



Indice



Prosciutto crudo



Prosciutto cotto
e arrosti



Mortadella



Salame



Coppa
Pancetta
Lardo



Speck
Bresaola
Lombo



Prodotti da
libero servizio



Mortadelle
giganti

La nostra storia

L'amore per le cose buone, il rispetto delle tradizioni, la passione per la qualità e l'attenzione alle nuove tendenze alimentari fanno parte da sempre della famiglia Veroni.

In Veroni infatti, la creazione dei salumi è un'arte che si tramanda di generazione in generazione e si arricchisce costantemente di innovazione e tecnologia per portare in tavola un mondo di bontà genuine. L'azienda affonda le sue radici nel lontano 1925, quando i cinque fratelli Veroni, che gestivano un negozio di alimentari, decisero di produrre salumi in proprio. Da allora, la guida familiare continua fino ai giorni nostri, custodendo i valori della tradizione, dell'artigianalità e delle ricette di una volta, ma accogliendo al tempo stesso le opportunità di crescita ed evoluzione del mercato. Così, il salumificio Veroni è oggi un'azienda moderna e tecnologicamente all'avanguardia, che coniuga il "saper fare artigiano" alla sicurezza e all'affidabilità dell'organizzazione industriale, per offrire un'ampia gamma di salumi di qualità.



Dal 1925

I nostri stabilimenti

Oggi l'attività aziendale di Veroni si sviluppa in quattro società controllate e sette stabilimenti produttivi, nei quali viene realizzata in modo specializzato e diversificato la produzione dell'intera gamma di salumi. Nella sede originaria di Correggio si procede alla produzione di mortadelle, precotti, prodotti da libero servizio e per il take away. A Noceto (Parma), si producono coppe e pancette, a Langhirano e Sala Baganza (Parma) prosciutti di Parma e tutti i prosciutti crudi stagionati, a Gazzata di S. Martino in Rio (Reggio Emilia) nascono i vari tipi di prosciutto cotto e arrosto; a Castel Guelfo e Borgo Tossignano (Bologna) si producono salami tradizionali e salsicceria. Il nostro fiore all'occhiello è il polo produttivo di Gazzata di S. Martino in Rio, uno stabilimento a elevato contenuto tecnologico tra i più performanti in Italia per efficienza e qualità. Polo logistico d'eccellenza con magazzini completamente automatizzati, ora, grazie alla triplicazione della superficie produttiva, a regime si producono tra i 25 e i 30 mila prosciutti a settimana.

Da marzo 2015 inoltre è stata costituita la Veroni USA, per far arrivare il vero sapore italiano anche oltre oceano.

Un'ampia gamma per soddisfare ogni esigenza



L'obiettivo di Veroni è, da sempre, quello del continuo miglioramento del prodotto per esaltarne le peculiari caratteristiche di bontà e genuinità, nel rispetto di alcuni canoni fondamentali come l'utilizzo di materie prime scelte, l'osservanza più scrupolosa delle norme igieniche nelle varie fasi di lavorazione, rigorosi controlli di qualità ed equilibrio fra tradizione e innovazione tecnologica.

Solo perseguendo questi valori Veroni riesce a offrire una così ricca gamma di prosciutti crudi, cotti, mortadelle, salami, coppe, pancette, lardi e speck oltre a una serie di autentiche specialità DOP e IGP.



Prosciutto Crudo

Lavorazione artigianale

Materia prima selezionata

Lunga stagionatura

Il re dei salumi

Il prosciutto crudo è il fiore all'occhiello della produzione italiana di salumi e vanta una lunga storia e alcune denominazioni particolari. Alcune varietà di questo prosciutto infatti hanno ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP), per la loro qualità e il loro profondo rapporto con il territorio d'origine.



Tutto il gusto della tradizione

A differenza di molti altri salumi, il prosciutto crudo si ottiene da un unico taglio selezionato di maiale: la coscia dell'arto posteriore. Questa viene lavorata a secco, salata e successivamente stagionata. Al taglio il prosciutto crudo ha un aroma intenso e fragrante, mentre il sapore varia a seconda della salatura e della stagionatura.

Altri prodotti

A completare la gamma degli stagionati Veroni troviamo il Culatello e lo Sgambato, entrambi derivati da cosce di maiali selezionati, ma lavorati e trattati in modo da ottenere gusti e sapori differenti.

Riconoscere le tipologie

Con osso: il prosciutto crudo viene stagionato e venduto nella sua forma più naturale e tradizionale.

Disossato "addobbo": una volta estratto l'osso viene pulito a coltello per eliminare ogni traccia di sugna e legato a mano nella classica forma a pera rotondeggiante. Questo confezionamento è ideale sia per il taglio a coltello che con l'affettatrice.

Disossato "pressato": dopo l'estrazione dell'osso la coscia viene pressata per conferire alla fetta un aspetto più regolare e omogeneo. Ideale per chi necessita di una fetta allungata, compatta e più semplice da utilizzare in fase di affettamento.

Lavato: prima di essere confezionato il prosciutto crudo disossato subisce un processo di lavaggio con acqua per eliminare tracce di sugna.

Pulito a coltello: la fase di pulitura viene compiuta manualmente da un operatore, che elimina sugna e cotenna in eccesso.

Prosciutto di Parma



Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. Veroni nasce da un'attenta selezione di suini italiani pesanti, l'intera lavorazione artigianale segue poi un rigoroso disciplinare che porta le cosce ad essere stagionate naturalmente per almeno 12 mesi sulle colline della provincia di Parma, per donare al prodotto un gusto e una dolcezza al palato straordinaria.

Il Consorzio

Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce nel 1963 per tutelare e valorizzare in tutto il mondo questo prodotto totalmente italiano, salvaguardandone le regole produttive e la vigilanza e la tutela delle disposizioni di legge, offrendo così ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto. Veroni è una tra le 150 aziende, tutte situate nella zona tipica di produzione, che continuano a utilizzare e custodire il metodo tradizionale di lavorazione seguendo lo stesso rigido disciplinare produttivo depositato all'Unione Europea.

Selezione I prosciutti crudi Selezione si distinguono per l'utilizzo di materie prime di altissima qualità e la pezzatura importante. Sottoposte a lunga stagionatura, le cosce selezionate di questi prosciutti hanno un perfetto equilibrio tra parte grassa e magra, un profumo deciso e un gusto inconfondibile.



Selezione

Con osso

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A80	10 kg	18 mesi

Selezione

Pulito a coltello, disossato, pressato, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A87I	7,8 kg	18 mesi



Gran Gusto

Pulito a coltello, disossato, addobbo, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A64I	7,5 kg	16 mesi

Con osso

Con osso

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A02	10 kg	14 mesi



Pressato

Disossato, lavato, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A06I	7,5 kg	14 mesi



Prosciutto di Parma



Addobbo

Disossato, lavato, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A16I	7,5 kg	14 mesi

Metà

Disossato, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A06M	3,2 kg	14 mesi



Trancio

Disossato, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A06T	1,5 kg	14 mesi

Prosciutti Crudi



100%
ITALIA

SENZA
CONSERVANTI

Rosalto

La presenza di sale rosa dell'Himalaya arricchisce il lungo processo di stagionatura di questo prosciutto, donandogli un'aromatizzazione unica con note sapide, fruttate e floreali.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A90	10 kg	18 mesi

Smeraldo

È prodotto solo con le migliori cosce suine di provenienza estera e sale. Viene poi accuratamente rifilato a coltello, particolarmente toelettato e attentamente sgrassato. Il risultato è un prodotto dal sapore delicato e dal profumo intenso.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A42I	6 kg	10 mesi



SENZA
CONSERVANTI

-SALE-
IODATO



SENZA
CONSERVANTI

Rubino

Lavorato secondo tradizione e pulito a coltello, per un gusto dolce e delicato e un profumo inconfondibile, da sempre segno della qualità Veroni.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A40	8 kg	9 mesi

Rubino

Pulito a coltello, disossato, pressato, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A47I	6 kg	9 mesi



SENZA
CONSERVANTI

Corallo

Un prosciutto crudo dal profumo delicato e persistente, con un sapore ben bilanciato, rotondo e piacevole, disponibile in diverse varianti e pezzature.



SENZA
CONSERVANTI

Con osso

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A30	7 - 8 kg	9 mesi

Lavato, disossato, pressato, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A37I	6 kg	9 mesi

SENZA
CONSERVANTI



SENZA
CONSERVANTI

Lavato, disossato, addobbo, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A31I	6 kg	9 mesi



Disossato, trancio, s.v.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A37T	1,2 kg	8 mesi



100%
IT

Culatello della tradizione

Questo pregiato salume è prodotto esclusivamente con suini italiani, sale marino e pepe. Legato a mano con spago e stagionato, il suo sapore è intenso e inimitabile.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A14	4 kg	12 mesi

Culatta con cotenna

100%
IT

Ottenuta dalla migliori cosce suine nazionali, accuratamente selezionate, lavorate, salate e stagionate. Si presenta senza osso, senza gambo e senza fiocco.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A25	5,5 kg	10 mesi



San Daniele D.O.P

Dall'inconfondibile forma a chitarra, questo prosciutto si produce, a norma del Disciplinare di Produzione, esclusivamente in una zona circoscritta del Friuli. Un prodotto eccellente, privo di conservanti e dalle note speziate.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A20	10 kg	14 mesi



Lo Sgambato

Il prodotto, ottenuto dalla particolare lavorazione di cosce suine selezionate, da cui il nome "Sgambato", viene sottoposto ad un ciclo di stagionatura già disossato. L'utilizzo poi di grani di pepe nella fase di stuccatura, conferisce una caratteristica aromatizzazione speziata.


Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
A36	6,4 kg	9 mesi




	Codice	Varianti	Pezzatura media (kg)	Stagionatura minima (mesi)	Pz/conf. per CRT	CRT per PLT	TMC totale		
PROSCIUTTI DI PARMA 									
 Selezione, con osso	A80		10	18	2	16	/	✓	✓
Selezione, pulito a coltello, disossato, s.v.	A811 addobbo	A871 pressato	7,8	18	2	16	120	✓	✓
Gran Gusto, pulito a coltello, disossato, s.v.	A641 addobbo	A651 pressato	7,5	16	2	16	120	✓	✓
Con osso	A02		10	14	2	16	/	✓	✓
Disossato, lavato, s.v.	A161 addobbo	A061 pressato	7,5	14	2	16	120	✓	✓
Disossato, metà, s.v.	A06M		3,2	14	4	28	90	✓	✓
Disossato, trancio, s.v.	A06T		1,5	14	8	25	90	✓	✓
ROSALTO  100% SENZA CONSERVANTI									
Con sale rosa dell'Himalaya, con osso	A90		10	18	2	16	/	✓	✓
Con sale rosa dell'Himalaya, disossato, pulito a coltello, s.v.	A911 addobbo		7,5	18	2	24	120	✓	✓
SMERALDO  SENZA CONSERVANTI									
Disossato, addobbo, pulito a coltello, s.v.	A421		6	10	2	24	120	✓	✓
RUBINO  SENZA CONSERVANTI									
Con osso	A40		8	9	2	16	/	✓	✓
Disossato, pulito a coltello, s.v.	A411 addobbo	A471 pressato	6	9	2	24	120	✓	✓
CORALLO  SENZA CONSERVANTI									
Con osso	A30		7 - 8	9	2	16	/	✓	✓
Disossato, lavato, s.v.	A311 addobbo	A371 pressato	6	9	2	24	120	✓	✓
Disossato, pressato, metà, s.v.	A37M		2,8	8	4	28	120	✓	✓
Disossato, pressato, trancio, s.v.	A37T		1,2	8	8	25	120	✓	

	Codice	Varianti	Pezzatura media (kg)	Stagionatura minima (mesi)	Pz/conf. per CRT	CRT per PLT	TMC totale		
CULATELLO 									
Legato con spago, in vescica	A14		4	12	2	25	/	✓	
Intero, stagionato, con cotenna in rete	A25		5,5	10	2	24	/	✓	✓
Disossato, pulito a coltello, s.v.	A26I		4	10	2	25	180	✓	✓
PROSCIUTTO SAN DANIELE 									
Con osso	A20		10	14	2	12	/	✓	✓
Disossato, pulito a coltello, s.v.	A211 addobbo	A221 pressato	7,2	14	2	16	120	✓	✓
COSCE SUINE STAGIONATE 									
Lo Sgambato Coscia suina stagionata senz'osso	A35		6 - 7	9	2	16	/	✓	✓
Lo Sgambato Coscia suina stagionata senz'osso, con pepe	A36		6,4	9	2	16	/	✓	✓
Dolce Lode Coscia suina stagionata, disossata, pulita, s.v.	A44I		5,3	6	2	25	120	✓	

Legenda

 Senza glutine

 Senza conservanti

Prosciutto Cotto e Arrosti

Selezione accurata delle carni

Cottura "all'Italiana"
per preservare gli aromi

Rispetto delle tendenze nutrizionali



Un salume che piace a tutti

Il prosciutto cotto è un salume che deriva dall'arto posteriore del maiale, disossato e sottoposto a una cottura lenta a circa 70°. Il suo colore caratteristico, che denota un prodotto di qualità, è un rosa tenue contornato da un sottile strato di grasso. Grazie al suo gusto delicato e alla sua carne digeribile, il prosciutto cotto ha acquistato un ruolo di primissima importanza tra i salumi italiani.



La qualità Veroni

I prosciutti cotti Veroni si contraddistinguono per una selezione accurata delle carni, secondo un processo produttivo che segue i più rigidi parametri di sicurezza alimentare, nel rispetto delle tendenze nutrizionali. Alle erbe aromatiche o al "naturale", di alta qualità, scelti, cotti a vapore, al forno o arrosto, i prosciutti cotti Veroni incontrano tutti i gusti grazie anche alla particolare cottura "all'italiana" utilizzata in tutta la produzione Veroni. Questa cottura in stampo con calo peso infatti fa sì che la coscia possa espellere tutta la salina e il grasso «bassofondente» in eccesso – durante questo processo rinominato "calo peso" - e permettere così di ottenere un prodotto di maggiore qualità, dal gusto più morbido e dal profumo più intenso.

Le 3 categorie del prosciutto cotto

Il Ministero dello sviluppo economico suddivide il prosciutto cotto in tre categorie, che differiscono per tasso d'umidità:

- **Prosciutto Cotto Alta Qualità:** devono essere identificabili almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia intera del suino, con tasso d'umidità inferiore o uguale al 76,5%;
- **Prosciutto Cotto Scelto:** devono essere identificabili almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia intera del suino, con tasso di umidità inferiore o uguale al 79,5%;
- **Prosciutto Cotto:** ottenuto dalla coscia del suino (eventualmente disossata, sgrassata, sezionata e privata dei tendini e della cotenna), con tasso di umidità inferiore o uguale all'82%.



Prosciutti cotti

100%

Cotto
Alta Qualità



Il Gran Casale

Un prodotto ricercato e di grande immagine, dal gusto inconfondibile. Una garanzia di qualità per il banco taglio.

Codice	Pezzatura
B57I	9,5 kg

Cotto
Alta Qualità



Il Rustico

Un'accurata selezione delle materie prime e una lenta cottura a vapore: questi gli ingredienti che rendono questo prosciutto un prodotto di eccellenza.

Codice	Pezzatura
B37I	7,6 kg

Il Casolare

Prodotto storico dell'azienda, ottenuto da carne selezionata 100% italiana. Profumo e gusto delicati, pezzatura importante.

Codice	Pezzatura
B50I	9,2 kg

100%

Cotto
Alta Qualità



La Corte

Prodotto ottenuto da cosce estremamente selezionate e di qualità, è cotto a vapore per mantenere integre, anche in cottura, tutte le proprietà della carne e delle spezie. Al palato si distingue per il suo sapore delicato e dolce.

Codice	Pezzatura
B36I	9 kg

Cotto
Alta Qualità



100%

Cotto
Scelto



Il Portico

Il primo prosciutto cotto scelto fatto solo con cosce di suino nazionali. Per chi cerca un prodotto italiano e conveniente.

Codice	Pezzatura
B51I	9,5 kg

SENZA
ALLERGENI

Cotto
Scelto



Il Sentiero

Dall'esperienza Veroni, un prosciutto cotto scelto dal sapore delicato adatto a soddisfare davvero tutti i palati.

Codice	Pezzatura
B54I	8,5 kg

Cotto
Scelto



Il Boschetto Selezione

Un prosciutto cotto dal sapore dolce e vellutato, il Boschetto si caratterizza per il delicato profumo e per il tenue colore rosato della fetta.

Codice	Pezzatura
B31I	8 kg

Cotto



Il Più gusto

Prosciutto dall'aroma deciso e dal giusto equilibrio tra magro e grasso, perfetto per arricchire piatti cucinati.

Codice	Pezzatura
B27I	9,5 kg

Il Canaletto

Un prosciutto che fidelizza i clienti con una qualità costante e un gusto avvolgente, che assicura ottime performance di vendita.

Codice	Pezzatura
B52I	8,5 kg

Cotto
Scelto



L'Agreste

Da cosce particolarmente magre di suino nasce un prosciutto cotto dall'aroma deciso e dal profumo equilibrato.

Codice	Pezzatura
B45I	8,2 kg

Cotto



Cotto
Scelto



Il Bellavalle

Un prosciutto cotto dal sapore dolce e vellutato, il Bellavalle si caratterizza per il delicato profumo e per il tenue colore rosato della fetta.

Codice	Pezzatura
B34I	8 kg

-MENO-
DEL 5% DI
GRASSI

SENZA
ALLERGENI

Cotto



Il Mulino

Un prosciutto cotto gustoso e al passo con le più moderne tendenze alimentari, dall'alto contenuto di proteine e con una percentuale di grassi inferiore al 5%. Garanzia di vendita e qualità.

Codice	Pezzatura
B30M	4,1 kg

Cotto tipo Praga



L'Appetitoso

La particolare cottura conferisce a questo prosciutto un delicato gusto di affumicato, donandogli un perfetto equilibrio tra sapore, profumo e colore.

Codice	Pezzatura
B33I	7,5 kg

Cotto Scelto Arrosto



Il Focolare

Un cotto arrosto che vanta una speciale selezione di spezie ed erbe aromatiche e una caratteristica rosolatura in superficie.

Codice	Pezzatura
B23I	8 kg

Il Monticello

Dalla fetta rosata e dal sapore caratteristico il prosciutto Monticello arricchisce e completa la gamma Veroni.

Codice	Pezzatura
B42I	8 kg

Cotto



Porchetta arrosto

Da un'antica ricetta artigianale, la porchetta arrosto Veroni: insaporita da una speciale selezione di spezie, legata a mano e cotta lentamente in forno. Per un gusto inimitabile.

Codice	Pezzatura
U47	5,4 kg



Cotto Toast

Prodotto con prosciutti sgrassati e aromatizzati, grazie alla forma della sua fetta è particolarmente indicato nella preparazione di saporiti toast ed allegre tartine.

Codice	Pezzatura
B08	4,5 kg



Tacchino arrosto

Il tacchino arrosto Veroni, dal gusto delicato e dalla bassa percentuale di grassi, è perfetto per tutti coloro che prestano attenzione a una sana e corretta alimentazione.

Codice	Pezzatura
U43	5,8 kg



Cotto a quarti

Ha un gusto delicato e fragrante, presenta un rapporto particolarmente equilibrato fra consistenza, morbidezza e speziatura. È il prosciutto cotto che ottimizza al meglio la resa al taglio senza inutili scarti.

Codice	Pezzatura
B46T	1,7 kg

Cotto



Pollo al forno

Pollo disossato e farcito con spinaci, cucito a mano e cotto al forno.

Codice	Pezzatura
U5I	3 kg





Code Pezzatura media (kg) Pz/conf. per CRT CRT per PLT TMC totale



PROSCIUTTI COTTI ALTA QUALITÀ

Il Gran Casale, in alluminato, s.v.	B57I	9,5	2	20	150	✓	✓	✓	✓	✓
Il Casolare, in alluminato, s.v.	B50I	9,2	2	20	150	✓	✓	✓	✓	✓

PROSCIUTTI COTTI ALTA QUALITÀ

Il Rustico, in alluminato, s.v.	B37I	7,6	2	20	150	✓	✓	✓	✓	✓
	B37M metà	3,8	4	25	120	✓	✓	✓	✓	✓
La Corte, in alluminato, s.v.	B36I	9	2	20	150	✓	✓	✓	✓	✓

PROSCIUTTI COTTI SCELTI

Il Portico, in alluminato, s.v.	B51I	9,5	2	20	150	✓	✓	✓	✓	✓
Il Boschetto Selezione, in alluminato, s.v.	B31I	8	2	20	150	✓	✓		✓	✓
Il Bellavalle, in alluminato, s.v.	B34I	8	2	20	150	✓	✓		✓	✓
Il Canaletto, in alluminato, s.v.	B52I	8,5	2	20	150	✓	✓		✓	✓
	B52M metà	4	4	25	120	✓	✓		✓	✓
Il Sentiero, in alluminato, s.v.	B54I	8,5	2	20	150	✓	✓	✓	✓	✓

PROSCIUTTI COTTI

Più Gusto, in alluminato, s.v.	B27I	9,5	2	20	150	✓				✓
	B27M metà	4,5	4	25	120	✓				✓
L'Agreste, in alluminato, s.v.	B45I	8,2	2	20	150	✓	✓		✓	✓
	B45M metà	4	4	25	90	✓	✓		✓	✓
Il Mulino, in alluminato, s.v.	B30I	8,2	2	20	150	✓	✓	✓	✓	✓
	B30M metà	4,1	4	25	120	✓	✓	✓	✓	✓
L'Appetitoso, affumicato, in alluminato, s.v.	B33I	7,5	2	16	150	✓	✓		✓	
Il Monticello, in alluminato, s.v.	B42I	8	2	20	150	✓				
	B42M metà	4	4	25	120	✓				
Il Campestre, in alluminato, s.v.	B48I	8,5	2	20	150	✓	✓		✓	✓
Cotto Toast, in alluminato	B08	4,5	2	25	150	✓	✓		✓	
Cotto, a quarti, s.v.	B46T trancio	1,7	8	25	90	✓	✓		✓	✓



Code Pezzatura media (kg) Pz/conf. per CRT CRT per PLT TMC totale



PROSCIUTTI COTTI ARROSTO E PRODOTTI DA GASTRONOMIA

Il Focolare, in alluminato, s.v.	B23I	8	2	16	150	✓	✓		✓	✓
	B23M metà	3,5	4	16	90	✓	✓		✓	✓
Porchetta arrosto, s.v.	U47	5,4	1	35	120	✓	✓	✓	✓	✓
Pollo al forno, farcito con spinaci, s.v.	U51	3	2	35	90					✓
Petto di Tacchino, s.v.	U43	5,8	1	60	120	✓	✓	✓	✓	

Legenda

- Senza glutine
- Senza glutammato
- Senza lattosio e derivati del latte
- Senza polifosfati aggiunti
- Aromi naturali

Mortadella

Un salume dalla lunga tradizione

Da sempre presente sulle tavole degli italiani, la storia della mortadella parte da lontano e nel tempo la ricetta e l'artigianalità della sua produzione si sono preservate in casa Veroni. Realizzata con tagli scelti di suino e lardelli ottenuti dal guanciale, distribuiti uniformemente nell'impasto, la nostra mortadella si presenta con una consistenza compatta ma friabile al tempo stesso, all'interno di budelli accuratamente selezionati. Tutto questo per ottenere al taglio una fetta soffice e fragrante, di alta qualità.



Un gusto intramontabile

L'arte dei nostri maestri salumieri insegna che da un processo di cottura lungo e controllato in tutte le sue fasi, derivano un gusto vellutato ed equilibrato ed un profumo inconfondibile. Le mortadelle migliori sono quelle più grandi, perché necessitano di un tempo di cottura maggiore che contribuisce quindi ad esaltare gusto e sapore della carne. L'utilizzo di materie prime di alta qualità e il dosaggio sapiente di sale, pepe e spezie, crea ricette ed equilibri sempre diversi che vanno incontro alle esigenze di tutti i palati e distinguono le varie linee Veroni.



Ricette perfezionate nel tempo

Ingredienti selezionati

Lavorazione sapiente



La certificazione IGP: una sicurezza di qualità

L'indicazione Mortadella Bologna IGP è una garanzia per il consumatore e un motivo di vanto per Veroni che da sempre investe sulla qualità e sul saper fare artigianale. Per ottenerla infatti bisogna rispettare la ricetta originale – depositata presso il Consorzio Mortadella Bologna – senza aggiunta di polifosfati, esaltatori di sapidità e coloranti. Un ulteriore controllo sulla genuinità e la sicurezza del prodotto.



Le nostre mortadelle

Il budello sintetico

È prodotto con materiali plastici che però consentono la traspirazione in cottura ed aiutano ad uniformare l'insacco dell'impasto. Non è edibile e va rimosso prima del consumo. Chi predilige questo tipo di mortadella è orientato alla ricerca della migliore resa al taglio.

La sua funzione non è solo quella di contenere e dare forma all'impasto, ma in particolare svolge un ruolo fondamentale nel processo di lavorazione. Oltre ad essere ben resistente, è anche elastico e poroso. È in grado di interagire con diversi ingredienti consentendo una maggiore traspirazione del prodotto che acquista così tutte le sue caratteristiche organolettiche peculiari. Non è edibile e per toglierlo serve intervenire a coltello. Il risultato è più rustico e tradizionale.

Il budello naturale

100% La tua Veroni

La riconoscibile doppia V firma ogni fetta di questa mortadella con carne 100% italiana a filiera garantita. La punta di diamante della produzione Veroni dal gusto unico e raffinato grazie all'aggiunta di sale rosa.



Codice	Pezatura	Ø Fetta
V20MG	14 kg	24 cm

1925

Dall'antica esperienza Veroni, una mortadella fatta come una volta. La ricetta originale viene riproposta in budello naturale, legata a mano come vuole la tradizione e nel formato ovale.

Codice	Pezatura	Ø Fetta
242I	16 kg	24 cm



Esselusso

L'autentica mortadella emiliana che si distingue per l'irresistibile profumo e il sapore delicato al palato. Un'elevata qualità per garantire ottime performance di vendita.

Codice	Pezatura	Ø Fetta
246I	12 kg	24 cm

Esselusso

In budello sintetico.

Codice	Pezatura	Ø Fetta
220M	2 kg	16 cm



Alta tradizione

Una ricetta consolidata nel tempo e una qualità costante che fidelizza i clienti. Direttamente dalla più antica tradizione Veroni per un gusto intramontabile.

Codice	Pezatura	Ø Fetta
610MG	14 kg	24 cm



Mimosa

Una mortadella che offre la qualità Veroni a un prezzo concorrenziale, per raggiungere tutte le fasce di mercato senza compromessi.

Codice	Pezzatura	Ø Fetta
926M	5 kg	21 cm

Al tartufo

La ricetta classica della nostra mortadella è stata arricchita dal tartufo nero estivo, ingrediente che dona una fragranza unica e raffinata. Questa qualità di tartufo, molto pregiata, viene raccolta solo nel periodo primaverile e si contraddistingue per un profumo delicato e inconfondibile.

Codice	Pezzatura	Ø Fetta
I82TM	2,5 kg	16 cm



Al peperoncino

Il gusto della nostra mortadella tradizionale accostato all'aroma piccante del peperoncino, da questo connubio nasce una ricetta nuova e speciale. Un gusto deciso e un sapore audace, da gustare fetta dopo fetta.

Codice	Pezzatura	Ø Fetta
I80PM	2,5 kg	16 cm



	Codice	Varianti	Pezzatura media (kg)	Ø Fetta (cm)	Pz/conf. per CRT	CRT per PLT	TMC totale					
LA TUA VERONI												
	Con sale rosa, in budello sintetico, cilindrica, metà, s.v.	V20MG	V26MG con pistacchio	7	22	1	40	90	✓	✓	✓	
				14	24		24					
1925												
	In vescica, ovale, s.v.	242I		16	24	1	24	90	✓	✓	✓	✓
	In vescica, ovale, metà, s.v.	242M		8	24	1	24	90	✓	✓	✓	✓
ESSELUSO												
	In budello sintetico, cilindrica, metà, s.v.	210MG	216MG con pistacchio	7	22	1	40	90	✓	✓	✓	✓
				14	24		24					
				20	27		12					
	In budello sintetico, cilindrica, metà, s.v.	210M		2	11	4	35	90	✓	✓	✓	✓
	In budello sintetico, ovale, metà, s.v.	220M	226MG con pistacchio	2	16	4	35	90	✓	✓	✓	✓
				5	22	1	40					
	In budello naturale, cilindrica, metà, s.v.	230MG	236MG con pistacchio	17	24	1	12	90	✓	✓	✓	✓
	In vescica, ovale, intera, s.v.	240I	246I con pistacchio	2	15	2	40	90	✓	✓	✓	✓
				12	24	1	24					
				16	24,5	1	24					
	In vescica, ovale, metà, s.v.	240M	246M con pistacchio	6	24	1	28	90	✓	✓	✓	✓
				9	24,5	1	24					
ALTA TRADIZIONE												
	In budello sintetico, cilindrica, metà, s.v.	610MG	616MG con pistacchio	7	22	1	40	90	✓	✓	✓	✓
				14	24		24					
MIMOSA												
	In budello sintetico, ovale, metà, s.v.	920M	926M con pistacchio	2	16	4	35	90	✓			
				5	21	1	28					
AROMATIZZATE												
	Al tartufo, in budello sintetico, cilindrica, metà, s.v.	I82TM		2,5	16	1	72	90	✓	✓	✓	✓
	Al peperoncino, in budello sintetico, cilindrica, metà, s.v.	I80PM		2,5	16	1	72	90	✓	✓	✓	✓

Legenda

Senza glutine

Senza glutammato

Senza lattosio e derivati del latte

Senza polifosfati aggiunti

Aromi naturali

Salame

Una tradizione di spezie e gusto

Il salame, già diffuso nell'antichità, si è sviluppato in Italia a partire dal Medioevo. È un insaccato di carne suina con forma allungata, racchiuso in un budello e fatto stagionare per un periodo che varia da poche settimane a diversi mesi. I salami Veroni sono macinati e conditi con diverse spezie tra cui: aglio, finocchio, peperoncino, pepe nero o bianco, macinato o in grani, a seconda della ricetta locale. Tante, infatti sono le specialità che dal 1300 si sono sviluppate lungo tutto lo stivale. Ogni regione infatti, se non ogni singola città, ha creato una propria ricetta unica e ancora oggi distintiva.



Ricette regionali

Aromi naturali e spezie selezionate

Lenta stagionatura



Lavorazione artigianale, qualità Veroni

La selezione delle materie prime e delle carni utilizzate e la sapiente lavorazione artigianale di ogni prodotto permettono di offrire un salume dal sapore deciso e di qualità.

La scelta del flow pack

Il "flow pack" è un nuovo metodo di conservazione, un nuovo concetto di servizio per il punto vendita. I salami di diversi formati ed impasti infatti sono imbustati in materiale plastico e cartone, con l'aggiunta di una specifica miscela di gas che crea ideali condizioni di conservazione. A questo importante plus qualitativo si aggiunge per il dettagliante la possibilità di evitare cali peso eccessivi, permettendone anche una migliore gestione dal punto di vista igienico sanitario.



I nostri salami

Salame Felino

L'impasto del Salame Felino, detto "trito da banco", si compone di tagli grassi e tagli magri, a cui si aggiungono grani interi di sale, pepe, aglio, vino bianco e spezie. Questo salame, una volta insaccato in un budello naturale di suino e legato con uno spago, si riconosce per la caratteristica forma cilindrica irregolare, dalle dimensioni considerevoli e il sapore dolce e delicato.



Salame Felino IGP

Il salame Felino Veroni, certificato IGP, prende il nome dalla cittadina situata nelle tipiche colline parmensi, ed è reso unico dal suo profumo intenso, molto caratteristico, e il suo sapore morbido. Insaccato in budello naturale.

Codice	Pezzatura	Grana
D40FP	900 g	media

Salame Felino IGP gigante



Codice	Pezzatura	Grana
D53FP	3 kg	media



100%

Salame Milano Selezione

Materie prime garantite, una concia "segreta", proveniente dalle antiche ricette di casa Veroni e una lunga stagionatura: questi gli ingredienti per creare il salame Milano selezione. Unico nella qualità e nel sapore. Insaccato in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D81	4,5 - 5 kg	fine

Salame Milano

Codice	Pezzatura	Grana
D46FP	3,5 kg	fine



Salame Ungherese

Il salame tipo ungherese Veroni si riconosce per la leggera affumicatura che gli conferisce quel sapore caratteristico, morbido ed elegante, adatto anche ai palati più esigenti. Insaccato in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D36FP	3,5 kg	fine



Salame Nostrano

La fetta a grana media di questo salame è colorata da grani di pepe nero, la carne è di un bel rosso intenso, il profumo è invitante e il gusto dolce e saporito. Insaccato in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D30	2 kg	media



Salame Napoli dolce

Nella versione dolce, si riconosce per il suo sapore avvolgente. Insaccato in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D31FP	1,7 kg	media

Salame al finocchio

Questo salame che ricorda la tradizione toscana ha un profumo rotondo reso caratteristico dall'aggiunta di semi di finocchio, che donano all'assaggio un sapore fresco. Insaccato in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D23FP	2 kg	media



Spianata Romana dolce

Questo salame prende il nome dalla sua particolare forma spianata; preparato riempiendo e pressando una sacca di budello con finissima carne di suino, pepe e lardelli compatti di grasso. Qui nella sua versione dolce, dal gusto equilibrato. Insaccata in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D21FP	2,4 kg	media



Salame Napoli piccante

Questo salame ha un impasto costituito da carne suina, grasso, aglio e una particolare selezione di aromi e spezie. Nella versione piccante si riconosce per il suo sapore vivace e il colore rosso acceso della fetta. Insaccato in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D51FP	1,7 kg	media



Spianata Romana piccante

Qui nella versione piccante, dal gusto forte e deciso. Insaccata in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
D22FP	2,4 kg	media



Salamella stagionata

Nella salamella Veroni c'è tutto il sapore e il profumo della genuina tradizione emiliana: pancetta per la lardellatura e spalla per la parte magra, si riconosce dalla sua morbidezza avvolgente e dall'intenso profumo. Insaccata in budello sintetico.

Codice	Pezzatura	Grana
E12FP	600 gr	media



SALAMI

Codice	Pezzatura media (kg)	Stagionatura minima (mesi)	Grana	Pz/conf. per CRT	CRT per PLT	TMC totale						
Salame Felino IGP, in flowpack	D40FP	900 gr	40	media	3	80	120	✓	✓	✓	✓	
	N40FP	900 gr calibrato										
Salame Felino IGP gigante, flowpack	D53FP	3	35	media	1	25	120	✓	✓	✓	✓	
Salame Milano Selezione	D81	4,5 -5	70	fine	2	28	/	✓	✓	✓	✓	✓
Salame Milano, flow pack	D28FP	1,7	55	fine	2	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salame Milano, flow pack	D46FP	3,5	60	fine	1	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salame Milano, metà, s.v.	D46M	1,5	60	fine	2	84	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salame Ungherese, flow pack	D36FP	3,5	60	fine	1	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salame Nostrano	D30	2	40	media	3	28	/	✓	✓	✓	✓	
Salame al finocchio, flow pack	D23FP	2	55	media	1	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salame Napoli piccante, flow pack	D51FP	1,7	55	media	1	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salame Napoli dolce, flow pack	D31FP	1,7	55	media	1	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Spianata Romana dolce, flow pack	D21FP	2,5	55	media	1	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Spianata Romana dolce, pelata, metà, s.v.	D21M	1,2	55	media	4	40	120	✓	✓	✓	✓	✓
Spianata Romana piccante, flow pack	D22FP	2,4	55	media	1	80	120	✓	✓	✓	✓	✓
Spianata Romana piccante, skinned, half, s.v.	D22M	1,2	55	media	4	40	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salamella stagionata, curva, flow pack	E12FP	600 gr	21	media	4	96	120	✓	✓	✓	✓	✓

Legenda

Senza glutine

Senza glutammato

Senza lattosio e derivati del latte

Senza polifosfati aggiunti

Aromi naturali

Coppa Pancetta Lardo

Sapienza artigianale

Materia prima di eccellenza

Sapori ricercati

Coppa

Ottenuta dalla lavorazione della porzione superiore del collo del maiale e da una parte della spalla, la coppa è sempre stata considerata, fin dall'antichità, un salume "nobile". Le sue carni infatti vengono salate e massaggiate per distribuire uniformemente il sale, poi insaccate e infine fatte stagionare per diversi mesi. Nel corso della lavorazione vengono aggiunte spezie ed erbe aromatiche a seconda della tipologia di prodotto.



Pancetta

La pancetta è un salume di suino preparato con la parte grassa della pancia dell'animale, lavorata, salata, aromatizzata e stagionata secondo le più antiche ricette Veroni. Al taglio risulta contornata da uno strato di grasso bianco con filettature rosa di carne magra. Saporita e dal profumo intenso, la pancetta è elemento fondamentale di molte preparazioni gastronomiche italiane e si può trovare in diverse tipologie e formati: arrotolata, affumicata, con o senza cotenna, coppata, steccata o stesa.

Lardo

Scioglievole e squisito, il lardo è prodotto da diversi strati di grasso del maiale, lavorati, salati, pepati e stagionati. L'aggiunta di particolari spezie ed erbe aromatiche a ricoprire la cotenna, diversifica i prodotti conferendogli note di sapore intense e sempre differenti.



Coppa



Coppa di Parma IGP

Ottenuta dalle migliori coppe di suini nazionali selezionate, lavorate e stagionate unicamente nell'area geografica protetta al fine di garantire sempre elevati standard qualitativi, la Coppa di Parma IGP Veroni si distingue, oltre che per la cura nella lavorazione delle materie prime, per il suo sapore intenso ed elegante.

100%



Codice	Pezatura	Stagionatura minima
C01	1,8 kg	120 giorni

Coppa stagionata

Questo salume è ottenuto da coppe suine particolarmente magre, per ottenere un prodotto caratteristico e gustoso, seppur povero di parti grasse.

Codice	Pezatura	Stagionatura minima
C07M	0,55 kg	90 giorni



100%

Guanciale stagionato

Da carni di suino nazionale opportunamente lavorate e stagionate, un guanciale ricco di sapore, grazie all'aggiunta di soli aromi naturali e pepe.



Codice	Pezatura	Stagionatura minima
H20	1,2 kg	60 giorni

Pancetta

100%

Pancetta arrotolata

Dalla migliore tradizione Veroni, questa pancetta è prodotta esclusivamente con carni nazionali suine fresche selezionate e aromi naturali. Per un gusto unico, che piace a tutti.



Codice	Pezatura	Stagionatura minima
H03M	1,5 - 2 kg	60 giorni

Pancetta coppata dolce lusso

100%

Da carni nazionali suine fresche selezionate, lavorate secondo ricette della tradizione, una pancetta aromatizzata, arrotolata e legata intorno a una coppa: da qui il termine coppata. Un prodotto di qualità superiore che si distingue per il gusto elegante e la magrezza delle carni.

Codice	Pezatura	Stagionatura minima
H11M	2 - 2,5 kg	85 giorni



Pancetta coppata

Direttamente dalla miglior tradizione artigianale Veroni, la pancetta aromatizzata viene arrotolata insieme alla coppa fino a creare una versione più magra della classica pancetta arrotolata, dal gusto dolce e fragrante.



Codice	Pezatura	Stagionatura minima
H10M	2 kg	85 giorni

Pancetta

Pancetta rustica

La pancetta rustica Veroni dal gusto vivace è cucita a mano e pressata da due stecche di legno che garantiscono una perfetta ed omogenea stagionatura.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
H23	3,5 kg	60 giorni



Pancetta tesa

Prodotta con le migliori carni suine, e tradizionalmente lavorate, la pancetta tesa Veroni si distingue per il gusto intenso, leggermente affumicato.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
H05M	1,5 kg	-



Pancetta stufata

Ricetta esclusiva, completamente rivisitata, accurata selezione della materia prima, leggera affumicatura e lenta cottura in forno: questi gli ingredienti che rendono unica la pancetta Veroni. Questo prodotto dal classico colore biscotto in superficie si presenta al taglio color rosa per la parte magra e bianco perlaceo quella grassa. Il sapore è avvolgente e morbido, mentre il profumo intenso.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
H28M	3,6 kg	-



Lardo



Lardo del Santerno

Direttamente dalle valli del Santerno un prodotto di alta gastronomia ottenuto dalla mondatura, salatura e stagionatura di tagli selezionati di lardo suino.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
H40I	1,5 kg	30 giorni

Lardo pancettato

Prodotto di salumeria ottenuto dalla mondatura e salatura di pancette selezionate che vengono scotennate e avvolte in carta alimentare. Dal sapore avvolgente.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
H18I	4 kg	-



Lardo di Pata Negra

Dai tagli selezionati di puro suino iberico Pata Negra, un lardo lavorato con erbe aromatiche dal gusto raffinato ed inimitabile.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
H42I	3,5 kg	120 giorni

Lardo in mezzena

Un lardo di qualità, lavorato, salato e confezionato in pratico sottovuoto, per tutte le esigenze e le lavorazioni in cucina.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
G01	2 kg	-





Codice	Pezzatura media (kg)	Stagionatura minima (giorni)	Pc/pack. per CRT	CRT per PLT	TMC totale					
--------	----------------------	------------------------------	------------------	-------------	------------	--	--	--	--	--

COPPA

Coppa di Parma IGP	C01	1,8 - 2,5	120	4	28	ND	✓	✓	✓	✓
Coppa di Parma IGP, metà, s.v.	C01M	0,8 - 1	120	10	35	90	✓	✓	✓	✓
Coppa stagionata	C07	1,3 - 1,7	90	5	28	ND	✓	✓	✓	✓
Coppa stagionata, metà, s.v.	C07M	0,55	90	10	35	90	✓	✓	✓	✓

PANCETTA

Pancetta arrotolata, senza cotenna	H03	3,5	60	2	28	ND	✓	✓	✓	✓
Pancetta arrotolata, senza cotenna, metà, s.v.	H03M	1,5 - 2	60	4	28	90	✓	✓	✓	✓
Pancetta arrotolata, con cotenna	H04	3,5	60	2	28	ND	✓	✓	✓	✓
Pancetta tesa, affumicata, s.v.	H05I	3	-	5	24	90	✓	✓	✓	✓
Pancetta tesa, affumicata, metà, s.v.	H05M	1,5	-	8	24	90	✓	✓	✓	✓
Pancetta coppata, senza cotenna, s.v.	H10I	4	85	2	28	90	✓	✓	✓	✓
Pancetta coppata, senza cotenna, metà, s.v.	H10M	1,5 - 2	85	4	35	90	✓	✓	✓	✓
Pancetta coppata nazionale, senza cotenna, metà, s.v.	H11M	2,0 - 2,5	85	4	35	90	✓	✓	✓	✓
Pancetta rustica, con cotenna steccata	H23	3,5	60	2	24	ND	✓	✓	✓	✓
Pancetta stufata, metà, s.v.	H27M	1,8	-	1	108	150	✓	✓	✓	✓
Pancetta stufata doppia, metà, s.v.	H28M	3,6	-	1	108	150	✓	✓	✓	✓

GUANCIALE

Guanciale stagionato, con cotenna	H20	1,2	60	5	28	ND	✓	✓	✓	✓
-----------------------------------	-----	-----	----	---	----	----	---	---	---	---



Codice	Pezzatura media (kg)	Stagionatura minima (giorni)	Pc/pack. per CRT	CRT per PLT	TMC totale					
--------	----------------------	------------------------------	------------------	-------------	------------	--	--	--	--	--

LARDO

Lardo del Santerno, s.v.	H40I	1,5	30	2	35	90	✓	✓	✓	✓
Lardo di Pata Negra, s.v.	H42I	3,5	120	2	35	150	✓	✓	✓	✓
Lardo pancettato, s.v.	H18I	4	-	2	40	180	✓	✓	✓	✓
Lardo in mezzena, s.v.	G01	2	-	4	24	90	✓	✓	✓	✓

Legenda

Senza glutine

Senza glutammato

Senza lattosio e derivati del latte

Senza polifosfati aggiunti

Aromi naturali

Speck Bresaola Lombo

Dalle specialità regionali, una gamma di salumi che arricchisce l'ampia offerta Veroni.

Speck

Lo Speck è una specialità italiana della salumeria alto-atesina, ottenuto da una coscia di suino completamente disossata, lievemente salata ed aromatizzata, e infine affumicata per conferire alla carne il caratteristico aroma che rievoca i boschi montani.



Alto Speck IGP

L'Alto Speck IGP Veroni è caratterizzato da una speziatura intensa e un'affumicatura naturale che rilascia profumi di erbe aromatiche e legni. La carne magra è circondata solo su un lato da cotenna e il suo gusto è armonico ed equilibrato.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
U25M	2,7 kg	150 giorni



Speck Alta Resa

Prodotto di salumeria ottenuto da cosce suine disossate, sottoposte a salatura, affumicatura e lenta stagionatura.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
U35I	5,3 kg	120 giorni



Speck

Dalle antiche ricette regionali Veroni, uno speck dal gusto affumicato ed intenso, che piace davvero a tutti.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
U05M	2,1 kg	120 giorni



Bresaola

Originaria della Valtellina invece è la ricetta della Bresaola, che si è tramandata fino a noi con tutti i "segreti" per rendere il suo gusto così particolare. Quasi del tutto priva di grassi, è particolarmente indicata nelle diete ipocaloriche e per ricette veloci.

Bresaola della Valtellina IGP

Prodotta con carne bovina salata e naturalmente stagionata, si presenta con un colore rosso brillante striato da sottilissime venature di grasso. La sua consistenza è morbida e il suo gusto saporito.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
U29I	3,5 kg	28 giorni



Bresaola Punta d'anca

Dalle migliori ricette Veroni una bresaola dal profumo delicato e leggermente aromatico, che conquista grandi e piccini.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
U31M	2 kg	28 giorni

Lombo stagionato

Il Magretto Veroni, realizzato con i lombi, la parte più pregiata del suino, è riconoscibile dalla quasi totale assenza di parti grasse e per il colore delle parti magre, che con la stagionatura tendono a scurirsi.

Il Magretto

Dalla forma cilindrica e arrotondata, il lombo stagionato Veroni è compatto, pressoché privo di grasso e dal gusto equilibrato.

Codice	Pezzatura	Stagionatura minima
C03M	1,5 - 2 kg	45 giorni



	Code	Pezzatura media (kg)	Stagionatura minima (giorni)	Pc/pack. per CRT	CRT per PLT	TMC totale					
SPECK											
	Alto Speck IGP, s.v.	U25I	5	150	2	25	90	✓	✓	✓	✓
	Alto Speck IGP, metà, s.v.	U25M	2,7	150	4	35	105	✓	✓	✓	✓
	Speck Alta Resa, s.v.	U35I	5,3	120	2	25	90	✓	✓	✓	✓
	Speck, metà, s.v.	U05M	2,1	120	4	35	120	✓	✓	✓	✓
BRESAOLA											
	Bresaola della Valtellina IGP, pelata, s.v.	U29I	3,5	28	2	35	90	✓	✓	✓	✓
	Bresaola della Valtellina IGP, pelata, metà, s.v.	U29M	2	28	4	35	90	✓	✓	✓	✓
	Bresaola, punta d'anca pelata, metà, s.v.	U31M	2	28	4	35	90	✓	✓	✓	✓
LOMBO											
	Magretto, lombo stagionato, disossato, metà, s.v.	C03M	1,5 - 2	45	6	35	90	✓	✓	✓	✓

Legenda

Senza glutine

Senza glutammato

Senza lattosio e derivati del latte

Senza polifosfati aggiunti

Aromi naturali

Libero Servizio



La qualità e il gusto dei prodotti più amati Veroni, già in comode porzioni



Mortadella Le Piccole

In budello sintetico, calo zero

Codice	Pezatura
N23I	150 gr

Mortadella Le Piccole

In budello sintetico, calo zero

Codice	Pezatura
N24I	300 gr



Mortadella Bologna IGP Le Piccole

Metà, sottovuoto

Codice	Pezatura
N25M	450 gr

Mortadella Bologna IGP Le Piccole



Sottovuoto

Codice	Pezatura
N26I	600 gr





Mortadella Bologna IGP Le Piccole

Sottovuoto

Codice	Pezatura
N27I	900 gr



Salame Felino IGP

Pelato, a metà, sottovuoto

Codice	Pezatura
N41M	400 gr

Mortadella Bologna IGP Le Piccole



Metà, sottovuoto

Codice	Pezatura
N28M	1 kg



Veronetto

In flow pack

Codice	Pezatura
N12FP	200 gr



Mortadella Bologna IGP Gustosella

Metà, sottovuoto

Codice	Pezatura
N02M	500 gr



Salame Napoli Piccante

Con peperoncino, in flow pack

Codice	Pezatura
N62FP	200 gr

Mortadella Bologna IGP Esselusso



Sottovuoto

Codice	Pezatura
220IP	1 kg



Salame al tartufo

Aroma dolce, sapore deciso e profumo delicato con punte di noccia e fungo porcino: queste le caratteristiche del salame al tartufo nero. Il tartufo nero estivo, raccolto solo in un particolare periodo dell'anno, regala al salame una fragranza unica e speciale.

Codice	Pezatura
N65I	200 gr - calibrato



Pancetta affumicata a cubetti

In due comode vaschette monoporzione da 80 gr l'una.



Codice	Pezzzatura
N05C	160 gr (2x80 gr)

Zampone Modena IGP Selezione

Lo zampone è prodotto con l'impasto del cotechino ma successivamente insaccato e cotto a vapore nella pelle della zampa anteriore del suino, da cui deriva il suo nome. Dalla tipica consistenza gelatinosa, il suo sapore è intenso e il suo profumo persistente.



Codice	Pezzzatura
N20I	1 kg



Ciccioli sbriciolati

Ottenuti da grasso suino lavorato, aromatizzato e pressato secondo le più antiche ricette Veroni, i ciccioli sbriciolati risultano dorati, croccanti e saporiti al palato.



Codice	Pezzzatura
U01I	1 kg



100%

Cotechino Modena IGP Selezione

Dalle migliori carne italiane selezionate, il cotechino si presenta con un impasto grossolano e dalla ricca presenza di parti grasse che viene poi cotto a vapore. Da consumare caldo, si caratterizza per la consistenza avvolgente e il perfetto equilibrio tra gusto e sapidità.

Codice	Pezzzatura
N21I	500 gr

Würstel

È un insaccato preparato con carni di puro suino dalla leggera nota affumicata. Ideali come ingrediente gustoso per ricettari particolari.



Codice	Pezzzatura
N41I	100 gr (4x25 gr)

Stinco arrosto Selezione

Dal saper fare artigianale Veroni, una ricetta antica. Lo stinco arrosto, ricavato dalla lavorazione del prosciutto cotto, viene infatti perfettamente dorato e arrostito, per ottenere una carne morbida e ricca di sapore.

Codice	Pezzzatura
P20I	650 gr





Codice	Pezzatura (kg)	Stagionatura minima (giorni)	Pc/pack. per CRT	CRT per PLT	TMC totale					
--------	----------------	------------------------------	------------------	-------------	------------	--	--	--	--	--



MORTADELLA

Mort. Bologna IGP Gustosella, metà, s.v.	N02M	500 gr calibrato		10	72	60	✓	✓	✓	✓	✓
Mort. Le Piccole, in sintetico, calo zero	N23I	150 gr calibrato		20	72	90	✓	✓	✓	✓	✓
Mort. Le Piccole, in sintetico, calo zero	N24I	300 gr calibrato		20	35	90	✓	✓	✓	✓	✓
Mort. Le Piccole IGP, metà, s.v.	N25M	450 gr calibrato		10	72	60	✓	✓	✓	✓	✓
Mort. Le Piccole IGP, s.v.	N26I	600 gr calibrato		10	35	60	✓	✓	✓	✓	✓
Mort. Le Piccole IGP, s.v.	N27I	900 gr calibrato		10	28	60	✓	✓	✓	✓	✓
Mort. Le Piccole IGP, metà, s.v.	N28M	1 kg calibrato		10	25	60	✓	✓	✓	✓	✓
Mort. Bologna IGP Esselusso	220IP	1 kg		10	28	60	✓	✓	✓	✓	✓



SALAME

Salame Felino IGP, flow pack	N41FP	500 gr calibrato	35	6	96	120	✓	✓	✓	✓	
Salame Felino IGP, pelato, metà, s.v.	N41M	400 gr calibrato	40	6	96	120	✓	✓	✓	✓	
Salame Felino IGP, pelato, metà, s.v.	D41M	500 gr	40	6	80	120	✓	✓	✓	✓	
Veronetto, flow pack	N12FP	200 gr calibrato	25	10	96	120	✓	✓	✓	✓	
Salame Napoli piccante, flow pack	N62FP	200 gr calibrato	25	10	96	120	✓	✓	✓	✓	✓
Salame al tartufo, in scatola, s.v.	N65I	200 gr calibrato	23	8	108	120	✓	✓	✓	✓	✓



PANCETTA A CUBETTI

Pancetta affumicata a cubetti	N05C	160 gr (2x80) calibrato		8	84	75	✓	✓	✓	✓	
Pancetta dolce a cubetti	N06C	160 gr (2x80) calibrato		8	84	75	✓	✓	✓	✓	



Codice	Pezzatura (kg)	Stagionatura minima (giorni)	Pc/pack. per CRT	CRT per PLT	TMC totale					
--------	----------------	------------------------------	------------------	-------------	------------	--	--	--	--	--



ZAMPONE

Zampone modena IGP Selezione	N20I	1 kg calibrato		8	24	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓
Zampone modena IGP Più	N30I	1 kg calibrato		8	24	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓
Zampone cotto senza astuccio	N15I	1 kg calibrato		8	24	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓
Zampone cotto, a fette, s.v.	M04F	180 - 200 gr		14	108	60	✓	✓	✓	✓	✓



COTECHINO

Cotechino Modena IGP Selezione	N21I	500 gr calibrato		8	24	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓
Cotechino Modena IGP Più	N31I	500 gr calibrato		8	24	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓
Cotechino cotto senza astuccio	N17I	500 gr calibrato		8	24	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓



STINCO

Stinco arrosto Selezione	P20I	650 gr calibrato		8	18	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓
Stinco arrosto senza astuccio	P13I	650 gr calibrato		8	18	24 mesi	✓	✓	✓	✓	✓



CICCIOLI

Ciccioli frolli in formelle, s.v.	U01I	1 kg		10	25	60	✓		✓	✓	
-----------------------------------	------	------	--	----	----	----	---	--	---	---	--



WÜRSTEL

Würstel puro suino, s.v.	N41I	100 gr (4 pezzi) calibrato		15	240	60	✓		✓	✓	
Würstel puro suino, s.v.	N43I	250 gr (3 pezzi) calibrato		12	150	60	✓		✓	✓	

Legenda

Senza glutine

Senza glutammato

Senza lattosio e derivati del latte

Senza polifosfati aggiunti

Aromi naturali

Le mortadelle giganti

Un grande prodotto, una grande storia

Veroni è stato il primo salumificio in Italia a produrre le mortadelle di grandi dimensioni, già negli anni 30. I formati sono da 50, 100, 200 e 330 kg. Le famose "Guinness", invece, non hanno limite: 600, 800, 900 kg fino ad arrivare alla maxi mortadella da oltre 20 quintali che viene proposta ad ogni edizione della Fiera Alimentare Cibus a Parma. La lavorazione è molto particolare e rigidamente controllata secondo antiche ricette, perfezionate nel tempo.

È il risultato di un mix di impasto di puro suino lavorato con tempi precisi e specifiche modalità di cottura. I budelli sono accuratamente selezionati e cuciti a mano da sarte esperte. Il gusto delicato e il gradevole profumo, fragrante e persistente al momento del taglio, ne fanno un richiamo apprezzato da ogni consumatore. La vendita delle mortadelle giganti è sempre un momento di grande attrazione nei punti vendita di tutta Italia. Un vero e proprio "evento" che contraddistingue da sempre il marchio Veroni.



La “culla”

L'innovativa culla Veroni con il suo design unico ed elegante può essere utilizzata sia come espositore, sia come postazione di taglio, grazie alla presenza del tagliere in teflon, removibile e facile da pulire. Funzionale, pratica e compatta, la culla Veroni può essere posizionata o all'interno del pozzetto, massimizzando lo spazio a disposizione, oppure accanto al banco salumi. È prodotta con materiale certificato e idoneo al contatto alimentare e può supportare pezzature da 25 o da 50 kg.



Le attrezzature di vendita

Veroni nel corso degli anni si è specializzato nella vendita delle mortadelle giganti, offrendo ai propri clienti un vero e proprio ‘pacchetto’ strutturato e completo. Non solo infatti una gustosa mortadella, ma anche un’attrezzatura di vendita particolarmente curata e studiata. Per ogni pezzatura e in base allo spazio sul punto vendita, Veroni propone infatti un’ampia scelta di attrezzature correlate: dal cavalletto in faggio facile da montare e trasportare, al tavolo in legno, dotato di ogni accessorio per la movimentazione. Inoltre, l’invio della mortadella è sempre accompagnato da materiale di comunicazione che spieghi il prodotto e attiri i consumatori





Codice	Pezzatura (kg)	Ø Fetta (cm)	Lunghezza (cm)	Varianti	Pz/conf. per CRT	CRT per PLT	TMC totale				
MORTADELLE GIGANTI											
Mort. Esselusso, in budello sintetico, cilindrica, metà, s.v.	212MG	25	30	40	218MG con pistacchio	1	12	30	✓	✓	✓
Mort. Esselusso Gigante, in budello sintetico, cilindrica, s.v.	210BG	50	30	82	216BG con pistacchio	1	2	30	✓	✓	✓
		100	34	115			1				
Mort. Esselusso Supergigante, in budello sintetico, cilindrica	210SG	230	42	175	216SG con pistacchio	1	1	30	✓	✓	✓
		330	46	195							



	Codice	Misure BxPxH (cm)	Portata MAX (kg)
ATTREZZATURE			
Cavalletto in legno di faggio	Z23	134x46x89	25 - 100
Tavolo in legno	Z43	120x70x98	50 - 100
	Z47	198x80x98	101 - 330
Culla in Teflon	Z41	41x72x18	25 - 50

Legenda

- Senza glutine
- Senza glutammato
- Senza lattosio e derivati del latte
- Senza polifosfati aggiunti



www.veroni.it