

EUropi

La **bontà** in punta di forchetta!



C A T A L O G O G E N E R A L E





Braglia®, il sapore e la genuinità dell'eccellenza italiana

Braglia®. Prosciutti crudi di altissima qualità, prodotti tipici nazionali, specialità gastronomiche locali. Una gamma completa di salumi da taglio, adatta alle esigenze dell'alta Ristorazione e delle più pregiate Salumerie. Utilizzo di carne di prima scelta, qualità dei processi di lavorazione, esperienza e cura nella stagionatura.

Braglia® unisce la genuinità della tradizione con la sicurezza delle moderne tecnologie produttive: un prodotto eccellente tanto nel gusto quanto nella qualità!

La varietà dei tagli dei salumi proposti garantisce ampiezza di offerta, per rispondere a pieno alle esigenze del cliente.



Crudi



Prosciutto crudo stagionato nostrano Vecchia Reggio®

Cod: BPRSSNOSS/O
Pezatura: senza osso addobbo - pressato (intero / metà / in quarti)



Prosciutto crudo stagionato Don Prosciutto

Cod: BPRSMCECS/O
Pezatura: senza osso addobbo - pressato (intero / metà / in quarti)



Prosciutto di Parma D.O.P.

Cod: BPRSPAS/O
Pezatura: senza osso addobbo - pressato (intero / metà / in quarti)



Prosciutto crudo stagionato nostrano Vecchia Reggio®

Cod: BPRSNOSC/O
Pezatura: con osso intero



Prosciutto crudo stagionato Don Prosciutto

Cod: BPRSMCECC/O
Pezatura: con osso intero



Prosciutto di Parma D.O.P.

Cod: BPRSPAC/O
Pezatura: con osso intero



Culatta stagionata con cotenna

Cod: BCULSCC
Pezatura: intero / metà



Culatello in corda in budello

Cod: BCULZIB
Pezatura: intero



Salumi



Prosciutto stagionato San Daniele s/osso

Cod: BPRSSDS/O
Pezatura: senza osso addobbo - pressato (intero / metà / in quarti)



Prosciutto stagionato San Daniele c/osso

Cod: BPRSSDC/O
Pezatura: con osso intero



Pancetta stagionata senza cotenna

Cod: BPANSCIN
Disponibile: con cotenna arrotolata rustica / con cotenna steccata
Pezatura: intero / metà
Peso: 4,0/2,0 kg c.ca.



Salame Nostrano Braglia macinato fine o macinato grosso

Cod: BSALFELIN - BSALFIOIN
Peso: 1 kg ca.



Salame tipo Milano

Cod: BSALMILIN
Pezatura: intero / metà
Peso: 4/2 kg ca.



Speck stagionato M/Campiglio

Cod: BSPKSIN
Pezatura: intero / metà / trancio
Peso: 5/2,5 kg ca.



Bresaola punta d'anca

Cod: BBRET/MSV
Pezatura: metà
Peso: 2,5 kg ca.



Salsiccia Calabra Piccante

Cod: XXSALSALSPFC
Peso: 1 kg 4 pezzi / busta



Pancetta Rustica

Cod: BPANCCARRUSY
Pezatura: intero / metà
Peso: 6/3 kg c.ca.

Il Salame Fioretto, tipico della provincia di Reggio Emilia, deve il suo nome all'aspetto di un fiore assunto dai cubetti di grasso. La carne suina magra è di prima qualità, con un 15% di lardello. La stagionatura avviene in cantine fresche e ventilate per 80-90 giorni.

Cotti



Prosciutto Cotto Oro

Cod: BPRCPRI13
Pezzatura: intero / metà / trancio



Prosciutto Cotto Rosso

Cod: BPRCFE07
Pezzatura: intero / metà / trancio



Prosciutto Cotto Grancotto Argento

Cod: BPRCGMIN
Pezzatura: intero / metà



Prosciutto Cotto alla brace

Cod: BPRCBACINT
Pezzatura: intero / metà



Prosciutto Cotto tipo Praga

Cod: BPRCPRAINT
Pezzatura: intero / metà



La Mortadella Braglia

Cod: BMORLAOV5T/MS/P
Pezzatura: cilindrica 5 kg taglio pronto



Spalla Cotta tipo San Secondo

Cod: BSPCSSESV
Pezzatura: intero / metà

Esperienza e innovazione per un risultato eccellente.



Schede tecniche Braglia

COTTI	Pezzatura	Cod. Prodotto
Prosciutto Cotto Oro	intero-metà-trancio	BPRCPRI13 - BPRCPRI13T/M - BPRCPRI13T/Q
Prosciutto Cotto Rosso	intero-metà-trancio	BPRCFE07 - BPRCFE07T/M - BPRCFE07T/Q
Prosciutto Cotto Grancotto Argento	intero-metà	BPRCGMIN - BPRCGMT/MSV
Prosciutto Cotto alla brace	intero-metà	BPRCBACINT - BPRCBACT/MSVt
Prosciutto Cotto Tipo Praga	intero-metà	BPRCPRAATINT - BPRCPRAAT/MSVt
Mortadella La Mortadella Braglia	cilindrica 5 kg taglio pronto	BMORLAOV5T/MS/P
Spalla Cotta Tipo San Secondo	intero-metà	BSPCSSESV - BSPCSSET/MSV
CRUDI	Pezzatura	Cod. Prodotto
Prosciutto stagionato nostrano Vecchia Reggio s/osso	intero-metà-in quarti	BPRSN0SS/O - BPRSN0SS/OT/M - BPRSN0SS/OTQ
Prosciutto stagionato Don Prosciutto s/osso	intero-metà-in quarti	BPRSM0ECS/O - BPRSM0ECS/OT/M - BPRSM0ECS/OTQ
Prosciutto stagionato Parma s/osso DOP	intero-metà-in quarti	BPRSPAS/O - BPRSPAS/OT/M - BPRSPAS/OTQ
Prosciutto stagionato nostrano Vecchia Reggio c/osso	intero	BPRSN0SC/O
Prosciutto stagionato Don Prosciutto c/osso	intero	BPRSM0ECC/O
Prosciutto stagionato Parma c/osso DOP	intero	BPRSPAC/O
Prosciutto stagionato San Daniele s/osso	intero - metà - in quarti	BPRSSDS/O - BPRSSDS/OT/M - BPRSSDS/OTQ
Prosciutto stagionato San Daniele c/osso	intero	BPRSSDC/O
Culatata stagionata con cotenna	intero-metà	BCULSCC - BCULSCCT/MSV
Culatello in corda in budello	intero 3-4 kg	BCULZIB
SALUMI	Pezzatura	Cod. Prodotto
Salame Nostrano macinato fine e macinato grosso	intero 1kg ca	BSALFELIN - BSALFIOIN
Salame tipo Milano	intero-metà	BSALMILIN - BSALMILT/MSV
Salame tipo Padano	intero-metà	BSALPADIN - BSALPADT/MSV
Coppa Parma stagionata 120 giorni	legata in corda	BCOPSIN - BCOPSTSV
Pancetta stagionata senza cotenna	intero-metà	BPANSCIN - BPANSC/MSV
Pancetta stagionata con cotenna arrotolata rustica	intero	BPANCCARRRUSq
Speck stagionato	intero-metà-trancio	BSPKSIN - BSPKST/MSV - BSPKSTSV
Bresaola Punta d'anca	metà	BBRET/MSV
Salsiccia Calabra piccante dritta	intero 1,2 kg	VPSALSALSPIN
Ciccioli sfusi	vaschetta da 1 Kg-500 g	BCICSF - BCICSF500GR
Prosciutto crudo fetta mossa	vaschetta mossa 100	BPRSAFVS/100
Pancetta dolce e affumicata a cubetti	vaschetta da 125 g	BPANDCUBSVc - BPANACUBSVc
Pesto di salsiccia	1-2 kg ca	BPESALSBU
Lardo macinato	busta da 1-2 kg	BLARMBU
Cotechino precotto	0,5 kg ca	BCOTECHINOPRESVn
Cotto Toast senza cotenna	3 kg ca	BSPCSC22
Stinco cotto	intero 700 g	BSTICSVn
Zampone Precotto	1 kg ca	BZAMPONEPRESV
Pancetta stagionata con cotenna arrotolata	intero-metà	BPANCCARRm - BPANCCARRTSV
Salsiccia Calabra Piccante a ferro di cavallo	400 g	XXSALSALSPFC
Pancetta stagionata con cotenna steccata	intero	BPANCCSTC

EUROPI

EUROPI S.r.l.

Via Mazzacurati, 7/A
42122 Reggio Emilia (Italy)

tel. +39.0522.553252

fax +39.0522.554853

e-mail: info@terramaris.it

www.terramaris.it

www.europi.eu

