



KOMETA

ANNO 1999

CATALOGO
PRODOTTI
ITALIA



KOMETA

ANNO 1999

Mangiare bene vivere sano

Kometa è un'azienda agro-alimentare specializzata nella lavorazione e trasformazione di carni suine e avicole, con sedi in Ungheria e in Italia e una distribuzione sui mercati internazionali.

Bormio, dove tutto ebbe inizio



La famiglia Pedranzini e le sue aziende, dal cuore delle Alpi al cuore dell'Europa.

La storia di Kometa è la storia di un'impresa di famiglia, un viaggio iniziato con Maria ed Ernesto Pedranzini negli **anni '60 in Valtellina**, sulle Alpi lombarde, dove tuttora continua.

Oggi l'Azienda Agricola si occupa, con la stessa passione di un tempo, dell'allevamento di bovini da carne e da latte e di suini che vengono

accuratamente selezionati e alimentati per offrire salumi e formaggi di altissima qualità.

L'unicità dei prodotti è garantita dalla passione per l'agricoltura e dal carattere della terra di Bormio.

**A Bormio
abbiamo costruito
una vera filiera
di montagna**



In Ungheria stiamo costruendo una filiera Europea

Oggi Kometa è una delle tre principali aziende in Ungheria operanti nel settore della lavorazione delle carni. L'attività di distribuzione dei salumi sul mercato italiano è gestita dalla filiale Kometa Italia srl, che avvalendosi dei servizi logistici di S.I.C.P.A. srl ha instaurato rapporti di fornitura con le migliori organizzazioni della GDO italiana.

Oggi Kometa è una realtà globale, che impiega circa **850 dipendenti**, consente la macellazione e la lavorazione di **750.000 suini** e la produzione di **17.000 tonnellate di salumi** all'anno.

KOMETA
ANNO 1999

Prosciutti cotti

- Benvenuto
- Gustavo
- Buonissimo
- Indomito
- Goffredo

Tacchino e Pollo al forno

- Giusto
- Costante
- Zeno

Porchetta arrosto

- Rosetta

Pedranzini

Bresaola

- Bresaola punta d'anca
- Bresaola della Valtellina IGP
- La Pedranzini Gran Zebrù

Prosciutti crudi

- Il dolce palato
- Fiocco della Valtellina

Formaggi

- Bitto DOP
- Valtellina Casera DOP
- Bormio
- Scimuda e Scimudin
- Primosale di capra
- Ricotta di capra
- Spalmicapra
- Blu di capra
- Cremoso di capra

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Benvenuto

La lenta cottura al vapore conferisce a Benvenuto tenerezza e gusto unici.

La lavorazione elimina le parti più fibrose per ottenere un prodotto dal colore uniforme e dal basso contenuto di sale.

Colore uniforme

perché senza noce, la parte scura del muscolo.

Sapore delicato e naturale

perché prodotto solo con materie prime selezionate e cotto lentamente al vapore.

Morbido e consistente

perché fatto con il 97% di materia prima.

97%
MATERIA
PRIMA

SENZA

- Glutine
- Derivati del latte
- Glutammato
- Polifosfati aggiunti

Basso contenuto di sale

✓
affettato in
vaschetta

Meno cotenna
Grasso rafilato
Forma efficiente
Prodotto più piccolo:
max 7kg

L'unico con
RESA
di affettamento
93%



VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	582 kJ / 139 kcal
GRASSI	7,0 g
- di cui grassi saturi	2,7 g
CARBOIDRATI	1,0 g
- di cui zuccheri	1,0 g
PROTEINE	18 g
SALE	1,9 g

INGREDIENTI - ALLERGENI
Coscia di suino (97%), sale, destrosio, aromi e spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).
Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Gustavo

Gustavo è il "prosciutto cotto scelto" che si contraddistingue per la sua morbidezza e per il suo sapore inconfondibile.

SENZA

- Glutine
- Derivati del latte
- Glutammato
- Polifosfati aggiunti

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	589 kJ / 141 kcal
GRASSI	7,0 g
- di cui grassi saturi	2,4 g
CARBOIDRATI	2,4 g
- di cui zuccheri	1,2 g
PROTEINE	17 g
SALE	1,8 g

INGREDIENTI - ALLERGENI
Coscia di suino (82%) acqua, sale, zuccheri (destrosio, sciroppo di glucosio), amido di patata, aromi e spezie, gelificante (carragenina), addensante (gomma xantano), antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).
Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.



PROSCIUTTO COTTO

Buonissimo

Buonissimo è un prodotto che si caratterizza sul mercato per contenuto organolettico e rapporto di prezzo accessibile a tutti.

SENZA

- Glutine
- Derivati del latte
- Glutammato
- Polifosfati aggiunti

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	523 kJ / 125 kcal
GRASSI	6,0 g
- di cui grassi saturi	2,4 g
CARBOIDRATI	2,7 g
- di cui zuccheri	1,3 g
PROTEINE	15 g
SALE	1,9 g

INGREDIENTI - ALLERGENI
Coscia di suino (75%), acqua, sale, zuccheri (destrosio, sciroppo di glucosio), amido di patata, aromi e spezie, gelificante (carragenina), addensante (gomma xantano), antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).
Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.



PROSCIUTTO COTTO

Indomito

La risposta di Kometa alle richieste del mondo horeca e del catering. Indomito è il prosciutto cotto che si contraddistingue per la qualità di sempre ad un prezzo aggressivo.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	614 kJ / 147 kcal
GRASSI	8,0 g
- di cui grassi saturi	5,0 g
CARBOIDRATI	2,7 g
- di cui zuccheri	1,3 g
PROTEINE	16 g
SALE	1,0 g

INGREDIENTI - ALLERGENI	
Coscia di suino (70%), acqua (17%), sciroppo di glucosio, destrosio, amido di patate, sale (1%), aromi, spezie, gelificante (carragenina), addensante (gomma di xanthano), antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).	
Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.	

SENZA

- Glutine
- Derivati del latte
- Glutammato
- Polifosfati aggiunti

Basso contenuto di sale



PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

Goffredo

Il prosciutto cotto alla brace Goffredo è un prodotto molto delicato realizzato con "prosciutto cotto scelto" leggermente affumicato con legno di faggio.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	611 kJ / 146 kcal
GRASSI	7,0 g
- di cui grassi saturi	2,6 g
CARBOIDRATI	2,7 g
- di cui zuccheri	1,2 g
PROTEINE	18 g
SALE	2,4 g

INGREDIENTI - ALLERGENI	
Coscia di suino (78%), acqua, sale, destrosio, sciroppo di glucosio, amido di patate, aromi, spezie, aroma di fumo, gelificante (carragenina), antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).	
Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.	

SENZA

- Glutine
- Derivati del latte
- Glutammato
- Polifosfati aggiunti



PETTO DI TACCHINO AL FORNO

Giusto

Il tacchino Giusto è facilmente digeribile e particolarmente adatto agli attuali regimi nutrizionali.

Il petto di tacchino al forno offre un elevato valore nutritivo e si distingue per il basso contenuto di grassi che ne riduce il valore energetico.

Il miglior petto di tacchino al forno del mercato

grazie al suo colore e gusto unico

Sapore delicato

grazie alla lenta cottura a vapore e all'arrostitura con aggiunta di caramello naturale e rosmarino.

Consistenza naturale

perchè fatto con due petti interi contrapposti e contiene il 91% di materia prima.

91%
MATERIA PRIMA

SENZA

- Glutine
- Derivati del latte
- Glutammato
- Polifosfati aggiunti



VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	435 kJ / 103 kcal
GRASSI	1,0 g
- di cui grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	2,4 g
- di cui zuccheri	1,3 g
PROTEINE	21 g
SALE	1,9 g

INGREDIENTI - ALLERGENI	
Fesa di tacchino (91%), acqua, sale, zuccheri (destrosio, sciroppo di glucosio), amido di patata, aromi e spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).	
Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.	



PETTO DI POLLO AL FORNO

Costante

Il petto di pollo al forno è un'alternativa gustosa salutare. Viene prodotto con pochi ingredienti essenziali per insaporire in modo delicato le carni di pollo.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	399 kJ / 94 kcal
GRASSI	1,5 g
- di cui grassi saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	2,2 g
- di cui zuccheri	1,2 g
PROTEINE	18 g
SALE	1,9 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Petto di pollo (80%), acqua, sale, zuccheri (destrosio, sciroppo di glucosio), amido di patata, aromi e spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.

- SENZA**
- Glutine
 - Derivati del latte
 - Glutammato
 - Polifosfati aggiunti



PORCHETTA ARROSTO

Rosetta

La porchetta prodotta da Kometa si presenta con un doppio lombo, avvolto da una pancetta magra. Grazie alla sua classica arrostitura e al suo sapore leggero, arricchito da una concia esclusiva di spezie e aromi naturali.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	528 kJ / 126 kcal
GRASSI	6,0 g
- di cui grassi saturi	2,3 g
CARBOIDRATI	1,0 g
- di cui zuccheri	0,5 g
PROTEINE	17 g
SALE	1,9 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Lonza di suino con cotenna e con pancetta (88%), acqua, sale, destrosio, saccarosio, amido di patata, gelificante (carragenina), aromi e spezie, regolatore di acidità (citrato di sodio, carbonato di sodio), antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.

- SENZA**
- Glutine
 - Derivati del latte
 - Glutammato
 - Polifosfati aggiunti



TACCHINO RIPIENO

Zeno

Il petto di tacchino ripieno di Kometa ha un gusto dolce e delicato. Secondo una ricetta casalinga la farcitura è a base di pane e carni suine scelte, insaporite con spezie, aromi naturali e verdure fresche (carote, piselli, spinaci).

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	590 kJ / 140 kcal
GRASSI	5,0 g
- di cui grassi saturi	1,9 g
CARBOIDRATI	2,8 g
- di cui zuccheri	1,5 g
PROTEINE	21 g
SALE	1,9 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Fesa di tacchino e carne di suino (88%), acqua, sale, destrosio, sciroppo di glucosio secco, amido di patata, aromi e spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Per le conformità: privo di allergeni - ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.

- SENZA**
- Glutine
 - Derivati del latte
 - Glutammato
 - Polifosfati aggiunti



BRESAOLA

Punta d'anca

La bresaola punta d'anca stagiona sotto gli abeti di Bormio, dove l'aria secca e salubre determina le caratteristiche di questo ottimo prodotto. Grazie al clima favorevole la stagionatura avviene senza dover ricorrere all'utilizzo eccessivo del sale. Il risultato è una bresaola dal sapore dolce e delicato.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	634 kJ / 151 kcal
GRASSI	2,0 g
- di cui grassi saturi	0,7 g
CARBOIDRATI	0,4 g
- di cui zuccheri	0,4 g
PROTEINE	33,1 g
SALE	4,0 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Carne di bovino, sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, budello non commestibile.
Conservante: Nitrito di Sodio (E250), Nitrato di Sodio (E251).



SENZA

- Glutine
- Derivati del latte



BRESAOLA

della Valtellina IGP

La Bresaola della Valtellina IGP è prodotta con eccellenti carni bovine di zebù maschio del Sud America allevati esclusivamente all'aperto. Le loro carni particolarmente magre e toniche sono ideali per produrre la bresaola certificata IGP.

Il colore rosato, il profumo intenso e la scelta esclusiva di tagli punta d'anca la rendono la miglior bresaola della Valtellina.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	634 kJ / 151 kcal
GRASSI	2,0 g
- di cui grassi saturi	0,7 g
CARBOIDRATI	0,4 g
- di cui zuccheri	0,4 g
PROTEINE	33,1 g
SALE	4,0 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Carne di bovino, sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, budello non commestibile.
Conservante: Nitrito di Sodio (E250), Nitrato di Sodio (E251).



SENZA

- Glutine
- Derivati del latte



BRESAOLA

La Pedranzini
Gran Zebrù

Ottima materia prima, lavorazione a mano e stagionatura di 40 giorni, rendono La Pedranzini una bresaola inconfondibile, asciutta, dal sapore intenso e naturale tipico.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	634 kJ / 151 kcal
GRASSI	2,0 g
- di cui grassi saturi	0,7 g
CARBOIDRATI	0,4 g
- di cui zuccheri	0,4 g
PROTEINE	33,1 g
SALE	4,0 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Carne di bovino, sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, budello non commestibile.
Conservante: Nitrito di Sodio (E250), Nitrato di Sodio (E251).



SENZA

- Glutine
- Derivati del latte



Stabilimento di produzione:
Pedranzini Salumificio di Bormio S.r.l.
Via del Fieno, 1 - Bormio (SO)

PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO
STAGIONATO AL NATURALE

Il Dolce Palato

Il Prosciutto Crudo Pedranzini conserva le caratteristiche della tradizione che lo rendono un prodotto apprezzato, ottimo per la salute, privo di conservanti e coloranti e soprattutto eccellente al palato per il suo inconfondibile gusto dolce.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	615 kJ / 147 kcal
GRASSI	17,5 g
- di cui grassi saturi	6,5 g
CARBOIDRATI	0,0 g
- di cui zuccheri	0,0 g
PROTEINE	10,8 g
SALE	5,4 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Carne di suino, sale.

SENZA

- Glutine
- Glutammato
- Derivati del latte



PROSCIUTTO CRUDO
DI MONTAGNA

Fiocco della Valtellina

Il fiocco della Valtellina è un prosciutto crudo che nasce da un'accurata selezione delle migliori cosce suine private dell'osso.

Grazie ad una tradizionale miscela di spezie e alla lenta stagionatura acquista un sapore gustoso e deciso... unico nel suo genere.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	986 kJ / 236 kcal
GRASSI	12,0 g
- di cui grassi saturi	5,4 g
CARBOIDRATI	0,9 g
- di cui zuccheri	0,3 g
PROTEINE	31,0 g
SALE	3,0 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, destrosio, saccarosio.
Conservante: Nitrito di Sodio (E250), Nitrato di Sodio (E251).

Nessuna presenza di allergeni come disposto dalla direttiva CE 89/2003.

SENZA

- Glutine
- Glutammato
- Derivati del latte



Prosciutto di montagna tipico della Valtellina, un'eccellenza riconosciuta

Prodotto e stagionato al naturale nella terra di Langhirano (PR)



FORMAGGIO

Bitto DOP

Il Bitto DOP, re delle produzioni casearie valtellinesi, è prodotto con latte intero lavorato a caldo appena munto quando i bovini pascolano in alta quota durante il periodo estivo.

La Malga della famiglia Pedranzini è situata a 2500 mt d'altezza, sull'Alpe Fornazzo, nelle vicinanze del Ghiacciaio dei Forni, uno dei più grandi e suggestivi ghiacciai italiani, circondato dalla catena montuosa dell'Ortles-Cevedale.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	1737 kJ / 419 kcal
GRASSI	35,4 g
- di cui grassi saturi	22,5 g
CARBOIDRATI	0,5 g
- di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	24,7 g
SALE	1,5 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Latte intero crudo (origine: ITALIA - SO), caglio, sale.



Stagionatura minima 70 giorni da marchiatura a fuoco da parte del Consorzio di Tutela.

Prodotto con
LATTE INTERO CRUDO
(senza uso di Lisozima)

FORMAGGIO

Valtellina Casera DOP

Dopo il rientro alla stalla per trascorrere il rigido inverno, i bovini proseguono la produzione di latte dalle elevate caratteristiche nutritive, che viene lavorato per ottenere gustosi formaggi da tavola.

Il Valtellina Casera DOP è un formaggio semigrasso prodotto con il 30% di latte affiorato e con il 70% di latte intero, secondo un rigido disciplinare di produzione che consente di annoverarlo tra i più conosciuti prodotti di origine protetta italiani.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	1547 kJ / 373 kcal
GRASSI	28,3 g
- di cui grassi saturi	19,6 g
CARBOIDRATI	0,9 g
- di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	28 g
SALE	1,6 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Latte intero crudo (origine: ITALIA - SO), caglio, sale.



Stagionatura minima 70 giorni da marchiatura a fuoco da parte del Consorzio di Tutela.

Prodotto con
LATTE INTERO CRUDO
(senza uso di Lisozima)

FORMAGGIO

Bormio

Formaggio di media stagionatura (3/4 mesi) o stagionato (6/8 mesi) a pasta semicotta/semidura, compatta e dal colore bianco o giallo paglierino.

Il sapore è dolce, delicato, caratteristico, più forte e gustoso con la stagionatura.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	1635 kJ / 390 kcal
GRASSI	31,9 g
- di cui grassi saturi	16,3 g
CARBOIDRATI	1,1 g
- di cui zuccheri	1,1 g
PROTEINE	25,6 g
SALE	1,6 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Latte intero crudo (origine: ITALIA - SO), caglio, sale.



Stagionatura minima 50/60 gg

Prodotto con
LATTE DI MONTAGNA CRUDO
(senza uso di Lisozima)

FORMAGGIO

Scimuda / Scimudin

Formaggio a rapida maturazione il cui sapore è fresco e delicato. La pasta è morbida di colore bianco con tendenza al giallognolo.

È un classico formaggio da tavola, il cui pregio è anche nella leggerezza.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g.):	
ENERGIA	1273 kJ / 304 kcal
GRASSI	24,6 g
- di cui grassi saturi	13,2 g
CARBOIDRATI	0,0 g
- di cui zuccheri	0,0 g
PROTEINE	21,3 g
SALE	1,4 g

INGREDIENTI - ALLERGENI

Latte intero crudo (origine: ITALIA - SO), caglio, sale.



Stagionatura da 25 a 60 giorni

Prodotto con
LATTE INTERO CRUDO
(senza uso di Lisozima)

Stabilimento di produzione:
Via Alu, 36 - Bormio (SO)

FORMAGGIO DI CAPRA

Primosale di Capra

Formaggio molle da tavola del tipico aroma di latte fresco.

Può essere degustato da solo o utilizzato per arricchire piatti freschi ed insalate.



FORMAGGIO DI CAPRA

Ricotta di Capra

La ricotta del nostro caseificio è molto apprezzata per la sua cremosità dovuta alla lavorazione artigianale e al latte fresco appena munto.

Si può degustare al naturale, ma grazie alla sua versatilità può essere utilizzata come ingrediente principale nella pasta fresca o dolci in genere.



FORMAGGIO DI CAPRA

Spalmicapra

Formaggio fresco, tenero, piacevolmente delicato, prodotto con latte di capra.

Ottimo per antipasti e aperitivi, piatti caldi e freddi, o accompagnato con miele e composte per un ottimo dopo pasto.



FORMAGGIO DI CAPRA

Blu di Capra

Formaggio stagionato prodotto con latte caprino.

Il casaro dopo aver praticato a mano la foratura delle forme, ne cura la stagionatura, con passione e accortezza per renderlo un grande prodotto, dal gusto aromatico, deciso, leggermente piccante.



FORMAGGIO DI CAPRA

Cremoso di Capra

Formaggio di latte di capra dalla pasta morbida e cremosa. Ottimo tagliato a cubetti per antipasti e aperitivi, piatti caldi e freddi, oppure accompagnato con miele e composte per un ottimo dopo pasto.



PROSCIUTTO COTTO

Prodotto	Formato	Codice interno	Codice Ean	Peso medio unitario (kg)	Imballo (N. Pz)	Cartoni per pallet	Peso pallet (kg)	Misure pallet LxPxH (cm)	Shelf life (gg)
BENVENUTO prosciutto cotto alta qualità	intero	100	2854513000000	7,00	2	48	672	120x80x132	195
	1/2	100M	2855953000000	3,50	4	48	672	120x80x132	150
GUSTAVO prosciutto cotto scelto	intero	101	2854623000000	7,50	2	42	630	120x80x132	195
	1/2	101M	2855973000000	3,75	3	42	472,50	120x80x132	150
BUONISSIMO prosciutto cotto	intero	107	2855013000000	8,00	2	42	672	120x80x132	195
	1/2	107M	2855963000000	4,00	3	42	504	120x80x132	150
INDOMITO prosciutto cotto	intero	108	2852223000000	7,00	2	42	588	120x80x132	195
	1/2	108M	2845153000000	3,50	3	42	441	120x80x132	150
GOFFREDO prosciutto cotto alla brace	intero	203	2855683000000	6,00	2	42	504	120x80x132	195

TACCHINO E POLLO AL FORNO

Prodotto	Formato	Codice interno	Codice Ean	Peso medio unitario (kg)	Imballo (N. Pz)	Cartoni per pallet	Peso pallet (kg)	Misure pallet LxPxH (cm)	Shelf life (gg)
GIUSTO petto di tacchino al forno	intero	204	2855353000000	3,80	2	48	364,80	120x80x132	180
	1/2	204M	2855983000000	1,90	4	48	364,80	120x80x132	150
COSTANTE petto di pollo al forno	intero	206	2856733000000	3,20	2	42	268,80	120x80x132	180
ZENO petto di tacchino al forno ripieno	1/2	213	2855933000000	2,20	2	56	246,40	120x80x132	150

PORCHETTA ARROSTO

Prodotto	Formato	Codice interno	Codice Ean	Peso medio unitario (kg)	Imballo (N. Pz)	Cartoni per pallet	Peso pallet (kg)	Misure pallet LxPxH (cm)	Shelf life (gg)
ROSETTA porchetta arrosto	intero	201	2855693000000	5,00	2	40	400	120x80x132	195

BRESAOLA

Prodotto	Formato	Codice interno	Codice Ean	Peso medio unitario (kg)	Imballo (N. Pz)	Cartoni per pallet	Peso pallet (kg)	Misure pallet LxPxH (cm)	Shelf life (gg)
BRESAOLA punta d'anca	intero	10121	2718490000000	3,20	2	56	358,40	80x120x15	90
	1/2	10221	2718570000000	1,60	4	56	358,40	80x120x15	90
BRESAOLA della Valtellina IGP	intero	15121	2718610000000	3,20	2	56	358,40	80x120x15	90
	1/2	15221	2718690000000	1,60	4	56	358,40	80x120x15	90
LA PEDRANZINI Gran Zebrù	intero	10127	2301682000000	5,50	4	28	616	80x120x15	90

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto	Formato	Codice interno	Codice Ean	Peso medio unitario (kg)	Imballo (N. Pz)	Cartoni per pallet	Peso pallet (kg)	Misure pallet LxPxH (cm)	Shelf life (gg)
IL DOLCE PALATO prosciutto crudo stagionato al naturale	intero	51621	2111111000000	6,70	2	40	536	80x120x15	1.800
FIOCCO prosciutto crudo di montagna	intero	20121	2718530000000	3,80	2	56	425,60	80x120x15	1.800
	1/2	20221	2718670000000	1,90	4	56	425,60	80x120x15	1.800

FORMAGGI

Prodotto	Formato	Codice interno	Codice Ean	Peso medio unitario (kg)	Imballo (N. Pz)	Cartoni per pallet	Peso pallet (kg)	Misure pallet LxPxH (cm)	Shelf life (gg)
BITTO DOP	intero	60101	2775566000000	11,00	1	30	330	80x120x15	90
VALTELLINA CASERA DOP	intero	60201	2718680000000	8,00	1	30	240	80x120x15	90
BORMIO	intero	60001	2333456000000	8,00	1	30	240	80x120x15	90
SCIMUDA	intero	60301	2133457000000	4,25	1	56	238	80x120x15	90
SCIMUDIN	intero	60401	2333458000000	0,80	4	60	192	80x120x15	90
PRIMOSALE DI CAPRA	intero	ca14	8055271590080	0,15	12	56	100,8	120x80x78	14
	intero	ca40	2680236003129	1,50	2	100	300	120x80x78	14
RICOTTA DI CAPRA	intero	ca15	8055271590097	0,15	12	56	100,8	120x80x78	14
	intero	ca09	2898183003127	1,50	2	100	300	120x80x78	14
SPALMICAPRA	intero	ca62	8055271590127	0,08	3	105	25,2	120x80x78	30
BLU DI CAPRA	intero	ca83	2767262004129	5,00	1	15	75	120x80x78	90
CREMOSO DI CAPRA	intero	ca80	2510898004021	2,00	2	100	400	120x80x78	90





**Sosteniamo
l'Honest Food
per riportare equilibrio,
valore e valori
nella filiera del cibo**

HonestFood propone un ripensamento della filiera agroalimentare tradizionale, ricercando una nuova via intermedia fra l'agricoltura troppo industrializzata, e quella biologica, ancora troppo costosa e incerta nelle produzioni.

HonestFood nasce come un movimento di opinione con l'obiettivo principale di riportare valori e valore nella catena di produzione e distribuzione del cibo.

Il primo valore sarà l'**Onestà** di riconoscere il giusto al lavoro di ciascuno: da chi serve il cibo al consumatore finale, indietro fino al contadino che semina il campo, raccoglie, accudisce i suoi animali.

Poi il **Rispetto dell'ambiente**, del **benessere animale**, del **lavoro dell'uomo**.

Per rispettare e tutelare il **bene più prezioso: la salute**, nostra e del creato che ci accoglie!

HonestFood è la voce della nostra terra, che ci racconta e ricorda anche il sapere delle nostre genti. HonestFood ci indica la direzione ma la strada la dobbiamo tracciare, costruire, camminare noi.

L'HonestFood è l'inizio di un nuovo cammino, un movimento in continuo divenire. Camminiamo per offrire all'umanità cibo buono e sano a un prezzo accessibile.



KOMETA
ANNO 1999

Kometa Italia srl
23846 Garbagnate Monastero (Lc)
Strada Statale 36 Km 36 n. 10
telefono +39 031 870365
fax +39 031 851189
info@kometaitalia.it

www.kometaitalia.it



Pedranzini
©Bormio Alta Valtellina

Pedranzini Salumificio di Bormio S.r.l.
23032 Bormio (So)
Via del Fieno, 1
telefono +39 0342 901919
fax +39 0342 901918
info@pedranzini.com

www.pedranzini.com

