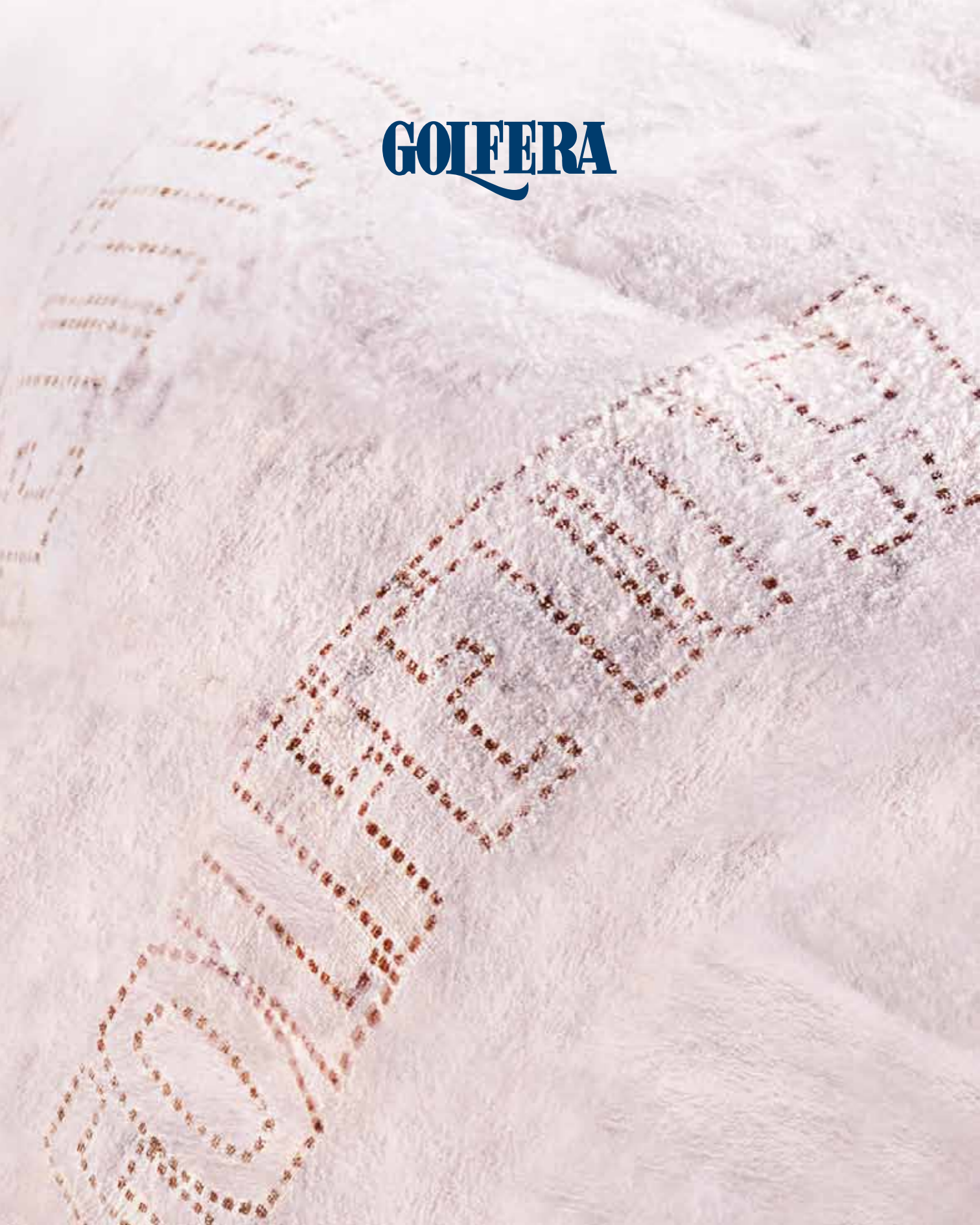


GOLFERA



**GOLFERA, QUANDO LA SALUMERIA
ITALIANA È GRANDE
COME LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA.**

Insieme, natura e cultura creano i sapori più autentici, gli stessi che da generazioni ci impegniamo a custodire e tramandare con ricette esclusive dal gusto e profumo unici, ma anche a migliorare per assecondare il palato e il benessere dei nuovi consumatori. Questo è l'impegno che Golferà ha siglato fin dagli albori, facendo crescere un'azienda da sempre orientata alla ricerca del miglior connubio possibile tra tradizione e innovazione.

**GOLFERA, WHEN ITALIAN CHARCUTERIE
IS AS BIG AS FAMILY TRADITION.**

Together, nature and culture create the most authentic flavours, the same ones that for generations we have been committed to preserving and handing down through exclusive recipes with unique taste and aroma, but also to improving in order to meet the expectations of new consumers. This has been Golferà's commitment since the start; a mission that has always oriented the Company towards the search for the best possible combination between tradition and innovation.

**UN IMPEGNO QUOTIDIANO
IMPRESCINDIBILE COME LA QUALITÀ.**

L'azienda crede fermamente che gli obiettivi come la qualità dei prodotti e la valorizzazione del territorio non possono prescindere da un impegno costante nel rispetto e nella tutela dell'ambiente che ci circonda. Ecco perché l'ecology care da responsabilità diventa obiettivo essenziale di un agire sostenibile strettamente legato alla capacità di un'impresa di creare valore. Obiettivo che ha reso necessaria la creazione di GOLFERA GREEN, il progetto che coniuga procedure di carattere preventivo ed interventi di miglioramento per la gestione dell'impatto ambientale e l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili a disposizione.

**DAILY COMMITMENT THAT
IS AS ESSENTIAL AS QUALITY.**

The Company firmly believes that objectives such as product quality and enhancement of the region cannot be separated from constant commitment to respect and protection of the environment around us. This is why responsibility-driven ecology care becomes the essential objective of sustainable activities closely linked to a company's ability to create value. It is an objective that led to GOLFERA GREEN, the project that combines preventive procedures and improvement interventions for the management of environmental impact and the use of renewable energy sources available.

RISPETTARE LA TRADIZIONE, LAVORANDO OGNI GIORNO PER RENDERLA "MODERNA" , SI PUÒ.

Soddisfare la sana voglia di bontà con scelte sostenibili è una missione che si nutre di innovazione ogni giorno, dal primo giorno. La filosofia di Golferà si è espressa un anno dopo l'altro in una gamma di prodotti che tiene il passo e segue le esigenze di ogni persona, assicurando sapore e qualità. L'azienda ha scelto percorsi innovativi, spesso rivoluzionari che hanno reso più "leggeri" i salumi, ma non il gusto, contribuendo a migliorare lo stile di vita, senza mai rinunciare ai sapori più autentici, nel completo rispetto della tradizione.

Golferà alimenta non solo il gusto della tradizione, ma anche la cultura della sostenibilità attraverso scelte che abbracciano il mondo del biologico, scrivendo così un nuovo capitolo nella storia della salumeria italiana e non solo, allargando le competenze anche ad altre produzioni. Il rispetto per l'ambiente diventa protagonista assoluto, senza mai mettere in secondo piano quello per il prodotto e per chi lo sceglie. Il tutto con quel sapore che solo l'amore per la tradizione sa mantenere e migliorare, una fetta dopo l'altra.

RESPECTING TRADITION AND WORKING EVERY DAY TO MAKE IT "MODERN", WE CAN DO IT.

To satisfy the healthy desire for goodness with sustainable choices is a mission that feeds on innovation every day, as it has from day one. Golferà's philosophy is conveyed year after year through a range of products that keeps pace with and responds to the needs of every consumer, ensuring taste and quality. The Company has chosen innovative, often revolutionary paths that have made cured meats, but not taste, lighter, helping to improve lifestyle, without ever giving up the most authentic flavours, always in complete respect of tradition.

Golferà feeds not only the taste of tradition, but also the culture of sustainability through choices that embrace the organic world, thus writing a new chapter in the history of Italian cured products and beyond, expanding skills to other productions. Respect for the environment becomes the absolute protagonist, without ever overshadowing respect for the product and for those who choose it. All with that taste that only love for tradition can maintain and improve, slice after slice.

GOLFERÀ



UNA STORIA 100 % ITALIANA, 100% GUSTOSA COME TRADIZIONE E PALATO COMANDANO.

Nei primi anni '60 Golferina inizia a scrivere uno dei più buoni capitoli della storia italiana. Tutto ha inizio nello stabilimento di Lavezzola, nella bassa Romagna. Dalle mortadelle e dai salami, produzioni tipiche del territorio, la gamma si amplia a tutti i salumi e oggi ad altri prodotti.

A 100% ITALIAN HISTORY, 100% TASTY JUST LIKE TRADITION AND PALATE CALL FOR.

In the early 1960s, Golferina began to write one of the tastiest chapters in Italian history. It all began in the Lavezzola production facility, in the so-called Bassa Romagna region. From salami, typical local production, the range eventually extended to all cured meats and, today, to other products.



LA BONTÀ È NEL NOSTRO DNA.

L'azienda è nata e si è sviluppata in un'area geograficamente "baciata" dal gusto e dal sapore: Lavezzola, un paese antico, posizionato tra Bologna, Ferrara e Ravenna, nel cuore di un territorio storicamente vocato alla salumeria.

GOODNESS IS IN OUR DNA.

The Company was born and has grown in an area geographically blessed by a tradition of taste and flavour: Lavezzola is indeed an ancient village, located between Bologna, Ferrara and Ravenna, in the heart of a land with a long charcuterie tradition.



BUONI PER TRADIZIONE, INNOVATIVI PER VOCAZIONE.

Nel 1989 nasce GOLFETTA il primo salume inimitabile sotto ogni punto di vista. Con Golfetta, Golferina ha creato il primo "salume" di una categoria a sé, complice una ricerca sempre tesa a rinnovare la tradizione, con prodotti capaci di soddisfare le nuove esigenze di consumatori e premiare il gusto con tutta la leggerezza possibile.

GOOD BY TRADITION, INNOVATIVE BY VOCATION.

GOLFETTA, the first inimitable salami under every point of view, was born in 1989. With Golfetta, Golferina created the first "cured meat" belonging to a category unto itself, thanks to a research always aimed at renewing tradition, with products able to meet the new needs of consumers and reward taste with all possible lightness.



GOLFERA È SAPER FARE E SAPER CREARE.

Know-how e creatività sono due ingredienti costanti e indissolubili della gamma Golferina, grazie ai quali nascono specialità esclusive e inimitabili. Complice, naturalmente, la straordinaria capacità di unire i sapori tradizionali ai canoni della moderna alimentazione. Il tutto monitorando costantemente le nuove tendenze e i nuovi bisogni dei sempre più esigenti consumatori di oggi.

GOLFERA IS KNOWING HOW TO DO AND HOW TO CREATE.

Know-how and creativity are two constant and indissoluble ingredients of the Golferina range, thanks to which exclusive and inimitable specialties are born, with the complicity, of course, of the extraordinary ability to combine traditional flavours with modern food canons. All this by constantly monitoring new trends and new needs of today's increasingly demanding consumers.



LA RICETTA DI UNA QUALITÀ SENZA EGUALI.

Tutti gli ingredienti sono ricercati e selezionati per fornire il massimo livello qualitativo possibile, ma anche per offrire al consumatore la coscienza piena di ciò che potrà gustare. Grande è l'attenzione riposta in ogni singola scelta che l'azienda compie ogni giorno non solo per soddisfare gli standard della qualità, ma per elevarli costantemente.

THE RECIPE FOR QUALITY WITHOUT RIVALS.

All ingredients are researched and selected to provide the highest possible quality level, as well as to offer consumers the utmost awareness of what they can taste. Great attention is paid to every single choice that the company makes every day, not only to meet quality standards, but to constantly improve them.



LE SPECIALITÀ

La filosofia Golfera raggiunge la sua massima espressione nelle "Specialità"



OUR SPECIALTIES

Golfera's philosophy can be summed up in one word: "Specialties"

GOLFETTA, TUTTO IL GUSTO DELLA LEGGEREZZA

GOLFETTA,
THE WHOLE TASTE OF LIGHTNESS



SENZA
GLUTINE
GLUTEN-FREE



SOLO CARNI SELEZIONATE
DI PROSCIUTTO ITALIANO
MADE ONLY FROM SELECTED
ITALIAN PORK LEG



GOLFETTA

Unico e originale.

Preparato con carni scelte di prosciutto italiano, dalla forma accattivante, stagionato in tela di cotone, Golfetta 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 alla media dei salami - fonte INRAN 2009), Golfetta 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.

Peso per unità di vendita: disponibile nei formati da Kg 3 ca. e da Kg 4 ca.

Confezionamento: con o senza sottovuoto

- A ridotto contenuto di grassi
- Preparato con sale arricchito di iodio

GOLFETTA SALAMI Original and unique.

Made from selected Italian ham and attractively packaged in a cotton casing, Golfetta is a unique and authentic pleasure with an unmistakable flavour. Light and tasty, it's ideal for the modern consumer: with high protein and low fat content (60% less fat than the average of traditional salamis - source INRAN 2009), Golfetta is ideal as part of a main course. Perfect on its own, or dressed with a little olive oil and lemon juice to bring out all its flavour.

Standard weight: available in 3 Kg approx. and 4 Kg approx.

Formats: with or without vacuum packed

- Reduce fat content
- Made with iodized sea salt



GOLFETTA MIGNON

Peso per unità di vendita: Kg 0,385 ca.

Confezionamento: sottovuoto

GOLFETTA SALAMI MIGNON

Standard weight: 0.385 kg approx.

Formats: vacuum packed

GOLFETTA A PESO IMPOSTO

Peso per unità di vendita: 100 g e

Confezionamento: vaschetta in Atmosfera Protettiva

GOLFETTA SALAMI FIXED WEIGHT

Standard weight: 100 g e

Formats: MAP tray

Tabella nutrizionale

Valori medi per 100g di prodotto

Nutrition Facts

Nutritional value average per 100 g

*60% di grassi. A ridotto contenuto di grassi rispetto alla media dei salami - fonte INRAN 2009

*60% less fat. Reduced fat content than the average of traditional salamis - source INRAN 2009

Energia/Energy

117 Kcal

Energia/Energy

654 Kjoule

*Grassi/Fat

7,8 g

di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids

2,4 g

Carboidrati/Carbohydrates

0,3 g

di cui zuccheri/of which sugars

< 0,1 g

Proteine/Protein

21 g

Sale/Salt

1,7 g

GOLFETTA, E' IL SALAME PIU' VENDUTO IN ITALIA*, CHE SI DISTINGUE SEMPRE.

Irresistibile dentro...

Il gusto unico svela, fetta per fetta, una personalità strardinaria inimitabile e indimenticabile.

La differenza comincia subito, dalla selezione e dall'attenta lavorazione delle carni di prosciutto esclusivamente italiane. I contenuti nutrizionali si caratterizzano per il ridotto contenuto di grassi, ma anche per assenza di glutine certifica AIC e l'utilizzo di sale marino iodato.

...e inconfondibile fuori

Inconfondibile a colpo d'occhio, il prodotto si distingue per la forma unica.

Invitante e irresistibile, la fetta è ampia e generosa come il suo gusto.



**GOLFETTA IS THE BEST-SELLING SALAMI
IN ITALY**, THAT ALWAYS STANDS OUT!**

Irresistible inside...

- The unique taste reveals, slice after slice, an extraordinary character incomparable and unforgettable.
- The difference is immediate, from selection to careful ham meat processing, exclusively Italian origin ingredients.
- Important nutritional values: low fat content, gluten free certified by AIC (Crossed ear symbol) and with iodised salt.

...and unmistakable outside

- Unmistakable with its unique shape, at a glance.
- Appealing and irresistible, the slice is wide and great as its taste.

*fonte: dati IRI totale Italia Salumi Peso Imposto+Peso Variabile rilevati in Iper+Super+LSP/SPT, AT Dic17

**Source IRI: Total Italy Cured Meat Fixed Weight + Random Weight in Hyper+Super+SSS/SPT, MAT Dec17



BRESI'

Gustosa, equilibrata e leggera. Una nuova idea di prodotto, Bresi si inserisce a pieno titolo nella linea dei salumi "light con gusto" di Golferia.

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.

Peso per unità di vendita: Kg 4,5 ca.

Confezionamento: sottovuoto

- Ad alto contenuto proteico
- A ridotto contenuto di grassi
- Preparato con sale marino iodato



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



100% MANZO ITALIANO
100% ITALIAN BEEF



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE

BRESI' SALAMI

Light, tasty and wholesome. Bresi is an all-new product that exemplifies Golferia's "light but tasty" range of cured meats.

Made only from selected Italian beef, this deliciously fragrant charcuterie has all the flavour of traditional bresaola. With a good nutritional balance, low fat content and easy digestibility it's the perfect cured meat for the health-conscious modern diet.

Standard weight: 4.5 Kg approx.

Formats: vacuum packed

- Rich in protein
- Reduce fat content
- Made with iodized sea salt

BRESI' A PESO IMPOSTO

Peso per unità di vendita: 75 g e

Confezionamento: vaschetta in Atmosfera Protettiva

BRESI' SALAMI FIXED WEIGHT

Standard weight: 75 g e

Formats: MAP tray



Ideale per gli sportivi
Ideal for sports enthusiasts



per sentirsi sempre leggeri
Light and tasty



per essere sempre in linea
For the figure-conscious

Tabella nutrizionale

Valori medi per 100g di prodotto

Nutrition Facts

Nutritional value average per 100 g

Energia/Energy	156 Kcal
Energia/Energy	659 Kjoule
Grassi/Fat	4 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	1,8 g
Carboidrati/Carbohydrates	0,7 g
di cui zuccheri/of which sugars	< 0,5 g
Proteine/Protein	30 g
Sale/Salt	3,0 g



DOLCEMAGRO

Dalla ricerca Golferia, 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.

Peso per unità di vendita: Kg 3,5 ca.

Confezionamento: sottovuoto

DOLCEMAGRO SALAMI

A unique blend from Golferia. Dolcemagro is prepared exclusively from the freshest, leanest Italian pork from pigs raised according to the requirements of P.D.O. certification. Tasty yet delicate thanks to its low fat content, Dolcemagro is ideal even for the most demanding, nutritionally-conscious consumers.

Standard weight: 3.5 Kg approx.

Formats: vacuum packed

DOLCEMAGRO A PESO IMPOSTO

Peso per unità di vendita: 100 g e

Confezionamento: vaschetta in Atmosfera Protettiva

DOLCEMAGRO SALAMI FIXED WEIGHT

Standard weight: 100 g e

Formats: MAP tray

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.

Peso per unità di vendita: Kg 3,5 ca.

Confezionamento: sottovuoto

DOLCEMAGRO SPICY SALAMI

The unique flavour of Dolcemagro, with an extra pinch of personality. Prepared from selected cuts of fresh Italian pork, Dolcemagro spicy is seasoned with Italian chilli peppers which give the product its intense red colour and agreeably hot, spicy flavour.

Standard weight: 3.5 Kg approx.

Formats: vacuum packed

- A ridotto contenuto di grassi
- Preparato con sale marino iodato
- Reduce fat content
- Made with iodized sea salt



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SOLO CARNI SELEZIONATE DI PROSCIUTTO ITALIANO
MADE ONLY FROM SELECTED ITALIAN PORK LEG

Tabella nutrizionale

Valori medi per 100g di prodotto

Nutrition Facts

Nutritional value average per 100 g

Energia/Energy	229 Kcal
Energia/Energy	957 Kjoule
Grassi/Fat	13 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	4,5 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,4 g
di cui zuccheri/of which sugars	< 0,5 g
Proteine/Protein	26 g
Sale/Salt	3,0 g



SALAMAGRO

Il buono del salame. Il bello della leggerezza.

In modo sano, equilibrato, con meno grassi e tanto sapore. I nuovi SALAMAGRO sono nutrienti e leggeri ma anche pratici e sfiziosi. Talmente facili e versatili che ogni occasione è buona per gustarli, da soli o in compagnia.

La qualità e il sapore delle migliori carni italiane, sapientemente lavorate secondo le ricette della nostra salumeria, incontrano nuovi contenuti di leggerezza e salubrità, moderne esigenze nutrizionali, innovativi valori di servizio.

SALAMAGRO, una linea esclusiva di salami magri e appetitosi in tre grandi gusti:

100% TACCHINO

100% SUINO

- A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
- A ELEVATO TENORE PROTEICO
- SOLO CARNI ITALIANE
- SENZA GLUTINE certificati AIC
- SENZA LATTE E DERIVATI
- CON SALE MARINO IODATO
- 50 GRAMMI A PESO FISSO
- AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO

SALAMAGRO SALAMI

All the savoriness of salami. All the beauty of lightness.

Ready to satisfy modern consumers' needs in its healthy and balanced, less fat and very tasty way.

The new SALAMAGRO are nutritious, light, practical and appetizing. So simple and versatile that you can eat them in every occasion, alone or in company.

The quality and taste of the best Italian meats, which are wisely worked according to our charcuterie recipes, reach new levels of lightness and healthiness, meet the modern nutritional needs and the innovative service values.

SALAMAGRO, an exclusive line of lean and appetizing salami available in three tastes:

100% TURKEY

100% PORK

- LOW FAT CONTENT
- RICH IN PROTEIN
- ONLY ITALIAN MEAT
- CERTIFIED GLUTEN-FREE BY THE ITALIAN ASSOCIATION FOR CELIAC
- WITHOUT MILK AND DERIVATIVES
- WITH IODINE-ENRICHED SALT
- 50 GRAMS FIXED WEIGHT
- ATTENTIVE TO CONSUMER'S NEEDS

	Tacchino/Turkey	Suino/Pork
Tabella nutrizionale		
Valori medi per 100g di prodotto		
Nutrition Facts		
<i>Nutritional value average per 100g</i>		
Energia/Energy	257 Kcal	287 Kcal
Energia/Energy	1184 Kjoule	1196 Kjoule
Grassi/Fat	8,2 g	18 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	2,7 g	7,8 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,1 g	1,2 g
di cui zuccheri/of which sugars	< 0,5 g	< 0,5 g
Proteine/Protein	44 g	30 g
Sale/Salt	3,7 g	3,2 g



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: Kg 6,5 ca.

Confezionamento: sottovuoto

- A ridotto contenuto di grassi
- Preparato con sale marino iodato

GOLFELLA MORTADELLA

Golfella is a uniquely tasty mortadella that combines the authentic, refined flavour, intense fragrance and firm yet yielding consistency of genuine mortadella with low fat content and high nutritional value.

Standard weight: 6.5 Kg approx.

Formats: vacuum packed

- Reduce fat content
- Made with iodized sea salt



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SOLO CARNE DI SUINI ITALIANI
MADE ONLY FROM ITALIAN PORK



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE

GOLFELLA A PESO IMPOSTO

Peso per unità di vendita: 100 g e

Confezionamento: vaschetta in Atmosfera Protettiva

GOLFELLA MORTADELLA FIXED WEIGHT

Standard weight: 100 g e

Formats: MAP tray

Tabella nutrizionale

Valori medi per 100g di prodotto

Nutrition Facts

Nutritional value average per 100 g

Energia/Energy	223 Kcal
Energia/Energy	928 Kjoule
Grassi/Fat	16 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	6,3 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,0 g
di cui zuccheri/of which sugars	< 0,5 g
Proteine/Protein	18 g
Sale/Salt	2,1 g



golfera.it





I SALAMI

Tutta la tradizione salumiera italiana



SALAMI

All the tradition of Italian salami



PRIMIZIA Salame 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. Disponibile a ferro di cavallo o lunga, detta anche Primizia Bagetta.

Stagionatura media: 30 giorni

Grana: media

Peso per unità di vendita: Kg 0,500 circa;

Primizia Bagetta Kg 0,700 circa

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

PRIMIZIA Pure pork sausage

Romagna is a region that excels in charcuterie, and one of its most outstanding products is "Salsiccia passita", a traditional sausage made from the heavyweight Italian pig. The first step in the production of Primizia is the selection of the pork cuts - shoulder and belly - which are seasoned with salt, pepper, fresh garlic and wine. Available in traditional horseshoe and baguette (Primizia Bagetta) formats.

Matured for: 30 days

Grain: medium

Standard weight: 500 g approx. Primizia Bagetta 700 g approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.

ROMAGNOLO Salame di puro suino

Salame tipico della tradizione contadina, lavorato come una volta in Romagna. Solo i migliori tagli di carni magre di suino italiano e lardello a cubetti, quindi insaccati in budello naturale poi legato a mano. Infine stagionato per il tempo necessario ad ottenere un salame di profumo intenso e sapore armonioso e fragrante.

Stagionatura media: 60 giorni

Grana: media

Peso per unità di vendita: Kg. 1,00 circa

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

ROMAGNOLO Pure pork salami

Typical salami of the rural tradition, made like it used in Romagna region. The best and leanest Italian pork cuts and diced pieces of fat filled in a natural casing and hand-tied. Matured for the right time in order to obtain a salami with a strong aroma and a balanced and distinctive flavour.

Matured for: 60 days

Grain: medium

Standard weight: 1,00 Kg. approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



FELINO IGP Salame di puro suino

Porta il nome della cittadina dei colli parmensi dove è prodotto da almeno due secoli. E' 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.

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

FELINO PGI Pure pork sausage

Named from the town in the hills above Parma where it has been produced for over two hundred years, Felino has a mild and delicate flavour that's enhanced by slow and careful curing. Made from fresh, coarsely-minced Italian pork, it's mixed with salt, black peppercorns, and fresh garlic soaked in white wine.

Matured for: 60 days

Grain: coarse

Standard weight: 1,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.





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

BOCCONCINO Pure pork mini-salami

A small, sweet, hard salami that's excellent as a starter.

Matured for: 15 days

Grain: medium

Standard weight: 1,4 Kg approx. (40 g approx. by piece)

Package of 36 mini-salamis

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.

GOLFERINO

Prodotto con tagli nobili e magri di suini nati, allevati e macellati in Italia. Insaccato in budello naturale che dona al prodotto un gusto morbido e dolce.

Peso per unità di vendita: 300 gr. - peso variabile.

Presentato in scatola di legno per la vendita al banco gastronomia (12 pezzi).

Cartone da nr due scatole in legno.

GOLFERINO

A top quality salami produced with the most noble and lean meats from Italian pork hams obtained according to PDO regulation. Cased in natural gut, which gives a delicate and sweet flavour.

Each salami: 300 gr. variable weight.

Packaging: wooden box No. 12 pieces.

Sales Carton: No 2 wooden boxes.



**SENZA
GLUTINE**
GLUTEN-FREE



**SENZA
LATTOSIO**
LACTOSE-FREE



STROLGHINO Salame di puro suino

Salame di piccola taglia preparato con rifilature di culatello di suino pesante italiano. Il suo nome deriva da "Strolga" (mago, 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.

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

STROLGHINO Pure pork salami

This small salami is made from the trimmings of the culatello of Italian heavyweight pork. Its name derives from "Strolga", or fortune teller: at one time it was used as a gauge for measuring the ageing of larger salamis. Low in fat, with a notably sweet, delicate flavour.

Matured for: 30 days

Grain: fine

Standard weight: Kg 0,230 approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



PADANELLO Salame di puro suino

Salame realizzato alla maniera dei norcini della pianura Padana, 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.

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

PADANELLO Pure pork sausage

Salami made like in the old days in the Po Valley. Made from fresh, coarsely-minced Italian pork, it's mixed with salt, black peppercorns, and fresh garlic soaked in white wine.

Matured for: 60 days

Grain: coarse

Standard weight: 1,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



FABRIANO Salame di puro suino

Il salame di Fabriano è un prodotto tipico della tradizione marchigiana. 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.

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.

FABRIANO Pure pork salami

Fabriano is a traditional salami from the Marche region. Fabriano is made from selected cuts of Italian pork and seasoned with salt, garlic, whole and ground pepper, and white wine. The authentic small intestine casing is suited to extended seasoning and also imparts aroma to the salami.

Matured for: 60 days

Grain: fine, with fatty inclusions

Standard weight: 1,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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.

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

ABRUZZESE Pure pork sausage

A traditional salami from the Abruzzo region with a decidedly spicy aroma. Made from fresh 100% Italian pork that's finely ground and seasoned with milled white pepper and lots of whole black peppercorns. Cylindrical in shape with a natural, hand strung casing.

Matured for: 60 days

Grain: fine

Standard weight: 1,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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

ABRUZZESE PIATTO Pure pork salami (flat)

Made according to the time-honoured Abruzzo tradition, this small, flat salami has a strong, pungent aroma. Made from fresh 100% Italian pork that's finely ground and seasoned with milled white pepper, paprika, clove and lots of whole black peppercorns.

Matured for: 30 days

Grain: fine

Standard weight: 350 g approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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.

SPIANATA ROMANA Pure pork salami

This salami is traditionally made in Lazio, and has a very lean, fine texture punctuated by small cubes of salted and peppered fat. After casing it is pressed to give it its distinctive flattened (spianata) shape from which it takes its name. Sweet but full-bodied, Spianata Romana is a tasty and well-balanced salami.

Matured for: 60 days

Grain: fine, with fatty inclusions

Standard weight: 2,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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

NAPOLI Pure pork salami

A traditional Campanian salami made from selected cuts of Italian pork and flavoured with fresh garlic, salt, wine and black pepper. Vivid red in colour, with a robust texture, a sweet flavour and a distinctively smoky fragrance.

Matured for: 60 days

Grain: coarse

Standard weight: 2,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



MILANO Salame di puro suino

Salame tipico della regione Lombardia. 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.

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

MILANO Pure pork salami

A traditional salami from the Lombardy. The paste is made only from carefully selected pork cuts that are ground to a consistency resembling cooked rice then seasoned with salt, coarsely-ground black pepper, fine-milled white pepper, wine and fresh garlic. When sliced it's pale red, with a strong, well-balanced fragrance and a sweet, delicate flavour.

Matured for: 90 days

Grain: fine

Standard weight: 3,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



SALAME CON SEMI DI FINOCCHIO

Salame di puro suino

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

SALAMI WITH FENNEL SEEDS Pure pork salami

It's made only from selected cuts of Italian heavyweight pigs and prepared according to an ancient traditional recipe. The inclusion of fennel seeds and careful ageing give this salami its highly distinctive flavour and fragrance.

Matured for: 90 days

Grain: medium

Standard weight: 3,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



SOPRESSA VENETA Salame di puro suino

La Sopressa è un salume tipico del Veneto. 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.

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.

SOPRESSA VENETA Pure pork salami

Sopressa is a salami which originated in the Veneto region. Its name comes from the Provençal word saupressado, "salted and pressed". The paste is prepared with selected Italian pork which is ground to a medium consistency and enriched with fresh garlic and spices which give it its unique flavour and garlicky fragrance.

***Matured for:** 90 days*

***Grain:** medium*

***Standard weight:** 3,00 Kg approx.*

***Provenance:** swine born, reared and slaughtered in Italy.*



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

MONTANARO Pure pork salami

This prestigious salami is made from the leanest cuts of fresh Italian pork, skilfully aromatized and preserved in a natural casing. Montanaro is known for its delicate, easy-to-like flavour.

***Matured for:** 60 days*

***Grain:** coarse*

***Standard weight:** 1,00 Kg approx.*

***Provenance:** swine born, reared and slaughtered in Italy.*



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

CAMPAGNOLO Pure pork salami

Campagnolo is a sweet and extremely likeable salami made only from carefully selected fresh Italian pork.

***Matured for:** 60 days*

***Grain:** coarse*

***Standard weight:** 2,00 Kg approx.*

***Provenance:** swine born, reared and slaughtered in Italy.*



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.

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

UNGHERESE Pure pork salami

Ungherese was introduced into northern Italy from Hungary in the 19th century, and has since become a classic among Italian salami. The principal characteristics of Ungherese are its extremely fine grain and slightly smoky flavour.

***Matured for:** 90 days*

***Grain:** extremely fine*

***Standard weight:** 3,00 Kg approx.*

***Provenance:** swine born, reared and slaughtered in Italy.*



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.

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.

VENTRICINA Pure pork salami (spicy)

A traditional salami from the southern region of Abruzzo, Ventricina is made from selected coarsely-ground pork seasoned with salt, pepper, chilli and paprika. The result is a salami with a distinctive red colour, coarse texture and an utterly unique flavour which is agreeably spicy but well balanced.

Matured for: 90 days

Grain: coarse

Standard weight: 3,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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.

E' preparata con carne fresca di suino insaporita con il sale, il pepe e il peperoncino fresco.

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

SPIANATA CALABRA PICCANTE Pure pork salami (spicy)

A traditional salami from Calabria, a region known for its simple, straightforward and rapid cuisine that combines the best of coast and countryside. Made from fresh pork seasoned with salt, pepper and fresh chilli.

Matured for: 60 days

Grain: coarse

Standard weight: 2,00 Kg approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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.

NAPOLI PICCANTE

Pure pork sausage (spicy)

Coarse-grained sausage seasoned with spices and chilli pepper for a strong, hot flavour. Vacuum packed.

Matured for: 30 days

Grain: coarse

Standard weight: 600 g approx.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



CACCIATORE

Salamini italiani alla cacciatora D.O.P.

Salame di piccola taglia, meglio conosciuto come Cacciatore, 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.

Stagionatura media: 20 giorni

Grana: media

Peso per unità di vendita: Kg 0,150

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

CACCIATORE Salamini italiani alla cacciatora P.D.O.

This small salami is popularly known as Cacciatore and is traditionally carried by hunters as a snack to be eaten during their outings. It received P.D.O. certification in 2001. A dry, hard salami with a bright red colour and evenly-distributed fat, it has a sweet flavour and a delicate fragrance.

Matured for: 20 days

Grain: medium

Standard weight: 150 g.

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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 Golfetta sv 385 g e
Salame Bocconcino atp (conf. 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 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

MINI-SALAMIS

Tasty mini-salamis for free service

Whole miniature salamis sold at fixed weight, hygienically packaged in attractive casing that keeps all their freshness and flavour intact.

Available varieties:

Il Golfetta 385 g e
Bocconcino Salami (string of 4 mini-salamis) 400 g e
Angelino Salami (2 mini-salamis per pack) 140 g e
Diavolino Salami (2 mini-salamis per pack) 140 g e
Wildboar Salami 150 g e
Abruzzese Filzetta 330 g e
Salsiccia Stagionata Primizia Bagetta 320 g e
Milano Salami 150 g e
Padanello Salami 150 g e
Napoli Salami 150 g e
Strolghino Salami 230 g e



golfer.it



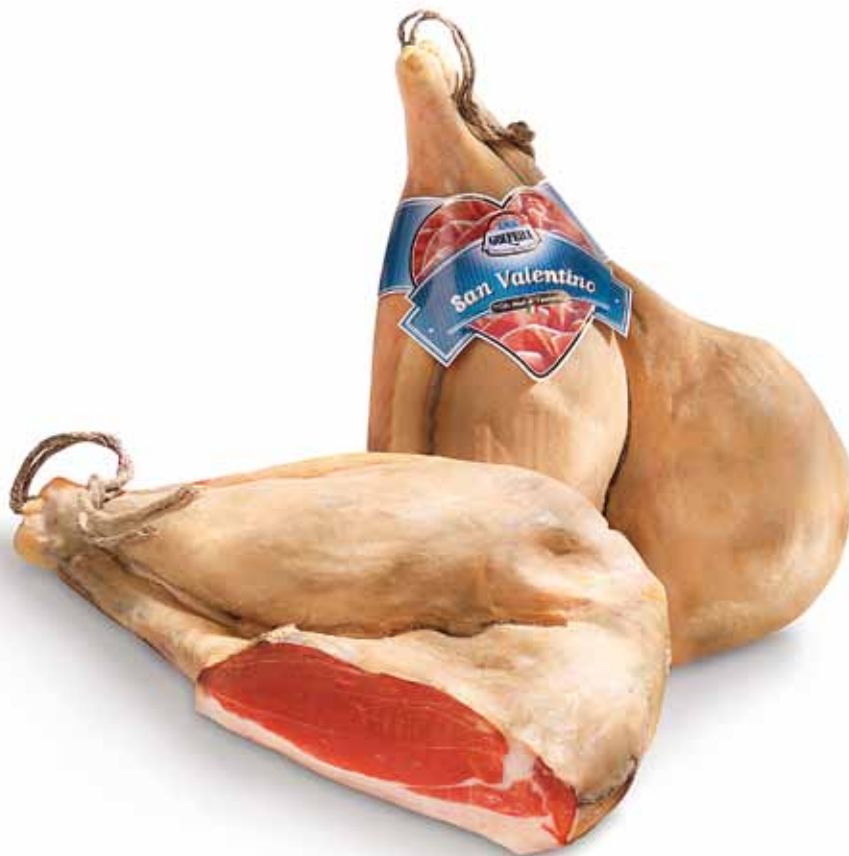


I PROSCIUTTI CRUDI

Dalla tradizione, i migliori crudi accuratamente selezionati

DRY-CURED HAMS

The best selected cured hams as per our tradition



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 dissossato 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

SAN VALENTINO

A love of ham.

Classic flavour, unsurpassed quality. San Valentino ham is made with all the craft and passion of times gone by.

Seasoned only with a carefully measured dose of salt, it has a distinctively sweet and pleasant flavour. San Valentino prosciutto is made only from the hams of Italian pigs raised according to PDO certification requirements. The hams are deboned while still fresh, before they are salted, to promote the evaporation of moisture while preserving their consistently high quality.

Provenance: pigs born, reared and slaughtered in Italy, in accordance with P.D.O. requirements.

Matured for: 12 months

Weight: 7 kg approx

Tabella nutrizionale

Valori medi per 100g di prodotto

Nutrition Facts

Nutritional value average per 100 g

Energia/Energy	235 Kcal
Energia/Energy	985 Kjoule
Grassi/Fat	14 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	4,8 g
Carboidrati/Carbohydrates	< 0,5 g
di cui zuccheri/of which sugars	< 0,5 g
Proteine/Protein	28 g
Sale/Salt	6,0 g



SAN VALENTINO ADDOBBO

Con cotenna

Il prosciutto crudo San Valentino "Addobbo", dalla tipica forma tondeggiante, è pelato al coltello da abili artigiani e poi legato per ottenere una fetta più regolare. Tutta la qualità e il gusto del prosciutto crudo San Valentino con più servizio.

Stagionatura: 12 mesi

Peso: Kg 5 circa

SAN VALENTINO ADDOBBO

With rind

San Valentino "Addobbo" cured ham, with its typical round shape (not pressed), is knife cleaned by expert craftsmen and then tied to obtain a more regular slice. All the quality and taste of San Valentino ham with more service values.

Matured for: 12 months

Weight: 5 kg approx



CUOR DI SAN VALENTINO

Con cotenna

Il Cuor di 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

CUOR DI SAN VALENTINO

With rind

Cuor di San Valentino is made from the most prized part of pork ham and seasoned only with salt for a product that's totally natural. A soft, sweet and fragrant product. Its shape reduces waste to a minimum and makes it easy to slice evenly.

Matured for: 12 months

Weight: 5 kg approx



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. 24 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, stagionato 24 mesi.

Stagionatura minima garantita: 24 mesi.

Peso: Kg 9,5 / 10 circa

Disponibile anche pulito a coltello e confezionato sottovuoto. Peso: Kg 8 / 8,5 circa

P.D.O. PARMA HAM 24 MONTH

An unerring eye for quality pork combined with careful hand salting and slow and careful curing are the secret of this product. Exceptionally sweet and fragrant and one of the best Parma hams, matured 24 months.

Guaranteed matured for: at least 24 months.

Weight: 9,5 / 10 kg approx.

Available knife cleaned and vacuum packed.

Weight: 8 / 8.5 kg approx.



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. DELIZIA

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.

Stagionatura minima garantita: 18 mesi.

Peso: Kg 9,5 / 10 circa

Disponibile anche pulito a coltello e confezionato sottovuoto. Peso: Kg 8 / 8,5 circa

P.D.O. PARMA HAM DELIZIA

An exceptionally fine prosciutto made from selected hams from the heaviest and most "mature" pigs and matured for at least 18 months.

Guaranteed matured for: at least 18 months.

Weight: 9,5 / 10 kg approx.

Available knife cleaned and vacuum packed.

Weight: 8 / 8.5 kg approx.



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

La selezione delle migliori cosce di suino pesante italiano marchiate Parma lavorate nel rispetto del disciplinare di produzione, danno vita ad un prodotto dal gusto particolarmente dolce e delicato.

Stagionatura: 14 - 16 mesi

Peso: Kg 9,5 / 10 circa

Disponibile anche pulito a coltello e confezionato sottovuoto. Peso: Kg 7.5 / 8 circa

P.D.O. PARMA HAM

Only the best pork hams from Parma-reared Italian heavyweight swine are used for this prosciutto: a product with a particularly sweet and delicate flavour.

Matured for: 14-16 months

Weight: 9.5 / 10 kg approx.

Available knife cleaned and vacuum packed.

Weight: 7.5 / 8 kg approx.



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.

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.

Stagionatura: 14 - 16 mesi

Peso: Kg 10 / 11 circa

Disponibile anche pulito a coltello e confezionato sottovuoto. Peso: Kg 7 / 8

P.D.O. SAN DANIELE HAM

Made from selected branded hams and matured for at least 14 months, San Daniele P.D.O. is soft to the touch, pinkish red in colour, with an intense, pleasant fragrance and an exceptionally sweet.

Matured for: 14-16 months

Weight: 10 / 11 kg approx.

Available knife cleaned and vacuum packed.

Weight: 7 / 8 kg



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

CUOR DI FESA DOLCE E AFFUMICATO

Deboned ham, mild or smoked

Made from especially lean hams that are carefully trimmed and seasoned with salt, spices and herbs. Deboned while fresh. The shape is squarish and regular, the flavour delicate and aromatic. Available in two versions: sweet and smoked.

Matured for: 5-6 months

Weight: 6 kg approx.



CUOR DI FESA DOLCE E AFFUMICATO

Disponibile anche nella versione tagliata a metà e confezionato sottovuoto.

Stagionatura: 4 - 5 mesi

Peso: Kg 2.7 circa

CUOR DI FESA DOLCE E AFFUMICATO

Also available in vacuum packed half portions.

Matured for: 4-5 months

Weight: 2.7 kg approx.



PROSCIUTTO STAGIONATO

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

Stagionatura: 12 mesi

Peso: Kg 6,5 circa

Disponibile anche pulito a coltello e confezionato sottovuoto. **Peso:** Kg 6 circa

CURED HAM

Made from selected pork hams of EU origin. A sweet prosciutto with a persistent, aromatic fragrance.

Matured for: 12 months

Weight: 6.5 kg approx.

Available knife cleaned and vacuum packed.

Weight: 6 kg approx.





golfer.it





LE MORTADELLE

Aroma, sapore, emozione sapientemente miscelati nella tradizione

MORTADELLA

Aroma, flavour and lots of appeal, combined the traditional way



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.

CHIARA PGI

This extremely prestigious mortadella is very appetizing, and it is made according to the traditional recipe using only the finest cuts of Italian pork. Chiara P.G.I. is a mortadella that's full of personality: its fragrance is intense and slightly aromatic, its flavour delicate, full-bodied and well balanced. When sliced it's smooth, compact and velvety, with an even, bright pink colour and evenly distributed cubes of fat that are well incorporated in the paste. Available in various formats and sizes, including one version with selected whole pistachios.



**SENZA
GLUTINE**
GLUTEN-FREE



**SENZA
LATTOSIO**
LACTOSE-FREE



**SENZA AGGIUNTA
DI POLIFOSFATI**
NO ADDED
POLYPHOSPHATES



Tabella nutrizionale

Valori medi per 100g di prodotto

Nutrition Facts

Nutritional value average per 100 g

Energia/Energy	167 Kcal
Energia/Energy	1197 Kjoule
Grassi/Fat	24 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	8,8 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,8 g
di cui zuccheri/of which sugars	0,2 g
Proteine/Protein	16 g
Sale/Salt	2,2 g



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.

LA REALE

Made from carefully selected pork that's seasoned with just the right amount of herbs and spices. Prolonged cooking and an exclusive blend of herbs and spices give this mortadella its absolutely unique flavour. Available in various formats and sizes, including one version with selected whole pistachios.



**SENZA
GLUTINE**
GLUTEN-FREE



**SENZA
LATTOSIO**
LACTOSE-FREE



**SENZA AGGIUNTA
DI POLIFOSFATI**
NO ADDED
POLYPHOSPHATES



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.

PURO SUINO

Full of fragrance and flavour, Puro Suino appeals to lovers of a sharp, pungent mortadella. Available in various formats and sizes, including one version with selected whole pistachios.



**SENZA
GLUTINE**
GLUTEN-FREE



**SENZA
LATTOSIO**
LACTOSE-FREE



**SENZA AGGIUNTA
DI POLIFOSFATI**
NO ADDED
POLYPHOSPHATES



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.

GIOYA WITH CHILLI PEPPER

The mortadella of choice for lovers of strong, decisive flavours, made to the classic recipe and lavishly spiced with crushed chilli pepper. It has a bright pink colour when sliced. Full-flavoured and agreeably hot.

Standard weight: Kg. 3 approx. (Kg 6 12)

Packaging: vacuum packed halves



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE



SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI
NO ADDED POLYPHOSPHATES



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.

GIOYA WITH TRUFFLE

An exceptionally refined pairing: traditional mortadella paste enriched with flakes of black truffle. The truffle, added in just the right proportions, strikes a balance that perfectly exalts the flavour and aroma of this gourmet mortadella.

Standard weight: Kg. 3 approx. (Kg 6 12)

Packaging: vacuum packed halves



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE



SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI
NO ADDED POLYPHOSPHATES



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.

GIOYA WITH BOAR

A mortadella prepared from a carefully-balanced mix of boar and pork meat. With herbs and spices for an exceptionally refined flavour. Rich and satisfying on the palate.

Standard weight: Kg. 3 approx. (Kg 6 12)

Packaging: vacuum packed halves



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE



SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI
NO ADDED POLYPHOSPHATES



golfera.it





I PROSCIUTTI COTTI

Tutti i sapori della miglior qualità del cotto

COOKED HAM

All the flavour of the finest ham



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, frutto di una lunga e attenta ricerca. Il gusto equilibrato e il delicato 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.

Peso per unità di vendita: Kg 8 ca. e Kg 8 1/2 (sottovuoto)

Forma: bauletto

NATURI'

High-quality cooked ham

Naturi: natural ingredients, mixed and prepared following Golferà exclusive recipe, have created a product with excellent quality features. A cooked ham completely natural, produced exclusively with traditional processes. Delicate taste and balanced nutritional intake make this product a pleasant main course, easy to digest, suitable for all the family. Thanks to its low fat content, it is perfect for the consumer following a controlled diet.

Standard weight: 8 Kg approx. and 8 Kg 1/2 approx. (vacuum packed)

Shape: traditional



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE



SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI
NO ADDED POLYPHOSPHATES



SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI
NO ADDED SUGARS

Tabella nutrizionale

Valori medi per 100g di prodotto

Nutrition Facts

Nutritional value average per 100 g

Energia/Energy	117 Kcal
Energia/Energy	654 Kjoule
Grassi/Fat	7,8 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	2,4 g
Carboidrati/Carbohydrates	0,3 g
di cui zuccheri/of which sugars	< 0,1 g
Proteine/Protein	21 g
Sale/Salt	1,7 g



ARTU'

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 ca. (Kg 8 1/2) sottovuoto

Forma: bauletto

ARTU'

Top quality cooked ham, with a delicate and pleasant flavour. Prepared with a perfect balance of black truffle pieces and pure truffle essential oil.

Standard weight: 4 Kg approx. (8 Kg 1/2 approx.) vacuum packed

Shape: traditional



SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO

LACTOSE-FREE



SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI

NO ADDED POLYPHOSPHATES



SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI

NO ADDED SUGARS



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 8 ca. e Kg 8 1/2 (sottovuoto)

Forma: tipica

BRACERI'

The best fresh hams flavoured and covered with a bouquet of herbs. This oven-cooked ham has an agreeably spicy and aromatic flavour.

Standard weight: 8 Kg approx. and 8 Kg 1/2 approx. (vacuum packed)

Shape: traditional



SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO

LACTOSE-FREE



SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI

NO ADDED POLYPHOSPHATES



SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI

NO ADDED SUGARS



PRAGA

Coscia di suino selezionata, tipicamente cotta ed aromatizzata alla "Praga".

Prodotto magro, di grande resa, sapientemente affumicato.

Peso per unità di vendita: Kg 4 ca. (Kg 8 1/2) sottovuoto

Forma: tipica

PRAGA

Made from selected pork thighs, this ham is boiled and seasoned according to the traditional Praga recipe. A smoked, low-fat product with excellent yield.

Standard weight: 4 Kg approx. (8 Kg 1/2 approx.) vacuum packed

Shape: traditional



SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO

LACTOSE-FREE



SENZA AGGIUNTA DI POLIFOSFATI

NO ADDED POLYPHOSPHATES



SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI

NO ADDED SUGARS



golferait





GLI ALTRI SALUMI

Più scelta, più sapore, più piacere



MORE CHARCUTERIE

More choice, more flavour, more pleasure.



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 *Rolled, without rind*

Skinned rolled pork belly. A perfect balance of spices and seasoning give this pancetta its agreeably sweet flavour. Regular shape. When sliced, this pancetta is bright red with white streaks of fat.

Standard weight: 3 kg approx.

Packaging: net



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

PANCETTA ARROTOLATA *Rolled with black pepper, without rind*

Rind-free rolled pancetta.

Spiced with black pepper to give a uniquely pungent flavour and fragrance.

Standard weight: 3 kg approx.

Packaging: net



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 COPPATA

Rolled with coppa, without rind

A trimmed, rind-free pancetta rolled with coppa.

Low in fat and very tasty.

Standard weight: 3.5 kg approx.

Packaging: net-strung



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 MAGRETTA

Lean Pancetta

This rind-free, totally lean pancetta is

delicately flavoured and rolled before it is left to mature.

Standard weight: 3 kg approx.

Packaging: net



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 TESA AFFUMICATA (smoked)

Lean pancetta with rind, dry-salted and smoked using natural methods. Its pleasant, delicate flavour makes it ideal for use in sauces.

Standard weight: 1.5 kg approx.

Packaging: Vacuum packed halves



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 STECCATA

Pressed in wood, with rind

This classic pancetta comes complete with rind and has a sweet and delicate flavour. It's stitched and cased, then pressed between two planks of wood and left to ripen.

Standard weight: 4 kg approx.



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

PANCETTA DOLCE E AFFUMICATA

Lardons, Mild and Smoked

Mature pancetta in lardons, packed in convenient disposable trays. Ideal for cooking. Available in sweet and smoked versions.

Standard weight: 160 g (2 compartments of 80 g each)

Packaging: tray-packed in a protected atmosphere



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

SALSICCIA

Sausage produced with fresh meat cuts of Italian pork. The paste is enriched with spices and aromatic plants. The right flavour balance exalts its freshness and quality. Available in the classic recipe or flavoured with chilli pepper, fennel or rosemary.

Standard weight: 300 g. approx.

Packaging: 4 pieces, vacuum packed

Provenance: swine born, reared and slaughtered in Italy.



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.

Peso per unità di vendita: Kg 2,5 circa

Confezionamento: sottovuoto

LARDO TOSCANO *Tuscan Lardo*

A traditional product of Tuscany, lardo is shaped, rubbed, salted, and flavoured with herbs and spices before curing. It comes in rectangles and has an even, soft consistency. It's white with a pinkish tinge and a richly aromatic fragrance.

Standard weight: 2.5 kg approx.

Packaging: vacuum packed



LARDO BIANCO SALATO

Disponibile anche trattato con solo sale bianco in superficie.

Peso per unità di vendita: Kg 3 circa

Confezionamento: sottovuoto

LARDO BIANCO SALATO

White Salted Lardo

Also available in a low-salt (salt-rubbed) version.

Standard weight: 3 kg approx.

Packaging: vacuum packed



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. Disponibile anche tagliata a metà e confezionata sottovuoto.

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

trancio sottovuoto Kg 1 circa

COPPA STAGIONATA *(matured)*

Made from selected Italian pork. The right balance of lean and fat is the secret of the flavour and fragrance of this coppa, while careful maturing gives it its consistency and softness on the palate.

Also available in a half-size vacuum packed version.

Standard weight: whole 2/3 kg approx.;

vacuum packed portion 1 kg approx.



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

PORCHETTA ARROSTO

Roast Porchetta

Made from pork loin and belly, Porchetta Arrosto is flavoured with natural seasonings, rolled and roasted.

Standard weight: 5 kg approx.

Packaging: vacuum packed



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

GUANCIALE CON PEPE (with pepper)

This rind-free guanciale is salted and flavoured with pepper, herbs and spices. Compact when sliced, pinkish-white in colour. With a distinctive, slightly spicy fragrance. Guanciale is ideal for preparing robustly-flavoured dishes like spaghetti all'amatriciana or pasta alla carbonara.

Standard weight: 1 kg approx.

Packaging: vacuum packed



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

BRESAOLA

Bresaola is a typical product of Valtellina in Lombardy. It's made from rump beef, one of the most prized cuts, and flavoured with salt, pepper, cinnamon and cloves before being slowly cured. Light and tasty, it's the perfect cold cut for all seasons and goes well with many dishes. Delicately flavoured, with the distinctive fragrance of spiced cured meat, Bresaola has an even, bright red colour.

Standard weight: 1.5 / 1.7 kg approx.

Packaging: vacuum packed halves



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

ROASTBEEF

Roastbeef produced with Italian rump beef, extremely soft on the palate; flavoured with salt, natural flavourings and spices, without added preservatives, hand-tied and oven-cooked.

Standard weight: 1,8 kg approx.

Packaging: cut in half and vacuum packed



**SENZA
GLUTINE**
GLUTEN-FREE



**SENZA
LATTOSIO**
LACTOSE-FREE



**SENZA CONSERVANTI
AGGIUNTI**
NO ADDED PRESERVATIVES



golferait



MIX
Paper from
responsible sources
FSC® C068087



SALUMI A PESO IMPOSTO

Freschi e genuini già pronti da gustare





GOLFETTA

100 g e

Solo carni selezionate di prosciutto italiano;
max 12% di grassi

GOLFETTA SALAMI

100 g e

Made only from selected Italian ham;
finished-product fat percentage max 12%



BRESI'

75 g e

100% manzo italiano;
a ridotto contenuto di grassi

BRESI' SALAMI

75 g e

100% Italian beef;
low fat content



DOLCEMAGRO

100 g e

Solo carni selezionate di suino italiano;
a ridotto contenuto di grassi

DOLCEMAGRO SALAMI

100 g e

Made only from selected Italian pork;
low fat content



GOLFELLA

100 g e

Solo carni di suini italiani;
non contiene lattosio

GOLFELLA MORTADELLA

100 g e

Made only from Italian pork;
lactose-free

LINEA IPETALI Freschi e genuini, pronti da gustare.

Golferia 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 Golferia contengono sale arricchito di iodio e sono privi di glutine.*

***I PETALI Fresh and genuine, ready to eat.** Golferia presents "I Petali", the exclusive range of pre-packed delicatessen meats dedicated to its delicate flagship specialties – prepared exclusively with selected Italian meat. "I Petali" – the ideal ingredient for inventing new, inviting and easily digestible dishes, with low fat content, even for people with particular dietary needs. "I Petali" by Golferia contain iodine enriched salt and are gluten-free.*



PROSCIUTTO CRUDO RISERVA

100 g e. Solo cosce di suino italiano; stagionatura minima garantita 18 mesi
CURED HAM "RISERVA"
Made only from Italian pork legs; minimum curing time 18 months



PROSCIUTTO COTTO

100 g e. Non contiene lattosio
COOKED HAM
Lactose-free



MORTADELLA BOLOGNA IGP

100 g e. Senza aggiunta di polifosfati; non contiene lattosio
MORTADELLA BOLOGNA P.G.I.
No added polyphosphates; lactose-free



SALAME MILANO

100 g e. Solo carni di suini nati, allevati e macellati in Italia
MILANO SALAMI
Made only from swine born, reared and slaughtered in Italy



COPPA STAGIONATA

100 g e. Solo carni di suini nati, allevati e macellati in Italia
COPPA
Made only from swine born, reared and slaughtered in Italy



PANCETTA

100 g e
PANCETTA



BRESAOLA

100 g e
BRESAOLA



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

100 g e
PARMA HAM P.O.D.

SALAMAGRO

Il buono del salame. Il bello della leggerezza.

In modo sano, equilibrato, con meno grassi e tanto sapore. I nuovi SALAMAGRO sono nutrienti e leggeri ma anche pratici e sfiziosi. Talmente facili e versatili che ogni occasione è buona per gustarli, da soli o in compagnia. La qualità e il sapore delle migliori carni italiane, sapientemente lavorate secondo le ricette della nostra salumeria, incontrano nuovi contenuti di leggerezza e salubrità, moderne esigenze nutrizionali, innovativi valori di servizio.

SALAMAGRO, una linea esclusiva di salami magri e appetitosi in 2 grandi gusti:

100% TACCHINO

100% SUINO

- A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
- A ELEVATO TENORE PROTEICO
- SOLO CARNI ITALIANE
- SENZA GLUTINE certificati AIC
- SENZA LATTE E DERIVATI
- CON SALE MARINO IODATO
- 50 GRAMMI A PESO FISSO
- AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO



100% TACCHINO

Squisite carni di petto di tacchino italiano, scelte con la massima cura e sapientemente lavorate secondo le ricette della nostra salumeria. Solo ingredienti accuratamente selezionati per ottenere un ottimo salame ad elevato tenore proteico.

100% TURKEY

The choicest cuts of Italian turkey breast meat that are carefully selected and prepared following traditional charcuterie recipes. Only high quality ingredients for a product rich in protein.

SALAMAGRO

All the savoriness of salami. All the beauty of lightness.

Ready to satisfy modern consumers' needs in its healthy and balanced, less fat and very tasty way.

The new SALAMAGRO are nutritious, light, practical and appetizing.

So simple and versatile that you can eat them in every occasion, alone or in company.

The quality and taste of the best Italian meats, which are wisely worked according to our charcuterie recipes, reach new levels of lightness and healthiness, meet the modern nutritional needs and the innovative service values.

SALAMAGRO, an exclusive line of lean and appetizing salami available in 2 tastes:

100% TURKEY

100% PORK

- LOW FAT CONTENT
- RICH IN PROTEIN
- ONLY ITALIAN MEAT
- CERTIFIED GLUTEN-FREE BY THE ITALIAN ASSOCIATION FOR CELIAC
- WITHOUT MILK AND DERIVATIVES
- WITH IODINE-ENRICHED SALT
- 50 GRAMS FIXED WEIGHT
- ATTENTIVE TO CONSUMER'S NEEDS



100% SUINO

Creato solo con carni di suino nato e allevato in Italia, scelte con la massima cura e lavorate nel rispetto delle ricette della nostra salumeria. Ingredienti accuratamente selezionati per ottenere un salame squisito e a ridotto contenuto di grassi.

100% PORK

Made only from selected Italian pork meat, carefully selected and seasoned following traditional charcuterie recipes. High quality ingredients for a delightful salami with low fat content.

NOBILI SAPORI

Solo le migliori carni italiane, tagli nobili selezionati, ingredienti pregiati di provenienza certa, per offrire il massimo di qualità e gusto. Piccoli e squisiti. Semplicemente grandi.

Tre salami realizzati con nobili carni di Culatello da cosce di suino italiano provenienti rigorosamente da filiera DOP, due dei quali arricchiti da ingredienti ricercati e caratterizzanti. Un Salame di Tacchino prodotto con pregiate carni di petto esclusivamente d'origine italiana.

Cinque buoni motivi per sceglierli tutti:

- 100 grammi a peso fisso
- Solo carni italiane
- Senza glutine certificati AIC
- Con sale marino iodato
- Senza latte e derivati



NOBILI SAPORI

Only the best Italian meat, the choicest select cuts, the best quality ingredients from guaranteed origin, to offer the highest quality and taste. Small and delicious. Simply great.

Three salamis made with Culatello meat rigorously from Italian pork hams obtained according to PDO regulation, two of which are enriched with specific ingredients of character. A Turkey salami made only with Italian choice breast meat.

Five attractive features to choose them all:

- 100 grams fixed weight
- only Italian meat
- gluten-free certified by AIC
- with iodine-enriched sea salt
- without milk and derivatives



SALAME DI CULATELLO

Ricetta tradizionale

Solo carne italiana, tagli nobili di Culatello da cosce suine italiane di filiera DOP, con sale marino iodato, senza latte e derivati.

CULATELLO SALAMI
Traditional recipe

Made only with Italian meat and choice cuts of Culatello from Italian pork hams obtained according to PDO regulation, with iodine-enriched sea salt, without milk and derivatives.



SALAME DI CULATELLO

Con peperoncino Calabrese piccante "Casalino"

La Ricetta Tradizionale è arricchita dal Peperoncino Piccante Calabrese "Casalino", gusto tipico e nota di passione.

CULATELLO SALAMI
With Casalino Calabrian chilli pepper

The traditional recipe for Culatello salami enriched with Casalino Calabrian chilli pepper, a typical ingredient giving a hint of passion.



SALAME DI CULATELLO

Con tartufo bianco d'Alba

La Ricetta Tradizionale è impreziosita dal pregiato Tartufo Bianco d'Alba in scaglie, aroma particolare e ricercato.

CULATELLO SALAMI
With white Alba truffle

The traditional recipe for Culatello salami enriched with a prized ingredient: white Alba truffle imparting a truly refined flavour.



SALAME DI TACCHINO

Solo con pregiate carni di petto

La qualità superiore di selezionate carni di solo petto, esclusivamente italiane, per il piacere di una squisitezza leggera.

TURKEY SALAMI
Made only with the choicest cuts of Turkey breast

The turkey salami is a high value, superior quality product made with only the choicest cuts of Italian breast meat, greatly tasting and deliciously light.



I SALAMINI

I gustosi salamini a peso imposto

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 Golfetta sv 385 g e
 Salame Bocconcino atp (conf. 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 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

MINI-SALAMIS

Tasty fixed weight mini-salamis

Whole miniature salamis sold at fixed weight, hygienically packaged in attractive casing that keeps all their freshness and flavour intact.

Available varieties:

Il Golfetta 385 g e
 Bocconcino Salami (string of 4 mini-salamis) 400 g e
 Angelino Salami (2 mini-salamis per pack) 140 g e
 Diavolino Salami (2 mini-salamis per pack) 140 g e
 Wildboar Salami 150 g e
 Abruzzese Filzetta 330 g e
 Salsiccia Stagionata Primizia Bagetta 320 g e
 Milano Salami 150 g e
 Padanello Salami 150 g e
 Napoli Salami 150 g e
 Strolghino Salami 230 g e



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 e
 (nr 2 confezioni x 80 g e cadauna)

Confezionamento: vaschetta in atmosfera protettiva

PANCETTA DOLCE E AFFUMICATA

Lardons, Mild and Smoked

Mature pancetta in lardons, packed in convenient disposable trays. Ideal for cooking. Available in sweet and smoked versions.

Standard weight: 160 g e
 (2 compartments of 80 g e each)

Packaging: tray-packed in a protected atmosphere



golfiera.it





I PRECOTTI

I sapori che fanno festa in tavola



TRADITIONAL WARM FLAVOURS

Bringing good times to the table!



COTECHINO MODENA IGP

Il Cotechino Modena IGP Golferia 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.

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

Peso per unità di vendita: Kg 0,500 e

Confezionamento: in astuccio

COTECHINO MODENA P.G.I.

Cotechino Modena P.G.I. Golferia is made from selected, spiced Italian pork. A tasty appetizer that's also a versatile cooking ingredient.

Provenance: swine born, reared, and slaughtered in Italy.

Standard weight: 500 g e

Packaging: carton



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE



ZAMPONE MODENA IGP

Lo zampone Modena IGP Golferia 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.

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

Peso per unità di vendita: Kg 1 e

Confezionamento: in astuccio

ZAMPONE MODENA P.G.I.

Made from carefully selected Italian pork. Prepared according to the traditional recipe and flavoured with a unique blend of spices, it has a wholesome, authentic flavour that's a real feast for the palate.

Provenance: swine born, reared, and slaughtered in Italy.

Standard weight: 1 kg e

Packaging: carton



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE



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.

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

Peso per unità di vendita: Kg 0,600 circa

Confezionamento: in astuccio

STINCO

Cured pork enriched with spices and natural aromas. The flavour is rich, fragrant and appetizing. To prepare: remove the stinco from its wrapping and roast in the oven with a little butter and a splash of white wine at 200° C for 30-40 minutes.

Provenance: swine born, reared, and slaughtered in Italy.

Standard weight: 600-800 g approx.

Packaging: carton



SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE-FREE





GOLFERA

golfera.it