

la SALUMERIA MARCHIGIANA

CATALOGO 2020

10 anni al servizio della qualità



la SALUMERIA MARCHIGIANA

I COTTI MARCHIGIANI

pag. 4

I CRUDI DEI MONTI SIBILLINI

pag. 10

SALUMI TIPICI

pag. 12

SALUMI COLLIËSINI

pag. 18



CIBODIVINO®
GOOD ITALIAN FOOD

la SALUMERIA MARCHIGIANA

Una attenta ricerca, iniziata 10 anni fa con la collaborazione di artigiani norcini, nata dall'esigenza di promuovere i prodotti tipici Marchigiani sia sul territorio nazionale che sul territorio dell'Unione Europea.



**SOLO
CARNE
ITALIANA**



La Salumeria Marchigiana viene prodotta esclusivamente con carni fresche italiane



I Salumi "Sale & Pepe" non contengono nessun tipo di conservante aggiunto

La Salumeria Marchigiana è un marchio



CIBODIVINO®
GOOD ITALIAN FOOD

[TORNA ALL'INDICE](#)

PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

Il processo d'insaporimento avviene iniettando la salamoia composta da acqua, sale e spezie e per assorbimento lasciando il prosciutto a bagno nella stessa per 24 ore.

Nella salamoia non vengono usati additivi come caseinati, glutine, lattosio e carragenine.

La coscia viene sapientemente **massaggiata con olio extra vergine di oliva e spezie**, quindi legata e lasciata riposare per dodici ore.

Cotta a secco a bassa temperatura per circa 24 ore.

SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE SENZA LATTOSIO SENZA GLUTTAMATO
SENZA POLIFOSFATI SENZA ALLERGENI SENZA COLORANTI CON AROMI NATURALI

Coscia Prelibata con Osso

Codice 92985

peso Kg. 11

Sottovuoto

shelf life 60gg

frigorifero +4°



L'osso come conduttore di calore permette una cottura uniforme lasciando che le carni mantengano le proprie originali caratteristiche di tenerezza e fragranza.

Coscia Prelibata Senzosso

Codice 92985/V

peso Kg. 8

Sottovuoto

shelf life 60gg

frigorifero +4°

Nella versione senza osso, il dissosso avviene per "sfilatura" sfilando semplicemente l'osso dal prosciutto, evitando così di tagliare le masse muscolari.



MORTADELLA NOSTRANA

MENO GRASSI MENO SCARTO PIÙ RESA

Nell'impasto della mortadella nostrana vengono adoperati solo i tagli della spalla, della gola e del prosciutto di suini "pesanti" nati ed allevati in Italia.

INSACCATO IN BUDELLO NATURALE SENZA UTILIZZO DI TRIPPINI SENZA LATTOSIO SENZA PROTEINE DEL LATTE
SENZA ALLERGENI SENZA COLORANTI SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI SENZA GLUTINE

Mortadella In Vescica



Codice MORI11	Codice FORM11
peso Kg. 11	peso Kg. 5,5
Intera sottovuoto	Metà Sottovuoto
shelf life 120gg	shelf life 120gg
frigorifero +4°	frigorifero +4°



Ø 23cm.



Ø 23cm.

Mortadella In Vescica



CON PISTACCHI	CON TARTUFO
Codice FORM11P	Codice FORM11T
peso Kg. 5,5	peso Kg. 5,5
Metà Sottovuoto	Metà Sottovuoto
shelf life 120gg	shelf life 120gg
frigorifero +4°	frigorifero +4°

Mini Mortadella In Vescica



CON PISTACCHI	SENZA PISTACCHI
Codice MIMORI2P	Codice MIMORI2
peso Kg. 2,5	peso Kg. 2,5
Intera Sottovuoto	Intera Sottovuoto
shelf life 120gg	shelf life 120gg
frigorifero +4°	frigorifero +4°



Ø 12cm.

I COTTI TRADIZIONALI SALE&PEPE

Porchetta Intera

Codice GAL11

peso Kg. 25/50

shelf life 12gg

frigorifero +4°



Per la caratteristica porchetta marchigiana utilizziamo **il finocchio selvatico fresco**, e rendiamo la cotenna croccante. Cotta a secco, con tagli dai 6 Kg, al maiale intero.



Tronchetto di Porchetta

Codice GAL12

peso Kg. 6

Incarto manuale

shelf life 12gg

frigorifero +4°



Per il tronchetto utilizziamo le parti del lombetto, pancetta e costa

Coppa di Testa

Codice SAL054/A

peso Kg. 4/4.5

Sottovuoto

shelf life 90gg

frigorifero +4°



RICETTA ESCLUSIVA

Pulita dalle parti grasse
Con arancio e limone grattugiati.



■ ■ TACCHINO FRESCO PROVENIENZA ITALIA ■ ■

Disossato, ripieno con petto di tacchino, finocchietto selvatico e rosmarino e cotto in forno a secco a temperatura variabile per circa 16 ore.

SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE SENZA LATTOSIO SENZA GLUTTAMATO
SENZA POLIFOSFATI SENZA ALLERGENI SENZA COLORANTI CON AROMI NATURALI

Maxi Tacchino in porchetta

INTERO	TRANCIO
Codice 92956	Codice 92956/M
peso Kg. 15	peso Kg. 9,250
Intero Sottovuoto	Trancio Sottovuoto
shelf life 60gg	shelf life 60gg
frigorifero +4°	frigorifero +4°



Tacchino porchetta piccolo

Metà
Codice 92956/P
peso Kg. 4
Trancio Sottovuoto
shelf life 60gg
frigorifero +4°



Fesa di Tacchino

Codice 92961
peso Kg. 2,6
Metà Sottovuoto
shelf life 60gg
frigorifero +4°

MATERIA PRIMA: ■ ■

Fesa di tacchino fresca provenienza Italia



COTTURA:

Forno cottura mista vapore e a secco per circa 6 ore.

Tacchino a fette

CON FUNGHI

Codice 92962

peso Kg. 1

Vaschetta

Cartone 2 pezzi

frigorifero +4°



Tacchino a fette

GRIGLIATO 4 PEPI

Codice 92976

peso Kg. 1

Vaschetta

Cartone 2 pezzi

frigorifero +4°

SENZA GLUTINE SENZA DERIVATI DEL LATTE SENZA LATTOSIO SENZA GLUTTAMATO
SENZA POLIFOSFATI SENZA ALLERGENI SENZA COLORANTI CON AROMI NATURALI

Rollè di Tacchino

Codice 92979

peso Kg. 3

Intero Sottovuoto

shelf life 60gg

frigorifero +4°

MATERIA PRIMA:

Anca di tacchino fresco provenienza Italia



COTTURA:

Forno cottura a secco a temperatura variabile per circa 6 ore.

Arista Arrosto

Codice 92967

peso Kg. 2,5/3

Trancio Sottovuoto

shelf life 60gg

frigorifero +4°

MATERIA PRIMA:

Carne suina fresca provenienza Italia



COTTURA:

Forno cottura a secco a temperatura variabile per circa 6 ore.

SENZA GLUTINE SENZA COLORANTI CON AROMI NATURALI

Galantina Campagnola

Codice 92963

peso Kg. 3

Intero Sottovuoto

shelf life 60gg

frigorifero +4°

MATERIA PRIMA: 

Carne avicola fresca provenienza Italia

Contiene **uova, sedano, pistacchi e parmigiano**

COTTURA:

Forno a vapore a 90° per una durata di circa 5 ore.



Antica ricetta regionale Marchigiana la **Galantina** è una costante nei tradizionali pranzi di Natale e Pasqua. Preparata con pelle di tacchino riempita con impasto di carne, uova e verdure

Coniglio in Porchetta

Codice 92965

peso Kg. 2,5

Intero Sottovuoto

shelf life 60gg

frigorifero +4°

MATERIA PRIMA: 

Coniglio provenienza Italia

Contiene **uova**

COTTURA:

Forno cottura a secco a temperatura variabile per 4 ore



Galletto ai carciofi

Codice 93004

peso Kg. 3

Intero Sottovuoto

shelf life 60gg

frigorifero +4°

MATERIA PRIMA: 

Gallo provenienza Italia

Contiene **uova e parmigiano**

COTTURA:

Forno cottura a secco a temperatura variabile per 4 ore



Lavoriamo solo materie prime di prima qualità: carne fresca proveniente da **suini pesanti, nati e allevati in Italia**, facenti parte del **circuito della DOP, Parma, San Daniele**.

Prosciutto Nostrano

CON OSSO

Codice **PR0062**

peso Kg. 10

Intero

shelf life 180gg

conservare in luogo fresco e asciutto



Prosciutto Nostrano

SENZ'OSSO

Codice **PR0062A**

peso Kg. 8

Sottovuoto

shelf life 120gg

frigorifero +4°



DISOSSO MANUALE SEMI-SFILATO

- il femore viene sfilato
 - il gambo viene eliminato a disosso aperto
- Due i risultati
- Minor stress delle carni
 - Recupero in affettatura (fino al 6%)

LAVORAZIONE PRONTO TAGLIO

- Pulizia completa davanti e sopra
- Rifilatura cotenna per legatura
- Asportazione cotenna sotto (15-20cm)
- Legatura a mano



I CRUDI DEI MONTI SIBILLINI

Lavoriamo solo materie prime di prima qualità: carne fresca proveniente da **suini pesanti, nati e allevati in Italia**, facenti parte del **circuito della DOP, Parma, San Daniele**.

Culaccia Nostrana

CON COTENNA

Codice **PRO090**

peso Kg. 6

Intero

shelf life 180gg

conservare in luogo fresco e asciutto



Dopo una sapiente disossatura e rifilatura in cui viene lasciato il grasso di copertura e la cotenna, selezionando solo il cuore del prosciutto, conservando così tutte le qualità nel prodotto stagionato.



14
mesi

Fiocco Nostrano

CON COTENNA

Codice **PRO091**

peso Kg. 3

Intero

shelf life 180gg

frigorifero +4°

TRANCIO

Codice **PRO092**

peso Kg. 1

Sottovuoto

shelf life 120gg

frigorifero +4°



8

mesi

Prodotto scegliendo accuratamente le cosce fresche, con la stessa lavorazione della culatta viene lasciato il grasso di copertura e la cotenna, viene selezionato solo il cuore del prosciutto e conservate così tutte le qualità nel prodotto stagionato.



CARNI FRESCHE NAZIONALI

Lavoriamo solo materie prime di prima qualità: carne fresca proveniente da suini pesanti, nati e allevati in Italia, facenti parte del circuito della DOP, Parma, San Daniele.

Abbiamo scelto di non fare macellazione internamente, per avere l'opportunità di scegliere i tagli migliori e adatti per la nostra produzione; e non avere tagli di carne di seconda scelta.

LENTA STAGIORNATURA

Miglioriamo il sapore dei nostri prodotti lavandoli nel vino rosso lasciando poi che stagionino il giusto tempo. Come in cantina: invecchiamo la carne perché vengano esaltati i migliori sapori.

I nostri prodotti sono salutari e sicuri per le persone allergiche.

I prodotti "Sale e pepe" sono anche senza conservanti.

INSACCATO IN BUDELLO NATURALE SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE SENZA LATTOSIO
SENZA ALLERGENTI SENZA COLORANTI CON AROMI NATURALI



La Salumeria Marchigiana viene prodotta esclusivamente con carni fresche italiane



I Salumi "Sale & Pepe" non contengono nessun tipo di conservante aggiunto

Lonzino Nostrano

CON COTENNA

Codice SAL046

peso Kg. 3

Intero

shelf life 180gg

frigorifero +8°

Stagionatura
3/4 mesi



Lonzino Nostrano

INTERO

TRANCIO

Codice SAL044

Codice SAL044A

peso Kg. 3

peso gr. 500

Intero

Sottovuoto

shelf life 180gg

shelf life 120gg

frigorifero +8°

frigorifero +4°

su ordinazione



Stagionatura
3/4 mesi

Lonza Nostrana

INTERA

TRANCIO

Codice SAL042

Codice SAL042A

peso Kg. 1,5

peso gr. 500

Intera

Sottovuoto

shelf life 180gg

shelf life 120gg

frigorifero +8°

frigorifero +4°

su ordinazione



Stagionatura
3/4 mesi

GUANCIALI PANCETTE LARDI

Gola Stagionata con pepe

Stagionatura
3/4 mesi



INTERA TRANCIO

Codice SAL055 Codice TOS029

peso Kg. 1,8 peso Kg. 2

Intera Sottovuoto

shelf life 180gg shelf life 120gg

frigorifero +8° frigorifero +4°

Lardo Monti Sibillini

Stagionatura
2 mesi

sale
&
pepe



Questo prodotto è ottenuto da un particolare taglio anatomico di carni tra la guancia e la gola. Una lunga stagionatura ne esalta la dolcezza e l'eccezionale profumo.

Stagionato con una speciale miscela di erbe aromatiche raccolte dai Monti Sibillini

Pancetta Stesa con pepe

Stagionatura
2/3 mesi



INTERA INTERA

Codice SAL051/A Codice SAL050

peso Kg. 5 peso Kg. 3,5

Intera Intera

shelf life 180gg shelf life 180gg

frigorifero +8° frigorifero +8°

Pancetta Arrotolata

Stagionatura
2/3 mesi



SALSICCIA APPASSITA E FRESCA

Salsiccia Nostrana Sale&Pepe

Stagionatura

30 giorni



Codice SAL012

peso Kg. 1,2

12pz legati

shelf life 180gg

frigorifero +8°

Salsiccia appassita e stagionata. Dal gusto dolce e profumato, dalla consistenza media.

Codice SAL014

peso Kg. 1,2

12pz legati

shelf life 180gg

frigorifero +8°



Con tartufo nero estivo a pezzi

Salsiccia con Tartufo

Stagionatura

30 giorni



Salsiccia di Fegato 30% fegato di suino

Stagionatura

30 giorni



Codice SAL014

peso Kg. 1,2

12pz legati

shelf life 180gg

frigorifero +8°

Codice SAL009

peso Kg. 2,5

busta sottovuoto

shelf life 15gg

frigorifero +4°

Salsiccia stagionata seconda la tradizione dell'entroterra anconetano.

Pasta di Salsiccia



Senza coloranti e allergeni con spalla, pancetta e capocollo.

Salsiccia fresca

Senza coloranti e allergeni con spalla, pancetta e capocollo.

NOSTRANA **CON FINOCCHIO**

Codice SAL009A Codice SAL009F

peso Kg. 2 peso Kg. 2

busta sottovuoto busta sottovuoto

shelf life 15gg shelf life 15gg

frigorifero +4° frigorifero +4°



Salsiccia fresca monouso

Senza coloranti e allergeni con spalla, pancetta e capocollo.

NOSTRANA **CON FINOCCHIO**

Codice SAL009B Codice SAL009P

peso gr. 500 peso gr. 500

busta sottovuoto busta sottovuoto

shelf life 15gg shelf life 15gg

frigorifero +4° frigorifero +4°

Lardellato Sale&Pepe

INTERO

Codice SAL036

peso gr. 500

shelf life 180gg

frigorifero +8°



Prodotto con tagli selezionati e pregiati

Stagionatura
minimo **60** giorni



Macinato Fine Sale&Pepe

INTERO

Codice SAL032

peso gr. 500

shelf life 180gg

frigorifero +8°



Prodotto con tagli selezionati e pregiati

Stagionatura
minimo **60** giorni



Salame Morbido

INTERO

Codice SAL021

peso gr. 400

shelf life 180gg

frigorifero +8°



Dell'antica tradizione marchigiana,
macinato con sale e pepe e noce mo-
scata. Senza conservanti, è insaccato
su **budello gentile**.

Stagionatura
30 giorni

Lardellato

INTERO

Codice SAL034

peso gr. 500/700

shelf life 180gg

frigorifero +8°

Stagionatura

40 giorni



Macinato Fine

INTERO

Codice SAL030

peso gr. 500/700

shelf life 180gg

frigorifero +8°

Stagionatura

40 giorni



Salame di Fegato

INTERO

Codice SAL020

peso gr. 600

shelf life 180gg

frigorifero +8°

Con 30% di fegato dalla consistenza morbida

Stagionatura

40 giorni



SALUMI "COLLESINI"

Lonzino



INTERO	INTERA
Codice SAL048	Codice S400
peso Kg. 4	peso Kg. 2,2
shelf life 180gg	shelf life 180gg
frigorifero +8°	frigorifero +8°

Stagionatura
3/4 mesi

Lonza



Pancetta Arrotondata



INTERO	TRANCIO
Codice SAL050/B	Codice SAL050/A
peso Kg. 3,5	peso Kg. 1,9
intero	busta sottovuoto
shelf life 180gg	shelf life 180gg
frigorifero +8°	frigorifero +8°

Stagionatura
2 mesi



Guancia

INTERO

Codice SAL055/B

peso Kg. 1,5

shelf life 180gg

frigorifero +8°

Stagionatura
30 giorni



SALUMI "COLLESINI"



Salame Ascolano Senza Lardelli

INTERO	TRANCIO
Codice SAL033	Codice SAL033A
peso gr. 600	peso gr. 350
intero	busta sottovuoto
shelf life 180gg	shelf life 180gg
frigorifero +8°	frigorifero +8°



Stagionatura
60 giorni



Salame Tipo Fabriano Lardellato

INTERO	TRANCIO
Codice SAL031	Codice SAL031A
peso gr. 600	peso gr. 350
intero	busta sottovuoto
shelf life 180gg	shelf life 180gg
frigorifero +8°	frigorifero +8°



Stagionatura
60 giorni

Ciauscolo IGP

INTERO
Codice ROT10
peso gr. 550
shelf life 180gg
frigorifero +8°

Stagionatura
30 giorni



10 anni al servizio della qualità.

La passione unita alla costanza e al “fiuto” per le cose buone ci hanno permesso di crescere anno dopo anno sino a raggiungere una dimensione internazionale ed un business che spazia dal groupage al banqueting.

Ci presentiamo

Siamo nati nel 2007 come azienda specializzata nella selezione e distribuzione di prodotti gastronomici di alta qualità: prodotti tipici regionali, selezioni biologiche, il meglio della produzione norcina e casearia, grandi firme della pasticceria e cioccolaterie nazionali.

Chi siamo

Il nostro staff nasce e vive nella regione Marche da dove ha inizio l'avventura Cibodivino. Abbiamo lavorato a stretto contatto con aziende agricole artigianali per contribuire a far conoscere i prodotti della nostra terra in Italia e in Europa.

Qualità/Prezzo

Cibodivino si pone in rapporto diretto col produttore artigianale di cui è consulente e rappresentante. In questo modo, senza passaggi di intermediari, siamo in grado di offrirvi prezzi concorrenziali, elevata qualità del prodotto ed un servizio personalizzato sulle vostre esigenze.

I Nostri Clienti

Serviamo, con la massima attenzione alla qualità del servizio: dettaglianti specializzati, gastronomie, delicatessen, ristoranti tipici, pizzerie gourmet, wine bar, enoteche, società di catering, importatori esteri e food corner.

I Nostri Brand

Da oltre 5 anni abbiamo lanciato due linee di successo a nostro marchio di prodotti tipici della regione Marche.



“La Sfoglia Marchigiana” comprende ben 4 linee distinte di prodotti:
Panino gourmet, Piadine artigianali, basi per pizza e focaccia, pasta secca all'uovo.



“la Salumeria Marchigiana” nasce dalla collaborazione con 3 norcini artigiani delle basse Marche:
Porchetta, cotti, salumi stagionati, prosciutti, culatelli e fiocchi.

Ramo Catering

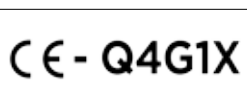
Nel 2015 nasce il ramo catering con l'azienda **Eat&Love Catering Ibiza** operante in Italia e nelle isole Baleari.



Cibodivino attraverso la consociata Eat&Love propone i propri prodotti in varie tipologie di eventi:
matrimoni, banqueting, eventi aziendali e degustazioni.

I Nostri Certificati

Siamo certificati per la distribuzione di prodotti Biologici anche a nostro marchio e Bollo CE che consente la libera circolazione di alimenti di origine animale (carne, latte, prodotti della pesca, uova, miele e loro derivati) fra i Paesi della Unione Europea.



Qualche numero

2 cataloghi prodotti a marchio **“La Sfoglia Marchigiana” “La Salumeria Marchigiana”**

1 catalogo generale **“Cibodivino”** con oltre **3.000** eccellenze

1 magazzino di oltre **1.000 mq** con reparto a temperatura controllata

1.000 clienti in Italia e all'estero

Una flotta di **5** Automezzi dedicati alle consegne



Groupage & Logistica

Punto di forza della nostra attività è la vendita in **groupage**, anche in piccole quantità, legato ad un servizio di logistica vincente.

Gestiamo **spedizioni giornaliere** tramite corrieri convenzionati garantendo consegne entro **48/72 ore** dall'ordine.

Riforniamo attraverso mezzi propri in **24/48 ore** il centro Italia e le zone più importanti d'Europa.



Imballi garantiti al 100%

Dedichiamo particolare attenzione all'imballo dei nostri prodotti



Polistirolo



Polard pads - ghiaccio secco



Cartone resistente



Cuscini d'aria

Vuoi avviare un'attività?

Sei un imprenditore del food made in Italy e vuoi aprire un delicatessen in Italia o in Europa?

Cibodivino ti offre:

Un marchio solido e un know-how pluriennale

La comodità di avere un unico fornitore per tutte le tue esigenze

Vantaggi su prezzi, pagamenti e gestione contabile

Consulenza, affiancamento e assistenza H24





CIBODIVINO®
GOOD ITALIAN FOOD

i nostri brand

la **SFOGLIA**
MARCHIGIANA

la **SALUMERIA**
MARCHIGIANA

contatti

tel. +39 0721 829310
fax +39 0721 871593
cel +39 331 6465963
info@cibodivino.it
ordini@cibodivino.it

dove siamo

Via Dell'artigianato 1/b
61032 Fano
Pesaro e Urbino (PU)
ITALY

internet

www.cibodivino.it
www.lasfogliamarchigiana.it
www.eatandlove.es



cibodivinofano



instagram

cibodivino_prodotti_gourmet



distributore autorizzato
prodotti Biologici