

NUOVA  
*Carni Padane*  
SALUMI ARTIGIANALI



*Catalogo Prodotti*

*Chi siamo*

## **Il valore del prodotto artigianale**

Tutto è cominciato nel 1988 grazie a Romano, Claudio e Marco, in un momento in cui la voglia di metterci in gioco era più forte di qualsiasi certezza.

Cresciuti in un periodo storico in cui il maiale si macellava in casa e nulla andava sprecato, sapevamo bene cosa significasse dare valore a ogni taglio, a ogni aroma, a ogni pezzo di carne.

**Non era solo lavoro: era cultura, era memoria,  
era famiglia. Era l'idea di un cibo che unisce le  
persone attorno alla tavola nei momenti speciali  
e che ci racconta una storia.  
E quella storia, oggi, è diventata la nostra azienda.**

# *indice*



**Salami**  
pag. 4



**Prosciutti crudi stagionati**  
pag. 11



**Pancette**  
pag. 20



**Guanciali**  
pag. 24



**Coppe**  
pag. 25



**Prosciutti cotti**  
pag. 26



**Mortadelle**  
pag. 27



**Petti di Tacchino**  
pag. 28



# Salami

Per Nuova Carni Padane, ogni salame **racconta una storia di passione e tradizione familiare** che viene tramandata nel tempo.

**100%  
italiani**

**insaccati  
e legati a mano**

# Salami

## Salame Gentile

PESO  
MEDIO

1 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

50gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con aglio e senza,  
vescica naturale  
edibile



# Salami

## Salame “Archibugio” Linea Extra

PESO  
MEDIO

1,8 kg  
2,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

90gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Budello grasso di  
scrofa, con aglio  
e senza, vescica  
naturale edibile



# Salami

## Salame Dritto

PESO  
MEDIO

0,6 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

40gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con aglio e senza,  
vescica naturale  
edibile



# Salami

## Salame Crespone

PESO  
MEDIO

0,8 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

50gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con aglio e senza,  
vescica naturale  
edibile



# Salami

## Salame Zia

PESO  
MEDIO

1,5 kg  
2,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

50gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con aglio e senza,  
vescica naturale  
edibile



# Salami

## Salame Cacciatore

PESO  
MEDIO

0,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

40gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con aglio e senza,  
vescica naturale  
edibile



# Salamini

## Salamella mantovana

PESO MEDIO

0,15 kg

STAGIONATURA MEDIA MINIMA

15gg

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dolce, vescica sintetica calibrata non edibile, battuta molto bassa



# Salamini

## Salamella bolognese

PESO MEDIO

0,4 kg

STAGIONATURA MEDIA MINIMA

15gg

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dolce, ferro cavallo, vescica naturale edibile



# Salami

## Salame Piccante

PESO MEDIO

0,6 kg

STAGIONATURA MEDIA MINIMA

40gg

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Intenso ma non invadente, vescica naturale edibile



# Salami

## Salamino Piccante

PESO MEDIO

0,5 kg

STAGIONATURA MEDIA MINIMA

40gg

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ferro cavallo, vescica naturale edibile



# *Salami* **Gentilone oltre 1,5m**

PESO  
MEDIO

2,5 kg  
4 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

80gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con o senza  
tagliere, con aglio  
o senza, vescica  
naturale edibile



# Prosciutti Crudi stagionati

Il **prosciutto crudo** non è solo un salume: è il simbolo di una cultura che nasce dalla terra, dal tempo e dalla pazienza.

**tradizione  
familiare**

**qualità  
e gusto genuino**

# Cruda Prosciutto crudo stagionato "Perla Nera" tipo Toscano

PESO  
MEDIO

5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

8m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Deciso,  
saporito, pepato  
esternamente



# Cruda Prosciutto crudo stagionato "Torcello"

PESO  
MEDIO

6 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

8m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Dolce, gentile,  
morbido, pulito



# Crudo Prosciutto crudo stagionato "Padano"

PESO  
MEDIO

7 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

10m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Deciso, saporito,  
asciutto, magro



# Crudo Prosciutto crudo stagionato "Contadinello"

PESO  
MEDIO

8 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

10m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Morbido, magro,  
gusto pieno



# Crudo Prosciutto crudo stagionato “Dolcetto”

PESO  
MEDIO

10 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

14m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Dolce, alta resa,  
morbido, gustoso



# Crudo Prosciutto crudo stagionato nazionale “Amarcord”

PESO  
MEDIO

10 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

18m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Marcato, dolce,  
profumato



*Crudo*  
**Prosciutto crudo  
stagionato nazionale  
“Gonzaga”  
Linea Extra**

PESO  
MEDIO

10,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

22m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Profumato, dolce,  
si distingue e distacca  
dal “mondo” dei  
nazionali



*Crudo*  
**Prosciutto di  
Parma linea  
“Classico”**

PESO  
MEDIO

8,5 kg

9,5 kg

10,5 kg

11,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

18m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Dolce, delicato



# Cruda Prosciutto di Parma linea “Riserva”

PESO  
MEDIO

10,5 kg  
11,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

20m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Profumato, dolce,  
gustoso



# Cruda Prosciutto di Parma linea “Gran Riserva”

PESO  
MEDIO

11 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

24m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Oltre 24 mesi,  
profumato,  
avvolgente



# Cruda Prosciutto di Parma “Maggiorenne” Linea Extra

PESO  
MEDIO

10,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

20m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Morbido, dolce,  
ruffiano



# Cruda Prosciutto di San Daniele Linea “Classico”

PESO  
MEDIO

10,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

18m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Gusto deciso,  
gusto pieno,  
asciutto



# Cruda Prosciutto di San Daniele "Magnum" Linea Extra

PESO  
MEDIO

12,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

22m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Lunga stagionatura,  
dolce, alta resa,  
pezzatura pesante



# Cruda Culatta Nazionale senza Anchetta Alta Qualità "Gran Fico" Linea Extra

PESO  
MEDIO

5,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

15m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Profumatissima,  
aromatizzata,  
distintiva, stagionata  
senza anchetta



# *Cruda* **Culatta Nazionale con Anchetta “Leggendario”**

PESO  
MEDIO

6,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

14m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Dolce, pezzatura  
pesante, chiara  
al taglio, gusto  
avvolgente



# *Cruda* **Fiocchetto Nazionale “Dolce Goccia”**

PESO  
MEDIO

2,8 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

14m

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Profumato,  
gusto deciso,  
aromatizzato



# Pancette

Profumata, gustosa, morbida al taglio e piena di carattere: la **pancetta stagionata** è uno dei salumi più amati della tradizione italiana.

**artigianali**

**lavorazione  
rispettosa**

# *Pancette* **Pancetta senza cotenna**

PESO  
MEDIO

3 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

90gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con aglio e senza,  
in calza elastica



# *Pancette* **Pancetta senza cotenna al pepe nero**

PESO  
MEDIO

3 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

90gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Esternamente  
ed internamente  
condita con pepe  
nero, in calza  
elastica



# *Pancette* **Pancetta Piacentina classica con cotenna**

PESO  
MEDIO

5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

120gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Scioglievolezza  
e dolcezza



# *Pancette* **Pancetta Piacentina “Contadina” con cotenna**

PESO  
MEDIO

9 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

300gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Pezzatura pesante,  
scioglievolezza,  
dolcezza e lunga  
stagionatura



# *Pancette* **Pancetta Piacentina steccata**

PESO  
MEDIO

5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

120gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Stagiona tra assi  
legno, dolcezza e  
scioglievolezza



# *Pancette* **Pancetta coppata**

PESO  
MEDIO

5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

90gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Con coppa  
all'interno



# Guanciali

**Nazionale**

**delicato e  
scioglievole**

## Guanciale stagionato

PESO  
MEDIO

**2 kg**

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

**90gg**

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

**Dolce, speziato con  
pepe in superficie,  
scioglievolezza**



# Coppe

**Nazionale**

**piacentina**

## Coppe **Coppa stagionata**

PESO  
MEDIO

2,5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

90gg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Salata a secco,  
dolce, profumata



# Prosciutti cotti

**Nazionale  
migliore materia  
prima selezionata**

**bassa temperatura  
lenta cottura**

## Prosciutto Cotto Nazionale Alta Qualità "Epico" Linea Extra



PESO  
MEDIO

11 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

Cotto a  
bassa e lenta  
temperatura

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Pezzatura pesante,  
materia prima top,  
gusto autentico,  
sano, scioglievolezza

# Mortadelle

**materia prima  
selezionata**

**gustosissima/  
profumatissima**

## Mortadella in vescica Alta Qualità “Autentica” Linea Extra



**PESO  
MEDIO**

**7,5 kg**

**STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA**

**Cotta in vescica  
legata con  
corda rustica**

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI**

**Profumatissima,  
gustosa, digeribile,  
cuoce in vescica**

# Petti di Tacchino

**Nazionale  
migliore materia  
prima selezionata**

**bassa temperatura  
lenta cottura**

## Petto di Tacchino Nazionale Alta Qualità "Divino" Linea Extra

PESO  
MEDIO

5 kg

STAGIONATURA  
MEDIA MINIMA

Cotto a  
bassa e lenta  
temperatura

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI

Pezzatura pesante,  
materia prima  
top, sano, si  
scioglievolezza





NUOVA CARNI PADANE S.R.L.  
Via Enrico Mattei, 5  
46028 Sermide (MN)  
P.IVA: 02376660201

**Tel: 0386 61781**

**[info@carnipadane.it](mailto:info@carnipadane.it)**

**[www.nuovacarnipadane.it](http://www.nuovacarnipadane.it)**