bresaola stagionata di sottofesa

055008
kg 4

055009
(4 ½) kg 2



Coppa stagionata

055010
kg 2,5

055013
(2,5 ½) kg 1,25 s/v



Coppa stagionata in carta gialla

055011
kg 2,5



Coppa stagionata pelata in stagnola oro

055016
kg 2,5

055013
(2,5 ½) kg 1,25 s/v



Guanciale al pepe

055017
kg 2

055019
(2 ½) kg 1 s/v

055083
gr 300



Guanciale al pepe in carta gialla

055018
kg 2

055019
(2 ½) kg 1 s/v

055082
gr 300



Lardo alle erbe

055022
kg 1

055079
gr 300



Pancetta tesa dolce

055025
kg 1

055026
gr 250



Pancetta tesa affumicata

055029
kg 1

055030
gr 250



Pancetta arrotolata

055033
kg 4

055034
kg 4 s/v

055035
(4 ½) kg 2 s/v



Pancetta magretta

055036
kg 4

055037
kg 4 s/v

055038
(4 ½) kg 2 s/v



Pancetta coppata

055039
kg 4

055040
kg 4 s/v

055041
(4 ½) kg 2 s/v



Pancetta affumicata cotta

055042
kg 3

055043
kg 1

055044
gr 250



**Crudo stagionato dissosato
Dolce Sella**

011076
kg 5



Soppressata in juta

055070
kg 3 s/v

055071
kg 6 s/v

055104
gr 300 s/v





Zampone precotto in astuccio

Cotechino precotto in astuccio

Stinco precotto in astuccio

055051
kg 1

055058
kg 0,5

055092
kg 0,250

055063



Wurstel di puro suino

Zampone fette

Strutto suino

055065
s/v x 3
gr 250

055066
s/v x 4
gr 100

055067
s/v x 13
kg 1

055054
s/v x 2

055055
s/v x 20

055068
kg 1

055069
kg 0,250



Costine precotte

Cotechino tradizionale in carta paglia

Cotechino tradizionale ai funghi porcini in carta paglia

055090
kg 1

055093
kg 0,250

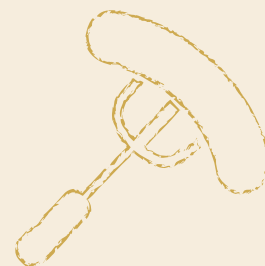
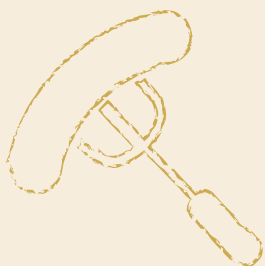
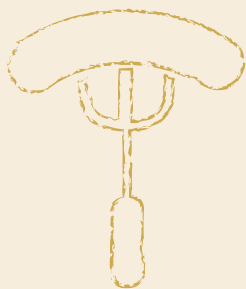
055103
kg 0,500

055094
kg 0,250

055095
kg 0,500







FRESCHI







**Salsiccia fresca
gusto tradizionale**

077026
kg 1 s/v in budello
sfusa

077027
a nodini



**Salsiccia fresca
al finocchio**

077028
kg 1 s/v a nodini



**Salsiccia fresca
gusto piccante**

077031
a nodini



**Salsiccia fresca
al vino lambrusco di Modena DOP**

077032
a nodini



**Salsiccia fresca
alle erbe aromatiche**

077033
a nodini



**Salsiccia fresca
al formaggio**

077181
a nodini





AFFETTATI E CUBETTATI





Prosciutto stagionato affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Speck affumicato affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Salame Milano affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Salame Napoli dolce affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Salame ungherese affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Salame piccante affettato cal. 50 mm

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Salame piccante affettato cal. 80 mm

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Spianata piccante affettata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Mortadella Bologna I.G.P. affettata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



**Prosciutto cotto alta qualità
Modena affettato**

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Pancetta arrotolata affettata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Pancetta coppata affettata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Porchetta affettata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Coppa stagionata affettata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Bresaola bovina affettata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Antipasto mix
prosciutto stagionato, salame milano,
coppa stagionata

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



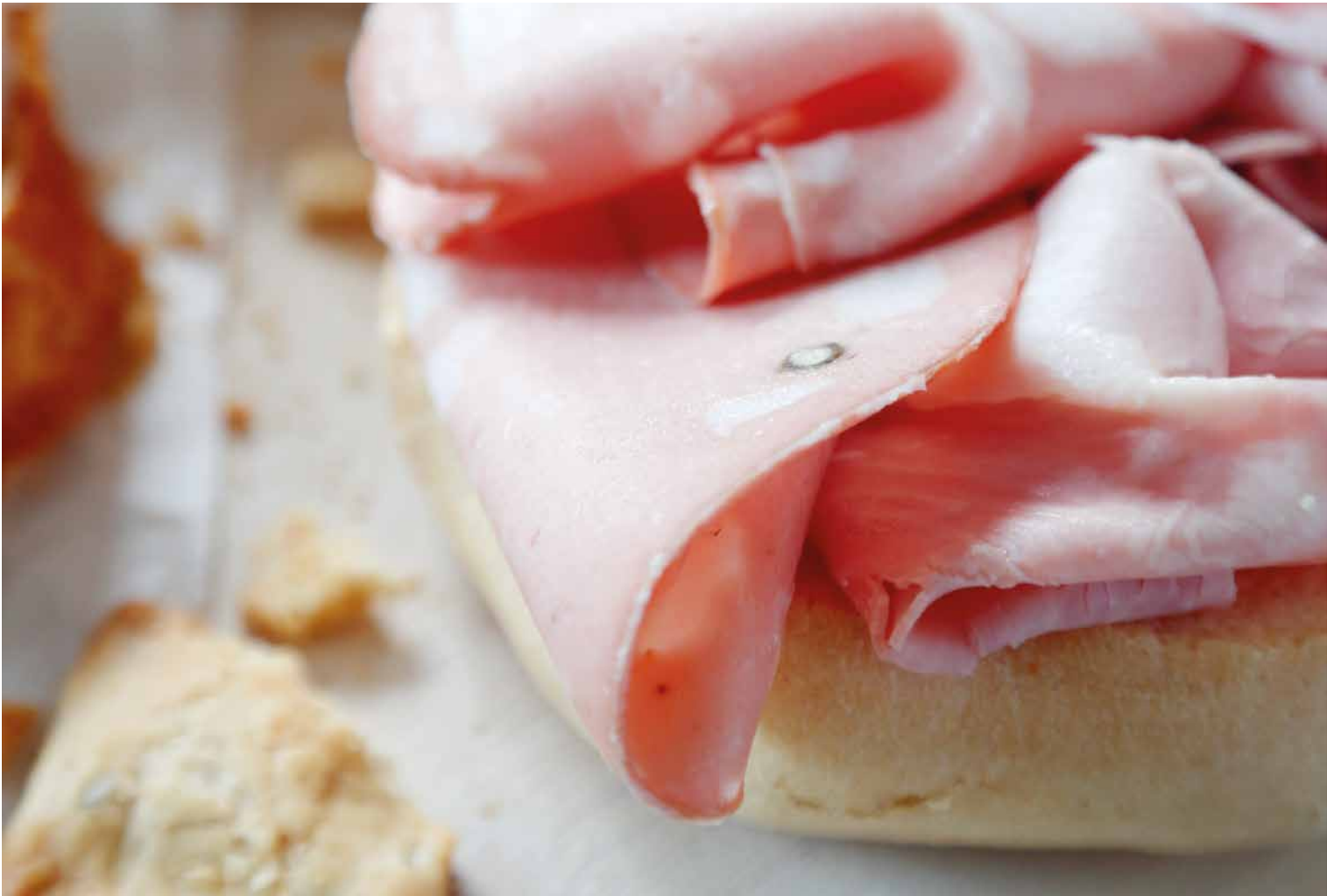
Guanciale stagionato affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



**Pancetta tesa stagionata
affettata**

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------





Petto di tacchino affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Petto di pollo affettato

pack 11x13	pack 13x23	pack 20x23	pack 40x23
---------------	---------------	---------------	---------------



Cotto toast a fette

088590
pack 11x13



Pancetta dolce a cubetti

088436
gr 75+75 atp



Pancetta affumicata a cubetti

088438
gr 75+75 atp



Cotto a cubetti

088444
gr 75+75 atp



**Pancetta affumicata a cubetti
linea "I Classici"**

088440



**Pancetta dolce a cubetti
linea "I Classici"**

088439



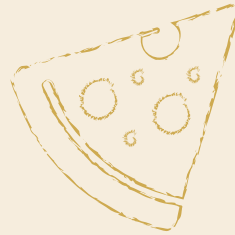
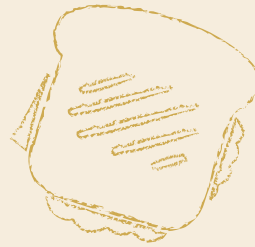
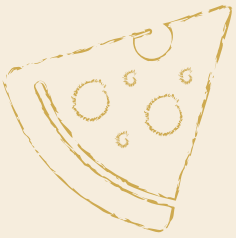
Guanciale a cubetti

088441
gr 75+75 atp

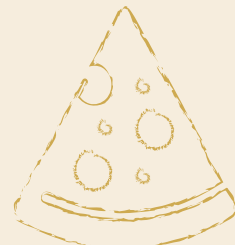
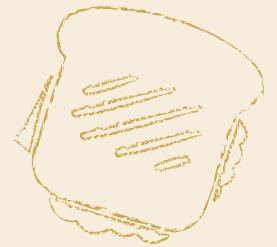




SIMONINI



INDUSTRIA ALIMENTARE





Coppa stagionata
pelata

077048
cm 70 s/v



Prosciutto cotto di alta qualità
Argento

077070
barra



Prosciutto cotto di alta qualità
scelto Ariete

077068
barra



Prosciutto cotto italiano
di alta qualità Bel Paese

077066
barra



Prosciutto cotto di alta qualità
Modena con erbe

077071
barra



Prosciutto cotto di alta qualità
Modena

077067
barra



Prosciutto cotto toast

077073
10×10×60 cm

077079 Modena
10×10×30 cm

077182
Modena ½
10×10×15 cm

077183
Margherita ½
10×10×15 cm



Tacchino arrosto toast

077081
9×11×30 cm
9×11×60 cm



Bresaola bovina
pelata

077049
cm 70 s/v



Salame piccante
cal. 50 mm pelato s/v

077043
cm 70



Salame piccante
cal. 80 mm pelato s/v

077044
cm 70



Salame piccante
cal. 80 mm

022078
s/v x 3 pezzi



Salame al finocchio
cal. 100 mm pelato

077045
cm 80 s/v



Salame Milano
cal. 70 mm pelato s/v

077046
cm 80 s/v



Salame al tartufo
cal. 90 mm pelato s/v

077195
cm 80 s/v



Salame Napoli dolce
cal. 100 mm pelato s/v

0770146
cm 80 s/v



Spianata piccante
pelata s/v

077196
cm 80



Spianata Romana
pelata s/v

022039
cm 80



Pancetta tesa dolce

055024
kg 3



Pancetta tesa affumicata

055028
kg 3



Pancetta arrotolata

055034
kg 4 s/v



Mortadella senza lardello

066120
kg 5



Mortadella Stella
cal. 165 mm pelata s/v

077062
cm 70



Mortadella altissima qualità 1927

077205



Mortadella Bologna I.G.P.

077063
cal. 185 cm 70

077064
cal. 185 cm 70
con pistacchio



Mortadella Modena

077050 cal. 108 cm 70	077052 cal. 120 cm 70	077054 cal. 140 cm 70	077056 cal. 165 cm 70	077058 cal. 185 cm 70
077051 cal. 108 cm 70 con pistacchio	077053 cal. 120 cm 70 con pistacchio	077055 cal. 140 cm 70 con pistacchio	077057 cal. 165 cm 70 con pistacchio	077059 cal. 185 cm 70 con pistacchio







**Industria Salumi
Simonini Spa**

Via per Modena, 176
41014 - Castelvetro (MO)

Tel. +39 059 702553
Fax +39 059 702258

www.isas.it
info@isas.it