



**Tradizione e innovazione
nella produzione di salumi**

ROSAFINO®

Il Prosciutto innamorato Cotto

ROSAFINO®
Selection

Materie prime selezionate e ricette fortemente legate alla tradizione si combinano in una gamma di prosciutti cotti dal sapore intenso.

Selected raw materials and recipes strongly linked to tradition combine in a range of intensely flavoured cooked hams.

ROSAFINO®
Gourmet

Prodotti saporiti e dal gusto deciso, arricchiti da erbe aromatiche e spezie, arrostiti e affumicati con metodo naturale.

Flavourful products with a strong taste, enriched with herbs and spices, roasted and naturally smoked.

ROSAFINO®
Mortadelle

Mortadelle profumate e saporite, dal gusto autentico e genuino che rispettano la tradizionale ricetta Emiliana.

Fragrant and tasty mortadella with an authentic flavour that respects the traditional Emilian recipe.

ROSAFINO®
Riserva

Linea di prodotti stagionati dal sapore intenso e dal retrogusto pepato, arricchiti da qualche nota di fumo o dalla vivacità del peperoncino.

A range of cured products with an intense flavour and peppery after-taste, enriched with a hint of smoke or the liveliness of chilli pepper.

ROSAFINO®
Chef

Un'intera linea ideata per il mondo della ristorazione e del food service, che si caratterizza per un ottimo rapporto qualità-prezzo.

An entire range designed for the world of catering and food service that provides excellent value for money.



Prosciutti cotti alta qualità che si distinguono dalle altre linee per la tipologia di servizio e per la materia prima.

High-quality cooked hams that differ from other lines in the type of service and raw material.

Indice prodotti

Products index

Rosafino Selection PAG.16

Gold	PAG.17
Silver	PAG.18
Viola	PAG.18
Fiordifino	PAG.19
Blu	PAG.19
Verde	PAG.20
Rosso	PAG.20

Puro PAG.22

Rosafino Gourmet PAG.24

L'Italiana	PAG.25
La Granfesa	PAG.25
Prosciutto Cotto Praga	PAG.26
Porchetta	PAG.26
Fiocco Arrosto alle Erbe	PAG.27
Il Cotto di Orazio	PAG.27
La Bacon	PAG.28

Fetta Facile PAG.30

Il Classico	PAG.30
L'Affumicato	PAG.30
Alle Erbe	PAG.31
Al Tartufo	PAG.31
Al Peperoncino	PAG.31

Rosafino Chef PAG.32

Giallo	PAG.33
Arcobaleno	PAG.34
Smoke	PAG.34
Mini Praga	PAG.35
Mini Blu	PAG.35
Pollo	PAG.36
Tacchino	PAG.36
Gran Resa	PAG.37
Strike	PAG.37
Break	PAG.38
Lady	PAG.38
Toast	PAG.39
Lady Toast	PAG.39

Rosafino Mortadelle PAG.40

Rosafina IGP	PAG.41
La Fattoria	PAG.42
Deli	PAG.43
Piccadella	PAG.45

Rosafino Riserva PAG.46

Salame Milano	PAG.47
Salame Ungherese	PAG.47
Salame Napoli	PAG.48
Salame Contadino	PAG.48
Salame Campagnolo	PAG.49
Spianata Piccante	PAG.49
Ventricina	PAG.50
Salsiccia Piccante	PAG.51
Speck	PAG.51

ROSAFINO[®]
Selection



L'alta qualità dal sapore leggero

High quality with a light flavour

Una linea di Prosciutti Cotti ottenuti solamente da cosce intere di suino attentamente selezionate, realizzati secondo le ricette della Tradizione Emiliana e con un gusto ancora più leggero. La qualità si fonde con la leggerezza data dalla totale assenza di zuccheri aggiunti, raggiungendo un perfetto equilibrio tra sapore e benessere. Il risultato è una gamma di prosciutti cotti light perfetti per le diete ipocaloriche.

A range of cooked hams obtained only from carefully selected whole legs of pork, made according to traditional Emilian recipes and with an even lighter taste. Quality blends with lightness due to the total absence of added sugar, achieving a perfect balance between flavour and well-being.

The result is a range of light cooked hams perfect for low-calorie diets.



GOLD

Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale
National High Quality Cooked Ham

Ottenuto lavorando cosce intere di suino 100% Italiano, si presenta con una caratteristica copertura di grasso e una perfetta marezatura delle fasce muscolari. L'attenta selezione della materia prima e degli ingredienti, la lavorazione accurata e la lenta cottura al vapore, conferiscono al prodotto un profumo intenso ed un gusto delicato.

Obtained by processing whole legs of 100% Italian pork, it has a characteristic fat cover and perfect marbling of the muscle strips. The careful selection of raw materials and ingredients, careful processing and slow steaming give the product an intense aroma and a delicate taste.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10140	9 Kg	2	180
Metà	10144	4,5 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars





SILVER

Prosciutto Cotto Scelto Nazionale
National Selected Cooked Ham

Realizzato con cosce intere di suino 100% italiano altamente selezionate. La ricetta tradizionale permette di ottenere un perfetto equilibrio tra parti magre e grasse, rendendo il prosciutto morbido e delicato. La lenta cottura al vapore dona poi alla fetta una leggera umidità ed un'estrema scioglievolezza.

Made from highly selected 100% Italian whole pork legs. The traditional recipe achieves a perfect balance of lean and fat parts, making the ham soft and delicate. The slow steaming process then gives the slice a slight moisture and extreme smoothness.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	11400	8 Kg	2	180
Metà	11404	4Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars



VIOLA

Prosciutto Cotto Alta Qualità
High Quality Cooked Ham

Prodotto "storico" del Salumificio Comal, viene realizzato esclusivamente con cosce intere di suino accuratamente selezionate e lentamente cotte al vapore per oltre 20 ore. La sapiente lavorazione della materia prima, permette di ottenere un prosciutto cotto magro e dal colore rosa intenso, dal gusto delicato e morbido.

A 'historical' product of the Salumificio Comal, it is made exclusively from carefully selected whole legs of pork and slowly steamed for over 20 hours. The skilful processing of the raw material makes it possible to obtain a lean cooked ham with an intense pink colour and a delicate, soft taste.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10201	8 Kg	2	180
Metà	10204	4Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars



FIORDIFINO

Prosciutto Cotto Alta Qualità Fiocco
Fiocco High Quality Cooked Ham

Ottenuto da cosce di suino selezionate, lavorate con rifilatura tradizionale, delicatamente massaggiate e cotte al vapore. L'attenta lavorazione dona al prosciutto un sapore unico e delicato, senza l'aggiunta di conservanti o additivi artificiali.

Obtained from selected pork legs, processed by traditional trimming, delicately massaged and steamed. The careful processing gives the ham a unique and delicate flavour, without the addition of preservatives or artificial additives.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10101	6,5 Kg	2	180
Metà	10104	3,5 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars



BLU

Prosciutto Cotto Scelto
Selected Cooked Ham

Ottenuto dalla selezione delle migliori cosce di suino leggero, la sua tradizionale ricetta gli conferisce un gusto unico e intenso, rendendolo adatto a molteplici usi e preparazioni. Il gusto è delicato e la fetta presenta una consistenza vellutata.

Obtained from the selection of the best light pork legs, its traditional recipe gives it a unique and intense taste, making it suitable for many uses and preparations. The flavour is delicate and the slice has a velvety texture.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10400	8 Kg	2	180
Metà	10404	4 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars



VERDE

Prosciutto Cotto
Cooked Ham

Ottenuto dall'accurata lavorazione di cosce anatomiche di suino, si presenta come un prodotto magro, dalla fetta morbida e compatta. Il suo sapore si caratterizza per un gusto equilibrato, dolce e delicato.

Obtained from the careful processing of anatomical pork legs, it is a lean product with a soft and compact slice. Its flavour is characterised by a balanced, sweet and delicate taste.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10640	8,5 Kg	2	180
Metà	10624	4,5 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars



ROSSO

Prosciutto Cotto
Cooked Ham

Ottenuto dalla lavorazione di cosce anatomiche di suino. La materia prima viene appositamente selezionata in modo da trovare il giusto rapporto tra parti magre e grasse e conferire un ottimo equilibrio di umidità in fetta. Queste caratteristiche rendono il prodotto estremamente versatile e adatto ai vari canali di distribuzione.

Obtained by processing anatomical pork legs. The raw material is specially selected in order to find the right ratio between lean and fat parts and to give an optimal moisture balance in the slice. These characteristics make the product extremely versatile and suitable for various distribution channels.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10709	8,5 Kg	2	180
Metà	10704	4,5 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars







BUONO, SANO, PURO. GOOD, HEALTHY, PURE.

Prosciutto Cotto Alta Qualità che rappresenta il fiore all'occhiello tra i prodotti del Salumificio Comal, si distingue per la materia prima certificata Animal Welfare. Viene realizzato con cosce di suino rigorosamente selezionate e lavorate tramite la tecnica "Osso Sfilato", la quale permette di mantenere intatte tutte le fasce muscolari della coscia.

Le caratteristiche principali di questo prodotto sono: la totale assenza di zuccheri aggiunti, l'utilizzo di sale iodato protetto e un ridotto contenuto di sodio. Infine, la lunga cottura al vapore in cicli di oltre 24 ore e il lento processo di lavorazione, conferiscono ad ogni fetta una estrema morbidezza e dolcezza.

High Quality Cooked Ham, the flagship product of Salumificio Comal, is distinguished by its Animal Welfare certified raw material. It is made from rigorously selected pork thighs, processed using the "Osso Sfilato" technique, which allows all the thigh muscle bands to remain intact.

The main characteristics of this product are: the total absence of added sugar, the use of protected iodised salt and a reduced sodium content. Finally, the long steaming in cycles of more than 24 hours and the slow processing give each slice an extreme softness and sweetness.

PURO

Prosciutto Cotto Alta Qualità
High Quality Cooked Ham

Ottenuto dalla lavorazione di cosce selezionate, provenienti da suini allevati nel rispetto del benessere animale. Il lento processo di lavorazione e di cottura rende ogni fetta estremamente morbida e dolce, nonostante l'assenza di zuccheri aggiunti. Infine, la ricetta a base di sale iodato protetto conferisce un maggior apporto di iodio al prosciutto, rendendolo perfetto anche per le diete più sane ed equilibrate.

Obtained by processing selected hind legs from pigs bred with respect for animal welfare. The slow processing and cooking process gives each slice an extreme softness and sweetness, despite the absence of added sugar. Finally, the protected iodised salt recipe gives the ham a higher iodine content, making it perfect even for the healthiest and most balanced diets



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10290	8 Kg	1	180
Metà	10294	4 Kg	2	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten-free - Lactose-free - Milk derivative-free - No added sugars



**DA MAIALI ALLEVATI
NEL RISPETTO DEL
BENESSERE ANIMALE**

**CON SALE
IODATO
PROTETTO**

ROSAFINO[®]

Gourmet





L'ITALIANA

Doppia Fesa di Tacchino Nazionale
Double Rump of National Turkey

Di origine 100% italiana, ottenuta grazie all'accurata lavorazione del petto interno di un tacchino maschio. La sua particolarità deriva dalla sofisticata lavorazione delle due fese unite, aromatizzate naturalmente e lentamente cotte al vapore. Le materie prime sono rigorosamente selezionate e provenienti da allevamenti a terra, nel rispetto del benessere animale.

100% Italian origin, made by carefully processing the inner breast of a male turkey. Its uniqueness derives from the sophisticated processing of the two sides together, naturally flavoured and slowly steamed. The raw materials are strictly selected and come from free-range farms, respecting animal welfare.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	45070	6 - 7 Kg	1	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

LA GRANFESA

Fesa di Tacchino Arrosto
Roast Turkey Rump

Realizzata partendo da un'attenta selezione delle carni bianche più pregiate, lavorate artigianalmente con ingredienti naturali. La fesa intera viene insaporita da un mix di erbe e spezie, rifinita in spago e infine cotta ed arrostita in forno.

Made from a careful selection of the finest white meat, hand-crafted with natural ingredients. The whole rump is seasoned with a mix of herbs and spices, finished in string and finally cooked and roasted in the oven.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	45080	3,5 Kg	2	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

PROSCIUTTO COTTO PRAGA

Prosciutto Cotto Affumicato
Smoked Cooked Ham

Realizzato tramite la lavorazione di cosce intere di suino che vengono affumicate naturalmente con trucioli di legno di Faggio. La ricercata lavorazione di questo prodotto, gli conferisce un perfetto equilibrio tra la dolcezza del naturale grasso della coscia e l'intenso retrogusto di fumo.

Made by processing whole pork legs that are naturally smoked with beech wood shavings. The refined processing of this product gives it a perfect balance between the sweetness of the natural leg fat and the intense smoky aftertaste.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	42003	8 Kg	2	180
Metà	42014	4 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar



PORCHETTA

Porchetta Arrosto
Roast Porchetta

Ottenuta dall'unione di pancetta e filone del suino, sapientemente lavorati, conciati e farciti con erbe aromatiche. Viene legata in corda a mano ed arrostita lentamente in forno. La fetta è omogenea e compatta, ha un profumo intenso e un sapore tipico della sua tradizionale aromatizzazione.

Obtained by combining pork bacon and tenderloin, skilfully processed, tanned and stuffed with herbs. Hand-tied with rope and slowly roasted in the oven. Slices are uniform and compact, with an intense aroma and flavour typical of their traditional seasoning.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Un filone	45301	3 - 4 Kg	2	180
Due filoni	45303	3 - 4 Kg	1	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

FIOCCO ARROSTO

Prosciutto Cotto Alta Qualità Arrosto alle Erbe
High Quality Cooked Ham Roasted with Herbs

Ottenuto da cosce di suino selezionate, insaporite da un mix di erbe e spezie naturali. La cottura in forno, gli conferisce la caratteristica arrostitura esterna e il tipico colore ambrato, pur mantenendo una consistenza morbida e delicata.

Obtained from selected pork legs flavoured with a mix of herbs and natural spices. Cooking in the oven gives it its characteristic roasted exterior and typical amber colour, while maintaining a soft and delicate texture.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10127	5 Kg	2	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar



IL COTTO DI ORAZIO

Prosciutto Cotto Alta Qualità alla Brace
High Quality Charcoal-grilled Ham

Prodotto "storico" del Salumificio Comal, viene realizzato partendo da cosce di suino intere selezionate, cotte fuori dagli stampi tradizionali per mantenere intatta la caratteristica forma anatomica. Dopo una prima fase di cottura al vapore, viene arrostito e affumicato in modo naturale con trucioli di legno di Faggio.

A 'historical' product of the Salumificio Comal, it is made from selected whole pork legs, cooked without a traditional mould to keep the characteristic anatomical shape intact. After an initial steaming phase, it is roasted and naturally smoked with beech wood shavings.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	40100	8 Kg	1	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar





LA BACON - DOPPIA

Pancetta Stufata Doppia
Double Stewed Bacon

Pancetta di suino 100% italiano, lavorata accoppiando due pancette con cotenna, cotte lentamente al vapore e leggermente affumicate in modo naturale con trucioli di legno di Faggioio.

100% Italian pork belly, processed by pairing two pork bellies with rind, slowly steamed and lightly naturally smoked with beech wood shavings.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	41302	4 Kg	4	180

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free



LA BACON - SINGOLA

Pancetta Stufata Singola
Single Stewed Bacon

Pancetta di suino 100% italiano con cotenna, viene lavorata singolarmente secondo la tradizionale ricetta, lentamente cotta al vapore e leggermente affumicata in modo naturale con trucioli di legno di Faggioio.

100% Italian pork belly with rind is individually processed according to the traditional recipe, slowly steamed and lightly naturally smoked with beech wood shavings.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	41301	2 Kg	8	180

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free





L'alta qualità dalla prima all'ultima fetta.

High quality from the first to the last slice.

Trancetto di Prosciutto Cotto Alta Qualità, ottenuto dalla selezione dei migliori muscoli della coscia di suino. Di forma compatta e piccole dimensioni, privo di cotenna e di altri scarti è adatto per essere gustato dalla prima all'ultima fetta. DISPONIBILE IN 5 VARIANTI DI GUSTO.

High quality cooked ham bar, obtained from a selection of the best pork leg muscles. Compact in shape and small in size, free of rind and other waste, it can be enjoyed from the first to the last slice. AVAILABLE IN 5 DIFFERENT FLAVOURS.



IL CLASSICO

Prosciutto Cotto Alta Qualità
High Quality Cooked Ham



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	17020	2 - 2,5 Kg	5	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

L'AFFUMICATO

Prosciutto Cotto Alta Qualità Affumicato
Smoked High Quality Cooked Ham



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	17030	2 - 2,5 Kg	5	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

ALLE ERBE

Prosciutto Cotto Alta Qualità alle Erbe
High Quality Cooked Ham with Herbs



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	17040	2 - 2,5 Kg	5	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

AL TARTUFO

Prosciutto Cotto Alta Qualità al Tartufo
High Quality Cooked Ham with Truffle



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	17050	2 - 2,5 Kg	5	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

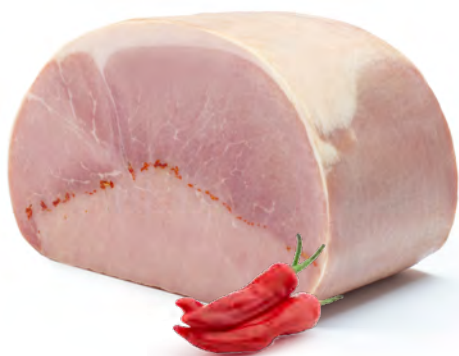
Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

AL PEPERONCINO

Prosciutto Cotto Alta Qualità al Peperoncino
High Quality Cooked Ham with Chili Pepper



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	17060	2 - 2,5 Kg	5	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

ROSAFINO[®]
Chef



GIALLO

Prosciutto Cotto
Cooked Ham

Prosciutto Cotto ottenuto da cosce intere di suino selezionate. La caratteristica lavorazione a "Calo Zero" lo rende un prodotto particolarmente resistente e perfetto per la ristorazione. Dal sapore delicato ed equilibrato, presenta una bassissima percentuale di cotenna risultando altamente performante a livello di resa.

Cooked ham made from selected whole legs of pork. The characteristic 'Calo Zero' processing makes it a particularly resistant product perfect for catering. With its delicate and balanced flavour, it has a very low percentage of rind, making it highly performing in terms of yield.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10053	8,5 Kg	2	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar



La cottura a "Calo Zero" "Calo Zero" Cooking

La caratteristica lavorazione a "Calo Zero" o "Cook-In" è una particolare tecnica che prevede la cottura del prosciutto cotto direttamente all'interno del suo involucro primario. Questo metodo di produzione rende il salume molto resistente ed evita il rischio di possibili contaminazioni batteriche, in quanto il prodotto non viene più manipolato a seguito della fase di cottura. Attraverso questa tecnica industriale, è anche possibile prevenire la formazione di gelatina e di liquidi superflui, riducendo notevolmente la percentuale di scarto e di pulizia conseguenti all'apertura dell'involucro.

La confezione è realizzata tramite l'uso di un cryovac con etichetta interna idonea al contatto alimentare. Questo materiale, pur essendo trasparente, risulta molto più resistente rispetto ad un classico sacco alluminato.

The characteristic 'Calo Zero' or 'Cook-In' processing is a special technique whereby cooked ham is cooked directly inside its primary casing. This production method makes the cured meat very resistant and avoids the risk of possible bacterial contamination, as the product is no longer handled following the cooking phase. Through this industrial technique, it is also possible to prevent the formation of gelatine and superfluous liquids, thus considerably reducing the percentage of waste and cleaning resulting from the opening of the casing.

The packaging is made using a cryovac with an internal label suitable for food contact. This material, although transparent, is much more resistant than a classic aluminised bag.



IDEALE
PER IL
FOOD
SERVICE

ARCOBALENO

Prosciutto Cotto Sgrassato
Defatted Cooked Ham

Realizzato con tagli nobili di suino lavorati fuori stampo. Il processo di lavorazione gli conferisce una consistenza compatta e una colorazione rosata uniforme, permettendo di ottenere una bassissima percentuale di scarto.

Made from premium cuts of pork processed out of the mould. The manufacturing process gives it a compact consistency and a uniform pink colour, resulting in a very low percentage of waste.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	50010	6 Kg	1	180
Metà	50014	3 Kg	2	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar



IDEALE
PER IL
FOOD
SERVICE

SMOKE

Prosciutto Cotto Sgrassato Affumicato
Smoked Defatted Cooked Ham

Realizzato con tagli nobili di suino lavorati fuori stampo, cotto al vapore e poi affumicato naturalmente con trucioli di legno di Faggio. E' un prodotto privo di scarti e particolarmente indicato per l'affettamento.

Made from premium cuts of pork processed out of the mould, steamed and then naturally smoked with beech wood shavings. It is a product without waste and particularly suitable for slicing.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	50122	6 Kg	2	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar





MINI PRAGA

Prosciutto Cotto Affumicato
Smoked Cooked Ham

Quarto di Prosciutto Cotto Affumicato, ottenuto dalla lavorazione di cosce intere di suino che vengono affumicate naturalmente con trucioli di legno di Faggio.
Quarter Smoked Cooked Ham, made by processing whole legs of pork that are naturally smoked with beech wood shavings.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Quarto	42018	2 Kg	6	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

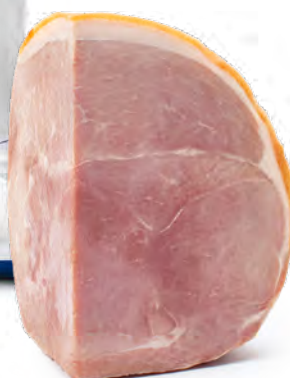
Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar



MINI BLU

Prosciutto Cotto Scelto
Selected Cooked Ham

Quarto di Prosciutto Cotto Scelto realizzato esclusivamente con cosce intere di suino accuratamente selezionate e lentamente cotte al vapore.
Quarter of a Selected Cooked Ham made exclusively from carefully selected whole legs of pork and slowly steamed.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Quarto	10408	2 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar





IDEALE
PER IL
FOOD
SERVICE



POLLO

Petto di Pollo al Forno
Baked Chicken Breast

Preparato con tagli freschi selezionati, viene arricchito con spezie e ingredienti delicati per esaltare il naturale sapore della carne. Grazie alla cottura al vapore è un prodotto sano e leggero, ricco di proteine e a ridotto contenuto calorico.

Prepared with selected fresh cuts, it is enriched with spices and delicate ingredients to enhance the natural flavour of the meat. Thanks to the steaming process, it is a healthy and light product, rich in protein and low in calories.

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	46000	5 Kg	2	150
Metà	46004	2,5 Kg	4	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free



IDEALE
PER IL
FOOD
SERVICE



TACCHINO

Petto di Tacchino al Forno
Baked Turkey Breast

Ottenuto da tagli freschi selezionati, viene cotto al vapore e arricchito da spezie e aromi naturali. Presenta una doratura esterna e un aspetto "tartarugato" caratteristici del prodotto. Alimento perfetto per una dieta a basso contenuto di grassi.

Made from selected fresh cuts, it is steamed and enriched with spices and natural flavourings. It has a golden exterior and a characteristic 'tortoiseshell' appearance. Perfect food for a low-fat diet.

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	45050	5 Kg	2	150
Metà	45054	2,5 Kg	4	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

GRAN RESA

Prosciutto Cotto Sgrassato
Defatted Cooked Ham

Prosciutto Cotto Sgrassato ottenuto dalla lavorazione di carni di suino. Viene cotto all'interno di stampi appositamente studiati per garantire un'ottimale resa al taglio.

Cooked Defatted Ham made by processing pork meat. It is cooked inside specially designed moulds to guarantee optimal cutting performance.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	60168	4 Kg	3	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte - Senza zuccheri aggiunti

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free - No added sugar



STRIKE

Prosciutto Cotto Sgrassato
Defatted Cooked Ham

Prosciutto Cotto Sgrassato ottenuto dalla lavorazione della carne di suino. La forma compatta lo rende il prodotto ideale per la farcitura di toast e panini. Totalmente privo di cotenna, presenta una bassissima percentuale di scarto.

Cooked Defatted Ham made by processing pork meat. Its compact shape makes it the ideal product for filling toasts and sandwiches. Completely free of rind, it has a very low percentage of waste.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	50020	6 Kg	1	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free





IDEALE
PER IL
FOOD
SERVICE

BREAK

Prodotto Cotto Sgrassato
Defatted Cooked Product

Prodotto Cotto a base di carne di suino, completamente sgrassato e privo di cotenna. Si presenta con la tipica forma a bauletto pratica da maneggiare, pensata appositamente per gli operatori del mondo Ho.Re.Ca.

A cooked pork product, completely defatted and rindless. It comes in the typical trunk shape for easy handling, designed specifically for operators in the hotel and catering sector.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	50030	6 Kg	1	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free



IDEALE
PER IL
FOOD
SERVICE

LADY

Spalla Cotta Sgrassata
Defatted Cooked Shoulder

Spalla Cotta Sgrassata realizzata tramite la lavorazione della carne di suino. Presenta un'ottima resa di fetta e una bassissima percentuale di scarto, caratteristiche che la rendono ottimale per il mondo del food service.

Defatted cooked shoulder made by processing pork, its excellent slice yield and very low percentage of waste make it ideal for the food service sector.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	90235	6 Kg	2	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

TOAST



Prosciutto Cotto Sgrassato Toast 10 x 10 x 30 cm
 Defatted Cooked Ham Toast 10 x 10 x 30 cm

Prosciutto Cotto Sgrassato confezionato in forma squadrata e allungata di 10x10x30 cm. La sua dimensione lo rende il prodotto adatto per la farcitura di toast e sandwich. Si presenta totalmente privo di cotenna e con una bassissima percentuale di scarto.

Defatted cooked ham packaged in a square, elongated shape measuring 10x10x30 cm. Its size makes it the ideal product for filling toasts and sandwiches. It is completely rindless and has a very low percentage of waste.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	10874	3 Kg	4	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

LADY TOAST



Spalla Cotta Sgrassata Toast 10 x 10 x 30 cm
 Defatted Cooked Shoulder Toast 10 x 10 x 30 cm

Spalla Cotta di suino, sgrassata e insaccata sottovuoto, nella caratteristica forma squadrata e allungata 10x10x30 cm. Presenta una consistenza compatta e uniforme che la rende perfetta da tagliare a fette sottili, regolari e prive di scarto.

Vacuum-packed and defatted cooked pork shoulder in the characteristic square and elongated 10x10x30 cm shape. It has a compact and uniform consistency that makes it perfect for cutting into thin, regular and waste-free slices.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero	90236	2 Kg	6	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

ROSAFINO®

Mortadelle



ROSAFINA

Mortadella Bologna IGP
Mortadella Bologna PGI

Mortadella di puro suino ottenuta da tagli nobili sapientemente lavorati, aromatizzati ed in fine cotti in forno a secco per esaltarne l'aroma. Il suo profumo intenso è dato dalla ricetta tradizionale che rispetta pienamente i criteri del Consorzio della Mortadella Bologna IGP. La Certificazione, infatti, ne garantisce l'alta qualità e l'affidabilità degli ingredienti.

Pure pork mortadella obtained from premium cuts, skilfully processed, flavoured and finally cooked in a dry oven to enhance its aroma. Its intense aroma comes from the traditional recipe that fully respects the criteria of the Consorzio della Mortadella Bologna PGI. The certification in fact guarantees the high quality and reliability of the ingredients.



Formato Size	Cod. Prod.	Peso Weight	Calibro Calibre	Pz x Crt	Shelf Life
Pronta Fetta	13403	14 Kg	240	1	120
Pronta Fetta	13405	7 Kg	210	2	120
Pronta Fetta	13428	3,5 Kg	160	2	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

ROSAFINA CON PISTACCHIO

Mortadella Bologna IGP con Pistacchio
Mortadella Bologna PGI with Pistachios

L'alta qualità della materia prima e l'affidabilità degli ingredienti di questa Mortadella Bologna IGP, che diventa ancora più saporita nella variante arricchita da pistacchi.

The high quality of the raw material and the reliability of the ingredients of this Mortadella Bologna PGI, which is even tastier in the variant enriched with pistachios.



Formato Size	Cod. Prod.	Peso Weight	Calibro Calibre	Pz x Crt	Shelf Life
Pronta Fetta	13402	14 Kg	240	1	120
Pronta Fetta	13404	7 Kg	210	2	120
Pronta Fetta	13418	3,5 Kg	160	2	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

LA FATTORIA

Mortadella di Puro Suino
Pure Pork Mortadella

Tipica mortadella Emiliana dal profumo intenso e gusto deciso. Viene realizzata con tagli nobili di suino lavorati secondo la ricetta tradizionale. La fetta si presenta di un rosa vivace con quadretti di colore bianco perlato. Unica variante pronta fetta, scelta appositamente per agevolarne l'utilizzo.

Typical Emilian mortadella with an intense aroma and strong flavour. Made from premium cuts of pork processed according to the traditional recipe. The slice is bright pink with pearly white squares. The only ready-sliced variant, specially chosen for ease of use.



Formato Size	Cod. Prod.	Peso Weight	Calibro Calibre	Pz x Crt	Shelf Life
Pronta Fetta	13040	14 Kg	240	1	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

LA FATTORIA CON PISTACCHIO

Mortadella di Puro Suino con Pistacchio
Pure Pork Mortadella with Pistachios

Questa tipica mortadella Emiliana, fortemente radicata alla tradizione del suo territorio, viene insaporita dal gusto del pistacchio raggiungendo un connubio perfetto di sapori.

This typical Emilian mortadella, strongly rooted in the local tradition, is flavoured with the taste of pistachio, achieving a perfect marriage of flavours.



Formato Size	Cod. Prod.	Peso Weight	Calibro Calibre	Pz x Crt	Shelf Life
Pronta Fetta	13010	14 Kg	240	1	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

DELÌ

Mortadella di Puro Suino
Pure Pork Mortadella

Mortadella di puro suino, insaccata e confezionata sottovuoto. Presenta un sapore pieno e deciso dato dal giusto equilibrio tra l'aroma della carne e quello delle spezie. Il profumo è intenso e armonioso. Viene realizzata in un'unica variante pronta fetta per ridurre al minimo gli scarti.

Pure pork mortadella, bagged and vacuum-packed. It has a full and decisive flavour given by the right balance between the aroma of the meat and that of the spices. The aroma is intense and harmonious. It is made in a single ready-sliced variant to minimise waste.



Formato Size	Cod. Prod.	Peso Weight	Calibro Calibre	Pz x Crt	Shelf Life
Pronta Fetta	13030	14 Kg	240	1	120
Pronta Fetta	13052	7 Kg	210	2	120
Pronta Fetta	13628	3,5 Kg	160	2	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

DELÌ CON PISTACCHIO

Mortadella di Puro Suino con Pistacchio
Pure Pork Mortadella with Pistachios

Il sapore pieno e deciso di questa mortadella di puro suino, viene ulteriormente esaltato dall'aggiunta dei pistacchi.

The full, strong flavour of this pure pork mortadella is further enhanced by the addition of pistachio nuts.



Formato Size	Cod. Prod.	Peso Weight	Calibro Calibre	Pz x Crt	Shelf Life
Pronta Fetta	13020	14 Kg	240	1	120
Pronta Fetta	13042	7 Kg	210	2	120
Pronta Fetta	13618	3,5 Kg	160	2	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

ROSAFINO

Mortadella

DELI

MORTADELLA DI PURO SUINO
MORBIDA E DELICATA



COMAL S.p.A. Via Torino 75 - 41018 Napoli di Montona (MO) - Tel. +39 05217721

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
senza glutine, senza lattosio
e senza derivati del latte

PICCADELLA

Mortadella con Peperoncino di Cayenna
Mortadella with Cayenne Pepper

Mortadella piccante di suino, insaporita con peperoncino di Cayenna. Si presenta di colore rosa scuro e con un profumo forte e vivace. È il prodotto perfetto per chi ama il sapore tradizionale della mortadella ma è alla ricerca di un gusto spiccato.
Spicy pork mortadella, flavoured with cayenne pepper. It has a dark pink colour and a strong and lively fragrance. The perfect product for those who love the traditional flavour of mortadella but are looking for a strong taste.



Formato Size	Cod. Prod.	Peso Weight	Calibro Calibre	Pz x Crt	Shelf Life
Pronta Fetta	13513	7,5 Kg	210	1	120

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free



ROSAFINO®

Riserva



SALAME MILANO

Tipico Salame da salumeria realizzato con carne suina insaccata e stagionata. Si presenta con una pasta a grana medio/grossa, di colore rosso rubino e con parti grasse ben distribuite all'interno della fetta. Il gusto è delicato e poco speziato, risultando molto piacevole al palato.

A typical charcuterie salami made from cured pork. It has a medium/coarse-grained paste, ruby red in colour and with well-distributed fatty parts inside the slice. The flavour is delicate and not very spicy, resulting very pleasant to the palate.



Calibro: 100 mm **Budello:** Collagenico **Stagionatura:** 8 - 9 Settimane
Calibre: 100 mm Gut: Collagen Seasoning: 8 - 9 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v.	80102	2,5 Kg	3	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

SALAME UNGHERESE

Salame di suino a pasta finissima che viene delicatamente affumicato in modo naturale, come da ricetta tradizionale. La fetta si presenta di colore rosso vivo, morbida e compatta. Il taglio sottile ne esalta sapore e profumo.

Very fine pork salami that is delicately and naturally smoked according to the traditional recipe. The slice is bright red, soft and compact. The thin cut enhances its flavour and aroma.



Calibro: 100 mm **Budello:** Collagenico **Stagionatura:** 8 - 9 Settimane
Calibre: 100 mm Gut: Collagen Seasoning: 8 - 9 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v.	80202	2,5 Kg	3	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

SALAME NAPOLI

Salame tipico della tradizione Campana, si presenta con un aspetto rustico dato dalla macinatura grossolana e dal pepe in grani interi. Il suo sapore è deciso, ed è caratterizzato da una lieve nota affumicata che esalta il profumo.

A typical salami of the Campania tradition, it has a rustic appearance given by the coarse grinding and whole peppercorns. Its flavour is strong, and is characterised by a slight smoky note that enhances the aroma.



Calibro: 80 mm **Budello:** Collagenico **Stagionatura:** 6 - 7 Settimane
Calibre: 80 mm Gut: Collagen Seasoning: 6 - 7 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v.	80302	1,2 Kg	4	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

SALAME CONTADINO

Caratteristico salame dal gusto delicato e appetitoso, legato in corda e di colore rosso corvino. La macinatura della grana è grossolana e arricchita da pepi interi. La fetta è compatta e le parti grasse sono ben distribuite al suo interno

A characteristic salami with a delicate and appetising taste, stuffed in netting and a raven-red colour. The grain is coarse and enriched with whole peppercorns. The slice is compact and the fatty parts are well distributed inside.



Calibro: 60 mm **Budello:** Collagenico **Stagionatura:** 5 - 6 Settimane
Calibre: 60 mm Gut: Collagen Seasoning: 5 - 6 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v.	81000	1 Kg	4	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

SALAME CAMPAGNOLO

Tipico salame della tradizione culinaria italiana. La pasta è macinata in modo grossolano e viene arricchita da spezie e grani di pepe interi. Presenta una ricetta semplice che lo rende un prodotto saporito e piacevole al palato. Il colore è rosso scuro e la fetta morbida e compatta.

Typical salami from the Italian culinary tradition. It is coarsely minced and enriched with spices and whole peppercorns. It has a simple recipe that makes it a tasty and palatable product. The colour is dark red and the slice soft and compact.



Calibro: 100 mm **Budello:** Collagenico **Stagionatura:** 9 - 10 Settimane
Calibre: 100 mm Gut: Collagen Seasoning: 9 - 10 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v.	81050	1,9 Kg	3	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

SPIANATA PICCANTE

Salume dalla tipica forma schiacciata, realizzato con carni di suino macinate a grana medio/grossa e insaporite con peperoncino piccante. Di colore rosso acceso e gusto deciso, prodotto secondo la classica ricetta Calabrese.

Cured meat with a typical flattened shape, made with pork minced into a medium/coarse grain and flavoured with hot chilli pepper. Bright red in colour and with a strong taste, produced according to the classic Calabrian recipe.



Budello: Collagenico **Stagionatura:** 7 - 8 Settimane
Gut: Collagen Seasoning: 7 - 8 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v.	80452	2,2 Kg	4	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

VENTRICINA PICCANTE

Salame della tradizione Calabrese caratterizzato da un gusto piacevolmente piccante e deciso. Presenta un colore rosso vivace e una fetta morbida e compatta. La macinatura è a grana grossa e le parti grasse sono equilibrate rispetto a quelle magre.

A traditional Calabrian salami characterised by a pleasantly spicy and strong taste. It has a bright red colour and a soft, compact slice. The mincing is coarse-grained and the fatty parts are balanced with respect to the lean parts.



Calibro: 100 mm **Budello:** Collagenico **Stagionatura:** 7 - 8 Settimane
Calibre: 100 mm *Gut:* Collagen *Seasoning:* 7 - 8 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v.	80502	2,2 Kg	3	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free



SALSICCIA PICCANTE

Classico salame dal gusto piccante ideale per la farcitura di pizze e prodotti da forno. Viene realizzato con carni di suino macinate a grana di medie dimensioni, insaporite da peperoncino e spezie. Si presenta di un colore rosso aranciato.

A classic salami with a spicy flavour ideal for filling pizzas and baked goods. It is made from medium-grain minced pork, flavoured with chilli pepper and spices. It has an orange-red colour.



Calibro: 45 mm **Budello:** Collagenico **Stagionatura:** 4 Settimane
Calibre: 45 mm Gut: Collagen Seasoning: 4 weeks

Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Intero s.v. (2 Pz)	18000	0,8 Kg	6	150

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

SPECK

Prodotto ottenuto dall'accurata lavorazione di cosce di suino selezionate, sapientemente disossate e rifilate, successivamente aromatizzate e stagionate secondo la tradizionale ricetta Trentina. L'affumicatura naturale, infine, gli conferisce il caratteristico gusto deciso.

Product obtained from the careful processing of selected pork legs, skilfully boned and trimmed, then flavoured and matured according to the traditional Trentine recipe. The natural smoking process gives it its characteristic strong flavour.



Formato Size	Codice Prodotto Product Code	Peso Weight	Pz x Crt	Shelf Life
Metà s.v.	43212	2,5 Kg	6	180

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Senza glutine - Senza lattosio - Senza derivati del latte

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Gluten free - Lactose free - Milk derivative free

COTTO DA NOI, FIRMATO DA VOI

Siamo specializzati nel dare forma alle vostre idee

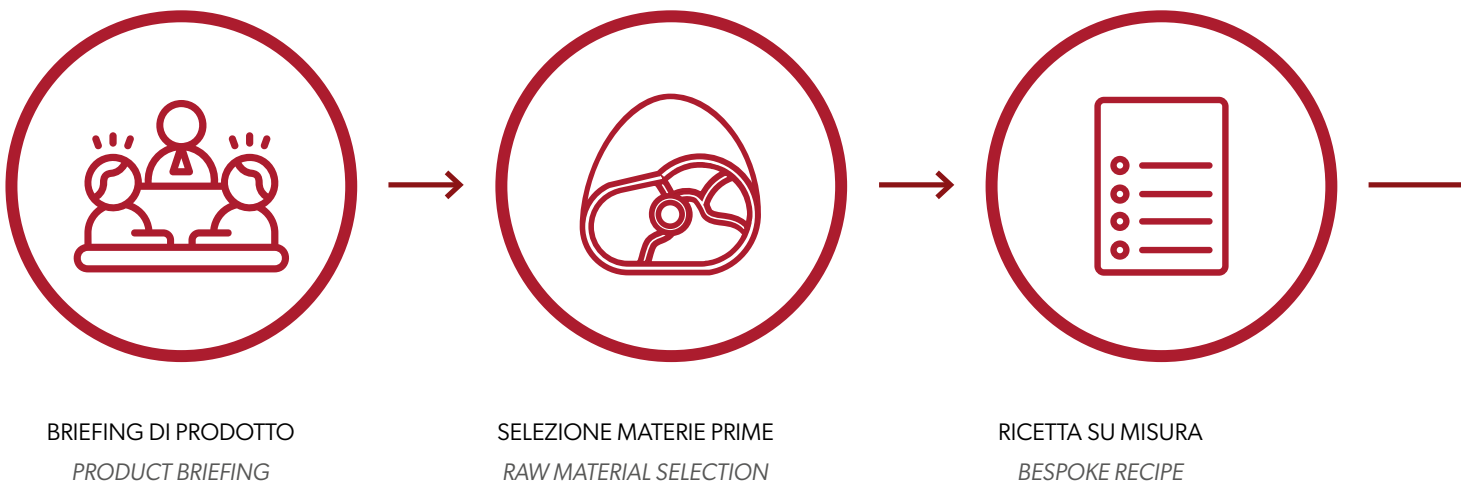
BAKED BY US, SIGNED BY YOU
We specialise in giving shape to your ideas

Grazie ad impianti di ultima generazione e alle numerose competenze consolidate nel tempo, siamo specializzati nella produzione di salumi a marchio del distributore. Il nostro punto di forza è la personalizzazione di ogni aspetto: dalla varietà della materia prima al formato, dagli ingredienti alla lavorazione, dalla cottura al confezionamento.

Grazie all'esperienza e al know-how acquisiti negli anni, possiamo offrire alle industrie soluzioni di imballaggio innovative, in modo da mantenere intatte le proprietà organolettiche del prodotto e garantendo il massimo appeal sugli scaffali.

Thanks to state-of-the-art equipment and many years of expertise, we specialise in the production of private label cured meats. Our strength lies in the customisation of every aspect: from the variety of raw material to the format, from ingredients to processing, from cooking to packaging.

Thanks to the experience and know-how we have acquired over the years, we can offer industries innovative packaging solutions that maintain the organoleptic properties of the product intact and ensure maximum shelf appeal.



Il nostro obiettivo è quello di realizzare un prodotto su misura, sulla base delle specifiche richieste del cliente. Per farlo, interpretiamo al massimo le singole esigenze e le concretizziamo, raggiungendo così il miglior prodotto che si possa trovare sul mercato.

La nostra abilità risiede nel saper creare ricette versatili adatte alla personalità dei singoli brand, mettendo a disposizione le nostre competenze tecniche e la nostra conoscenza del settore.

I nostri Prosciutti Cotti, totalmente privi di allergeni e senza glutine, sono la soluzione perfetta per chi cerca una personalizzazione a 360°.

Our aim is to create a bespoke product based on the customer's specific requirements. In order to do so, we interpret individual requirements to the utmost and realise them, thus achieving the best product that can be found on the market.

Our skill lies in being able to create versatile recipes adapted to the personality of individual brands, providing our technical expertise and industry knowledge.

Our Cooked Hams, totally allergen-free and gluten-free, are the perfect solution for those looking for all-round customisation.



TECNOLOGIE AVANZATE E KNOW HOW
ADVANCED TECHNOLOGIES AND
KNOW-HOW

PACKAGING SU MISURA
BESPOKE PACKAGING

DISTRIBUZIONE E LOGISTICA
DISTRIBUTION AND LOGISTICS

Una gamma completa di barre da affettamento

A complete range of slicing bars

Proponiamo un'ampia gamma di salumi specifici dedicati all'industria dell'affettato, ai pastifici e ai trasformatori. Il nostro obiettivo è sempre quello di ottenere un prodotto caratterizzato da un'ottima tenuta di fetta, con forma regolare e costante, ed una bassissima percentuale di scarto durante la fase di affettamento. Il tutto, mantenendo la stessa qualità, cura e attenzione che dedichiamo ai prodotti da banco.

Per garantire una maggiore flessibilità e avvicinarci alle esigenze dei nostri partner, sono stati sviluppati Prosciutti Cotti, Mortadelle, Porchette e arrostiti in barre da 50/80/100cm, sia nel formato squadrato che nel formato tunnel.

Infine, le nostre barre da affettamento vengono proposte con 5 varianti di formato di fetta: formato a mezza luna, circolare, squadrato, quadrato e formato rettangolare.

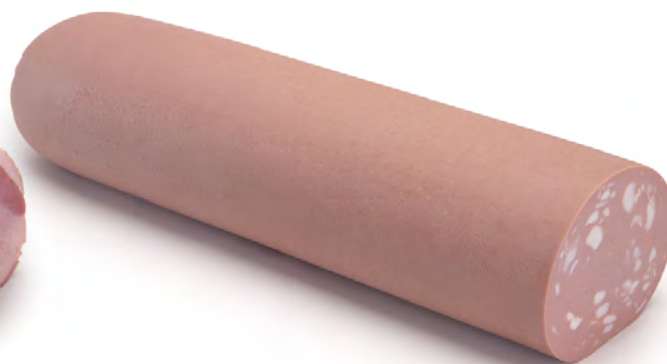
We offer a wide range of specific cured meats dedicated to the slicing industry, pasta factories and processors. Our goal is always to make a product with excellent slice retention, regular and consistent shape, and a very low percentage of waste during slicing. At the same time, maintaining the same quality present in a ham from bench.

In order to ensure greater flexibility and fulfil the needs of our partners, we have developed cooked hams, mortadella, porchetta and roasts in 50/80/100 cm bars, in both square and tunnel formats.

Finally, our slicing bars are offered in 5 slice format variants: half-moon, round, square, squared and rectangular format.



PROSCIUTTI
HAMS



MORTADELLE
MORTADELLE



POLLO E TACCHINO
CHICKEN AND TURKEY



PORCHETTA
PORCHETTA





COMAL s.r.l.

Via Torino, 10

41016 Novi di Modena (MO)

Tel. +39 059677390

www.comalsalumi.it