CLAI

COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962



PROPOSTA

• TERRITORIO TRADIZIONE PERSONE QUALITÀ •

APRILE
2024



Campo di Colza CLAI
Sasso Morelli - Imola

COLTIVIAMO VALORI PER PRODURRE BONTÀ

CLAI è una cooperativa agricola che opera sia nel settore dei salumi, con una particolare specializzazione nel segmento del salame, che in quello delle carni fresche bovine e suine.

La forza distintiva di CLAI è la capacità di unire allevamento e produzione in una filiera integrata e controllata.
La storia di CLAI è basata su un forte senso di responsabilità sociale, componente identitaria della Cooperativa.

La valorizzazione delle persone, dell'ambiente, del patrimonio storico, culturale e sportivo, così come la ricerca di un agire sostenibile, hanno da sempre caratterizzato il lavoro quotidiano e la ricerca di uno sviluppo continuo.
È in questa logica che si inseriscono le acquisizioni degli ultimi anni: lo storico prosciuttificio Zuarina, rinomato per la qualità e la dolcezza dei suoi prosciutti di Parma, e la Cooperativa Faggiola, tipica espressione dell'artigianalità casearia tosco-romagnola.









PRESENTI NEL TERRITORIO PER PERSONE E AMBIENTE

La cooperativa fa del suo legame col territorio uno dei maggiori tratti distintivi, impegnandosi attivamente nel sostegno di progetti e iniziative che aiutino le comunità.

Questa vicinanza si concretizza in ambiti sportivi, culturali, solidali e di valorizzazione delle persone e del territorio.

Particolarmente viva la collaborazione con il Banco Alimentare, di cui si sostengono i progetti di distribuzione di alimenti su tutto il territorio nazionale, e l'attenzione verso la sostenibilità ambientale, ben rappresentata dall'impianto di biogas.

Villa La Babina
Sede Direzionale CLAI
Sasso Morelli - Imola (BO)

COOPERIAMO INSIEME DA 60 ANNI

Il 19 marzo 2022 CLAI ha festeggiato 60 anni dalla costituzione.
Per dimostrare concretamente gratitudine alla comunità e al lavoro straordinario di medici e operatori sanitari in un anniversario così speciale, CLAI ha donato un'ambulanza nuova e completa delle strumentazioni più moderne al Servizio UOC 118 dell'Ospedale di Imola.





SALAMI CERTIFICATI

I salami CLAI sono prodotti senza latte e derivati e senza glutine. Alcuni dispongono anche della Spiga Barrata, simbolo di AIC che guida le persone celiache nella scelta di prodotti sicuri per le esigenze di un'alimentazione senza glutine.

I prodotti alimentari contraddistinti dal logo Spiga Barrata rispettano il limite normativo del contenuto di glutine (non superiore ai 20 ppm), soddisfacendo rigorosi requisiti di produzione, gestione e controllo. Con il marchio Spiga Barrata, AIC entra nelle Aziende alimentari e ispeziona direttamente tramite audit annuali impianti e processi di produzione.

L'Associazione Italiana Celiachia è portavoce dei pazienti intolleranti al glutine. Grazie a numerosi progetti sensibilizza pubblico, media e classe medica, risponde direttamente ai bisogni dei celiaci sul territorio e sostiene la migliore ricerca scientifica.



Reparto Etichettatura
Stabilimento CLAI
Sasso Morelli - Imola (BO)

SALAMI CLAI: QUALITÀ E DISTINTIVITÀ

12 Le Primizie CLAI

14 Salsiccia Stagionata Passita
16 Imola 1962
18 Bella Festa Light
19 Sbuccia e mangia
20 Milano Lunga Stagionatura
21 Ungherese Lunga Stagionatura

22 Una grande rassegna di tipicità

24 Contadino
24 Campagnolo
25 Emiliano
25 Romagnolo
26 Felino IGP
26 Ungherese
27 Milano
27 Zia Ferrarese
28 Soppressa Veneta
28 Toscano
29 Padano
29 Fabriano
30 Corallina
30 Corallina Lunga Stagionatura
31 Spianata Romana
31 Spianata Piccante
32 Osolemio
32 Ventricina
33 Napoli
33 Napoli Piccante
34 Abruzzese
34 Sicilianella
35 Salsiccia Stagionata Napoli
35 Salsiccia Stagionata Napoli Piccante
35 Salsiccia Stagionata Diavoletta
36 Salsiccia Stagionata Salamella
36 Salsiccia Cinghiale e Suino
37 Finocchiona IGP
37 'Nduia di Spilinga
38 Salame Sfizioso
38 Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
39 Golosetto
39 Golosetto Piccante

IL SALAME “FATTO COME VA FATTO”

CLAI

COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

Nel 1962 un gruppo di agricoltori e allevatori si unì con un obiettivo comune: creare un salame eccellente.

Sapevano che allevare bene gli animali e trasformare con cura e amore le carni avrebbe dato origine ad un gusto genuino e migliore.
E che dovevano cooperare insieme per farlo conoscere a tutti.

Tre generazioni dopo, con passione e lungimiranza, le donne e gli uomini CLAI continuano ad alimentare una filiera 100% di carne italiana e a migliorare costantemente i loro metodi, attenti al benessere animale e all’ambiente.

Portare il meglio di artigianalità, qualità e sapore sulla tua tavola è la loro missione.

Continuare a fare salami e salumi come vanno fatti è la vera tradizione CLAI.

Ma è anche la risposta ad un mercato sempre più esigente che ha bisogno di coniugare nutrizione, benessere, cultura e innovazione con le tradizioni gastronomiche radicate nella nostra penisola.

Per questo la Cooperativa CLAI si è progressivamente evoluta in un’industria salumiera che coniuga la passione artigianale delle persone alla sicurezza delle più moderne tecnologie, garantendo così la qualità e la sicurezza dei propri prodotti, adatti agli stili di vita e di consumo attuali.



Rudy Magnani,
Responsabile Salumificio CLAI

CLAI

COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

LE PRIMIZIE CLAI E I CLASSICI DELLA TRADIZIONE SALUMIERA ITALIANA





Salsiccia Stagionata

PASSITA

• ARTIGIANI DEL BUON SALAME •

Un salame sottile unico nel suo genere
che racchiude in sé tutti i valori CLAI.







È la tipica salsiccia romagnola, prodotta rispettando l'antica ricetta con le migliori carni magre di suini nati, allevati e macellati in Italia.

Viene sottoposta ad una breve e delicatissima stagionatura mirata ad ottenere un prodotto tenero e dolce, una facile pelabilità e con una scioglievolezza al palato inimitabile.

ATTENTA ALLA SALUTE, ADATTA A TUTTI

È senza glutine e garantita dalla "Spiga Barrata".
È priva di latte e derivati.
Con aggiunta di sale iodato che preserva importanti funzioni dell'organismo.

INSACCATA IN BUDELLO NATURALE

L'utilizzo del budello naturale permette di ottenere un salume di qualità sia dal punto di vista del gusto che del profumo.

DAL GUSTO DOLCE E DELICATO

La *"Passita CLAI"* è famosa per la sua tenerezza e dolcezza, oltre che per la sua estrema pelabilità.

IDEALE PER QUALSIASI PREPARAZIONE

Il gusto dolce e delicato la rende ideale nelle preparazioni di piatti gustosi e originali: cruda o cotta, a dadini, julienne e fettine si presta ad essere l'ingrediente sapido non solo negli antipasti ma anche in primi e secondi piatti, anche gourmet.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
18021	SALSICCIA STAGIONATA PASSITA	**0,5**	10	5
18045	SALSICCIA STAGIONATA PASSITA	**0,5**	6	3
18027	SALSICCIA STAGIONATA PASSITA IN ASTUCCIO	**0,5**	9	4,5
18042	SALSICCIA STAGIONATA PASSITA MICROFORATO	**0,5**	10	5



BUONO, SICURO, GENUINO, NATURALE. DAVVERO.

IMOLA 1962 è un salame senza conservanti, cioè senza nitriti e nitrati di nessun tipo. È un salame con una lista ingredienti «corta» che esalta l'alta qualità della carne 100% italiana della Filiera controllata CLAI.

IMOLA 1962 nasce grazie ad un percorso di ricerca durato oltre due anni coordinato dal CRPA di Reggio Emilia (Centro Ricerche produzione animale) in collaborazione con il CIRI (Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'Università di Bologna).

Salame SENZA CONSERVANTI



IMOLA 1962

Il nome ricorda il luogo e l'anno di fondazione di CLAI. L'incarto, curato ed elegante, rappresenta l'iconografia dell'identità CLAI che dal 1962 propone sul mercato italiano ed internazionale carne e salumi di alta qualità.

POCHI INGREDIENTI

Una lista ingredienti trasparente: carne selezionata suina 100% italiana CLAI, sale, destrosio, pepe, vino e un pizzico di aglio.

STAGIONATURA DELICATA

Pur essendo di pezzatura contenuta, questo salame ha una lunga stagionatura di almeno 8 settimane in celle dedicate.



Macinatura: fine
Budello: naturale
Stagionatura: 8 settimane
Calibro: piccolo
Gusto: delicato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE gg
11702	SALAME IMOLA 1962 SENZA CONSERVANTI	**0,4**	5	2	120
11701	SALAME IMOLA 1962 SENZA CONSERVANTI - METÀ SV TERMORETRATTO	**0,2**	10	2	120





Salame

BELLA FESTA LIGHT

Il salame *"Bella Festa Light"* ha una bassa percentuale di grasso (15% max) e può definirsi *"light"* in quanto ha il 50% in meno di grassi rispetto ad un tradizionale salame Milano*.
È prodotto utilizzando esclusivamente le migliori carni magre di suino pesante italiano. La macinatura è medio/fine. Il processo di stagionatura è delicato. Il *"Bella Festa Light"* abbina gusto e leggerezza. È ad alto contenuto di proteine. L'impasto contiene sale iodato.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17300	SALAME BELLA FESTA LIGHT	**3,3**	1	3,3

* Fonte Dati INRAN/CREA anno 2011

Macinatura: fine
Calibro: medio e pressato
Gusto: piacevole e saporito
Note: salame light che abbina gusto e leggerezza





Salame

SBUCCIA E MANGIA

Gli *"Sbuccia e Mangia"* sono bocconcini di salame caratteristici per la loro forma piccolina, la facile pelabilità e la scioglievolezza al palato. Perfetti in ogni momento della giornata, questi salamini sono particolarmente adatti come antipasto e per gli aperitivi.
Possono essere sbucciati e presentati interi, come bocconcini, o tagliati a coltello con fette spesse.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
16707	SBUCCIA E MANGIA	**1,1**	6	6,6

Macinatura: fine
Budello: naturale
Calibro: piccolo
Gusto: dolce e delicato







Salame

MILANO
LUNGA STAGIONATURA

La caratteristica del salame *"Milano Lunga Stagionatura"* è proprio la lunga stagionatura, molto lenta e delicata, che avviene in speciali celle. Il particolare sistema di stagionatura permette un'uscita più lenta dell'acqua dalle carni facendo così risultare il prodotto più profumato, ricco di aromi e con una consistenza uniforme.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
14700	SALAME MILANO LUNGA STAGIONATURA	**4**	2	8
14701	SALAME MILANO LUNGA STAGIONATURA METÀ SV	**2**	4	8

Macinatura: a "chicco di riso"
Stagionatura: oltre 80 gg
Calibro: grande
Gusto: delicato e dolce, morbido al palato





Salame

UNGHERESE
LUNGA STAGIONATURA

Il salame *"Ungherese Lunga stagionatura"* è il prodotto con la più lenta stagionatura di tutto l'assortimento CLAI.
Il particolare sistema di stagionatura in speciali celle permette un'uscita più lenta dell'acqua dalle carni facendo così risultare il prodotto più profumato, ricco di aromi e uniforme sia come consistenza che come affumicatura.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
15700	SALAME UNGHERESE LUNGA STAGIONATURA	**4**	2	8
15701	SALAME UNGHERESE LUNGA STAGIONATURA - METÀ SV	**2**	4	8

Macinatura: finissima
Stagionatura: oltre 100 gg
Calibro: grande
Gusto: rotondo con note affumicate





UNA GRANDE RASSEGNA DI TIPICITÀ

CLAI propone un assortimento di salumi da taglio di alta qualità unici per tradizione, origine e lavorazione: dai salami della tradizione dell'Emilia Romagna, ai grandi classici italiani, fino alle specialità tipiche della salumeria delle diverse regioni d'Italia.

Prodotti capaci di toccare varie corde di gusto: salami dal profilo dolce e aromatico, dalla consistenza più tenace, dall'impronta più speziata e piccante.

Prodotti buoni, sicuri e di qualità, capaci di incontrare le diverse esigenze di mercato e adatti ad ogni canale di vendita.



Salame

CONTADINO

EMILIA ROMAGNA

Il *"Contadino"* è un salame di alta qualità che nasce nel pieno rispetto della tradizione emiliano-romagnola.
Carni magre pregiate sono lavorate con i più alti standard qualitativi ed insaccate con cura.
L'attenzione alle fasi di asciugatura e stagionatura, che avvengono in speciali celle di mattoni, conferisce a questo salame il profumo inconfondibile di una volta e un gusto delicato.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
11400	SALAME CONTADINO	**1**	15	15
11401	SALAME CONTADINO	**1**	6	6
11408	SALAME CONTADINO CORTO	**0,5**	26	13
11409	SALAME CONTADINO CORTO	**0,5**	12	6

Macinatura: media
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: delicato



Salame

CAMPAGNOLO

EMILIA ROMAGNA

Il salame *"Campagnolo"*, tipico della più antica tradizione della Romagna, è fatto con carni magre pregiate macinate finemente, a cui vengono aggiunti successivamente i lardelli.
L'attenzione alle fasi di asciugatura e stagionatura, che avvengono in speciali celle di mattoni, conferisce a questo salame un profumo inconfondibile. La fetta si presenta di colore rosso rubino con la distribuzione regolare di lardelli bianchi.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
12500	SALAME CAMPAGNOLO	**1**	15	15
12501	SALAME CAMPAGNOLO	**1**	6	6
12408	SALAME CAMPAGNOLO CORTO	**0,5**	26	13
12409	SALAME CAMPAGNOLO CORTO	**0,5**	12	6

Macinatura: fine con aggiunta di lardelli
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: aromatico deciso



Salame

EMILIANO

EMILIA ROMAGNA

Il salame *"Emiliano"* è prodotto utilizzando carni magre 100% italiane selezionate e mondate con cura.
Il salame *"Emiliano Riserva"* è insaccato in budello naturale.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
11000	SALAME EMILIANO FILZETTA	**0,65**	12	7,8
11001	SALAME EMILIANO FILZETTA	**0,65**	10	6,5
11100	SALAME EMILIANO GENTILE	**1**	12	12
11101	SALAME EMILIANO GENTILE	**1**	5	5
11116	SALAME EMILIANO GENTILE MICROFORATO	**1**	12	12
11104	SALAME EMILIANO METÀ - SV	**0,5**	30	15
11500	SALAME EMILIANO RISERVA	**1,1**	15	16,5
11501	SALAME EMILIANO RISERVA	**1,1**	6	6,6

EMILIANO	Gentile	Riserva
Macinatura:	media	media
Calibro:	medio	medio
Gusto:	deciso	delicato



Salame

ROMAGNOLO

EMILIA ROMAGNA

Il salame *"Romagnolo"* è un salame di alta qualità prodotto utilizzando carni magre di suino 100% italiane che sono macinate finemente e a cui vengono aggiunti successivamente i lardelli.
È insaccato con cura in budello naturale.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
12600	SALAME ROMAGNOLO	**1,1**	15	16,5
12601	SALAME ROMAGNOLO	**1,1**	6	6,6

Macinatura: fine con aggiunta di lardelli
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: deciso



Salame

FELINO IGP

EMILIA ROMAGNA

Il salame Felino è prodotto storicamente nella cittadina di Felino (da cui il nome) e in alcuni comuni limitrofi, tutti in provincia di Parma. È un prodotto tutelato IGP che si produce con pura carne di suino macinata con trafile medie.
Da tradizione si utilizza il cosiddetto budello gentile, che consente di mantenere morbido l'impasto anche dopo una lunga stagionatura. Il salame Felino si presenta con una fetta di colore rosso rubino, con il bianco del grasso macinato. Il profumo è intenso, molto caratteristico.
Il sapore è delicato.

Macinatura: media
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: delicato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17233	SALAME FELINO I.G.P.	**1**	6	6



Salame

UNGHERESE

NORD ITALIA

Contrariamente a quanto il nome possa far supporre, il salame *"Ungherese"* è di origine italiana.
È nato infatti nelle regioni del nord est ed ebbe ampia diffusione in Europa durante l'impero Austro-Ungarico.
Nel tempo è poi diventato un classico della nostra tradizione.
La sua particolare macinatura e il suo profumo intenso, lo rendono un prodotto inconfondibile.

Macinatura: finissima
Calibro: grande
Gusto: caratteristico con note affumicate

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
15400	SALAME UNGHERESE	**4**	4	16
15401	SALAME UNGHERESE	**4**	2	8
15402	SALAME UNGHERESE - SV	**4**	4	16
15404	SALAME UNGHERESE - METÀ SV	**2**	8	16



Salame

MILANO

NORD ITALIA

Nato all'epoca rinascimentale nell'area milanese, da cui prende il nome, il *"Milano"* oggi è uno dei salami più diffusi a livello nazionale. Pregiate carni magre e grasse di suino vengono macinate, insaporite con sale, aglio, pepe nero macinato.
L'attenzione alle fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferisce a questo salame un profumo inconfondibile e una gustosa scioglievolezza al palato.

Macinatura: a "chicco di riso"
Calibro: medio/grande a seconda del peso
Gusto: delicato della tradizione

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
14400	SALAME MILANO	**4**	4	16
14401	SALAME MILANO	**4**	2	8
14402	SALAME MILANO - SV	**4**	4	16
14404	SALAME MILANO - METÀ SV	**2**	8	16
14200	SALAME MILANO	**2**	8	16
14201	SALAME MILANO	**2**	2	4
14202	SALAME MILANO - SV	**2**	8	16
14204	SALAME MILANO - METÀ SV	**1**	16	16



Salame

ZIA FERRARESE

EMILIA ROMAGNA

Il salame Ferrarese, più noto come "Zia", è composto da un impasto di carne suina aromatizzato con il sale, il pepe e tanto aglio lasciato macerare nel vino bianco o rosso.
Caratteristica inconfondibile della Zia è proprio il persistente profumo di aglio che si sprigiona al taglio.

Macinatura: medio-grossa
Budello: naturale
Calibro: medio/grande
Gusto: deciso e aromatizzato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17204	SALAME FERRARESE IN ZIA CON AGLIO	**2**	4	8



Salame

SOPPRESSA VENETA

NORD ITALIA

Salame tipico della tradizione culinaria veneta, la *"Soppressa Dolce"* è caratterizzata da un buon equilibrio fra parti magre e grasse e da un impasto morbido.
La forma è cilindrica e leggermente curva.

Macinatura: media
Budello: naturale
Calibro: grande
Gusto: dolce e delicato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
11801	SOPPRESSA VENETA	**3**	2	6
11802	SOPPRESSA VENETA - METÀ SV	**1,5**	4	6



Salame

TOSCANO

CENTRO ITALIA

Il salame Toscano è caratterizzato da un gusto pieno e deciso.
L'impasto presenta dei lardelli grossi e distinti.
L'aroma della stagionatura è arricchito da note speziate e pepate. Il profumo è invitante e all'assaggio si distinguono nitidamente delicati sentori di pepe e aglio per un gusto di grande carattere.

Macinatura: grossa
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: deciso e speziato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17205	SALAME TOSCANO	**3,5**	2	7



Salame

PADANO

NORD ITALIA

Il *"Padano"* è un salame tipico dell'area alto emiliana a cavallo della Lombardia, insaporito con sale, vino e pepe nero in grani.
Il colore è rosso acceso, quasi rubino nella sua tonalità.

Macinatura: media
Calibro: medio grande
Gusto: aromatico con note di vino bianco

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
16200	SALAME PADANO	**4**	4	16
16201	SALAME PADANO	**4**	2	8
16202	SALAME PADANO - SV	**4**	4	16
16204	SALAME PADANO - METÀ SV	**2**	8	16
16000	SALAME PADANO	**2**	8	16



Salame

FABRIANO

CENTRO ITALIA

Il salame *"Fabriano"* è tipico della tradizione marchigiana.
L'attenzione alla fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura, conferiscono a questo salame un profumo inconfondibile e un gusto deciso.
Le fetta si presenta di colore rosso rubino con la distribuzione regolare di lardelli bianchi e grani di pepe.

Macinatura: medio/ fine
Calibro: medio
Gusto: deciso

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
12100	SALAME FABRIANO GENTILE	**0,9**	20	18
12101	SALAME FABRIANO GENTILE	**0,9**	8	7,2
12104	SALAME FABRIANO GENTILE METÀ SV	**0,45**	30	13,5



Salame

CORALLINA

CENTRO ITALIA

Il salame *"Corallina"* nasce a Norcia, ma la sua fama si diffonde in tutta la regione laziale e a Roma in particolare dove, ancora oggi, è molto apprezzato.
Alle carni macinate vengono aggiunti i lardelli di grasso tagliati a cubetti.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
12300	SALAME CORALLINA	**0,9**	20	18
12301	SALAME CORALLINA	**0,9**	9	8,1

Macinatura: fine con aggiunta di lardelli
Calibro: medio
Gusto: deciso



Salame

CORALLINA
LUNGA STAGIONATURA

CENTRO ITALIA

La *"Corallina Lunga Stagionatura"* è caratterizzata da una lenta stagionatura in speciali celle, che conferisce alle carni 100% italiane un sapore ed un gusto inimitabili.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
12505	SALAME CORALLINA LUNGA STAGIONATURA	**1**	6	6

Macinatura: fine con aggiunta di lardelli
Budello: naturale
Stagionatura: 5 settimane
Calibro: medio
Gusto: deciso



Salame

SPIANATA ROMANA

CENTRO ITALIA

È un tipico salame laziale, leggermente agliato e con una forma del tutto particolare che deriva dai primi giorni di stagionatura in cui viene pressato tra due assi (in origine di legno) o gabbie.
Le carni macinate finemente, vengono successivamente miscelate con lardelli tagliati a punta di coltello.
La *"Spianata Romana"* è caratterizzata dal gusto deciso dato dall'utilizzo del pepe nero in grani.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17100	SPIANATA ROMANA	**2,5**	6	15
17101	SPIANATA ROMANA	**2,5**	2	5
17106	SPIANATA ROMANA - SV	**2,5**	6	15
17104	SPIANATA ROMANA - METÀ SV	**1,2**	14	16,8

Macinatura: fine con aggiunta di lardelli
Budello: cotone
Calibro: medio e pressato
Gusto: deciso e speziato



Salame

SPIANATA PICCANTE

SUD ITALIA

La versione piccante della *"Spianata"* prevede l'aggiunta del finocchio e del peperoncino.
L'impasto si presenta compatto e di colore aranciato.
L'uso delle spezie durante la lavorazione conferisce un particolare sapore intenso e persistente.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
13200	SPIANATA PICCANTE	**2,4**	6	14,4
13201	SPIANATA PICCANTE	**2,4**	2	4,8
13206	SPIANATA PICCANTE - SV	**2,4**	6	14,4
13204	SPIANATA PICCANTE - METÀ SV	**1,2**	14	16,8

Macinatura: media grossa
Budello: cotone
Calibro: medio e pressato
Gusto: piccante



Salame

OSOLEMIO

SUD ITALIA

Il nome richiama la tradizione napoletana, ma la ricetta e la lavorazione sono tipiche dell'alta salumeria tradizionale italiana. L'asciugatura è fatta in celle di mattoni e la stagionatura avviene molto lentamente contribuendo a donare al salame un sapore unico e un profumo intenso.
"Osolemio" è caratterizzato da un sapore leggermente affumicato, con note di vino rosso Aglianico, tipico della zona campana.

Macinatura: fine con aggiunta di lardelli
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: aromatico e deciso

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
13610	SALAME OSOLEMIO	**0,8**	4	3,2



Salame

VENTRICINA

SUD ITALIA

La *"Ventricina"* è un salame tipico del Sud Italia.
Le origini risiedono nella zona collinare tra Abruzzo e Molise.
È prodotto con i tagli nobili del suino.
Presenta il tipico profumo di finocchio e un colore aranciato dato dalla presenza del peperoncino nell'impasto.

Macinatura: grossa
Calibro: grande
Gusto: piccante e speziato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
13000	VENTRICINA	**3,3**	4	13,2
13001	VENTRICINA	**3,3**	2	6,6
13002	VENTRICINA - SV	**3,3**	4	13,2
13004	VENTRICINA - METÀ SV	**1,65**	10	16,5



Salame

NAPOLI

SUD ITALIA

Tipico salame campano, storicamente considerato una merce pregiata consumata in occasione di feste e ricorrenze.
Il salame *"Napoli"* presenta una superficie esterna di colore rosso carico, una consistenza compatta e non elastica, un leggero profumo di affumicato, un sapore dolce e caratteristico, leggermente speziato.
Nella versione classica viene utilizzato il pepe intero in grani.

Macinatura: media
Calibro: medio
Gusto: caratteristico con note affumicate e speziate

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
13700	SALAME NAPOLI	**1,3**	11	14,3
13701	SALAME NAPOLI	**1,3**	5	6,5
13702	SALAME NAPOLI - SV	**1,3**	11	14,3
13703	SALAME NAPOLI - SV	**1,3**	5	6,5
13800	SALAME NAPOLI	**2,8**	6	16,8
13801	SALAME NAPOLI	**2,8**	2	5,6
13802	SALAME NAPOLI - SV	**2,8**	6	16,8
13805	SALAME NAPOLI - METÀ SV	**1,4**	4	5,6



Salame

NAPOLI PICCANTE

SUD ITALIA

La versione piccante prevede l'utilizzo del peperoncino donando così un colore particolarmente rosso alla carne.
L'attenzione alla fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono a questo salame un profumo inconfondibile e un gusto deciso. La fetta ha un colore arancio intenso, l'impasto appare compatto a grana grossa, con netta distinzione tra il colore rosso vivo della carne magra e il bianco del grasso.

Macinatura: media/grossa
Calibro: medio
Gusto: piccante

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
13100	SALAME NAPOLI PICCANTE	**1,45**	11	15,95
13101	SALAME NAPOLI PICCANTE	**1,45**	5	7,25
13103	SALAME NAPOLI PICCANTE - SV	**1,45**	5	7,25



Salame

ABRUZZESE

SUD ITALIA

Il salame *"Abruzzese"* è un salume tipico del territorio Aquilano. Caratterizzato dalla forma irregolare piatta, richiama l'effetto che aveva anticamente questo salame stagionato tra due legni. L'impasto si ottiene aggiungendo aromi naturali, sale, pepe macinato e in grani interi in grandi quantità.

Macinatura: fine
Calibro: piccolo pressato
Gusto: deciso e pepato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17505	SALAME ABRUZZESE	**0,4**	12	4,8



Salame

SICILIANELLA

SUD ITALIA

Salame tipico della Sicilia etnea. Grosso e curvo, è insaccato in budello naturale e aromatizzato con pepe nero.
Il lardo a cubetti si combina bene con le parti magre e rende la fetta ricca di colori e sapori grazie all'aromatizzazione con grani di pepe nero.

Macinatura: grossa
Budello: naturale
Calibro: grande
Gusto: speziato e deciso

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17000	SICILIANELLA	**3**	2	6
17006	SICILIANELLA - SV	**3**	2	6
17004	SICILIANELLA - METÀ SV	**1,5**	4	6



Macinatura: media
Calibro: piccolo
Gusto: deciso e speziato



Macinatura: media
Calibro: piccolo
Gusto: piccante



Macinatura: media
Calibro: piccolo
Gusto: piccante con note speziate

Salsiccia stagionata

NAPOLI

SUD ITALIA

La *"Salsiccia Stagionata Napoli"* è originaria delle zone di Avellino, Benevento e Nola. È caratterizzata da un colore rosato tendente al rosso, da un sapore gradevole e deciso.
Ha un profumo tipico di salame stagionato e speziato.
Il prodotto viene venduto nel pratico cartone espositore.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE gg
16300	EXPO SALSICCIA NAPOLI ATP PF	**0,25**	12	3	120
18207	SALSICCIA STAGIONATA NAPOLI ATP	**0,5**	10	5	120

Salsiccia stagionata

NAPOLI PICCANTE

SUD ITALIA

La versione piccante prevede l'utilizzo del peperoncino donando così un colore particolarmente rosso alla carne. La fetta ha un colore rosso intenso.
Il prodotto viene venduto nel pratico cartone espositore.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE gg
16400	EXPO SALSICCIA NAPOLI PICCANTE ATP PF	**0,25**	12	3	120

Salsiccia stagionata

DIAVOLETTA

SUD ITALIA

La salsiccia *"Diavoletta"* è preparata con carni tagliate a grana media nel rispetto della tradizione, mescolate con sale, peperoncino macinato e semi di finocchio. Il profumo è caratterizzato da un sentore di spezie. Il colore è rosso acceso.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE gg
18405	SALSICCIA DIAVOLETTA ATP	**0,5**	10	5	120



Salsiccia stagionata

SALAMELLA

CENTRO ITALIA

La salsiccia "Salamella" è un salame che si è storicamente diffuso lungo tutto il territorio italiano, raccogliendo tipicità ed usanze delle diverse regioni.
In passato era utilizzato, insieme al pane, come unico pasto dei contadini nei giorni di lavoro.
Al taglio la *"Salamella"* si presenta rossa con grasso distribuito in modo omogeneo. La fetta è morbida e compatta.

Macinatura: media
Calibro: piccolo
Gusto: caratteristico e intenso

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
18600	SALAMELLA	**0,5**	22	11
18601	SALAMELLA	**0,5**	10	5
18602	SALAMELLA - SV	**0,5**	16	8



Salsiccia

CINGHIALE E SUINO

CENTRO ITALIA

La *"Salsiccia di cinghiale e suino"* è riconducibile ai territori del centro Italia. La forma è quella tipica dei salamini in filze ed è insaccata in budello naturale. Lavorata con aromi tradizionali, ha un sapore intenso ed aromatico.

Macinatura: fine
Budello: naturale
Calibro: piccolo
Gusto: intenso e aromatico

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17206	SALSICCIA CINGHIALE E SUINO - SV	**1**	5	5



FINOCCHIONA IGP

CENTRO ITALIA

La *"Finocchiona"* è un salume tipico toscano caratterizzato dall'aroma di finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto, e dalla consistenza morbida della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi. I colori vanno dal rosso carne delle parti magre al bianco rosato delle parti grasse. La *"Finocchiona"* è morbida al palato e dal gusto appetitoso e distintivo.
Dal 2015 è riconosciuta come prodotto IGP.

Macinatura: medio-grossa
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: aromatizzato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17200	FINOCCHIONA IGP KG 3	**3**	2	6
17203	FINOCCHIONA IGP KG 5 - SV	**5,5**	2	11



'NDUJA DI SPILINGA

SUD ITALIA

La *"'Nduja"* è uno dei cibi calabresi più famosi al mondo.
L'origine risale a Spilinga, comune della provincia di Vibo Valentia, e, nonostante si trovi oggi spesso nei menù di ristoranti di fascia alta, nasce come un piatto della cucina povera.
È preparata con carne e grasso di maiale, sale e peperoncino senza l'utilizzo di conservanti.
La caratteristica che la rende unica nel suo genere riguarda la consistenza cremosa, tanto da poterla spalmare.
La *"'Nduja"* è perfetta per essere gustata come aperitivo o come antipasto, su bruschette o grissini. È ideale anche per condire degli ottimi primi piatti.

Macinatura: cremosa
Budello: naturale
Calibro: medio
Gusto: aromatizzato piccante

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
17231	NDUIA DI SPILINGA - SV	**0,4**	22	8,8



Salame

SFIZIOSO

NORD ITALIA

Il Salame *"Sfizioso"*, dal gusto e dal sapore delicato, è prodotto con carni 100% italiane.
La grammatura contenuta lo rende un salame ideale per tutta la famiglia, ed è particolarmente indicato per arricchire aperitivi, antipasti e snack.

Macinatura: media
Calibro: piccolo
Gusto: delicato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
11014	SALAME SFIZIOSO	**0,27**	12	3,24





Salame

GOLOSETTO

CENTRO ITALIA

È il classico salametto a pezzatura piccola, ideale per spuntini e aperitivi veloci. Le carni magre vengono macinate finemente ed insaccate con cura. Il prodotto viene venduto nel pratico cartone espositore.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
16501	EXPO SALAME GOLOSETTO 100g ATP	**0,1**	24	2,4	120
16601	SALAME GOLOSETTO 160g	**0,16**	32	5,1	90
16603	EXPO CON 11 PEZZI SALAME GOLOSETTO 160g ATP	**1,6**	6	9,60	90

Macinatura: fine
Calibro: piccolo
Gusto: delicato



SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

NORD E CENTRO ITALIA

Salame di piccola taglia, anche conosciuto come *"Cacciatore"*, nato tradizionalmente come spuntino che i cacciatori portavano nella bisaccia durante le battute di caccia.
Nel tempo questa categoria di salami ha ottenuto la denominazione DOP (Denominazione di Origine Protetta) che ne tutela gli ingredienti e la ricettazione.
Le carni magre pregiate di suino italiano, come previsto dal disciplinare, scelte per la loro giusta quantità di grasso sono preparate e insaccate con cura. Asciutto e compatto, il *"Salame alla Cacciatora"* si presenta con un colore rosso rubino con granelli di lardo uniformemente distribuiti.

Macinatura: fine
Calibro: piccolo
Gusto: delicato

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
16903	EXPO SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP 175g ATP	**0,175**	18	3,15	120





Salame

GOLOSETTO PICCANTE

CENTRO ITALIA

È il classico salametto a pezzatura piccola, in versione piccante, ideale per spuntini e aperitivi veloci. Le carni magre vengono macinate finemente ed insaccate con cura. Il prodotto viene venduto nel pratico cartone espositore.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
16508	EXPO SALAME GOLOSETTO PICCANTE 100g ATP	**0,1**	24	2,4	120

Macinatura: fine
Calibro: piccolo
Gusto: piccante



CLAI
COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

PROSCIUTTI CRUDI: ASSORTIMENTO, QUALITÀ, SERVIZIO

I prosciutti Clai rappresentano sul mercato una proposta di valore che soddisfa le diverse esigenze di clienti e consumatori. Tipologie diverse, pezzature differenti. Tutto all'insegna della qualità.

Anche il disosso, che viene eseguito nel reparto della controllata Zuarina a Langhirano in provincia di Parma. In questa fase le abili mani di esperti salumieri lavorano accuratamente il prosciutto in modo da consentire una corretta stabilità nel tempo e la possibilità di poter avere al taglio una fetta più bella ed omogenea.

Anche il processo di pulizia della cotenna è molto preciso e finalizzato ad enfatizzare le qualità organolettiche ed estetiche del prosciutto.

Il giusto mix tra qualità, servizio ed attenzione al cliente.

42 Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
42 Prosciutto di Parma DOP Classico
43 Prosciutto Italiano San Cassiano
44 Prosciutto di San Daniele DOP
45 Rustichello
45 Morellino
45 Rustico



Prosciutto di Parma DOP

24 MESI

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
29060	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O ADDOBBO	**8**	2	16
29059	PROSCIUTTO PARMA DOP 24 MESI S/O PRESSATO	**8**	2	16

Prosciutto di Parma DOP

CLASSICO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
29002	PROSCIUTTO PARMA DOP C/O KG 9,0-	**8,5**	2	17
29004	PROSCIUTTO PARMA DOP C/O RISUGNATO KG 9,0+	**9,5**	2	19
29040	PROSCIUTTO PARMA DOP S/O ADDOBBO LAVATO KG 7+	**7,5**	2	15
29042	PROSCIUTTO PARMA DOP S/O TV ADDOBBO KG 7+	**7,5**	2	15
29041	PROSCIUTTO PARMA DOP S/O TV PRESSATO KG 7+	**7,5**	2	15
29044	PROSCIUTTO PARMA DOP S/O ADDOBBO LAVATO KG 6+	**6,5**	2	13
29045	PROSCIUTTO PARMA DOP S/O TV PRESS KG 6+	**6,5**	2	13
29048	PROSCIUTTO PARMA DOP S/O - METÀ TV PRESSATO	**3,5**	4	14
29047	PROSCIUTTO DI PARMA DOP S/O PELATELLO	**5,5**	2	11



Prosciutto italiano

SAN CASSIANO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
28000	PROSCIUTTO S.CASSIANO C/O KG 9+	**9,5**	2	19
28001	PROSCIUTTO S.CASSIANO C/O KG 9-	**8,5**	2	17
28003	PROSCIUTTO S.CASSIANO C/O KG 10+	**10**	2	20
28040	PROSCIUTTO S.CASSIANO S/O ADDOBBO LAVATO KG 6+	**6,5**	2	13
28041	PROSCIUTTO S.CASSIANO S/O ADDOBBO TV KG 7+	**7,5**	2	15
28042	PROSCIUTTO S.CASSIANO S/O PRESSATO TV KG 7+	**7,5**	2	15
28046	PROSCIUTTO S.CASSIANO TRANCI (3 tranci da 2,5Kg cad)	**2,5**	6	15





RUSTICHELLO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27907	RUSTICHELLO - SV	**6**	2	12



MORELLINO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27911	MORELLINO - SV	**6**	2	12
27916	MORELLINO - SV 1/2	**3**	4	12



RUSTICO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27900	RUSTICO	**6,5**	2	13
27901	RUSTICO AL PEPE	**6,5**	2	13
27902	RUSTICO AL PEPERONCINO	**6,5**	2	13

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
28900	PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP C/O	**9,5**	2	19
28942	PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP S/O TV ADDOBBO	**7,5**	2	15
28941	PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP S/O TV PRESSATO	**7,5**	2	15

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
28500	STAGIONATO UE S/O T.V. PRESS. 6+	**6,5**	2	13



ALTRI SALUMI

48 Prosciutto cotto Alta Qualità CLAI
49 Prosciutto cotto Zaffiro
49 Prosciutto cotto Affumicato Praga
49 Prosciutto cotto alle erbe
49 Prosciutto cotto Alta Qualità grigliato
51 Mortadella Bologna IGP
51 Mortadella Fetta d'oro
52 Pancetta arrotolata
52 Pancetta coppata
52 Pancetta magretta
53 Pancetta tesa
53 Pancetta a cubetti
53 Coppa Parma IGP
53 Coppa Stagionata
54 Speck
54 Bresaola Punta Anca IGP
54 Bresaola Punta Anca
55 Coppa di testa
55 Strutto
55 Lardo
55 Guanciale
56 Ciccioli
57 Arrosti di Suino
57 Arrosti Avicoli
57 Altre specialità
58 Zampone Modena IGP
58 Cotechino Modena IGP
58 Stinco



Prosciutto

COTTO ALTA QUALITÀ CLAI

Il *"Prosciutto Cotto Alta Qualità Clai"* è caratterizzato da una selezione rigorosa di carne 100% italiana degli allevatori Clai, un processo di produzione che conserva ancora molti passaggi manuali, la scelta accurata delle spezie e la cottura lenta e a bassa temperatura delle carni.

Particolarmente morbido, dal profumo e gusto delicato e dall'alto livello qualitativo.

È senza glutine, senza glutammato e senza latte e derivati.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
21000	PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE ALTA QUALITÀ 100% FILIERA ITALIANA	**10**	2	20
21001	PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE ALTA QUALITÀ 100% FILIERA ITALIANA - METÀ	**5**	3	15



Prosciutto

COTTO ZAFFIRO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
21012	PROSCIUTTO COTTO ZAFFIRO	**8,5**	2	17



Prosciutto

COTTO AFFUMICATO PRAGA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
21011	PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO PRAGA	**8**	2	16



Prosciutto

COTTO ALLE ERBE

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
21010	PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE	**8**	1	8



Prosciutto

COTTO ALTA QUALITÀ GRIGLIATO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
24001	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ GRIGLIATO	**7,5**	2	15

Mortadella

BOLOGNA IGP

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
20103	MORTADELLA BOLOGNA IGP KG 6 METÀ - SV (diametro 21 cm)	**6**	2	12
20107	MORTADELLA BOLOGNA IGP PISTACCHIO KG 6 - METÀ SV (diametro 21 cm)	**6**	2	12





Mortadella

FETTA D'ORO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
20705	MORTADELLA FETTA D'ORO KG 13 METÀ SV (diametro 24 cm)	**13**	1	13
20707	MORTADELLA FETTA D'ORO PISTACCHIO KG 13 METÀ SV (diametro 24 cm)	**13**	1	13
20703	MORTADELLA FETTA D'ORO KG 6 METÀ SV (diametro 21 cm)	**6**	2	12
20702	MORTADELLA FETTA D'ORO KG 2 METÀ SV (diametro 12 cm)	**2**	8	16
20728	MORTADELLA FETTA D'ORO KG 1 SV PF (diametro 10 cm)	**1**	6	6
20727	MORTADELLA FETTA D'ORO KG 0,5 METÀ SV PF (diametro 10 cm)	**0,5**	12	6



Pancetta
ARROTOLATA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
23035	PANCETTA ARROTOLATA S/COTENNA CON CARTA - CARNE ITALIANA - SV	**3,5**	2	7
23036	PANCETTA ARROTOLATA S/COTENNA CON CARTA - CARNE ITALIANA METÀ SV	**1,75**	4	7
23013	PANCETTA ARROTOLATA S/COTENNA AL PEPE NERO	**3**	4	12
23014	PANCETTA ARROTOLATA C/CONTENNA	**3,7**	2	7,4
23016	PANCETTA ARROTOLATA S/CONTENNA CON CARTA - SV	**3**	2	6
23017	PANCETTA ARROTOLATA S/COTENNA CON CARTA - METÀ SV	**1,5**	4	6



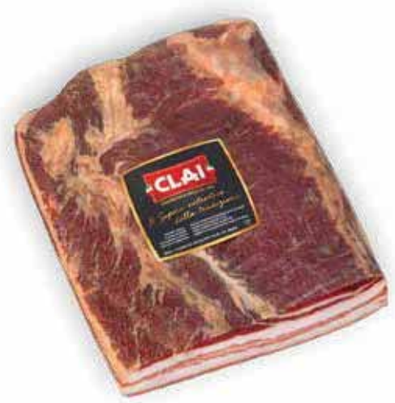
Pancetta
COPPATA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
23037	PANCETTA COPPATA CARNE ITALIANA - SV	**5**	2	10
23038	PANCETTA COPPATA CARNE ITALIANA - METÀ SV	**2,5**	4	10
23025	PANCETTA COPPATA CON CARTA - METÀ SV	**2,5**	4	10



Pancetta
MAGRETTA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
23033	PANCETTA MAGRETTA S/COTENNA CARNE ITALIANA - SV	**3,5**	2	7
23034	PANCETTA MAGRETTA S/COTENNA CARNE ITALIANA - METÀ SV	**1,75**	4	7
23004	PANCETTA MAGRETTA S/COTENNA CON CARTA - SV	**3**	2	6
23005	PANCETTA MAGRETTA S/COTENNA CON CARTA - METÀ SV	**1,5**	4	6



Pancetta
TESA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
23305	PANCETTA TESA AFFUMICATA CARNE ITALIANA - SV	**1,5**	6	9
22709	PANCETTA TESA STAGIONATA CARNE ITALIANA - METÀ SV	**1,5**	6	9
22708	PANCETTA TESA STAGIONATA CARNE ITALIANA AL PEPE NERO - SV	**1,5**	6	9



Pancetta
A CUBETTI

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
23326	PANCETTA AFFUMICATA CUBETTI	**0,1**	16	1,6
23327	PANCETTA A CUBETTI	**0,1**	16	1,6



COPPA PARMA IGP
COPPA STAGIONATA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27000	COPPA PARMA IGP	**2**	8	16
27010	COPPA PARMA IGP - METÀ SV	**1**	20	20
27001	COPPA STAGIONATA	**1,9**	12	22,8
27011	COPPA STAGIONATA - METÀ SV	**0,9**	14	12,6





SPECK

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
25003	SPECK STELLA ALPINA - METÀ SV	**2,5**	4	10

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
25000	SPECK BEL TAGLIO - SV	**5**	2	10
25001	SPECK BEL TAGLIO - METÀ SV	**2,5**	4	10



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
26000	BRESAOLA PUNTA ANCA IGP	**3,6**	2	7,2
26001	BRESAOLA PUNTA ANCA IGP - METÀ SV	**1,8**	4	7,2



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
26010	BRESAOLA PUNTA ANCA	**3**	2	6
26011	BRESAOLA PUNTA ANCA - METÀ SV	**1,5**	4	6



COPPA DI TESTA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27300	COPPA DI TESTA	**4**	2	8
27301	COPPA DI TESTA IN JUTA	**5**	1	5
27320	COPPA DI TESTA SCURA	**7**	1	7



STRUTTO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27406	STRUTTO IN SACCHETTO KG 1 PF	**1**	10	10
27413	STRUTTO IN VASCHETTA KG 0,5 PF	**0,5**	6	3
27414	STRUTTO IN VASCHETTA KG 0,25 PF	**0,25**	10	2,5

LARDO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27404	LARDO DI COLONNATA IGP KG 2	**2**	2	4
27410	LARDO "PIAN DI NEVE" KG 2 METÀ SV	**2**	2	4



GUANCIALE

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27473	GUANCIALE STAGIONATO CLAI	**2**	6	12
27474	GUANCIALE STAGIONATO - SV	**2**	6	12
27476	GUANCIALE STAGIONATO - TRANCI SV	**0,3**	12	4
27409	FRANCOBOLLI DI GUANCIALE	**0,1**	16	1,6



CICCIOLI

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27211	CICCIOLI ROMAGNOLI	**3**	4	15
27212	CICCIOLI ROMAGNOLI TRANCI - SV	**0,5**	10	5

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27230	CICCIOLI CAMPAGNOLI	**1,8**	7	12,6

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27210	CICCIOLI ROMAGNOLI VERDI	**3**	6	18
27202	CICCIOLI ROMAGNOLI VERDI TRANCIO SV	**0,5**	12	6



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27225	CICCIOLI FROLLI IN BUSTA	**1**	4	4
27226	CICCIOLI FROLLI IN VASCHETTA	**0,5**	8	4



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27222	GREPPOLE IN VASCHETTA	**1**	8	8
27224	GREPPOLE SFOGLIATELLE IN VASCHETTA	**0,25**	12	3



Arrosti di
SUINO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
24000	PORCHETTA ALLA BRACE	**5**	1	5
24012	PORCHETTA DI ARICCIA IGP TRANCIO - SV	**4**	1	4
24010	MAIALINO ALLO SPIEDO - SV	**14**	1	14
24011	TRANCIO DI MAIALINO - SV	**5**	1	5
24002	FILONE ARROSTO	**2**	5	10



Arrosti
AVICOLI

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
24400	PETTO DI TACCHINO AL FORNO SUPREME KG 5	**5,5**	1	5,5
24401	PETTO DI TACCHINO AL FORNO KG 3	**3**	3	9
24410	POLLO ALLE ERBE	**2**	4	8
24411	GALANTINA DI POLLO	**3**	4	12

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
24521	ROAST BEEF ALL'INGLESE	**2**	4	8
24520	CARPACCIO DI CARNE SALADA - SV	**2,5**	2	5
26900	LOMBO STAGIONATO - METÀ SV	**1,5**	6	9
10019	SALSICCIA CLASSICA A NODI LUNGA CONSERVAZIONE KG 0,45	**0,45**	30	13,5
10809	SALSICCIA BELLA ITALIA A NODI LUNGA CONSERVAZIONE KG 0,45	**0,45**	30	13,5
17208	INSAPORITORE PER CARNI "GUSTO PIÙ" KG 0,2	**0,2**	12	2,4
27428	PASTRAMI – CARNE DI BOVINO AFFUMICATA E COTTA	**2,5**	4	10
27448	PASTRAMI HALAL	**1,5**	4	6



Precotti

ZAMPONE MODENA IGP
COTECHINO MODENA IGP
STINCO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
27100	COTECHINO PRECOTTO IGP IN ASTUCCIO KG 0,5	**0,5**	16	8
27110	ZAMPONE PRECOTTO IGP IN ASTUCCIO KG 1	**1**	12	12
27120	STINCO PRECOTTO IN ASTUCCIO KG 0,65	**0,65**	12	7,8
27102	COTECHINO PRECOTTO IN STAGNOLA	**0,5**	40	20
27112	ZAMPONE PRECOTTO IGP IN STAGNOLA	**1**	15	15
27113	ZAMPONE PRECOTTO A FETTE	**2,6**	1	2,6
27121	STINCO PRECOTTO IN STAGNOLA	**0,60**	25	15



Immagine campagna natalizia 2021 "La felicità è condividere"
in collaborazione con il BANCO ALIMENTARE

Banco Alimentare

LINEA AFFETTATI

62 Salsiccia stagionata Passita
62 Salame Bella Festa Light
62 Salame Milano Lunga Stagionatura
63 Salame Ungherese Lunga Stagionatura
63 Salame Emiliano
63 Salame Romagnolo
63 Prosciutto Cotto Alta Qualità

Salsiccia stagionata

PASSITA



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
18857	SALSICCIA PASSITA AFFETTATO	**0,09**	10	0,9	90

Salame

BELLA FESTA LIGHT



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
18858	SALAME BELLA FESTA LIGHT AFFETTATO	**0,09**	10	0,9	60

Salame

MILANO
LUNGA STAGIONATURA



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
18807	SALAME MILANO LUNGA STAGIONATURA AFFETTATO	**0,09**	10	0,9	90



Salame

UNGHERESE
LUNGA STAGIONATURA

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
18813	SALAME UNGHERESE LUNGA STAGIONATURA AFFETTATO	**0,09**	10	0,9	90



Salame

EMILIANO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
18801	SALAME EMILIANO AFFETTATO	**0,1**	10	1	90



Salame

ROMAGNOLO

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
18882	SALAME ROMAGNOLO AFFETTATO	**0,1**	10	1	90



Prosciutto

COTTO
ALTA QUALITÀ

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
18970	PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE ALTA QUALITÀ AFFETTATO	**0,1**	10	1	35



CLAI

COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

CLAI Sca

Via Gambellara 62/A - 40026 Sasso Morelli - Imola (BO) - Italia

Tel +39 0542 55711 - Fax +39 0542 55777 - segreteria@clai.it

CLAI.IT