



**Dalle colline di Casina,
nel cuore dell'Appennino,
in zona matildica**

Lavoriamo selezionando attentamente le materie prime e le nostre carni, provenienti solo dall'Appennino Reggiano.

Macellazione e stagionatura interna al 100% e un giusto mix tra lavorazione tradizionale e tecnologie avanzate, nel più assoluto rispetto delle norme vigenti.



Salumificio
BONINI s.n.c.

Via Campanile, 4/1 Casina - Reggio Emilia
tel e fax. 0522 609661
info@salumificiobonini.191.it



www.salumificiobonini.it



Sapori e profumi della tradizione

Da una antica famiglia di norcini nasce negli anni '70 il Salumificio Bonini che si presenta con una gamma di prodotti d'eccellenza. Prodotti squisiti, dai delicati ed inconfondibili sapori per la tavola e per ogni tuo piccolo piacere.

Tutti prodotti
senza glutine
e senza derivati del latte

Prosciutto nostrano



Il più pregiato tra i salumi, è un taglio del maiale che corrisponde all'arto posteriore, moltissime proteine e poco grasso. È digeribile e molto saziante.

Coppa



La coppa nasce da un pezzo intero del collo del suino. Sapientemente rifilato ed insaccato in budello naturale. Meravigliosi profumi di stagionato e cantina, preparano alla degustazione di una carne dal gusto rotondo, dolce e delicato.

Lonzino



Il lonzino è un salume molto magro. È ottenuto dal lombo di suino disossato, conciato e stagionato, al massimo per 3-4 mesi. Il profumo è inconfondibile, delicato e leggermente speziato mentre il sapore è sapido ma non salato.

Pancetta



Tanta morbidezza per uno straordinario equilibrio di dolcezza e profumo. La pancetta arrotolata, stagionata ad arte, si ottiene dall'addome di suino, la fetta compatta è un tutt'uno dolcissimo tra il grasso e il magro.

Fiocco di spalla



Proveniente dalla fesa della spalla deve la sua dolcezza e morbidezza alla salatura manuale e alla sugnatura della parte magra che permette una lunga stagionatura di oltre 7 mesi.

Strolghino



Perfetto come antipasto o come stuzzichino a qualsiasi ora della giornata. Lo si prepara con i ritagli delle cosce suine macinate, senza aromi, con l'aggiunta di solo sale.

Ciccioli frolli



Ottenuti da tagli di parti grasse e magre. Cotti e torchiati per espellere il grasso in eccesso. Salati e aromatizzati con erbe si trasformano in pezzetti di carne sottili irregolari ma invitanti.

Salame Bonini



Dall'antica tradizione contadina, con la sua pasta a grana grossa, saporita e dolce nello stesso tempo. Succulento impasto, conciato a mano e insaccato nel miglior budello che ne mantiene la morbidezza e il profumo.

