



I nuovi salumi dal sapore antico



Da oltre 50 anni una ricetta di successo

Golferà è un'azienda specializzata nel settore dei salumi che ha fatto di **tradizione** e **innovazione** i suoi punti di forza: la tradizione dei sapori di una volta e la ricerca di prodotti sempre innovativi, adatti alle **nuove esigenze di mercato**. Un'azienda che, grazie a rigidi parametri di controllo nella scelta degli ingredienti, nella selezione delle materie prime e in fase di lavorazione, garantisce una **qualità** assolutamente superiore. Come il gusto dei suoi salumi.



I nostri prodotti

pag.08 Le Specialità

- pag.10 Il Golfetta
- pag.12 Bresi Delizia di Manzo
- pag.14 Il DolceMagro
- pag.16 San Valentino
- pag.18 Chiara IGP
- pag.20 Naturi

pag.22 I Salami

- pag.24 Primizia
- pag.24 Cacciatore
- pag.25 Strolghino
- pag.25 Bocconcino
- pag.26 Felino
- pag.26 Milano
- pag.27 Abruzzese
- pag.27 Abruzzese piatto
- pag.28 Ungherese
- pag.28 Salame con semi di finocchio
- pag.29 Napoli
- pag.29 Fabriano
- pag.30 Ventricina
- pag.30 Napoli piccante
- pag.31 Spianata Calabra
- pag.31 Spianata Romana
- pag.32 Montanaro
- pag.32 Sopressa Veneta
- pag.33 Campagnolo
- pag.33 I Salamini per il Libero Servizio

pag.34 I Prosciutti crudi

- pag.36 Prosciutto di Parma Delizia D.O.P.
- pag.37 Prosciutto di Parma D.O.P.
- pag.37 Prosciutto di San Daniele D.O.P.
- pag.38 Prosciutto Stagionato
- pag.38 Culatello San Valentino
- pag.39 Cuor di Fesa Dolce
- pag.39 Cuor di Fesa Affumicato

pag.40 Le Mortadelle

- pag.42 Bologna IGP
- pag.42 La Reale
- pag.43 Puro suino
- pag.43 Primavera
- pag.44 Golfella
- pag.44 Gioya Peperoncino - Tartufo - Cinghiale

pag.46 I Prosciutti cotti

- pag.48 Artù
- pag.48 Rosmari
- pag.49 Braceri
- pag.49 Praga

pag.50 Le altre proposte Golfera

- pag.52 Pancetta Arrotolata
- pag.52 Pancetta Coppata
- pag.52 Pancetta Magretta
- pag.53 Pancetta Arrotolata con peperoncino
- pag.53 Pancetta Arrotolata con pepe nero
- pag.54 Pancetta Tesa affumicata
- pag.54 Pancetta Steccata
- pag.54 Pancetta A Cubetti
- pag.55 Salsiccia
- pag.55 Lardo Toscano
- pag.55 Lardo Bianco Salato
- pag.56 Bresaola
- pag.56 Roastbeef
- pag.56 Guanciale con pepe
- pag.57 Porchetta arrosto
- pag.57 Coppa stagionata

pag.58 I Precotti

- pag.60 Cotechino Modena IGP
- pag.60 Zampone Modena IGP
- pag.61 Stinco

pag.62 Gli Affettati

- pag.64 Linea I Petali



Le Specialità

La filosofia Golferà raggiunge la sua massima espressione nelle "Specialità". Una gamma di prodotti leggeri e allo stesso tempo gustosi, in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali del consumatore moderno.





Il Golferetta

Unico, originale.

Preparato con carni scelte di prosciutto italiano, dalla forma accattivante, stagionato in tela di cotone, il Golferetta è un piacere unico ed autentico, dal gusto inimitabile. Leggero e gustoso, soddisfa le esigenze nutrizionali del consumatore moderno: con un elevato apporto proteico e un ridotto contenuto di grassi (60% di grassi in meno rispetto al salame Milano - fonte INRAN), il Golferetta è un secondo piatto ideale. Assaporalo così, al naturale, o condito con olio extra vergine di oliva e limone per gustare appieno tutta la sua fragranza.



Golferetta mignon

Disponibile anche nella versione per il libero servizio.

- Solo carni selezionate di prosciutto italiano
- Preparato con sale arricchito di iodio
- A ridotto contenuto di grassi
- Certificato dal marchio spiga sbarrata per l'assenza di glutine



IT-031-017

Tabella nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto

| | |
|----------------------------|------------|
| Energia | 215 Kcal |
| Energia | 902 Kjoule |
| Grassi* | 11 g |
| di cui acidi grassi saturi | 4,5 g |
| Carboidrati | 1,4 g |
| di cui zuccheri | 0,2 g |
| Proteine | 27 g |
| Sale | 2,9 g |

* Salame Milano % grassi 31 - Fonte INRAN 2009
(Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)



Le Specialità

Il Golferetta - L'originale di nome e di gusto



Bresi Delizia di manzo

Gustosa, equilibrata e leggera. Una nuova idea di prodotto, Bresi si inserisce a pieno titolo nella linea dei salumi "light con gusto" di Golfer. Preparata esclusivamente con carni scelte di bovino italiano, dal gusto piacevole e profumato si caratterizza per l'aroma tipico di bresaola. In virtù dell'equilibrato apporto nutrizionale, del basso contenuto di grassi e della facile digeribilità è un salume indicato per una alimentazione attenta e moderna.

- 100% manzo italiano
- Preparato con sale arricchito di iodio
- Ad alto contenuto proteico
- A ridotto contenuto di grassi
- Non contiene lattosio
- Certificato dal marchio spiga sbarrata per l'assenza di glutine



IT-031-003



Ideale
per gli sportivi



per essere
sempre in linea



per sentirsi
sempre leggeri

Tabella nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto

| | |
|----------------------------|------------|
| Energia | 156 Kcal |
| Energia | 659 Kjoule |
| Grassi | 4 g |
| di cui acidi grassi saturi | 1,8 g |
| Carboidrati | 0,7 g |
| di cui zuccheri | < 0,5 g |
| Proteine | 30 g |
| Sale | 3,0 g |



Le Specialità

Bresi - Delizia di manzo

DolceMagro

Dalla ricerca Golferà, un impasto unico. Il DolceMagro viene preparato esclusivamente con carne fresca, selezionando i tagli più magri di suini italiani allevati secondo i disciplinari per le D.O.P.. Buono e delicato, grazie alla sua leggerezza il DolceMagro è ideale anche per i consumatori più esigenti e particolarmente attenti alle nuove tendenze nutrizionali.

DolceMagro Piccante

Il sapore unico del DolceMagro tradizionale, con un pizzico di carattere in più. L'impasto preparato con tagli scelti di suino è insaporito con peperoncino italiano che dona al prodotto un colore rosso acceso e un gusto piacevolmente piccante.

- Solo carni selezionate di suino italiano
- Preparato con sale arricchito di iodio
- A ridotto contenuto di grassi
- Certificato dal marchio spiga sbarrata per l'assenza di glutine



IT-031-031



Tabella nutrizionale
Valori medi per 100 g di prodotto

| | |
|----------------------------|------------|
| Energia | 229 Kcal |
| Energia | 957 Kjoule |
| Grassi | 13 g |
| di cui acidi grassi saturi | 4,5 g |
| Carboidrati | 2,4 g |
| di cui zuccheri | < 0,5 g |
| Proteine | 26 g |
| Sale | 3,0 g |



Le Specialità

DolceMagro - La leggerezza che fa gola

San Valentino

Un amore di prosciutto

Sapori di una volta, qualità di sempre.

Ogni prosciutto è lavorato con la passione e l'artigianalità di un tempo, con la sola aggiunta di sale marino sapientemente dosato e si caratterizza per il gusto particolarmente gradevole e dolce.

Prodotto esclusivamente con cosce di suini italiani allevati secondo i disciplinari D.O.P., il San Valentino viene disossato da fresco prima della salatura per favorire una maggiore evaporazione dell'umidità mantenendo una qualità alta e costante.

Origine materia prima: cosce di suini nati allevati e macellati in Italia appartenenti al circuito delle D.O.P.

Stagionatura: 12 mesi.

Peso: Kg 7 circa.

Disponibile anche pulito a coltello e confezionato sottovuoto.

Tabella nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto

| | |
|----------------------------|------------|
| Energia | 235 Kcal |
| Energia | 985 Kjoule |
| Grassi | 14 g |
| di cui acidi grassi saturi | 4,8 g |
| Carboidrati | < 0,5 g |
| di cui zuccheri | < 0,5 g |
| Proteine | 28 g |
| Sale | 6,0 g |



Le Specialità

San Valentino - Un amore di prosciutto



Chiara IGP

Mortadella di altissima gamma, stuzzicante e golosa, è preparata seguendo l'antica ricetta di lavorazione.

Per la sua produzione vengono usati solo tagli nobili di suini italiani.

Una mortadella dall'identità ben definita: il profumo è intenso e leggermente aromatico, il gusto delicato, il sapore pieno e ben equilibrato. La superficie al taglio è vellutata, liscia e compatta, dal colore rosa vivo uniforme, con lardelli bianchi ben aderenti all'impasto e ben distribuiti. Disponibile in vari formati e pezzature, anche nella versione con pistacchi interi selezionati.

- Senza aggiunta di polifosfati
- Non contiene lattosio
- Senza glutine

Tabella nutrizionale Valori medi per 100 g di prodotto

| | |
|----------------------------|-------------|
| Energia | 287 Kcal |
| Energia | 1197 Kjoule |
| Grassi | 24 g |
| di cui acidi grassi saturi | 8,8 g |
| Carboidrati | 1,8 g |
| di cui zuccheri | 0,2 g |
| Proteine | 16 g |
| Sale | 2,2 g |



Le Specialità

Chiara IGP - Il sapore dell'antica tradizione



Naturi

Prosciutto Cotto di Alta Qualità

Naturi: ingredienti naturali, sapientemente miscelati e dosati con esclusiva formulazione Golferà hanno permesso di ottenere un prodotto dalle eccellenti caratteristiche qualitative.

Un prosciutto cotto tutto naturale, frutto di una lunga e attenta ricerca, che ha reso possibile la messa a punto di una ricetta senza conservanti chimici (nitriti).

Gusto delicato ed un equilibrato apporto nutrizionale lo rendono un piatto piacevole e facilmente digeribile, adatto per tutta la famiglia. Per il suo ridotto contenuto lipidico è ideale anche per chi segue un regime dietetico controllato.

- Senza nitriti aggiunti
- Senza polifosfati aggiunti
- Senza zuccheri aggiunti
- Senza lattosio
- Certificato dal marchio spiga sbarrata per l'assenza di glutine



IT-031-027

Tabella nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto

| | |
|----------------------------|------------|
| Energia | 156 Kcal |
| Energia | 654 Kjoule |
| Grassi | 7,8 g |
| di cui acidi grassi saturi | 2,4 g |
| Carboidrati | 0,3 g |
| di cui zuccheri | < 0,5 g |
| Proteine | 21 g |
| Sale | 1,7 g |



Le Specialità

Naturi - Prosciutto Cotto di Alta Qualità



I Salami

Dalla più antica e attenta tradizione salumiera italiana nascono i salami Golfera.

Solo carne di suini italiani, a grana grossa o finissima, sapori speziati o più delicati: specialità regionali perfette per ogni occasione.

Tante varietà per soddisfare anche i palati più esigenti.



Primizia

Salsiccia di puro suino

In Romagna, tra gli eccellenti salumi adatti a soddisfare i palati più fini, spicca la grande bontà della Salsiccia passita, tipica salsiccia romagnola, prodotta con carni di suino pesante italiano.

La lavorazione che porta alla Salsiccia Primizia inizia dalla selezione delle carni, spalla e pancetta, a queste si aggiungono il sale, il pepe, l'aglio fresco ed il vino. Tenera al palato e dal gusto dolce e delicato, ottima come antipasto o come secondo piatto da assaporare insieme ad un robusto Sangiovese e alla piadina romagnola. Disponibile a ferro di cavallo o lunga, detta anche Primizia Basetta.



Stagionatura media: 30 giorni

Grana: media

Peso per unità di vendita: kg 0,500 circa; Primizia Basetta kg 0,700 circa

Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia

Strolghino

Salame di puro suino

Salame di piccola taglia preparato con rifilature di culatello di suino pesante italiano. Il suo nome deriva da "Strolga" (maso, colui che prevede il futuro), un tempo infatti veniva utilizzato per prevedere l'andamento della stagionatura dei salami di pezzatura maggiore. L'impasto è molto magro, il sapore particolarmente dolce e delicato. E' ideale come antipasto o aperitivo abbinato ad un calice di vino bianco frizzante.

Stagionatura media: 30 giorni

Grana: fine

Peso per unità di vendita: Kg 0,230 circa

Origine materia prima:

suini nati, allevati e macellati in Italia



I Salami

Tutta la tradizione salumiera italiana.



Cacciatore

Salamini italiani alla cacciatora D.O.P.

Salame di piccola taglia, meglio conosciuto come Cacciatorino, nato tradizionalmente come spuntino che i cacciatori portavano nella bisaccia durante le battute di caccia, ha ottenuto nel 2001 il riconoscimento D.O.P. Asciutto e compatto, dal colore rosso rubino con granelli di lardo uniformemente distribuiti, si caratterizza per il gusto dolce e il profumo delicato.

Il piccolo formato lo rende particolarmente adatto per antipasti e snack. Ottimo servito con rossi giovani vivaci.

Stagionatura media: 20 giorni

Grana: media

Peso per unità di vendita: Kg 0,150

Origine materia prima:

suini nati, allevati e macellati in Italia



Bocconcino

Salamini di puro suino

Eccellenti salamini, ottimi come antipasto, si caratterizzano per la fetta compatta e il gusto dolce.

Stagionatura media: 15 giorni

Grana: media

Peso per unità di vendita: Kg 1,4 ca. (g 40 ca. al pezzo)

Confezione da 36 salamini

Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia



Felino IGP

Salame di puro suino

Porta il nome della cittadina dei colli parmensi dove è prodotto da almeno due secoli, ha un gusto morbido e delicato esaltato grazie ad una lenta ed accurata stagionatura. È preparato con carne fresca di suino italiano macinata a grana grossa poi impastata con sale, pepe nero in grani ed aglio fresco lasciato macerare nel vino bianco. L'insacco in budello naturale legato a mano gli fa assumere la tipica forma irregolare. Perfetto dall'antipasto alla merenda si caratterizza per il sapore delicato ed il gusto dolce e fragrante. Un'ultima curiosità: la tradizione vuole che il salame Felino venga affettato a coltello con un taglio inclinato di 60 gradi rispetto al suo asse per evidenziare la grana e nello spessore della fetta deve stare esattamente un grano di pepe nero.

Stagionatura media: 60 giorni
Grana: grossa
Peso per unità di vendita: kg 1,00 circa
Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia



Milano

Salame di puro suino

Salame tipico della regione Lombardia, le sue origini risalgono all'epoca rinascimentale, oggi è uno dei salumi più rinomati. L'impasto è di sola carne suina sapientemente dosata e selezionata, macinata a "grana di riso", insaporito con sale, pepe nero in grani spaccati e pepe bianco macinato, vino ed aglio fresco. Al taglio ha colore rosso rubino tenue, con profumo deciso e armonico, il sapore è dolce e delicato. Si serve al naturale, tagliato sottile, preferibilmente a macchina. Ottimo abbinato con vini rossi giovani.

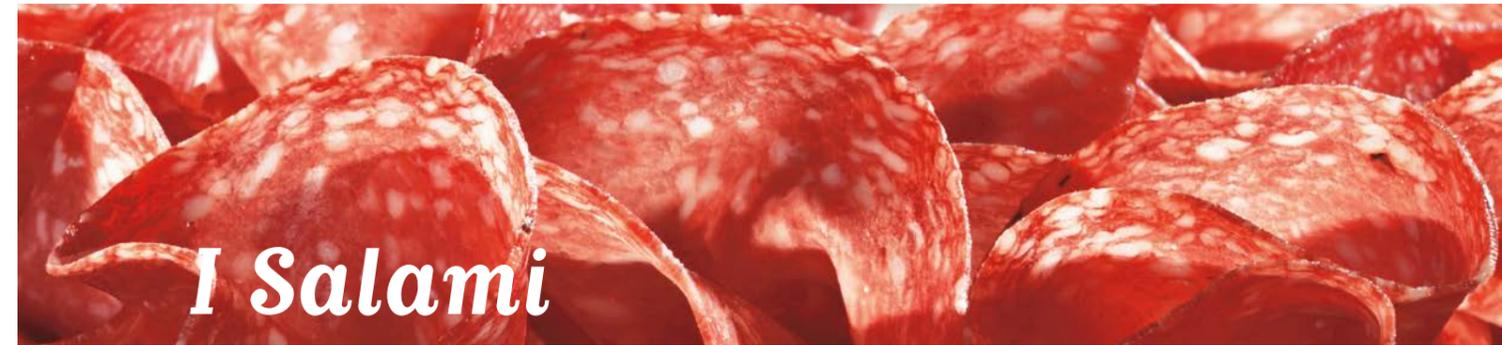
Stagionatura media: 90 giorni
Grana: fine
Peso per unità di vendita: kg 3,00 circa
Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia

Abruzzese

Salame di puro suino

Specialità tipica dell'Abruzzo, dall'aroma decisamente speziato. È preparato con carni fresche di suino, esclusivamente di origine italiana, macinate a grana fine e insaporite con pepe bianco macinato e abbondante pepe nero in grani. Insaccato in budello naturale, ha forma rotonda con legatura a mano. Amabile e di profumo intenso, dal gusto morbido, è ottimo abbinato con un bicchiere di vino rosso corposo.

Stagionatura media: 60 giorni
Grana: fine
Peso per unità di vendita: kg 1,00 circa
Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia



I Salami

Tutta la tradizione salumiera italiana.

Abruzzese piatto

Salame di puro suino

Il salame dell'antica tradizione abruzzese, nella versione con forma schiacciata di piccola pezzatura, dall'aroma forte e deciso. Preparato con carni fresche di suino italiano macinate a grana fine e insaporite con pepe bianco macinato, paprika, chiodi di garofano e abbondante pepe nero in grani.

Stagionatura media: 30 giorni
Grana: fine
Peso per unità di vendita: kg 0,350 circa
Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia



Ungherese

Salame di puro suino

Di origine ungherese fu introdotto nel territorio Lombardo Veneto durante la dominazione austriaca, è poi diventato un classico della nostra tradizione. Le principali caratteristiche del salame Ungherese sono l'impasto a grana finissima e la leggera affumicatura, al taglio presenta una fetta compatta ed un sapore deciso.

Stagionatura media: 90 giorni
Grana: finissima
Peso per unità di vendita: kg 3,00 circa
Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia

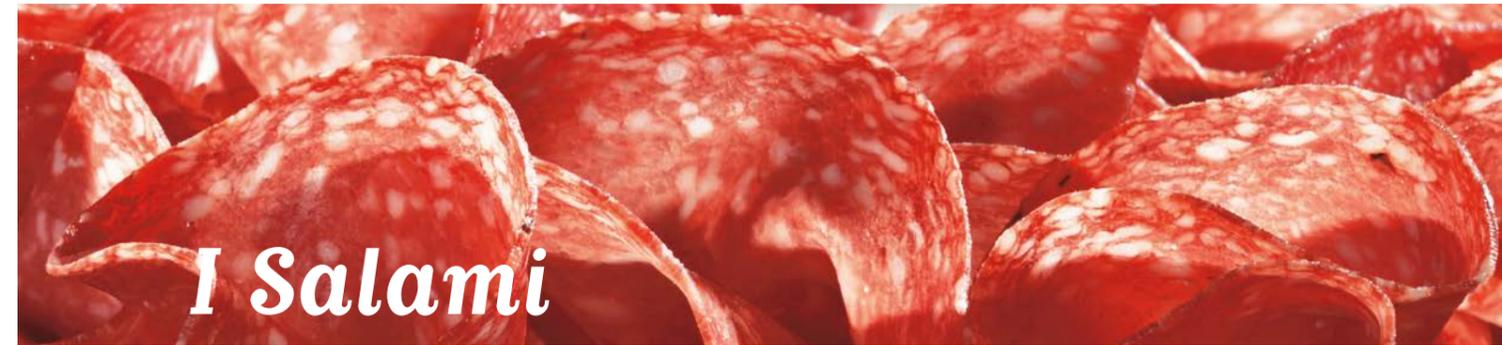


Napoli

Salame di puro suino

Tipico salame campano ottenuto con tagli scelti di suino italiano, insaporito con aglio fresco, sale, vino e pepe nero. La fetta ha un colore rosso intenso, la consistenza dell'impasto è compatta, il sapore è dolce, dal caratteristico profumo leggermente affumicato.

Stagionatura media: 60 giorni
Grana: grossa
Peso per unità di vendita: kg 2,00 circa
Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia



I Salami

Tutta la tradizione salumiera italiana.

Salame con semi di finocchio

Salame di puro suino

Prodotto tipico della tradizione salumiera italiana. Salame preparato con sole carni scelte di suino pesante italiano e lavorato secondo l'antica ricetta tradizionale. La presenza nell'impasto dei semi di finocchio e l'attenta stagionatura permettono di ottenere un salame dal profumo e dal gusto fortemente caratteristico.

Stagionatura media: 90 giorni
Grana: media
Peso per unità di vendita: kg 3,00 circa
Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia



Fabriano

Salame di puro suino

Il salame di Fabriano è un prodotto tipico della tradizione marchigiana. Affonda le sue radici tra il Seicento e il Settecento quando visse un periodo di grande popolarità e richiesta. Il salame Fabriano è preparato con carni scelte di suino italiano, condito con sale, aglio, pepe macinato e in grani e vino bianco, insaccato in budello gentile adatto alle lunghe stagionature ed in grado di conferire aromi particolari. Ha forma cilindrica, l'impasto è omogeneo e di buona consistenza, di colore rosso scuro con lardelli bianchi. Ottimo accompagnato da un buon Rosso Piceno.

Stagionatura media: 60 giorni
Grana: fine con lardello a cubetti
Peso per unità di vendita: Kg 1,00 circa
Origine materia prima: suini nati allevati e macellati in Italia.



Ventricina

Salame di puro suino

Salame tipico del centro sud dell'Italia (Abruzzo), ottenuto dalla lavorazione di carni suine scelte, tritate a grana grossa, conciate con sale, pepe, peperoncino e paprika. Il risultato è un prodotto che si distingue per la caratteristica tonalità del rosso intenso, per la grana grossa e per il sapore estremamente originale, piacevolmente piccante e dalla equilibrata sapidità. Le fette di Ventricina tagliate spesse sono un eccellente antipasto che viene esaltato dal pane abbrustolito e insaporito con poco olio ed aglio. Ottimo servito con vino rosso fermo e di buona struttura.

Stagionatura media: 90 giorni

Grana: grossa

Peso per unità di vendita: Kg 3,00 circa

Origine materia prima: suini nati allevati e macellati in Italia.



Spianata Calabra Piccante

Salame di puro suino

Si tratta di un salume tipico della Calabria, terra che offre prodotti gastronomici semplici, genuini e dai sapori forti e decisi, frutto di una lunga tradizione contadina e marinara. È preparata con carne fresca di suino insaporita con il sale, il pepe e il peperoncino fresco. Dopo l'insacco viene pressata per farle assumere la tipica forma leggermente schiacciata. La fetta presenta un colore rosso vivace, il gusto è pieno, decisamente piccante, l'aroma è intenso.

Stagionatura media: 60 giorni

Grana: grossa

Peso per unità di vendita: Kg 2,00 circa

Origine materia prima:

suini nati allevati e macellati in Italia.



I Salami

Tutta la tradizione salumiera italiana.

Napoli piccante

Salsiccia di puro suino

Salamella piccante a grana grossa, insaporita con spezie e peperoncino, dal gusto deciso e piccante. Confezionata sottovuoto.

Stagionatura media: 30 giorni

Grana: grossa

Peso per unità di vendita: Kg 0,600 circa

Origine materia prima: suini nati allevati e macellati in Italia.



Spianata Romana

Salame di puro suino

Salame tipico del Lazio, l'impasto è a macina molto fine e magra con l'aggiunta di cubetti di lardo salati e pepati. Dopo l'insacco viene pressata in modo da conferirgli la caratteristica forma a "spianata" da cui prende il nome. Dal gusto dolce ma allo stesso tempo pieno, saporito ed equilibrato.

Stagionatura media: 60 giorni

Grana: fine con lardello a cubetti

Peso per unità di vendita: Kg 2,00 circa

Origine materia prima: suini nati allevati e macellati in Italia.



Montanaro

Salame di puro suino

Salame di alta qualità, ottenuto con tagli magri di carne fresca di suino italiano, sapientemente aromatizzato e insaccato in budello naturale. Conosciuto per il suo gusto delicato ed appetitoso.

Stagionatura media: 60 giorni
Grana: grossa
Peso per unità di vendita: Kg 1,00 circa
Origine materia prima: suini nati allevati e macellati in Italia.

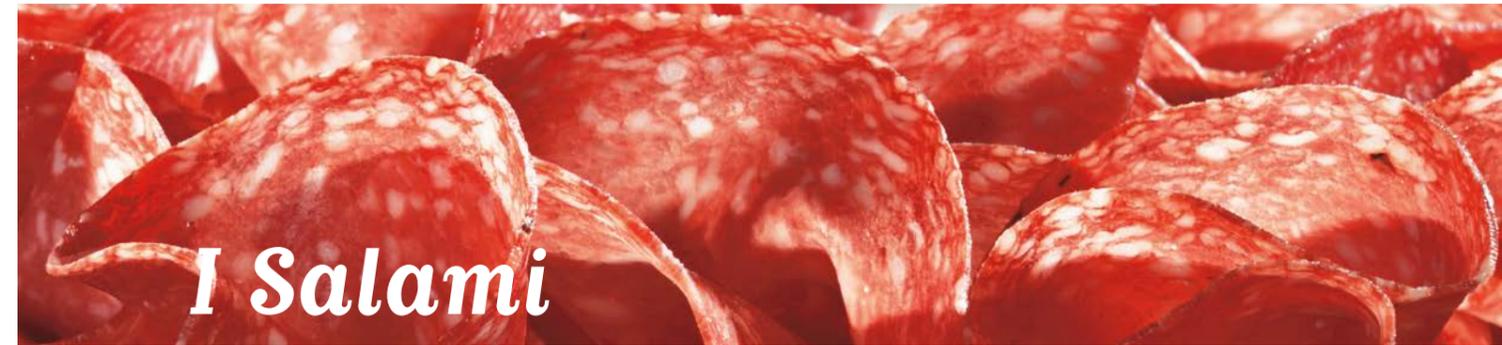


Campagnolo

Salame di puro suino

Salame dal sapore particolarmente invitante e dolce, realizzato esclusivamente con carni fresche di suino italiano accuratamente selezionate.

Stagionatura media: 60 giorni
Grana: grossa
Peso per unità di vendita: Kg 2,00 circa
Origine materia prima: suini nati allevati e macellati in Italia.



I Salami

Tutta la tradizione salumiera italiana.

Sopressa Veneta

Salame di puro suino

La Sopressa è un salume tipico del Veneto (dove è nata la ricetta tradizionale) e dove esistono molteplici versioni che più o meno si rassomigliano. Il suo nome trae origine dal provenzale "saupressado" che significa salato e pressato.

L'impasto preparato con carni scelte di suino italiano, macinato a grana media, è arricchito con aglio fresco e spezie che gli conferiscono un gusto unico, dal leggero profumo di aglio. In gastronomia trova numerosi impieghi: si può consumare in purezza con il pane oppure con fette di polenta calda, come del resto vuole la tradizione. Si sposa bene con i classici vini rossi del Veneto.

Stagionatura media: 90 giorni
Grana: media
Peso per unità di vendita: Kg 3,00 circa
Origine materia prima: suini nati allevati e macellati in Italia.



I Salamini

I gustosi salamini per il libero servizio

Salametti interi a peso fisso, confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto nella accattivante confezione che consente di conservare intatte la freschezza e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.

Elenco delle referenze disponibili:

- Salame Il Golfero sv 385 g e
- Salame Boeconcino atp (confezione da 4 salamini legati in filza) 160 g e
- Salame Angelino atp (Nr 2 Salamini per confezione) 140 g e
- Salame Diavolino atp (Nr 2 Salamini per confezione) 140 g e
- Salame al Tartufo sv 180 g e
- Salame di Cinghiale atp 150 g e
- Salame Abruzzese Filzetta atp 330 g e
- Salsiccia Stagionata Primizia Bagetta atp 320 g e
- Salame Milano atp 150 g e
- Salame Padanello atp 500 g e
- Salame Napoli atp 150 g e
- Salame Strolghino sv 230 g e





I Prosciutti Crudi

Dalla scelta delle carni più pregiate e dall'attenzione scrupolosa nei processi produttivi, nascono i più prelibati prosciutti crudi. Golferà ha scelto per voi solo il meglio.





Prosciutto di Parma D.O.P. Delizia con osso

Prodotto di altissima gamma, una selezione che parte dalla scelta delle migliori cosce, quelle dei suini più pesanti e "maturi", giuste per meritarsi una stagionatura di almeno 18 mesi. La profonda conoscenza delle carni unita ad una attenta salagione a mano e ad una lenta ed accurata stagionatura, sono le basi dell'alta qualità di questo prodotto.

Il massimo della dolcezza e fragranza per un Prosciutto di Parma che si distingue.

Stagionatura minima garantita: 18 mesi
Peso: Kg 9,5 / 10 circa



Prosciutto di Parma D.O.P. senza osso

Disossato dopo una stagionatura minima di 14 mesi, pressato e pulito a coltello, questo prosciutto simboleggia al meglio la tradizione del Prosciutto di Parma. Confezionato sottovuoto.

Stagionatura: 14 - 16 mesi
Peso: Kg 7,5 / 8 circa

Prosciutto di Parma D.O.P. con osso

La selezione delle migliori cosce di suino pesante italiano marchiate Parma lavorate nel rispetto del disciplinare di produzione, l'utilizzo della giusta dose di sale e la lunga e paziente stagionatura sono i segreti di questo prosciutto che si caratterizza per il gusto particolarmente dolce e delicato.

Stagionatura: 14 - 16 mesi
Peso: Kg 9,5 / 10 circa



I Prosciutti Crudi

Dalla tradizione, i migliori crudi accuratamente selezionati.



Prosciutto di Parma D.O.P. Delizia senza osso

Disossato all'addobbo e pulito a coltello il prodotto è confezionato sottovuoto senza essere pressato per mantenere al meglio le sue caratteristiche organolettiche.

Stagionatura minima garantita: 18 mesi
Peso: Kg 8 / 8,5 circa



Prosciutto di San Daniele D.O.P. senza osso

Il prestigioso e dolcissimo Prosciutto di San Daniele disossato, pressato e pulito a coltello. Confezionato sottovuoto.

Stagionatura: 14 - 16 mesi
Peso: Kg 7 / 8

Prosciutto di San Daniele D.O.P. con osso

Tipico della regione del Friuli, si caratterizza per la forma particolare con la presenza del "piedino". Un prosciutto da veri intenditori, la sua lavorazione segue le regole del rigido disciplinare di produzione, le cosce provengono solo da suini pesanti italiani allevati nel nord e centro Italia. Una selezione delle migliori cosce marchiate

San Daniele, stagionate per almeno 14 mesi, un prosciutto morbido al taglio, dal colore rosso rosato, con un profumo intenso e gradevole e un sapore particolarmente dolce e delicato. Da gustare affettato sottile, abbinato a vini bianchi giovani

Stagionatura: 14 - 16 mesi
Peso: Kg 10 / 11 circa



Prosciutto Stagionato senza osso

Disossato, pressato e pulito a coltello. Confezionato sottovuoto.

Stagionatura: 10-12 mesi
Peso: Kg 6 circa



Prosciutto Stagionato con osso

Prosciutto ottenuto da cosce di suino selezionate di origine CE. Dal profumo aromatico e persistente, si caratterizza per il gusto dolce.

Stagionatura: 10-12 mesi
Peso: Kg 6.5 circa

Cuor di Fesa Dolce e Affumicato

Prosciutto disossato

Ottenuto da cosce particolarmente magre, rifilate a regola d'arte, salate e insaporite con spezie ed erbe aromatiche. Disossato da fresco, la forma è squadrata e regolare, il gusto delicato e aromatico. Disponibile in due versioni, dolce e affumicato.

Stagionatura: 5 - 6 mesi
Peso: Kg 6 circa



I Prosciutti Crudi

Dalla tradizione, i migliori crudi accuratamente selezionati.

Culatello San Valentino con cotenna

Il Culatello San Valentino è ottenuto dalla lavorazione della parte migliore del prosciutto, la più pregiata, stagionata con la sola aggiunta di sale per garantire un prodotto completamente naturale, morbido, dolce e fragrante. La sua forma particolare consente di ridurre al minimo lo scarto permettendo di ottenere fette di diametro costante con una particolare facilità di taglio.

Stagionatura: 12 mesi
Peso: Kg 5 circa



Disponibile anche nella versione tagliata a metà e confezionato sottovuoto.

Stagionatura: 4 - 5 mesi
Peso: Kg 2.7 circa





Le Mortadelle

Golferà offre una vasta gamma di mortadelle, prodotte con le migliori materie prime accuratamente selezionate. Tecnologia all'avanguardia e rispetto della tradizione, dalle ricette più classiche a quelle più innovative, le mortadelle Golferà soddisfano la golosità dei palati più raffinati.



Bologna IGP

Preparata con carni scelte di suino italiano, si caratterizza per l'esclusiva e piacevole aromatizzazione. Disponibile in vari formati e pezzature, anche nella versione con pistacchi interi selezionati.

- Senza aggiunta di polifosfati
- Non contiene lattosio
- Senza glutine



Puro suino

Dal sapore pieno e intenso, è la mortadella che soddisfa i consumatori che amano il gusto deciso e aromatizzato. Disponibile in vari formati e pezzature, anche nella versione con pistacchi interi selezionati.

- Senza aggiunta di polifosfati
- Non contiene lattosio
- Senza glutine



La Reale

Prodotta con carni di suino accuratamente selezionate e insaporita con spezie e piante aromatiche sapientemente dosate secondo ricetta. Il processo di lenta e prolungata cottura e l'esclusiva aromatizzazione consentono di ottenere un prodotto dal gusto inimitabile. Disponibile in vari formati e pezzature, anche nella versione con pistacchi interi selezionati.

- Senza aggiunta di polifosfati
- Non contiene lattosio
- Senza glutine



Le Mortadelle

Aroma, sapore, emozione sapientemente miscelati nella tradizione.

Primavera

Mortadella di puro suino senza polifosfati aggiunti, preparata aggiungendo all'impasto pezzi di carne di prosciutto, che risultano ben visibili al taglio. Si presenta con la tipica forma pressata.

Peso per unità di vendita:
Kg. 5 ca. (Kg. 10 ½ sv)
Confezionamento: a metà sottovuoto

- Non contiene lattosio
- Senza glutine



Golfella

Golfella è un piacere unico, un gusto autentico e prelibato, un profumo intenso e una soffice corposità per una mortadella genuina, con un basso contenuto di grassi e un alto valore nutrizionale.

Peso per unità di vendita: disponibile nei formati da Kg 6 ca. e da Kg 3 ca.

Confezionamento: sottovuoto

- Solo carne di suini italiani
- Non contiene lattosio
- Certificato dal marchio spiga sbarrata per l'assenza di glutine



IT-031-022



Gioya con Tartufo

Un abbinamento eccezionale per un piacere raffinato: l'impasto classico della mortadella arricchito con tartufo nero in scaglie. Il tartufo, sapientemente dosato, crea un equilibrio capace di esaltare il gusto ed il profumo di questa specialità.

Peso per unità di vendita:

Kg. 3 ca. (Kg. 6 ½)

Confezionamento: a metà sottovuoto

- Senza aggiunta di polifosfati
- Senza lattosio
- Senza glutine



Le Mortadelle

Aroma, sapore, emozione sapientemente miscelati nella tradizione.

Gioya con Peperoncino

Una mortadella per chi ama un gusto forte e deciso, l'impasto classico è speziato con abbondante peperoncino frantumato. La fetta si presenta di un colore rosa intenso, il gusto è pieno, sapido, gradevolmente piccante.

Peso per unità di vendita:

Kg. 3 ca. (Kg. 6 ½)

Confezionamento: a metà sottovuoto

- Senza aggiunta di polifosfati
- Senza lattosio
- Senza glutine



Gioya con Cinghiale

Mortadella preparata con un equilibrato impasto di carne di cinghiale e di suino, aromatizzata con spezie e piante aromatiche, un'autentica prelibatezza. Il sapore, ricco di gusto, è una vera soddisfazione per il palato.

Peso per unità di vendita:

Kg. 3 ca. (Kg. 6 ½)

Confezionamento: a metà sottovuoto

- Senza aggiunta di polifosfati
- Senza lattosio
- Senza glutine





I Prosciutti Cotti

Golferà presenta la gamma dei suoi pregiati prosciutti cotti di alta qualità. Diverse specialità per poter scegliere tra un gusto più deciso ed aromatico o un sapore più dolce e delicato. Il piacere di un prodotto frutto della lavorazione tipica dei migliori cotti.



Artù

Prosciutto cotto di alta qualità tutto naturale, dal gusto gradevole e delicato. Prodotto con un perfetto equilibrio di tartufo nero macinato ed olio essenziale al tartufo.

Peso per unità di vendita: Kg 4 circa

Forma: bauletto

- Senza nitrati aggiunti
- Senza aggiunta di polifosfati
- Senza zuccheri aggiunti
- Senza lattosio
- Senza glutine



Braceri

Le migliori cosce fresche di suino insaporite con un bouquet di erbe aromatiche, cosparse anche sulla superficie del prodotto. Arrostito al forno ha un gusto piacevolmente speziato e aromatico.

Peso per unità di vendita: Kg 7,5/ 8,5 circa

Forma: tipica

- Senza aggiunta di polifosfati e glutammato
- Senza lattosio e proteine del latte
- Senza glutine

I Prosciutti Cotti

Tutti i sapori della miglior qualità del cotto.

Rosmarì

Coscia fresca disossata, ben sgrassata e cotta al forno. Finemente insaporito con erbe aromatiche e speziato internamente. L'esterno è ricoperto di rosmarino.

Peso per unità di vendita: Kg 6/ 7 circa

Forma: bauletto

- Senza aggiunta di polifosfati e glutammato
- Senza lattosio e proteine del latte
- Senza glutine



Praga

Coscia di suino selezionata, tipicamente cotta ed aromatizzata alla "Praga". Prodotto magro, di grande resa, sapientemente affumicato.

Peso per unità di vendita: Kg 7,5/ 8 circa

Forma: tipica

- Senza aggiunta di polifosfati e glutammato
- Senza lattosio e proteine del latte
- Senza glutine





Le altre proposte Golfera

Golfera propone altri prodotti tipici, all'insegna della migliore salumeria italiana. Ciascuno con una caratteristica particolare, in grado di soddisfare i gusti di tutti e per le occasioni più diverse.



Pancetta arrotolata Senza cotenna

Pancetta di suino privata della cotenna e arrotolata. Il perfetto equilibrio di spezie ed aromi le conferiscono un gusto dolce e gradevole. La forma è regolare e al taglio la fetta si presenta di colore rosso vivo e bianco nelle parti grasse.

Peso per unità di vendita: Kg 3 circa

Confezionamento: in rete



Pancetta arrotolata Senza cotenna con peperoncino

Pancetta senza cotenna, arrotolata. Aromatizzata con peperoncino, dal gusto leggermente piccante.

Peso per unità di vendita: Kg 3 circa

Confezionamento: in rete



Pancetta coppata Senza cotenna

Pancetta sgrassata, senza cotenna, arrotolata con l'aggiunta, al centro, di coppa di suino. Un prodotto particolarmente magro e appetitoso.

Peso per unità di vendita: Kg 3,5 circa

Confezionamento: legata in rete



Pancetta magretta

Pancetta di suino completamente sgrassata, senza cotenna, delicatamente aromatizzata, arrotolata e lasciata lentamente stagionare.

Peso per unità di vendita: Kg 3 circa

Confezionamento: in rete



Pancetta arrotolata Senza cotenna con pepe nero

Pancetta senza cotenna, sapientemente aromatizzata e arrotolata.

Speziata con pepe nero, che conferisce al prodotto stagionato un gusto e un profumo unico e deciso.

Peso per unità di vendita: Kg 3 circa

Confezionamento: in rete



Le altre proposte Golferia

Più scelta, più sapore, più piacere.



Pancetta Tesa affumicata

Pancetta magra con cotenna, salata a secco e affumicata con metodo naturale.

Il gusto è delicato ed appetitoso, ideale per la preparazione di sughi e piatti saporiti.

Peso per unità di vendita: Kg 1,5 circa

Confezionamento: a metà sottovuoto



Pancetta steccata

Con cotenna

La classica pancetta con cotenna, dal gusto dolce e delicato, cucita, insaccata e lasciata stagionare pressata fra due legni.

Peso per unità di vendita: Kg 4 circa



Pancetta Dolce e Affumicata

A cubetti

Pancetta stagionata già tagliata a cubetti, confezionata in comode vaschette monouso, ideale per preparare piatti saporiti e gustosi.

Disponibile nella versione sia dolce che affumicata.

Peso per unità di vendita: 160 g (nr 2 confezioni x 80 g cadauna)

Confezionamento: vaschetta in atmosfera protettiva



Salsiccia

Salsiccia preparata con tagli di carne fresca di suino italiano, l'impasto è insaporito con spezie e piante aromatiche.

Il giusto equilibrio dei sapori ne esalta la freschezza e la qualità. Disponibile nella ricetta classica o aromatizzata al peperoncino, al finocchio o al rosmarino.

Peso per unità di vendita: 300 g circa

Confezionamento: nr. 4 pz. sottovuoto

Origine materia prima:

suini nati, allevati e macellati in Italia



Le altre proposte Golferà

Più scelta, più sapore, più piacere.

Lardo Toscano

Tipico prodotto toscano, il lardo viene squadrato, massaggiato, salato e speziato con erbe e piante aromatiche e stagionato. Ha forma rettangolare e consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato, ha un odore fragrante, carico di aromi.

Il sapore è delicato e fresco, finemente sapido, quasi dolce, con la caratteristica di sciogliersi nel palato.

Peso per unità di vendita:

Kg 2,5 circa

Confezionamento:

sottovuoto



Lardo Bianco Salato

Disponibile anche trattato con solo sale bianco in superficie.

Peso per unità di vendita: Kg 3 circa

Confezionamento: sottovuoto





Bresaola

Un prodotto tipico della Valtellina, ottenuto dalla punta d'anca, il taglio più pregiato della carne bovina, è insaporita con sale, pepe, cannella e chiodi di garofano e sottoposta ad una lenta stagionatura. Saporita e leggera, la bresaola è il salume ideale per ogni stagione e ogni piatto. Il gusto è delicato, il profumo è tipico della carne stagionata e speziata, il colore rosso brillante ed uniforme.

Peso per unità di vendita: Kg 1,5 / 1,7 circa
Confezionamento: a metà sottovuoto



Porchetta arrosto

Porchetta preparata con lonza e pancetta di suino, insaporita con aromi naturali, arrotolata e arrostita.

Peso per unità di vendita: Kg 5 circa
Confezionamento: sottovuoto

Roastbeef

Roastbeef da punta d'anca di bovino italiano, particolarmente morbido al palato; insaporito con sale, aromi naturali e spezie, senza aggiunta di conservanti, legato a mano e cotto al forno.

Peso per unità di vendita: Kg. 1,8 ca.
Confezionamento: a metà sottovuoto

- Solo carni selezionate di bovino italiano
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti aggiunti



Più scelta, più sapore, più piacere.

Guanciale con pepe

Guanciale di maiale, scotennato, salato e aromatizzato con pepe, spezie e piante aromatiche, al taglio si presenta compatto, di colore bianco rosato. Il profumo è tipico, leggermente speziato. Ideale per la preparazione di piatti dal sapore gustoso come gli spaghetti all'amatriciana o la pasta alla carbonara.

Peso per unità di vendita: Kg 1 circa
Confezionamento: sottovuoto



Coppa stagionata

Preparata con carni selezionate di suino italiano. La giusta ripartizione tra la parte magra e grassa la rendono gustosa e fragrante, la stagionatura accurata le dona consistenza e morbidezza al palato. Delicatamente speziata, legata a mano in corda secondo la più antica tradizione, ha un gusto pieno e gradevole, la fetta al taglio si presenta compatta, di colore rosso intenso inframmezzata da striature bianco rosato. Disponibile anche tagliata a metà e confezionata sottovuoto.

Peso per unità di vendita: intero Kg 2/3 circa;
 trancio sottovuoto Kg 1 circa





I Precotti

Il cotechino, lo zampone e lo stinco: i caldi sapori della stagione fredda che fanno più buono il momento delle feste. Una tradizione genuina che Golferà onora con carni fresche di prima qualità, una ricetta originale e un tocco di fantasia nella confezione, salumi che permettono di preparare in pochi minuti un piatto gustoso e nutriente.





Cotechino

Il Cotechino Modena IGP Golferà è prodotto con carni di suino italiano e spezie selezionate. Gustoso e stuzzicante è pronto ad accompagnare la fantasia di chi cucina e l'appetito di chi siede a tavola
Senza glutine e senza lattosio.

Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia
Peso per unità di vendita: Kg 0,500 e
Confezionamento: in astuccio



Stinco

Stinco di maiale arricchito con spezie e aromi naturali. Il gusto è ricco, aromatico e appetitoso. Per il consumo togliere lo stinco dalla busta e cuocerlo al forno con una noce di burro e una spruzzata di vino bianco per 30/40 minuti a 200°C circa.
Senza glutine e senza lattosio.

Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia
Peso per unità di vendita: Kg 0,600 circa
Confezionamento: in astuccio



Zampone

Lo zampone Modena IGP Golferà è ottenuto da carni di suino italiano sapientemente selezionate. Preparato secondo la ricetta tradizionale, impreziosito da un originale bouquet di spezie, è vera festa per il palato, con il suo gusto sano e genuino. Non ci sono segreti, solo qualità ed esperienza.
Senza glutine e senza lattosio.

Origine materia prima: suini nati, allevati e macellati in Italia
Peso per unità di vendita: Kg 1 e
Confezionamento: in astuccio





Gli Affettati

Una linea completa di affettati in vaschetta pronti da gustare, un prodotto fresco come appena tagliato, adatto per esser consumato in ogni momento della giornata.



Linea I Petali

Freschi e genuini, pronti da gustare

Golferà crea i Petali, l'esclusiva linea di affettati in vaschetta dedicata alle sue specialità più preziose e leggere, preparate esclusivamente con carni italiane selezionate. I Petali sono la base ideale per inventare nuovi piatti invitanti e digeribili, a basso contenuto di grassi e adatti anche a chi ha esigenze nutrizionali particolari.

I Petali di Golferà **contengono sale arricchito di iodio e sono privi di glutine.**



Elenco delle referenze disponibili:



Il Golfetta gr. 100
Solo carni selezionate di prosciutto italiano;
max 12% di grassi



Bresì gr. 75
100% manzo italiano;
a ridotto contenuto di grassi



Dolcemagro gr. 100
Solo carni selezionate di suino italiano;
a ridotto contenuto di grassi



Mortadella Golfella gr. 100
Solo carni di suini italiani,
non contiene lattosio



Mortadella Bologna IGP gr. 100
Senza aggiunta di polifosfati;
non contiene lattosio



Salame Milano gr. 100
Solo carni di suini nati,
allevati e macellati in Italia



Prosciutto cotto gr. 100
Senza conservanti aggiunti;
non contiene lattosio



Prosciutto crudo Riserva gr. 100
Solo cosce di suino italiano;
stagionatura minima garantita 18 mesi



Freschi e genuini già pronti da gustare.



Bresaola gr. 100



Coppa gr. 100
Solo carni di suini nati,
allevati e macellati in Italia



Pancetta gr. 100



Prosciutto di Parma gr. 80





Art Direction: **Programma Immagine**

Foto: **Studio Gamma**

Stampa: **Grafiche dell'Artiere**

Aprile 2016



*Golferia in Lavezzola Spa - Via dell'industria 6/8
48017 Lavezzola (RA) - ITALY
Tel. + 39 0545 80615 - Fax +39 0545 988205
www.golferia.it - golferia@golferia.it*