

I Prosciutti Cotti

Senza Fosfati Aggiunti Privi di Glutine e Derivati del Latte

*The cooked hams are without added phosphates, gluten- and lactose-free - Les jambons cuits sans phosphates ajoutés, sans gluten ni dérivés du lait
Die gekochten Schinken sind ohne zusätzliche Phosphate, Gluten- und Laktosefrei*



Prosciutto Cotto Scelto **Il Celtico**

Il Celtico cooked ham - Jambon cuit supérieur **Il Celtico** - Kernkochschinken **Il Celtico**

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
500	IL CELTICO

Prosciutto Cotto **Gran Gusto Cook-in** alta resa e **Gran Gusto Tondo**

Cooked **Grangusto cook-in** high-yield and **Grantavola**

Jambon cuit **Grangusto cook-in** rendement élevé et **Grantavola**

Kochschinken **Grangusto cook-in** mit hohem Gehalt und **Grantavola**



Codice Code - Art. Nr.	Descrizione Description - Beschreibung	Metodo di cottura Cooking system - Méthod de cuisson - Kochmethoden
587	GRANGUSTO TONDO	COOK-IN Cook-in
584	GRANTAVOLA TONDO	TRADIZIONALE Traditional - Traditionell
592	GRANSPRINT X 2 kg	TRADIZIONALE Traditional - Traditionell
596	GRANFORMA BABY	TRADIZIONALE Traditional - Traditionell



Prosciutto Cotto tipo **Praga**

Prague-style cooked ham - Jambon de **Prague** - Schinken **Prager** Stil

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
502	PROSCIUTTO COTTO PRAGA

Le Spalle Cotte

Cooked pork shoulder - Les épaules cuites - Die gekochten Schulterstücke



Codice Code - Art. Nr.	Descrizione Description - Beschreibung	Metodo di cottura Cooking system - Méthod de cuisson - Kochmethoden
740	ALBA senza cotenna PARIGI	Cook-in
742	ALBA senza cotenna BAULETTO	Cook-in
808	ALBA 1/2 cotenna BAULETTO	Cook-in
805	ALBA 1/2 cotenna PARIGI	Cook-in
806	ALBA 1/2 cotenna TONDO	Cook-in
760	ADA senza cotenna TOAST	Cook-in
763	ADA senza cotenna TOAST x 1/2	Cook-in

Portalupi, salumi dal 1969

Azienda dalle origini artigianali, situata nei pressi del Monte Rosa, la Portalupi Salumi nasce nel 1969, e da allora si è sempre distinta per una consolidata cultura di prodotto, prezzi competitivi e grandissima attenzione al cliente.

Ci distinguono uno standard qualitativo mantenuto con scrupolo e la proposta di prodotti di alta gamma per ogni fascia prezzo, caratteristiche che fidelizzano da sempre i clienti storici e seducono i nuovi. Tradizionalmente l'azienda segue con estrema cura e flessibilità le più diverse necessità di posizionamento, battuta di cassa, packaging, private label, consegna, normativa nazionale, ecc. - del trade, indipendentemente dalla dimensione di vendita. Un nostro punto di forza è da sempre la capacità di sviluppare nuove referenze studiate su misura per rispondere al meglio alle esigenze commerciali e di marketing del singolo cliente, italiano o estero.

La filosofia commerciale e produttiva è: "Chiedete, proveremo a darvelo".

Dal 2007 la Portalupi è certificata IFS e BRC.

La produzione della Portalupi a volume è: 40% prosciutti cotti, 40% salami stagionati, 20% altri salumi.

I prosciutti cotti sono tutti anatomici, senza polifosfati, senza derivati del latte, ogm, fonti di glutine, presenti nel prontuario per i celiaci, cotti ognuno naturalmente nel proprio stampo a vapore.

Si tratta di 7 referenze principali con caratteristiche diverse, ma tutte interessanti dal prosciutto Cotto Grangusto in doppia protezione al prosciutto cotto nazionale di alta qualità Grantondo.

La produzione di salami e salsicce della Portalupi è particolarmente ricca e rappresentativa della tradizione delle diverse regioni italiane. È nella produzione dei salami che la creatività e flessibilità aziendale si esprimono al meglio: la ricchezza dell'assortimento e la volontà continua di ampliarlo permettono di soddisfare le più diverse esigenze di posizionamento, pezzatura, battuta di cassa, qualità, packaging (sottovuoto, microforato, atm) in modo da soddisfare tutte le richieste del trade.

32 referenze di salami sono, inoltre, iscritte nel prontuario per i celiaci.

Oltre alla tipica produzione di pancette, coppe, lardo, l'azienda vanta la produzione di Lonzardo (lonza stagionata incoronata da una striscia di lardo, che le dona un sapore morbido e dolce) e spallotto stagionato (muscolo della spalla stagionato e aromatizzato, prodotto particolarmente magro).

Il portafoglio aziendale accoglie anche specialità precotte - quali zamponi, cotechini e stinchi - ed un prodotto tipico: lo Spallotto Precotto, manufatto secondo la ricetta tradizionale della regione, in effetti un arrosto di spalla precotto in alluminio, pronto in 20 minuti.

L'azienda vanta, inoltre, una camera bianca classe 100 per la produzione di affettati in atm.

Un'ultima cosa in confidenza: per conoscerci e capire veramente la nostra qualità e la nostra passione non c'è niente di meglio che assaporare un panino con i nostri prodotti... Dicono non si possa vivere se non si è assaggiato almeno una volta il nostro prosciutto cotto nazionale Grantondo.



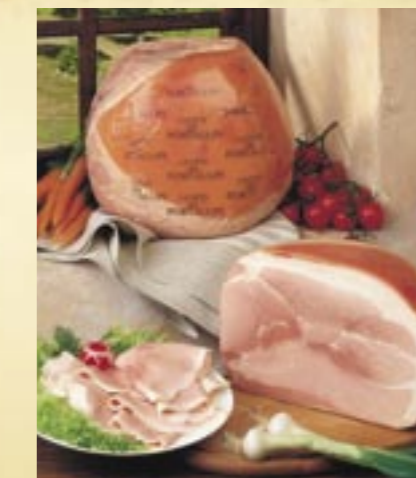
N.P. Salumi srl Regione Merconside
13010 GUARDABOSONE (VC) - Italia
Tel. +39 015 7696211 - vendite@portalupi.com



I Prosciutti Cotti

Senza Fosfati Aggiunti Privi di Glutine e Derivati del Latte

*The cooked hams are without added phosphates, gluten- and lactose-free - Les jambons cuits sans phosphates ajoutés, sans gluten ni dérivés du lait
Die gekochten Schinken sind ohne zusätzliche Phosphate, Gluten- und Laktosefrei*



Prosciutto Cotto Alta Qualità **Coscia Nostrana Grantondo**

Cooked **Grantondo** ham of high-quality home-bred pork leg

Jambon cuit de qualité supérieure cuisse italienne **Grantondo**

Kochschinken **Grantondo** von gezüchtetem Schweineschinken hoher Qualität

Codice Code - Art. Nr.	Descrizione Description - Beschreibung	Metodo di cottura Cooking system - Méthod de cuisson - Kochmethoden
557	GRANTONDO	TRADIZIONALE Traditional - Traditionell

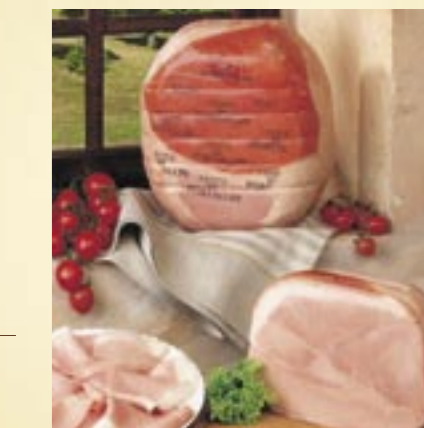
Prosciutto Cotto Scelto **Grancotto**

Grancotto cooked ham

Jambon cuit supérieur **Grancotto**

Kernkochschinken **Grancotto**

Codice Code - Art. Nr.	Descrizione Description - Beschreibung	Metodo di cottura Cooking system - Méthod de cuisson - Kochmethoden
563	GRANCOTTO	TRADIZIONALE Traditional - Traditionell



Prosciutto Cotto Scelto Sfiancato **Ghiandotto**

Ghiandotto cooked ham

Jambon cuit supérieur **Ghiandotto**

Kernkochschinken **Ghiandotto**

Codice Code - Art. Nr.	Descrizione Description - Beschreibung	Metodo di cottura Cooking system - Méthod de cuisson - Kochmethoden
559	GHIANDOTTO	TRADIZIONALE Traditional - Traditionell



I Nostri Salami di Puro Suino

Our pure pork salamis - Nos saucissons pur porc - Unsere Salamis aus reinem Schweinefleisch

I Salami a Grana Fine

Coarsely minced salamis - Les saucissons à pâte fine - Die feinkörnigen Salamis



Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
123	TIPO MILANO X 4 EXTRA
261	TIPO MILANESE X 3
385	LOMBARDO X 3
32	TIPO MILANO X 2 EXTRA
33	TIPO MILANO X 2 EXTRA
274	TIPO MILANO X 1,500
395	MENEGHINO X 2
42	TIPO UNGHERESE X 2 EXTRA
371	TIPO UNGHERESE X 3



I Salami a Grana Grossa

Finely minced salamis - Les saucissons à grosse pâte - Die gröbkörnigen Salamis

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
11	NOSTRANO X 3 EXTRA
12	NOSTRANO X 2 EXTRA
13	NOSTRANO X 2 EXTRA
17	PRESSATO NOSTRANO
272	NOSTRANO X 1,500
410	VALLIGIANO X 3
420	VALLIGIANO X 2

I Salami Tipici Regionali

Typical italian salamis - Les saucissons italiens typiques - Typisch italienische Salamis

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
331	TIPO NAPOLI X 1,5 EXTRA
442	TIPO NAPOLI X 2
423	TIPO NAPOLI X 0,500
297	TIPO FELINO BUD. GENTILE
421	PRESSATELLA CALABRA X 2
429	VENTRICELLA X 2
427	PRESSATELLA ROMANA X 2
449	LA FINOCCHIONA
300	SOPRESSA VENETA X 2,500
441	ISOLANELLA



Salame e Salamini

Small salamis - Petits Saucissons et Saucisettes - Salametti und Salamini

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung	Cod x micro	Cod x display
329	SALAMINO IL BRIGANTE g 150	333	334
341	SALAMINO MORBIDO	343	340
327	MIGNON GENOVA		
141	SALAMINO LA FILA-STROCCA MICRO		
137	SALAMINO VALSESSERA		222
269	SALAMINO MILANESE	270	271
295	VALLIGIANO FILZETTONE		
296	SALAMETTO VALLIGIANO TURISTA	299	
115	SALAMETTO GASCINOTTO	116	211
325	SALAMETTO MILANINO TURISTA	326	322
132	SALAMETTO TIPO MILANESE EXTRA		
356	SALAMETTO TIPO NAPOLI TURISTA	313	
357	SALAMETTO TIPO MILANO TURISTA	312	



Le Salsicce Stagionate

Seasoned salamis - Les Saucisses Sèches - Gereifte Würste

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung	Cod x SV
330	NOSTRANA DOLCE	950
335	TIPO NAPOLI DOLCE CURVA LUNGA	951
435	TIPO NAPOLI PICCANTE CURVA CORTA	952
431	TIPO NAPOLI PICCANTE DRITTA	
440	TIPO NAPOLI PICCANTE CURVA LUNGA	953
433	TIPO PUGLIESE DOLCE	957
434	TIPO PUGLIESE PICCANTE	959
436	PASSITA IN MICROFORATO	

Lo Spallotto della Valsessera Stagionato

Seasoned pork shoulder from the Valsessera

Le "Spallotto" de la Valsessera affiné

Die gereifte Schulter aus dem Valsessera



Codice / Code / Art. Nr. **885**

Il Lonzardo

Seasoned pork loin wrapped with cured pork belly

Le "Lonzardo"

Die Lende



Codice / Code / Art. Nr. **1398**

I Lardi e le Pancette

Cured lard and cured pork belly - Les Lards et "Pancette" - Lardo-Speck und Bauchspeck

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
529	PANCETTA SCOTENNATA
521	PANCETTA SCOTENNATA AGLIATA
525	PANCETTA SCOTENNATA TOSCANA
1353	PANCETTA COPPATA MAGRA - LEGATA
1355	PANCETTA COPPATA MAGRA
1363	PANCETTA MAGRA
1351	PANCETTA CAMPAGNOLA CON LEGNI
1381	PANCETTA BACON - COTTA X 1/2
1385	PANCETTA AFFUMICATA CRUDA X 1/2
1391	PANCETTA STECCATA X 1/2
1397	LARDO MAGRO X 3 kg
2050	LARDO DI GUARDABOSONE
1009	TRANCIO LARDO DI GUARDABOSONE
1398	IL LONZARDO
1399	IL LONZARDO X 1/2 SV



Gli Stagionati Crudi

Seasoned cured meats - Les spécialités charcutières - Ausgereifte rohe Spezialitäten

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
1140	SPEK TIROLO INTERO SV
1143	SPEK TIROLO X 1/2 SV
1125	BRESAOLA PUNTA D'ANCA SV
1128	BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2 SV
1104	PROSCIUTTO DI PARMA CON OSSO kg 9/10
1105	PROSCIUTTO DI PARMA CON OSSO kg 10/11
1103	PROSCIUTTO DI PARMA DISSOCCATO
1106	PROSCIUTTO DI PARMA DISSOCCATO
1118	PROSCIUTTO CRUDO DOLCE RISERVA
1113	PROSCIUTTO CRUDO DOLCE RISERVA PELATO
855	SPALOTTO STAGIONATO DELLA VALSESSERA
235	COPPA DI PARMA
247	COPPA NOSTRANA

Lo Spallotto Precotto

Pre-cooked pork shoulder - Le "Spallotto" Précuit - Vorgekochtes Schulterstück

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
851	LO SPALOTTO DELLA VALSESSERA KG 1
852	LO SPALOTTO DELLA VALSESSERA KG 0,5



La Toscanella

Sausages for grilling - Saucisse pour grillades - Würste zum Grillen

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
964	TOSCANELLE GRILL pezzi 6 SV
962	TOSCANELLE GRILL pezzi 3 SV



Le Specialità

Specialities - Les spécialités - Die Spezialitäten

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung
465	COTECHINO FRESCO
1254	PROSCIUTTO ARROSTO GRIGLIATO
1280	PORCHETTA ARROSTO TRANCIO
861	SALAME COTTO VALSESSERA
1275	SALAME COTTO D'OCA
1273	SOPRESSATA DI TESTA
1271	MORTADELLA COTTA DI FEGATO



Le Mortadelle

Bologna sausages - Les mortadelles - Die Mortadellas

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung	Cod x senza pistacchio
1335	RUSTICA - pistacchio - trancio kg 10	1345
1348	MORTADELLA - cilindro kg 3	
1327	DELICATA - ovale g. 900	
1326	VALLIGIANA - pistacchio - trancio kg 3	
1328	VALLIGIANA - pistacchio - trancio kg 5	
1306	VALLIGIANA - pistacchio - trancio kg 15	
1303	VALLIGIANA - pistacchio - intera kg 6	
1305	VALLIGIANA - pistacchio - intera kg 10	
1310	DELICATISSIMA - pistacchio - trancio kg 15	1311
1312	DELICATISSIMA - pistacchio - intera kg 12	1313
1309	DELICATISSIMA - pistacchio - trancio kg 6	1314
1315	REGALE IGP - pistacchio - intera kg 12	1316
1317	REGALE IGP - pistacchio - trancio kg 6	1318
1319	REGALE IGP - pistacchio - trancio kg 15	1320

I Precotti

Pre-cooked meats - Les pré-cuits - Vorgekochte Produkte

Codice - Code - Art. Nr.	Descrizione - Description - Beschreibung	Cod x sconfezionato
851	LO SPALOTTO DELLA VALSESSERA KG 1	848
852	LO SPALOTTO DELLA VALSESSERA KG 0,5	849
869	LO STINGO AL FORNO KG 0,5	870
854	LO ZAMPONE A PESO FISSO KG 1	885
857	IL COTECHINO A PESO FISSO KG 0,5	886

