



MORTADELLA  
DI ALTA QUALITÀ

DA TRE GENERAZIONI





## IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Felsineo mette a frutto una specializzazione e un'esperienza tramandate da tre generazioni.

La costante attenzione ai valori distintivi della genuinità e della nutrizione, garantisce al consumatore prodotti di alta qualità.

## SEMPLICE BONTÀ

Il segreto della bontà Felsineo risiede in una ricetta semplice, senza l'aggiunta di aromi artificiali, coloranti e additivi. Felsineo cerca quotidianamente di produrre una mortadella genuina e gustosa, in linea con gli attuali canoni alimentari. Ideale per i celiaci in quanto priva di glutine e per chi è allergico o intollerante al lattosio o alle proteine del latte.



Solo  
Aromi Naturali



Senza  
Glutine



Senza  
Latte e Derivati



Senza  
Zucchero Aggiunto



Senza  
Glutammato Aggiunto



Senza  
Polifosfati Aggiunti





Il nostro impegno inizia con un'accurata ricerca di ingredienti sicuri e controllati e continua con rigorose verifiche in ogni fase del processo produttivo.



**GUSTO, BENESSERE, INNOVAZIONE,  
PENSANDO ALL'AMBIENTE**

**80%**  
**DI PLASTICA  
IN MENO\***



Vassoio in carta FSC®

\* Rispetto alle vaschette tradizionali in plastica.  
Fonte: dati interni.





## VARIANTI DI BONTÀ

Felsineo offre una ricca gamma di prodotti, suddivisa in cinque linee, ideate per soddisfare tutte le diverse esigenze.

### LA LINEA PREMIUM

Include quattro prodotti che indiscutibilmente rappresentano le eccellenze Felsineo: **1963 Mortadella 100% Artigianale**, **La Sincera**, **La Sciccosa** e **Tour-tlèn**. Materie prime rigorosamente selezionate e 100% carne italiana diventano gli elementi distintivi.

Dal desiderio di riscoprire e condividere gli antichi sapori, nasce la **Selezione Famiglia Raimondi**. Una gamma di prodotti artigianali scelti per esprimere al meglio la nostra tradizione gastronomica bolognese: **L'Artigianale**, **La Saporita** e **Salame Rosa**.

### LA LINEA IGP

Racchiude due prodotti, realizzati in pieno rispetto del disciplinare Mortadella Bologna IGP: **Amabile** e **La Blu di Felsineo**.

### LA LINEA TRADIZIONALE

Contraddistinta da inconfondibili sapori e profumi che rendono questa gamma la "classica" per eccellenza, seppure con un tocco di innovazione, caratteristica inimitabile dei prodotti Felsineo. **Oro** e **Fior D'Emilia** rappresentano la tradizione della mortadella affinata ed evoluta.

### LA LINEA SPECIALITÀ

Abbina la mortadella tradizionale a ingredienti forti e decisi. **La Nera di Felsineo**, con il profumo ed il sapore del tartufo nero per palati raffinati. **La Rossa di Felsineo**, che sprigiona la forza e l'audacia del peperoncino piccante per chi azzarda. **La Rustica** che abbina prosciutto cotto e pistacchi per chi ricerca gusti intensi.





Per produrre la mortadella si utilizzano solo ingredienti di alta qualità, semplici e rigorosamente selezionati. Tutti i processi aziendali sono certificati secondo i più importanti standard internazionali.

BANCO TAGLIO

LIBERO SERVIZIO





## BANCO TAGLIO

### LA LINEA PREMIUM

1963 MORTADELLA ARTIGIANALE  
LA SCICCOSA  
TOUR-TLÈN  
L'ARTIGIANALE SELEZIONE FAMIGLIA RAIMONDI  
LA SAPORITA SELEZIONE FAMIGLIA RAIMONDI  
SALAME ROSA SELEZIONE FAMIGLIA RAIMONDI

### LA LINEA IGP

AMABILE  
LA BLU DI FELSINEO

### LA LINEA TRADIZIONALE

ORO  
FIOR D'EMILIA

### LA LINEA SPECIALITÀ

LA NERA  
LA ROSSA  
RUSTICA





## LIBERO SERVIZIO

### LA LINEA PREMIUM

1963 MORTADELLA ARTIGIANALE

LA SINCERA

LA SCICCOSA

TOUR-TLÈN

L'ARTIGIANALE SELEZIONE FAMIGLIA RAIMONDI

LA SAPORITA SELEZIONE FAMIGLIA RAIMONDI

### LA LINEA IGP

LA BLU DI FELSINEO

### LA LINEA TRADIZIONALE

ORO

FIOR D'EMILIA

### IL MONDO VASCHETTE

1963 MORTADELLA ARTIGIANALE

LA SINCERA

LA SCICCOSA

L'ARTIGIANALE SELEZIONE FAMIGLIA RAIMONDI



LINEA  
PREMIUM

# L'ECCELLENZA A TAVOLA





LINEA  
PREMIUM

BANCO  
TAGLIO

# 1963 MORTADELLA ARTIGIANALE

Unica in consistenza, sapore e profumo. Un'eccellenza, ricca di proteine e con una bassa percentuale di grassi.

RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

MACINATURA  
LENTA

A TASSO RIDOTTO  
DI GRASSI\*

100% CARNE  
FRESCA ITALIANA

BREVETTO ESCLUSIVO



12Kg ca.

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5050263	NO IGP	NO PISTACCHIO	12	22	VESCICA INTERA	IN NATURIN	1	383610	+
5550263	NO IGP	PISTACCHIO	12	22	VESCICA INTERA	IN NATURIN	1	383500	+

\* Valori di riferimento [http://sapermangiare.mobi/tabelle\\_alimenti/110200/100/mortadella.htm](http://sapermangiare.mobi/tabelle_alimenti/110200/100/mortadella.htm)



LINEA  
PREMIUM

LIBERO  
SERVIZIO

# 1963 MORTADELLA ARTIGIANALE

Unica in consistenza, sapore e profumo. Un'eccellenza, ricca di proteine e con una bassa percentuale di grassi.

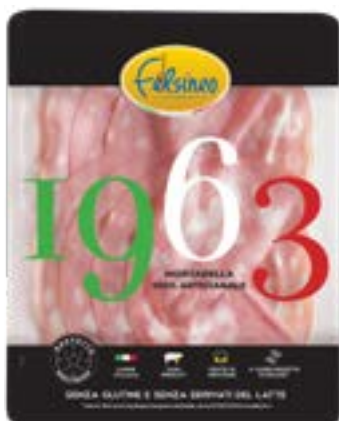
SENZA PISTACCHIO

MACINATURA  
LENTA

A TASSO RIDOTTO  
DI GRASSI\*

100% CARNE  
FRESCA ITALIANA

BREVETTO ESCLUSIVO



100g

►foto



800g ca.

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5000163	1963	NO PISTACCHIO	0.1	17	VASCHETTA TAKE AWAY CALIBRATA	SINTETICO	6	8007612562171	+
5040563	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.8	10	CILINDRETTO INTERO	IN NATURIN	5	383610	+

\* Valori di riferimento [http://sapermangiare.mobi/tabelle/\\_alimenti/110200/100/mortadella.htm](http://sapermangiare.mobi/tabelle/_alimenti/110200/100/mortadella.htm)



LINEA  
PREMIUM

LIBERO  
SERVIZIO

# LA SINCERA

Sincera nella lavorazione e negli ingredienti, che sono 100% naturali.  
Sincera nella qualità dei tagli pregiati di carne italiana e nel gusto inconfondibile.

## RICETTA CON PISTACCHIO

SOLO INGREDIENTI  
NATURALI

TAGLI PREGIATI

100% CARNE  
ITALIANA



90g

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
7554600	NO IGP	PISTACCHIO	0.09	16	VASCHETTA TAKE AWAY - CALIBRATA	SINTETICO	10	8007612246163	+

LINEA  
PREMIUM

BANCO  
TAGLIO

# LA SCICCOSA

La Sciccosa diventa la mortadella di filiera 100% italiana, firmata FDAI. Il marchio FIRMATO DAGLI AGRICOLTORI ITALIANI promuove in Italia e nel mondo progetti delle Filiere Agroalimentari Italiane, finalizzati a garantire al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori.

IN COLLABORAZIONE  
CON



## RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

 CARNE DA FILIERA  
100% ITALIANA

TAGLI PREGIATI

GUSTO RICERCATO

DIVERSI PESI

► foto



12Kg ca.

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5035000	NO IGP	NO PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	396180	+
5173000	NO IGP	PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	396190	+
5750200	NO IGP	NO PISTACCHIO	12	22	INTERA	NATURIN	1	383430	+
5850200	NO IGP	PISTACCHIO	12	22	INTERA	NATURIN	1	396190	+
5037000	NO IGP	NO PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	396180	+
5177000	NO IGP	PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	396190	+



LINEA  
PREMIUM

LIBERO  
SERVIZIO

# LA SCICCOSA

La Sciccosa diventa la mortadella di filiera 100% italiana, firmata FDAI. Il marchio FIRMATO DAGLI AGRICOLTORI ITALIANI promuove in Italia e nel mondo progetti delle Filiere Agroalimentari Italiane, finalizzati a garantire al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori.

IN COLLABORAZIONE  
CON



## RICETTA SENZA PISTACCHIO

 CARNE DA FILIERA  
100% ITALIANA

TAGLI PREGIATI

GUSTO RICERCATO



100g

► foto



800g ca.

► foto



375g

► foto



750g

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5000100	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.1	17	VASCHETTA TAKE AWAY - CALIBRATA	SINTETICO	10	8007612000178	+
5750400	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.8	10	CILINDRETTO INTERO	NATURIN	5	396180	+
5880200	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.375	9	CILINDRETTO A METÀ - CALIBRATO	SINTETICO	12	8007612000154	+
5870100	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.75	9	CILINDRETTO INTERO - CALIBRATO	SINTETICO	6	8007612000161	+



LINEA  
PREMIUM

BANCO  
TAGLIO

# TOUR-TLÈN

Nata dalla collaborazione con la Ristoassociazione Tour-tlen degli Chef. Perfetta per primi e secondi piatti.

RICETTA SENZA PISTACCHIO

 CARNE  
100% ITALIANA

TAGLI PREGIATI

PROFUMO  
INTENSO



7Kg ca.

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
6050300	NO IGP	NO PISTACCHIO	7	22	CILINDRO A METÀ	NATURIN	2	383400	



LINEA  
PREMIUM

LIBERO  
SERVIZIO

# TOUR-TLÈN

Nata dalla collaborazione con la Ristoassociazione Tour-tlen degli Chef. Perfetta per primi e secondi piatti.

RICETTA SENZA PISTACCHIO

 CARNE  
100% ITALIANA

TAGLI PREGIATI

PROFUMO  
INTENSO



1Kg ca.

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
6040400	NO IGP	NO PISTACCHIO	1	10	CILINDRETTO INTERO	NATURIN	5	396190	



LINEA  
PREMIUM

LIBERO  
SERVIZIO

## LE NOSTRE VASCHE

La comodità della vaschetta con un prodotto già affettato pronto per essere gustato.



90g

► foto



100g

► foto



100g

► foto



100g

► foto

IN COLLABORAZIONE  
CON



### DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
7554600	LA SINCERA	PISTACCHIO	0.09	16	VASCETTA TAKE AWAY CALIBRATA	SINTETICO	10	8007612246163	+
5000163	1963	NO PISTACCHIO	0.1	17	VASCETTA TAKE AWAY CALIBRATA	SINTETICO	6	8007612562171	+
5000120	L'ARTIGIANALE	NO PISTACCHIO	0.1	17	VASCETTA TAKE AWAY CALIBRATA	SINTETICO	10	8007612000130	+
5000100	LA SCICCOSA FDAI	NO PISTACCHIO	0.1	17	VASCETTA TAKE AWAY CALIBRATA	SINTETICO	10	8007612000178	+







PRODOTTA NELL'ESCLUSIVO  
LABORATORIO FELSINEO,  
DOVE LA QUALITÀ, LA MANUALITÀ  
E LA SAPIENZA ARTIGIANA  
PREVALGONO SUI PROCESSI INDUSTRIALI



LINEA  
PREMIUM

BANCO  
TAGLIO

# L'Artigianale

MORTADELLA  
TRADIZIONALE



Realizzata con la passione propria delle produzioni artigianali,  
con l'utilizzo esclusivo dei migliori tagli di carne fresca di origine italiana.

## RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

100% CARNE ITALIANA

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

LEGATE A MANO



12Kg ca.

7Kg ca.

►foto

►foto

### DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5050220	NO IGP	NO PISTACCHIO	12	21	VESCICA INTERA	NATURIN	1	383610	+
5550220	NO IGP	PISTACCHIO	12	21	VESCICA INTERA	NATURIN	1	383730	+
5050320	NO IGP	NO PISTACCHIO	7	21	GIGANTINA A METÀ	NATURIN	2	383620	+
5550320	NO IGP	PISTACCHIO	7	21	GIGANTINA A METÀ	NATURIN	1	383730	+



LINEA  
PREMIUM

LIBERO  
SERVIZIO

# L'Artigianale

MORTADELLA  
TRADIZIONALE



Realizzata con la passione propria delle produzioni artigianali,  
con l'utilizzo esclusivo dei migliori tagli di carne fresca di origine italiana.

RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

100% CARNE ITALIANA

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO



100g

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5000120	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.1	17	VASCHETTA TAKE AWAY - CALIBRATA	SINTETICO	10	8007612000130	+



LINEA  
PREMIUM

BANCO  
TAGLIO

# la Saporita

MORTADELLA  
TRADIZIONALE



Tanta esperienza e tanto sapiente lavoro per un prodotto di eccellenza. È una mortadella dal profumo intenso e sapore inconfondibile, realizzata con carni selezionate di suino 100% italiane.

RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

100% CARNE ITALIANA

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

LEGATE A MANO



12Kg ca.

►foto

7Kg ca.

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5750320	NO IGP	NO PISTACCHIO	7	21	VESCICA A METÀ	NATURIN	2	383620	+
5750220	NO IGP	NO PISTACCHIO	12	21	VESCICA INTERA	NATURIN	1	383430	+
5850320	NO IGP	PISTACCHIO	7	21	VESCICA A METÀ	NATURIN	2	396190	+
5850220	NO IGP	PISTACCHIO	12	21	VESCICA INTERA	NATURIN	1	396190	+



LINEA  
PREMIUM

LIBERO  
SERVIZIO

# la Saporita

MORTADELLA  
TRADIZIONALE



Tanta esperienza e tanto sapiente lavoro per un prodotto di eccellenza. È una mortadella dal profumo intenso e sapore inconfondibile, realizzata con carni selezionate di suino 100% italiane.

RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

100% CARNE ITALIANA

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

LEGATE A MANO



1 Kg ca.

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
5750420	NO IGP	NO PISTACCHIO	1	10	CILINDRETTO INTERO	NATURIN	5	383430	<a href="#">+</a>



LINEA  
PREMIUM

BANCO  
TAGLIO

# Salame Rosa



Prodotto secondo l'antica ricetta bolognese, il salame rosa è ottenuto con i tagli delle migliori carni di suino. Le note speziate e la buona sapidità arricchiscono l'esperienza dell'assaggio.

RICETTA SENZA PISTACCHIO

100% CARNE ITALIANA

SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

LEGATE A MANO



3Kg ca.

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
6650320	NO IGP	NO PISTACCHIO	3	17	VESCICA A METÀ	NATURIN	4	355035	+





LINEA  
IGP

# ANTICA RICETTA BOLOGNESE



LINEA  
IGP

BANCO  
TAGLIO

# AMABILE

Mortadella di grande qualità, ricca di carni magre per ridurre l'apporto di grassi. Prodotta secondo il Disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP.

RICETTA SENZA PISTACCHIO



MORTADELLA IGP

PROFUMO  
INTENSO

RICCA DI  
CARNI MAGRE



14Kg ca.

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
9970100	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	396180	+





LINEA  
IGP

BANCO  
TAGLIO

# LA BLU DI FELSINEO

La Blu di Felsineo è una mortadella gustosa, profumata e appetitosa.  
È stata realizzata secondo il Disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP.

RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO



MORTADELLA IGP



PROFUMO  
INTENSO



SAPORE  
INCONFONDIBILE



DIVERSI PESI

► foto

DIVERSI PESI

► foto



► VAI A DATI TECNICI

► VAI A PRIMA FETTA



INDICE ▲

LINEA  
IGP

BANCO  
TAGLIO



## LA BLU DI FELSINEO

### DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
1030100	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	2	12	CILINDRETTO A METÀ	SINTETICO	8	383400	+
1030400	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	6	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383400	+
1030500	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	780336	+
1050200	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	12	22	VESCICA INTERA	NATURIN	1	396190	+
1030700	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383400	+
1050400	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	18	24	VESCICA INTERA	NATURIN	1	396190	+
1032000	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	22	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383400	+
*1060300	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	45	24	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	396190	+
*1060400	NO IGP	NO PISTACCHIO	55	29	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	353530	+
*1060500	NO IGP	NO PISTACCHIO	80	29	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	383430	+
*1060600	NO IGP	NO PISTACCHIO	120	35	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	383430	+
1170300	MORTADELLA BOLOGNA IGP	PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383730	+
1170100	MORTADELLA BOLOGNA IGP	PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383730	+
1170200	MORTADELLA BOLOGNA IGP	PISTACCHIO	22	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383730	+
*1180300	MORTADELLA BOLOGNA IGP	PISTACCHIO	45	24	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	383500	+
*1180400	NO IGP	PISTACCHIO	55	29	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	383500	+
*1180500	NO IGP	PISTACCHIO	80	29	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	383480	+
*1180600	NO IGP	PISTACCHIO	120	35	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	383480	+

\*DISPONIBILE SU ORDINAZIONE



LINEA  
IGP

LIBERO  
SERVIZIO

# LA BLU DI FELSINEO

La Blu di Felsineo è una mortadella gustosa, profumata e appetitosa.  
È stata realizzata secondo il Disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP.

RICETTA SENZA PISTACCHIO



MORTADELLA IGP

PROFUMO  
INTENSO

SAPORE  
INCONFONDIBILE



300g ca.

► foto



350g ca.

► foto



500g ca.

► foto



1Kg ca.

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
1000200	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	0.3	-	SPICCHIO - CALIBRATA	SINTETICO	15	8 0076120 00062	+
1970100	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	0.35	8	CILINDRETTO INTERO - CALIBRATA	SINTETICO	12	8 007612 389990	+
1880100	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	0.5	10	CILINDRETTO A METÀ - CALIBRATA	SINTETICO	12	8 007612 388887	+



LINEA  
IGP

BANCO  
TAGLIO

# PRIMA FETTA

Mortadella gustosa e profumata, realizzata secondo il Disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP.

RICETTA SENZA PISTACCHIO



MORTADELLA IGP

PROFUMO  
INTENSO



7Kg ca.

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
1034500	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383400	+
1174300	MORTADELLA BOLOGNA IGP	PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383730	+
1034700	MORTADELLA BOLOGNA IGP	NO PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383400	+
1174100	MORTADELLA BOLOGNA IGP	PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383730	+
1174200	MORTADELLA BOLOGNA IGP	PISTACCHIO	22	24	METÀ	SINTETICO	1	383730	+



LINEA  
TRADIZIONE

# LA VERA TRADIZIONE



LINEA  
TRADIZIONE

BANCO  
TAGLIO

# ORO

Preziosa nel gusto e nel sapore, ideale per chi ama la mortadella “di una volta”.

## RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

GUSTO  
INTENSO

RICETTA  
TRADIZIONALE



### DIVERSI PESI

► foto

### DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
2030100	NO IGP	NO PISTACCHIO	2	12	CILINDRETTO A METÀ	SINTETICO	8	960223	+
2030400	NO IGP	NO PISTACCHIO	6	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383530	+
2050500	NO IGP	NO PISTACCHIO	7	21	VESCICA A METÀ	NATURIN	2	383530	+
2020400	NO IGP	NO PISTACCHIO	12	21	CILINDRO INTERO	SINTETICO	1	383520	+
2030600	NO IGP	NO PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383670	+
2330100	NO IGP	PISTACCHIO	6	21	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383590	+
2330200	NO IGP	PISTACCHIO	14	24	GIGANTINA A METÀ	SINTETICO	1	383590	+



LINEA  
TRADIZIONE

LIBERO  
SERVIZIO

# ORO

Preziosa nel gusto e nel sapore, ideale per chi ama la mortadella “di una volta”.

## RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

SAPORE  
INCONFONDIBILE

INGREDIENTI  
SEMPLICI

RICETTA  
TRADIZIONALE



### DIVERSI PESI

►foto

### DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
2080200	NO IGP	NO PISTACCHIO	0,5	10	CILINDRETTO A METÀ	SINTETICO	12	383500	+
2070200	NO IGP	NO PISTACCHIO	1	10	CILINDRETTO INTERO	SINTETICO	6	383480	+



LINEA  
TRADIZIONE

BANCO  
TAGLIO

# FIOR D'EMILIA

Ideale per chi ama un profumo e gusto intenso.

RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

SAPORE  
INCONFONDIBILE

INGREDIENTI  
SEMPLICI

RICETTA  
TRADIZIONALE



## DIVERSI PESI

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
3937100	NO IGP	NO PISTACCHIO	2	12	CILINDRO A METÀ SINTETICO	SINTETICO	8	383620	+
3937300	NO IGP	NO PISTACCHIO	3.5	17	CILINDRO A METÀ SINTETICO	SINTETICO	2	383620	+
3938300	NO IGP	PISTACCHIO	3.5	17	CILINDRO A METÀ SINTETICO	SINTETICO	2	396200	+
3937500	NO IGP	NO PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ SINTETICO	SINTETICO	2	383620	+
3938500	NO IGP	PISTACCHIO	7	21	CILINDRO A METÀ SINTETICO	SINTETICO	2	396200	+





LINEA  
TRADIZIONE

LIBERO  
SERVIZIO

# FIOR D'EMILIA

Ideale per chi ama un profumo e gusto intenso.

RICETTA CON E SENZA PISTACCHIO

SAPORE  
INCONFONDIBILE

INGREDIENTI  
SEMPLICI

RICETTA  
TRADIZIONALE



150g ca.

►foto



350g ca.

►foto



500g ca.

►foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
3670100	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.15	6	CARAMELLA - CALIBRATA	SINTETICO	40	8007612387002	+
3979700	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.35	8	CILINDRETTO INTERO CALIBRATA	SINTETICO	12	8007612389006	+
3880100	NO IGP	NO PISTACCHIO	0.5	10	CILINDRETTO A METÀ CALIBRATA	SINTETICO	12	8007612383677	+



LINEA  
SPECIALITÀ

# SAPORI RICERCATI PER PALATI RAFFINATI



LINEA  
SPECIALITÀ

BANCO  
TAGLIO

# LA NERA DI FELSINEO

Una mortadella esclusiva, destinata ai consumatori più esigenti in materia di gusto. Vede, nella combinazione tra mortadella e scaglie pregiate di tartufo nero, il giusto connubio tra innovazione e tradizione.

## RICETTA CON TARTUFO



5Kg ca.

► foto

## DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
1350400	NO IGP	TARTUFO	1	10	CILINDRETTO INTERO	NATURIN	5	383620	+
*1351200	NO IGP	TARTUFO	5	17	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383620	+

\*DISPONIBILE SU ORDINAZIONE



LINEA  
SPECIALITÀ

BANCO  
TAGLIO

## LA ROSSA DI FELSINEO

Una mortadella con pistacchio aromatizzata con piccole scaglie di peperoncino. Dalla particolarissima forma a fagiolo, è ideale per chi ama un profumo intenso e un gusto piccante.

RICETTA CON PEPERONCINO  
E PISTACCHIO



5Kg ca.

► foto

### DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
8200100	NO IGP	PISTACCHIO	5	-	CILINDRO A METÀ	SINTETICO	2	383460	<a href="#">+</a>



LINEA  
SPECIALITÀ

BANCO  
TAGLIO

## RUSTICA

Mortadella dal gusto tradizionale, ricca di carne magra, impreziosita da cubetti di prosciutto e pistacchi sgucciati. Presenta un'originale forma rettangolare schiacciata.

### RICETTA CON CUBETTI DI PROSCIUTTO



5Kg ca.

►foto

### DATI TECNICI

CODICE	IGP	TIPO 0	PESO (Kg ca)	DIAMETRO (cm)	FORMA	BUDELLO	UMV	EAN	SCHEDA TECNICA
4990100	NO IGP	PISTACCHIO	5	-	CILINDRO SCHIACCIATO A METÀ	SINTETICO	2	396180	<a href="#">+</a>





FELSINEO SpA

