



BANCO TAGLIO







VOGLIAMO FAR RISCOPRIRE IL SENSO DEL TEMPO

portando sulle tavole degli italiani
la filosofia della lentezza e i sapori
di un territorio che ha fatto della
maestria nella stagionatura un
valore riconosciuto in tutto il mondo.



PROSCIUTTI CRUDI

SALE, CARNE, VENTO. BASTANO TRE
INGREDIENTI AI NOSTRI MAESTRI
STAGIONATORI PER DARE VITA A UN
PROSCIUTTO UNICO. IL SEGRETO? IL
NOSTRO STABILIMENTO DI PRATOPIANO,
IL LUOGO PERFETTO DOVE ATTENDERE
CON PAZIENZA LA STAGIONATURA
NATURALE.



I PROSCIUTTI DI PARMA

Selezioniamo solo i produttori che come noi vogliono ridurre il proprio impatto sull'ambiente con allevamenti che rispettano rigorosi standard di sostenibilità. Il nostro segreto? Lavoriamo e stagioniamo ogni singola coscia nelle nostre cantine di Pratopiano, dove dal mare arriva il vento Marino, l'ingrediente fondamentale per la stagionatura naturale.

Scegliamo solo suini iscritti nel Libro Genealogico Italiano. La dieta è molto rigorosa e rispetta requisiti ben precisi. Granoturco, orzo, siero derivato dalla produzione del Parmigiano: ecco cosa contribuisce a rendere così dolce e prelibato il Prosciutto di Parma DOP.

LE REGOLE PER PRODURRE UN PROSCIUTTO DI PARMA ECCELLENTE

- ATTENZIONE ALLA TEMPERATURA
- UNA FORMA INCONFONDIBILE
- UN SOLO INGREDIENTE: IL SALE
- UN RITUALE LENTO E PAZIENTE
- SUGNATURA AD ARTE
- ARRIVA IL MARINO A PRATOPIANO
- LA PROVA DELLA FIBULA

PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO



STAGIONATURA MINIMA
18
MESI

STAGIONATURA MINIMA
24
MESI

STAGIONATURA MINIMA
30
MESI

100% carne italiana da allevamenti selezionati e filiera controllata.

Stagionatura lenta e disponibile in tre differenti stagionature: 18, 24 e 30 mesi, solo carne e sale.

18 MESI C/O

CODICE	D12230
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	10,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

24 MESI C/O

CODICE	D12240
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	11,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

30 MESI C/O

CODICE	D12250
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	11,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

PROSCIUTTO DI PARMA DOP SENZA OSSO



100% carne italiana da allevamenti selezionati e filiera controllata.
Stagionatura lenta e disponibile in tre differenti stagionature: 18, 24 e 30 mesi, solo carne e sale.
Senza osso.

18 MESI S/O ADDOBBO

CODICE	D12260
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	8,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

24 MESI S/O ADDOBBO

CODICE	D12270
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	9,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

30 MESI S/O ADDOBBO

CODICE	D12280
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	9,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

18 MESI S/O STAMPATO

CODICE	D12290
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	8,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

24 MESI S/O STAMPATO

CODICE	D12300
PROVENIENZA	Origine Italiana DOP
PESO	9,0 kg
U.V.E.	1 per cartone



I PROSCIUTTI GRAN RISERVA



SENZA NITRITI E
NITRATI



SENZA GLUTINE E
DERIVATI DEL LATTE



PEZZATURA MEDIA
PIÙ ELEVATA DEL
MERCATO (7+ KG)



STAGIONATO
LENTAMENTE SULLE
MONTAGNE DI
PRATOPIANO

PROSCIUTTO GRAN RISERVA CON OSSO



Figlio dell'aria pura delle montagne di Prato, dove il prosciutto crudo Gran Riserva viene fatto stagionare lentamente prima di rivelarsi al palato in tutta la sua dolcezza e di conquistare l'olfatto con l'intensità del suo profumo.

CODICE	D10880
PROVENIENZA	UE
PESO	7,0 - 8,5 kg
U.V.E.	2 per cartone

PROSCIUTTO GRAN RISERVA SENZA OSSO PELATO STAMPATO



Figlio dell'aria pura delle montagne di Pratopiano, dove il prosciutto crudo Gran Riserva viene fatto stagionare lentamente prima di rivelarsi al palato in tutta la sua dolcezza e di conquistare l'olfatto con l'intensità del suo profumo.

PROSC. CRUDO G.R. S/O PELATO STAMPATO

CODICE	D10970
PROVENIENZA	UE
PESO	7,0 / 7,5 kg
U.V.E.	2 per cartone

PROSC. CRUDO G.R. S/O PELATO STAMPATO

CODICE	D10930
PROVENIENZA	UE
PESO	6,3 / 7,2 kg
U.V.E.	2 per cartone

PROSC. CRUDO G.R. STAGIONATO S/O PELATO LEGATO

CODICE	D10940
PROVENIENZA	UE
PESO	6,3 / 7,2 kg
U.V.E.	2 per cartone

PROSC. CRUDO G.R. STAGIONATO S/O PELATO LEGATO

CODICE	D10980
PROVENIENZA	UE
PESO	7,0 / 7,5 kg
U.V.E.	2 per cartone

PROSC. CRUDO G.R. STAGIONATO S/O BAU G

CODICE	D10960
PROVENIENZA	UE
PESO	5,3 / 5,9 kg
U.V.E.	2 per cartone

PROSC. CRUDO STAGIONATO S/O PELATELLO 5,5

CODICE	D10910
PROVENIENZA	UE
PESO	5,0 / 5,5 kg
U.V.E.	2 per cartone

PROSC. CRUDO G.R. STAGIONATO S/O A METÀ

CODICE	D10920
PROVENIENZA	UE
PESO	3,5 kg
U.V.E.	4 per cartone

PROSC. CRUDO STAGIONATO S/O MATTONELLA A METÀ

CODICE	D10950
PROVENIENZA	UE
PESO	2,5 kg
U.V.E.	8 per cartone

PROSC. CRUDO S/O MATTONELLA

CODICE	D10900
PROVENIENZA	UE
PESO	5,5 kg
U.V.E.	4 per cartone

PROSC. CRUDO STAGIONATO S/O TRANCIO

CODICE	D10890
PROVENIENZA	UE
PESO	1,5 kg
U.V.E.	8 per cartone



I SALAMI

IL RE DEI SALUMI, SINONIMO DI ALTA
QUALITÀ E GENUINITÀ. DA CARNE 100%
ITALIANA, IL SUO SAPORE INTENSO
E DELICATO È INCONFONDIBILE E
INIMITABILE.

I segreti per la perfetta stagionatura e affumicatura
dei nostri salami, realizzate con metodo naturale, sono
tramandati e custoditi dai maestri stagionatori Boschi
Fratelli. Prodotti con ricette diverse per ciascun territorio
di appartenenza.



SALAME DI FELINO

PRODUZIONE & TERRITORIO

Il Salame Felino viene insaccato in un budello naturale e legato rigorosamente a mano dai nostri artigiani. Dopo una prima fase di asciugatura, il salame riposa per un tempo minimo di 30 giorni nelle nostre cantine, a una temperatura precisa che oscilla tra i 12 e i 18 gradi. Il nostro Salame Felino IGP nasce proprio nel paese che gli dà il nome: stagioniamo i salami nelle nostre cantine di Felino perché solo qui ci sono le condizioni climatiche ideali per ottenere la stagionatura naturale richiesta dalla ricetta originale.

SALAME DI FELINO IGP



Rosso come un rubino, dal sapore intenso e delicato, aromatizzato con piccole perle di pepe nero. Nato tra le colline parmensi, Sua Maestà il Salame Felino IGP è un capolavoro di gusto. Inconfondibile e inimitabile.

SALAME DI FELINO IGP PELATO TRANCIO

CODICE	D10790
PROVENIENZA	Origine Italiana IGP
PESO	0,5 kg
U.V.E.	8 per cartone

SALAME DI FELINO IGP 0,9

CODICE	D10760
PROVENIENZA	Origine Italiana IGP
PESO	0,9 kg
U.V.E.	6 per cartone

SALAME DI FELINO IGP 0,5

CODICE	D10780
PROVENIENZA	Origine Italiana IGP
PESO	0,5 kg
U.V.E.	8 per cartone

SALAME DI FELINO IGP GIGANTE CORDA C/TAG

CODICE	D10820
PROVENIENZA	Origine Italiana IGP
PESO	3,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

SALAME DI FELINO IGP CORDA C/AST

CODICE	D10800
PROVENIENZA	Origine Italiana IGP
PESO	0,9 kg
U.V.E.	4 per cartone

SALAME DI FELINO IGP GIGANTE CORDA S/TAG

CODICE	D10810
PROVENIENZA	Origine Italiana IGP
PESO	3,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

SALAME NAPOLI

Verace e genuino. Dolce con una nota affumicata, come vuole la tradizione. Il suo gusto intenso e profumato ricorda le coste calde e accoglienti della città del Golfo.

CODICE	D10520
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	0,8 kg
U.V.E.	6 per cartone

SALAME NAPOLI CORDA C/AST 0,8

CODICE	D10530
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	0,8 kg
U.V.E.	4 per cartone



100 SALAME RISERVA

100 Salame Riserva, nasce da un'antica ricetta della tradizione. Grazie a un'attenta selezione delle migliori carni, esclusivamente 100% italiane non necessita l'utilizzo di starter. La lunga stagionatura è il suo segreto, viene infatti stagionato lentamente nelle cantine di Felino per almeno 100 giorni. Solo così si ottiene un prodotto dal sapore inconfondibile e di altissima qualità.

CODICE	D12060
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	0,8 kg
U.V.E.	4 per cartone



SALAME DI FELINO MINI

Racchiudono tutta l'esperienza e la qualità dei maestri stagionatori in un piccolo formato.

- Carni nazionali 100% italiane
- Senza starter Budello naturale
- Legatura a mano in corda
- Senza glutine e lattosio

CODICE

D10510

PROVENIENZA

Origine Italiana IGP

PESO

0,3 kg

U.V.E.

10 per cartone



I NOSTRI STROLGHINI

LÌ DOVE PARMA SCENDE LENTAMENTE VERSO IL PO, NASCE
UN SALAME ANTICO E SPECIALE, IL SALAME STROLGHINO.
FATTO SOLO CON LE PARTI MAGRE DEL PROSCIUTTO, DAL
SAPORE DOLCE E DELICATO.



STROLGHINO

Materie prime altamente selezionate, ricavato dalle parti magre della coscia di suino, senza glutine e derivati del latte, gusto dolce e delicato e morbido al taglio.

CODICE	D10640
PROVENIENZA	UE
PESO	0,280 kg
U.V.E.	10 per cartone



STROLGHINO CON TAGLIERE

Il nostro strolghino classico è disponibile anche abbinato ad un pratico tagliere, perfetto per le festività.

CODICE	D10650
PROVENIENZA	UE
PESO	0,230 kg
U.V.E.	10 per cartone





SALUMI
Boschi Fratelli
TRADIZIONE DI QUALITÀ
CULATELLO
SOLO CARNE ITALIANA
PESCE NATURALI - LEGATO A MANO

GLI STAGIONATI

I NOSTRI STAGIONATI



CULATELLO

Secondo la tradizione le cosce di suini italiani vengono salate e pepate a mano, riposano per 15 giorni in una cella fredda assorbendo il sale. Terminato il riposo vengono legate a mano nella vescica naturale. Il culatello ha un sapore molto delicato, profumo persistente ed una dolce fragranza inimitabile.

CODICE	D11040
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	4,5 kg
U.V.E.	2 per cartone



CULATTA

È un salume ottenuto dalla lavorazione del cuore della coscia del suino salato e stagionato, si riconosce per la particolare forma arrotondata, il colore rosso uniforme della fetta e il gusto particolarmente dolce.

CODICE	D11030
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	3,0 kg
U.V.E.	2 per cartone



COPPA DI PARMA IGP



Frutto di un'artigianale lavorazione e di una lenta e naturale stagionatura, la signora dei salumi incanta con la sua delicatezza profumata dal pepe nero in grani. Da assaporare fetta dopo fetta.

- Certificazione IGP
- 100% carne italiana
- Senza glutine e derivati del latte
- Vescica naturale e legatura a mano
- Stagionatura minima: 60 gg

COPPA DI PARMA IGP

CODICE	D10830
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	1,7 / 2,2 kg
U.V.E.	2 per cartone

COPPA DI PARMA IGP 1/2

CODICE	D10840
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	0,8 / 1,1 kg
U.V.E.	2 per cartone

COPPA DI PARMA IGP PELATA

CODICE	D10860
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	1,6 / 2,1 kg
U.V.E.	2 per cartone

COPPA DI PARMA IGP PELATA 1/2

CODICE	D10870
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	0,8 / 1,1 kg
U.V.E.	2 per cartone

PANCETTA ARROTOLATA C/COT



Le pancette Boschi Fratelli sono prodotte con materie prime altamente selezionate e vengono stagionate lentamente con cura.

- Materie prime altamente selezionate
- Carni nazionali
- Senza glutine e derivati del latte
- Gusto dolce e leggermente speziato
- Stagionatura minima: 40 gg

PANCETTA ARROTOLATA C/COT

CODICE	D10990
PROVENIENZA	UE
PESO	4,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

PANCETTA COPPATA SGRASSATA

CODICE	D11500
PROVENIENZA	UE
PESO	5,8 kg
U.V.E.	2 per cartone

PANCETTA COPPATA SGRASSATA I/2

CODICE	D11020
PROVENIENZA	UE
PESO	2,8 kg
U.V.E.	2 per cartone

PANCETTA C/COT STECCATA CORDA

CODICE	D11000
PROVENIENZA	UE
PESO	4,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

PANCETTA S/C 7/2

CODICE	D11010
PROVENIENZA	UE
PESO	2,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

FIOCCHETTO

Il fiocchetto, taglio più piccolo e magro rispetto al culatello, è caratterizzato da un colore rosso vivo, e da un sapore dolce e morbido.

CODICE	D10770
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	0,9 kg
U.V.E.	4 per cartone





SPALLA COTTA

NATA NELLE CAMPAGNE DELLA “BASSA” AVVOLTE DALLE NEBBIE AUTUNNALI, È TRA I SALUMI PIÙ ANTICHI DELLA TRADIZIONE PARMENSE. LA SUA RICETTA ANTICA, NOTA FORSE GIÀ DAL 1200, LE HA PERMESSO DI DIVENTARE IL SALUME PREFERITO DEL MAESTRO GIUSEPPE VERDI.



SPALLA COTTA DI SAN SECONDO



- 100% carne italiana
- Vescica naturale e legatura a mano
- Lavorazione artigianale: la tipica ricetta di San Secondo prevede: due salature come il crudo, un periodo di asciugatura in locali appositi prima della cottura, cottura lenta per 10 12 ore circa

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO 8,0

CODICE	D11060
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	8,0 kg
U.V.E.	21 per cartone

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO A METÀ

CODICE	D11070
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	3,5 kg
U.V.E.	2 per cartone

SPALLETTA COTTA A METÀ

CODICE	D10850
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	1,5 kg
U.V.E.	6 per cartone



SALUMI
Boschi Fratelli
TRADIZIONE
QUALITÀ
**MORTADELLA
CON PISTACCHIO**
SOLO CARNI SELEZIONATE
SENZA FARMACI ANTIBIOTICI
SENZA GLIETTERICI
PARMACOTO

ATTENZIONE: questo è un prodotto a lunga conservazione. Per la massima sicurezza, conservare in frigorifero a 4°C. Consumare entro 10 giorni dalla data di scadenza. In caso di dubbio, non consumare. Per informazioni, visitate il sito www.boschifratelli.it.
Boschi Fratelli S.p.A. - Via dell'Industria, 10 - 41013 Parma (PR) - Tel. 0521/241111 - Fax 0521/241112
Distributore esclusivo per l'Italia: Salsaparilla S.p.A. - Via dell'Industria, 10 - 41013 Parma (PR) - Tel. 0521/241111 - Fax 0521/241112
Distributore esclusivo per l'estero: Salsaparilla S.p.A. - Via dell'Industria, 10 - 41013 Parma (PR) - Tel. 0521/241111 - Fax 0521/241112

MORTADELLA

SONTUOSA, INVITANTE, ROSEA E
MORBIDA, DAL CARATTERISTICO
PROFUMO AROMATICO, L'APPETITOSA
MORTADELLA PARMACOTTO È OTTIMA
SEMPLICEMENTE DEGUSTATA FRA DUE
FETTE DI PANE FRAGRANTE O COME
PROTAGONISTA DI RINOMATE RICETTE
DEL TERRITORIO.

LE NOSTRE MORTADELLE

LE MORTADELLE ARTIGIANALI BOSCHI FRATELLI SONO
PRODOTTE CON MATERIE PRIME ALTAMENTE SELEZIONATE:
SOLO SPALLA DI SUINO, TRITO E LARDELLO.



MORTADELLA ARTIGIANALE

- Senza trippini: grazie all'utilizzo di sole carni nobili, non contengono trippini
- Senza aggiunta di emulsionanti o addensanti
- Senza glutine e derivati del latte
- Legatura a mano



MORTADELLA ARTIGIANALE 10,0 IN VESCICA

CODICE	D11090
PROVENIENZA	UE
PESO	10,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

MORTADELLA ARTIGIANALE CON PISTACCHIO 10,0 IN VESCICA

CODICE	D11140
PROVENIENZA	UE
PESO	10,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

MORTADELLA ARTIGIANALE CON PISTACCHIO 5,0 IN VESCICA

CODICE	D11150
PROVENIENZA	UE
PESO	5,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

MORTADELLA ARTIGIANALE 5,0 IN VESCICA

CODICE	D11100
PROVENIENZA	UE
PESO	5,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

MORTADELLA ARTIGIANALE CON PISTACCHIO 15,0

CODICE	D11130
PROVENIENZA	UE
PESO	15,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

MORTADELLA ARTIGIANALE 15,0

CODICE	D11080
PROVENIENZA	UE
PESO	15,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

LISTINO PRODOTTI

LINEA	CODICE ARTICOLO	REFERENZA	PESO PZ (KG)	# PZ PER COLLO	EAN
CRUDI PARMA	D12230	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP C/O 18 MESI	10,0	1	2896439
	D12240	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP C/O 24 MESI	11,0	1	2738243
	D12250	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP C/O 30 MESI	11,0	1	2874805
	D12260	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O ADDOBBO 18 MESI	8,0	1	2821689
	D12270	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O ADDOBBO 24 MESI	9,0	1	2913028
	D12280	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O ADDOBBO 30 MESI	9,0	1	2464709
	D12290	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O STAMPATO 18 MESI	8,0	1	2769552
	D12300	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O STAMPATO 24 MESI	9,0	1	2340074
SALAMI	D10760	SALAME FELINO IGP CORDA 0,9	0,9	6	2608052
	D10780	SALAME FELINO IGP CORDA 0,5	0,5	8	2973822
	D10790	SALAME FELINO IGP PELATO TRANCIO 0,5	0,5	8	2832922
	D10510	SALAME FELINO IGP CORDA C/ESP 0,3	0,3	10	2550025
	D10820	SALAME FELINO IGP GIGANTE CORDA C/TAG.	3,0	1	2698799
	D10810	SALAME FELINO IGP GIGANTE CORDA S/TAG.	3,0	1	2496707
	D10800	SALAME FELINO IGP CORDA C/AST 0,9	0,9	4	2562273
	D12060	SALAME RISERVA 100 CORDA 0,8	0,8	4	2717343
	D10520	SALAME NAPOLI CORDA 0,8	0,8	6	2402339
	D10530	SALAME NAPOLI CORDA C/AST 0,8	0,8	4	2402339
	D10650	STROLGHINO C/TAG FUORI FRIGO 0,23	0,23	10	800521910406
	D10640	STROLGHINO 0,23	0,23	10	8005219104042
PROSCIUTTI CRUDI	D10930	PR CRUDO GR RISE STAG S/O PELATO STAMPATO	6,3/7,2	2	2237478
	D10940	PR CRUDO GR RISE STAG S/O PELATO LEGATO	6,3/7,2	2	2237481
	D10970	PR CRUDO GR RISE STAG S/O PELATO STAMPATO 7+	7,0/7,5	2	2237478
	D10980	PR CRUDO GR RISE STAG S/O PELATO LEGATO 7+	7,0/7,5	2	2237481

BOSCHI FRATELLI

LINEA	CODICE ARTICOLO	REFERENZA	PESO PZ (KG)	# PZ PER COLLO	EAN
PROSCIUTTI CRUDI	D10960	PR CRUDO GR RISE STAG S/O BAU 6	5,3/5,9	2	2230139
	D10910	PR CRUDO STAG S/O PELATELLO 5,5	5,0/5,5	2	2619343
	D10920	PR CRUDO GR RISE STAG S/O 1/2 3,5	3,5	4	2237474
	D10890	PR CRUDO STAG S/O TRANCIO 1,5	1,5	8	2507210
	D10900	PR CRUDO S/O MATTON 5,5	5,5/6,0	4	2237485
	D10950	PR CRUDO STAG S/O MATTON 1/2 2,5	2,5	8	
	D10880	PR CRUDO STAG C/O 9+	7,0/8,5	2	2735590
SPALLE	D10850	SPALLETTA COTTA NAZ. 1/2 1,5	0,9/1,1	6	2237547
	D11060	SPALLA COTTA SAN SECONDO NAZ. 7	8,0/9,0	1	2735640
	D11070	SPALLA COTTA SAN SECONDO NAZ. 1/2 3,5	3,5/4,0	2	2237546
PANCETTA	D11500	PANCETTA COPPATA SGRASS 5,8	5,5/6,0	2	2735690
	D11020	PANCETTA COPPATA SGRASS 1/2 2,8	2,5/3,0	2	2735680
	D11000	PANCETTA C/COT. STECCATA CORDA 4	3,5/4,0	2	2735530
	D11010	PANCETTA S/C 1/2 2	2,0	2	2237504
	D10990	PANCETTA ARROTOLATA C/COT 4	3,8/4,2	2	2507330
COPPE, CULATE E FIOCCHETTI	D11050	FIOCCHETTO LEGATO CORDA 2	1,8/2,5	2	2735620
	D11040	CULATELLO LEGATO CORDA 5	4,5	2	2735610
	D11030	CULATTA S/A C/COT. CORDA 3,5	3,0	2	2483808
	D10830	COPPA DI PARMA IGP CORDA	1,7/2,2	2	2507190
	D10860	COPPA DI PARMA IGP PELATA	1,6/2,1	2	2237542
	D10840	COPPA DI PARMA IGP 1/2	0,8/1,1	2	2735600
	D10870	COPPA DI PARMA IGP PELATA 1/2	0,8/1,1	2	2237543
MORTADELLE	D11140	MORTADELLA ARTIGIANALE C/P F.LLI BOSCHI	10,0	1	2270806
	D11090	MORTADELLA ARTIGIANALE F.LLI BOSCHI VESC.	10,0	1	2270206
	D11150	MORTADELLA ARTIGIANALE C/P F.LLI BOSCHI VESC	5,0	2	2237525
	D11100	MORTADELLA ARTIGIANALE F.LLI BOSCHI VESC	5,0	2	2735660
	D11130	MORTADELLA ARTIGIANALE C/P F.LLI BOSCHI 15	15,0	1	2270801
	D11080	MORTADELLA ARTIGIANALE F.LLI BOSCHI 15	15,0	1	2270201





