



*... le bontà  
delle campagne  
lodigiane...*

*Salumificio Bertoletti*

*macellazione suini con trasformazione*



## MATERIA PRIMA E MACELLAZIONE

I nostri prodotti sono unici nelle loro caratteristiche perché l'alimentazione di suini, a base di foraggi naturali, cresciuti nelle nostre terre e di siero di latte dei nostri caseifici, fa sì che la trasformazione delle proteine che avviene nella fase di stagionatura o di cottura di prodotto, gli conferisca un sapore senza eguali.

## RAW MATERIALS AND SLAUGHTER

*Our products are unique in their characteristics. The pigs grown in our countryside, fed with local forage and whey of our dairies make that protein transformation that occurs during cooking or seasoning of the products, gives them a taste without equals.*

*I nostri prodotti sono tutti senza cereali contenenti glutine, senza latte e derivati dal latte, lattosio compreso, gluten free - lactose free*

*i nostri prodotti  
our products*

Salsiccie fresche, semplici naturali o speziate piccanti.  
Prodotto da consumare cotto.  
Salsiccia.  
Salamelle per ferri.  
Salamelle da cuocere.  
Sanguinaccio.

*Fresh sausages, natural or spiced.  
To be cooked.  
Sausages.  
Barbecue "salamelle".  
"Salamelle" to be cooked.  
Blood sausages.*



*insaccati freschi  
fresh sausages*



## *il Prosciutto Crudo di Parma the Parma Ham*

Il Re dei salumi, ottenuto dalla parte più nobile del suino, la coscia.  
Salato e stagionato sulle colline di Parma.  
Prodotto DOP certificato "Consorzio Prosciutto di Parma".

*The king of sausages,  
obtained from the noblest part of the pig, the thigh.  
Salted and seasoned on Parma hills.  
DOP product certified by the  
"consortium of Parma ham".*



## CHI SIAMO E COSA PRODUCIAMO

Il salumiere si chiama Piero Bertoletti, che ha fondato l'azienda nel 1973 a Graffignana, nelle verdi campagne della provincia di Lodi. Il Salumificio Bertoletti negli anni è diventato un'industria moderna ed innovativa che non ha dimenticato la sua nascita, le sue ricette originali, la sua capacità' di offrire prodotti genuini e prelibati.

I suini trasformati provengono da allevamenti primari, dove gli animali vengono allevati nelle migliori condizioni e soprattutto alimentati con prodotti sani e sicuri. Ancor oggi il suo fondatore, Piero Bertoletti, segue personalmente gli allevamenti suini e sceglie i migliori capi da macellare, con la collaborazione dei suoi tre figli che continuano la tradizione di famiglia.

### WHO WE ARE AND WHAT WE PRODUCE

*The butcher is Piero Beroletti, who founded the factory in 1973, in Graffignana a small village in the province of Lodi. Today we have become an innovative modern industry that hasn't forgotten its origin, the traditional recipes and the ability to offer healthy and tasty products.*

*The processed pigs comes from primary farms where they have been grown in the best conditions and most of all fed with genuine and healthy food. Even today, the founder, Piero Bertoletti, follows personally the pig farm and choses the best animal to butcher, helped by his three sons that follows the family tradition. We offer meat service and fresh sausages, raw ham seasoned in Parma, locally made salami, cooked salami, seasoned lard and many other products of high quality and tradition as we work whole pigs.*



### CONTROLLO E RINTRACCIABILITA'

L'attento rispetto di un rigoroso sistema di autocontrollo (HACCP) e l'utilizzo di strutture operative ubicate tutte nello stesso luogo, permettono un controllo costante delle varie fasi di lavorazione, garantendo qualità' e affidabilità' a tutti i prodotti. L'azienda ha adottato un sistema di rintracciabilità che viene applicato su tutta la gamma. In particolare sul Salame Tipico Lodigiano Consorzio l'etichetta evidenzia per esteso il nome dell'allevamento di provenienza dei suini.

### THE CONTROL AND TRACEABILITY

*The strictly respect of the disciplinary rules (HACCP) , operative units all located in the same factory guarantee a constant control of the various manufacture phases that makes our products of quality and reliable ones. The company has adopted a system of traceability. That is put on every single product of ours. In particular the label of "Salame Tipico Lodigiano Consorzio" underlines the informations about the ingredients and the name of the farm of origin of the pigs.*

## *salami crudi stagionati seasoned raw salami*

Ottenuti da impasti di carne suina scelta, macinata grossa o fine.  
Dolci o piccanti in budella naturale.

Obtained from selected minced (fine or wide) pig meat.  
Sweet or spicy in natural bowel.



## *prosciutti cotti: Lodicotto e Bon Bon lodigiano italian cooked ham*

Cosce italiane di alta qualità ottenute dalla trasformazione di suini provenienti da aziende agricole lodigiane selezionate.  
Gusto delicato.  
Senza glutine e senza polifosfati.

LODICOTTO: cosce da Kg. 6,5 a Kg. 7,5  
BON BON lodigiano: cosce da Kg. 8 a Kg. 10

Finest quality Italian hind of pork obtained from animals grown in select farms in the Lodi area.  
Delicate flavour.  
Free from glutinates and polyphosphates.

LODICOTTO: hind of pork ranging from Kg. 6,5 to Kg. 7,5  
BON BON lodigiano: hind of pork ranging from Kg. 8 to Kg. 10



## *coppe e pancette cup and bacon*

**COPPE:**  
insaccate in budello naturale vengono salate e speziate con cura. La stagionatura conferisce al prodotto un profumo caratteristico, una morbidezza unica ed un sapore delicato.

**PANCETTE:**  
si presentano con o senza cotenna. La stagionatura nelle nostre cantine controllate gli conferisce un sapore particolarmente originale.

**COPPE (cup):**  
*sausaged in natural bowel it is salted and flavoured with care. Seasoning gives to the product a characteristic smell, a unique tender and a delicate taste.*

**BACON:**  
*they are with or without pigskin. Seasoning in our controlled cellars gives it an original particular taste*



Ottenuta dalla trasformazione di lattonzoli o suini magroni, sapientemente aromatizzata e cotta al forno.  
Si presenta intera o a tranci.

Obtained from curing young piglets (lattonzoli), expertly flavoured with herbs and ovencooked.  
It can be served whole or in slices

## *porchetta cotta nostrana cooked piglet (porchetta)*



*i prodotti Tipici Lodigiani*  
*local products from Lodi area*

*salame Lodigiano*  
*salami from Lodi area*



Legato a mano in budello naturale.  
Solo da selezionate carni suine esclusivamente lodigiane combinate con il vino di S. Colombano, è possibile ottenere un salame così.

Handly wrappend in natural bowel.  
Only from selected pork meat soaked in wine of S. Colombano it's possible to obtain such a tasty salami.



Lardo salato e stagionato proveniente da suini maturi di grande taglia, è spesso venato, gustoso seppure dolce e morbidissimo. Perfetto come condimento di vari piatti cucinati.

Seasoned and salted lard obtained from meat of mature pigs of big size. It is often strained, tasty although sweet and tender. Perfect to be added to various cooked dishes.

*lardo venato di Lodi*  
*the strained lard from Lodi area*



*salamini italiani*  
*alla cacciatore D. O. P.*  
*italian little salami D. O. P.*

Il rispetto della ricetta tradizionale. Utilizzo esclusivo di carni suine italiane di alta qualità. Costante controllo della produzione. Peculiare caratteristiche qualitative e nutrizionali.

The respect of the traditional recipe. Use of high quality Italian pig meat. Constant control of manufacture procedures. Peculiar qualitative and nutritional characteristics.

CONSORZIO



Salumificio Bertoletti s.r.l.



*salame cotto*  
*Lodigiano*  
*cooked salami*

Ricca miscellanea di carni tritate, mescolate ad aromi, cotto in acqua per otto ore. Profumato e compatto.

Rich miscellany of minced meat, mixed with flavouring, cooked in water for eight hours. Perfumed and compact.





## *Salumificio Bertoletti*

Via delle Boschine , 6 -26813 Graffignana (LO) - ITALY  
Tel. 0039 0371 88846 - Fax. 0039 0371 203719 - [salumibertoletti@libero.it](mailto:salumibertoletti@libero.it)

[www.salumificiobertoletti.com](http://www.salumificiobertoletti.com)

*presto grandi novità presso la nostra sede!!!*

*- aggiornamenti sul nostro sito -*