



DAL 1959

**MARTELLI**

# PROSCIUTTI COTTI INTERI

COOKED HAM



DAL 1959  
**MARTELLI**



# IL BONGUSTAIO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

IL BONGUSTAIO HIGH QUALITY COOKED HAM



DAL 1959  
**MARTELLI**

PROSCIUTTO  
**COTTO**

ALTA QUALITÀ

**BONGUSTAIO**

FILIERA ITALIANA CONTROLATA  
SENZA GLUTINE • SENZA

COOKED  
GLUTEN  
JAMON  
COCIDO

# BONGUSTAIO

## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*Bongustaio "high quality" cooked ham*  
*Le Jambon cuit "haute qualité" Bongustaio*  
*Der gekochte Schinken Alta Qualità Bongustaio*

**FILIERA ITALIANA CONTROLLATA  
SENZA GLUTINE · SENZA ALLERGENI**



I

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità Bongustaio è un prodotto assolutamente sano e genuino, senza glutine, derivati del latte, amidi, proteine di soia e polifosfati. È preparato solo con ingredienti e aromi OGM free ed è inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. È ottenuto esclusivamente da cosce di Suino Pesante Padano, provenienti da allevamenti selezionati e controllati dai Consorzi dei prosciutti di Parma e San Daniele e il Gruppo Martelli attraverso la propria filiera controllata segue il processo dall'allevamento, attraverso le varie fasi della lavorazione fino al prodotto finito sulla tua tavola. Martelli è in grado di risalire a tutte le fasi identificando esattamente da quale allevamento il suino proviene e quando è nato (si potrebbe dire anche il nome del suino se a questo ne fosse dato uno...). A dimostrazione di tutto ciò, ogni singolo prosciutto riporta sull'etichetta il nome dell'allevamento di provenienza. Il prosciutto, ben sgrassato e denervato, viene cotto al vapore con la sola aggiunta degli ingredienti indispensabili per esaltarne il classico gusto morbido che solo le carni mature possono dare. L'esclusivo utilizzo di cosce italiane, il massaggio delicato e la lunga cottura, fanno di questo prosciutto cotto il prodotto più nobile della salumeria.

GB

Bongustaio "high quality" cooked ham is a completely healthy and natural product that is free from gluten, milk products, starch, soya protein and polyphosphates. It is prepared only with OGM free ingredients and flavourings and is included in the Handbook of the Italian Celiac Association. It is made exclusively from Suino Pesante Padano legs of pork from pig farms that are selected and checked by the Parma and San Daniele ham consortiums. Through its own controlled supply chain, Gruppo Martelli monitors all processing phases from breeding to when the end product reaches your table. Martelli is able to trace all processing phases by identifying exactly which farm the pig comes from and when it was born (its name could also be provided if only it had one...). Each individual ham comes with a certificate of origin showing its farm of origin. The ham, which is well defatted and denervated, is cooked naturally with the addition only of the ingredients essential to enhancing the classic smooth taste characteristic of only mature meat. The exclusive use of Italian legs of pork, a gentle massage and a long cooking time make this cooked ham the finest delicatessen product.

F

Le Jambon cuit "haute qualité" Bongustaio est un produit tout à fait sain et naturel, sans gluten, dérivés du lait, amidon, protéines de soja ni polyphosphates. Il est préparé uniquement avec des ingrédients et des arômes sans OGM et est reporté sur la liste des aliments sans gluten de l'Associazione Italiana Celiachia (Association italienne de la maladie cœliaque). Il est obtenu uniquement avec des cuisses de porc lourd padouan, provenant d'élevages sélectionnés et contrôlés par les Consortiums des jambons de Parme et San Daniele. Grâce à sa filière contrôlée, le Groupe Martelli suit le processus d'élevage à travers les différentes phases, de la préparation au produit fini sur votre table. Martelli est en mesure de remonter à toutes les phases en sachant exactement de quel élevage provient le porc et quand il est né (il serait presque possible de dire son nom s'il en avait un). Chaque jambon est accompagné d'un certificat d'origine reportant l'élevage de provenance. Le jambon, bien dégraissé et dénervé, est cuit au bouillon, en n'ajoutant que les ingrédients indispensables pour en exalter le goût classique délicat que seules les viandes mures peuvent donner. L'utilisation exclusive de cuisses italiennes, le massage délicat et la longue cuisson font de ce jambon cuit le produit le plus noble en charcuterie.

D

Der gekochte Schinken Alta Qualità Bongustaio ist ein absolut gesundes und naturreines Produkt, das weder Gluten, Milchfolgeprodukte, Stärke, Soja-Eiweiß oder Polyphosphate enthält. Er wird ausschließlich aus GVO-freien Zutaten und Aromastoffen zubereitet und wurde in das Verzeichnis des italienischen Zöliakie-Verbands (Associazione Italiana Celiachia) aufgenommen. Der Schinken wird ausschließlich aus Keulen des schweren Landschweins der Poebene (Suino Pesante Padano) gewonnen. Die Tiere stammen aus ausgewählten, von den Parma- und San Daniele-Schinkenverbänden überprüften Zuchten. Über ihre kontrollierte Lebensmittelkette verfolgt die Gruppe Martelli den Prozess von der Aufzucht über die verschiedenen Verarbeitungsphasen bis hin zum Endprodukt, das auf Ihrem Tisch landet. Martelli ist imstande, jede einzelne Phase zurückzuverfolgen und genau zu bestimmen, aus welcher Zucht das Schwein stammt und wann es geboren wurde (wenn das Schwein einen Namen hätte, würden wir den auch kennen ...). Herkunftsbescheinigung versehen, auf der die Herkunftszucht angegeben wird. Der sorgfältig von Fett und Nerven befreite Schinken wird auf natürliche Art gekocht. Dabei werden nur jene unverzichtbaren Zutaten hinzugefügt, die den klassischen weichen Geschmack, den nur reifes Fleisch haben kann, noch mehr hervorheben. Die ausschließliche Verwendung von italienischen Keulen, die sanfte Massage und das lange Kochen machen diesen gekochten Schinken zum edelsten Produkt des Wurstwarenbetriebs.

# VENDA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

DEL VENDA HIGH QUALITY COOKED HAM



DAL 1959  
**MARTELLI**  
PROSCIUTTO  
**COTTO**  
ALTA QUALITÀ  
**VENDA**  
SENZA GLUTINE  
SENZA ALLERGENI

COOKED  
GLUTEN  
JAM  
SA

# VENDA

## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*Del Venda "high quality" cooked ham  
Jambon cuit "haute qualité" Del Venda  
Prosciutto Cotto Alta Qualità Del Venda*

**SENZA GLUTINE  
SENZA ALLERGENI**



I

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità Venda si distingue per il suo gusto delicato e fragrante. È ottenuto da cosce provenienti da macelli selezionati, scelte per la grossa dimensione, unita al basso strato di grasso. Il cotto Venda appartiene alla categoria dei prosciutti cotti di alta qualità ovvero si distingue per una bassa percentuale di umidità ed un elevato contenuto proteico. Questo è possibile solo grazie alla bassa siringatura e alla lunga cottura ad alta temperatura. Viene infatti cotto a vapore e per raggiungere delicatamente i 69°C al cuore, il prosciutto impiega quasi 24 ore. Tutto ciò comporta un elevato calo peso in cottura ovvero una diminuzione dell'umidità. La fetta risulta quindi più asciutta ma molto compatta. L'effetto non è "secco", vengono anzi esaltati gli aromi tipici ed il gusto classico del prodotto. La fetta si scioglie in bocca, eliminando qualsiasi effetto "plastico".

GB

The Venda High Quality Cooked Ham is distinguished by its delicate and fragrant taste. It is made from pork legs from selected EU slaughterhouses, chosen for their large size and low fat content. "Prosciutto Cotto" Venda belongs to the category of high-quality cooked hams, i.e. it is characterised by a low moisture content and a high protein content. This is only possible thanks to the low syringing and the long cooking process at high temperature. In fact, it is steamed and it takes almost 24 hours for the ham to gently reach 69°C at the heart. This results in a high weight loss during cooking, i.e. a decrease in moisture. The slice is therefore drier but very firm. The effect is not "dry", but rather the typical aromas and classic taste of the product are enhanced. The slice melts in the mouth, eliminating any 'plastic' effect.

F

*Le jambon cuit de haute qualité Venda se distingue par son goût délicat et parfumé. Il est obtenu à partir de cuisses provenant d'abattoirs européens sélectionnés, choisis pour leur grande taille et leur faible teneur en graisse. Le jambon cuit Venda appartient à la catégorie des jambons cuits de haute qualité, c'est-à-dire qu'il se distingue par sa faible teneur en humidité et sa forte teneur en protéines.*

*Cela n'est possible que grâce à la faible quantité de seringues et à la longue cuisson à haute température. En fait, il est cuit à la vapeur et le jambon met près de 24 heures pour atteindre doucement 69°C au cœur. Tout cela entraîne une forte perte de poids lors de la cuisson, c'est-à-dire une diminution de l'humidité. La tranche est donc plus sèche mais très compacte. L'effet n'est pas "sec", au contraire, les arômes typiques et le goût classique du produit sont exaltés. La tranche fond dans la bouche, éliminant ainsi tout effet "plastique".*

D

Der gekochter Schinken von hoher Qualität Venda zeichnet sich durch seinen zarten und duftenden Geschmack aus. Es wird aus Oberschenkeln von ausgewählten europäischen Schlachthöfen gewonnen, die aufgrund ihrer Größe und ihres geringen Fettgehalts ausgewählt wurden. Venda Kochschinken gehört zur Kategorie der hochwertigen Kochschinken, d.h. er zeichnet sich durch einen niedrigen Feuchtigkeitsgehalt und einen hohen Eiweißgehalt aus.

Dies ist nur durch die geringe Anzahl von Spritzen und die lange Kochzeit bei hohen Temperaturen möglich. Tatsächlich wird er gedämpft und der Schinken braucht fast 24 Stunden, um im Kern schonend 69°C zu erreichen. All dies führt zu einem erheblichen Gewichtsverlust während des Kochens, d.h. zu einer Abnahme der Feuchtigkeit. Die Scheibe ist daher trockener, aber sehr kompakt. Die Wirkung ist nicht "trocken", im Gegenteil, die typischen Aromen und der klassische Geschmack des Produktes werden verstärkt. Die Scheibe schmilzt im Mund, so dass ein "Plastik"-Effekt ausgeschlossen ist.

# DEI COLLI

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

DEI COLLI HIGH QUALITY COOKED HAM



DEI COLLI

SENZA G

SENZA A

C

J

DEI COLLI

SENZA G

SENZA A

C

J



# DEI COLLI

## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*Dei Colli high quality cooked ham*  
*Jambon cuit de haute qualité Dei Colli*  
*Der gekochte Schinken Alta Qualità*  
*Dei Colli*

**SENZA GLUTINE**  
**SENZA ALLERGENI**



I

Vi presentiamo il Prosciutto Cotto Alta Qualità "Dei Colli" ottenuto dalla lavorazione e cottura di cosce fresche suine. Dal gusto morbido e dal sapore ricco grazie al sapiente utilizzo di estratti di aromi e alla lunga cottura a vapore. Il Dei Colli è inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia dei prodotti senza glutine.

GB

We present "Dei Colli" High Quality Cooked Ham obtained from the processing and cooking of fresh pork thighs. It has a soft taste and a rich flavor thanks to the wise use of flavor extracts and the long steam cooking process. Dei Colli is included in the Italian Celiac Association's handbook of gluten-free products.

F

Nous présentons le jambon cuit de haute qualité "Dei Colli", obtenu par la transformation et la cuisson de cuisses de porc fraîches. Il a un goût doux et une saveur riche grâce à l'utilisation habile d'extraits aromatiques et au long processus de cuisson à la vapeur. Dei Colli figure dans le manuel des produits sans gluten de l'Association italienne de la maladie cœliaque.

D

Wir präsentieren "Dei Colli", einen gekochten Schinken von hoher Qualität, der durch die Verarbeitung und das Kochen von frischen Schweinekeulen gewonnen wird. Dank der geschickten Verwendung von Aromaextrakten und des langen Dampfgarens hat es einen weichen Geschmack und ein reiches Aroma. Dei Colli ist im Handbuch für glutenfreie Produkte der italienischen Zöliakievereinigung aufgeführt.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

# ARROSTO

HIGH-QUALITY ROASTED HAM



# PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ARROSTO

High-Quality Roasted Ham  
Jambon Cuit Rôti Qualité Supérieure  
Gebratener Qualitätskochschinken

SENZA GLUTINE  
SENZA ALLERGENI



I

Dopo il riposo e un'attenta frollatura, le cosce vengono preparate dai nostri maestri salatori che con la loro paziente arte riescono a valutare la giusta salatura e a dosare il naturale assorbimento degli aromi. L'assenza di stress durante la lavorazione, grazie all'impiego di una massaggiatura delicata, mantiene la carne estremamente soda e strutturata. Le cosce vengono poi legate a mano, adagiate su griglie e arrostate per più di un giorno. Questa particolare tecnica di cottura, oltre a conferire a questo prosciutto cotto una forma inconfondibile e naturale, rende il prodotto povero di umidità, garantendo anche un'alta digeribilità oltre che un gusto caratteristico.

GB

After resting and careful hanging, the legs are prepared by our master salters who, using their expertise and patience, are able to determine the correct level of salting and regulate the natural absorption of the aromas to perfection. Delicate massaging during processing ensures the meat is not stressed and thus stays perfectly firm and well-structured. The hams are then hand strung, placed on grills and roasted for more than a day. This special cooking technique, in addition to giving this roasted ham its distinctive natural form, reduces the moisture content, ensuring it is easy to digest and possesses a distinctive taste that's brimming with character.

F

Après le repos et une maturation soignée, les cuisses sont préparées par nos maîtres salaisonniers qui, avec toute la patience de leur art, sont en mesure d'évaluer le salage correct et de doser l'absorption naturelle des arômes. L'absence de stress pendant la préparation grâce à des massages délicats, donne une chair extrêmement ferme et structurée. Les cuisses sont ensuite liées à la main, placées sur des grilles et rôties pendant plus d'une journée. Cette technique de cuisson spéciale donne non seulement à ce jambon blanc une forme naturelle inimitable, mais le rend également pauvre en humidité, facile à digérer, tout en garantissant son goût caractéristique.

D

Nach der Ruhe und einer aufmerksamen Reifung werden die Keulen von unseren Salzmeistern zubereitet, die mit ihrer geduldigen Kunst in der Lage sind, den richtigen Pökelgrad zu beurteilen und die natürliche Aufnahme der Aromen zu dosieren. Eine sanfte Massage sorgt für eine stressfreie Verarbeitung und erhält das Fleisch viel fester und strukturierter. Die Keulen werden dann von Hand gebunden, auf den Grill gelegt und länger als einen Tag lang gebraten. Diese besondere Kochtechnik verleiht diesem Kochschinken nicht nur eine unvergleichbare und natürliche Form, sondern macht das Produkt feuchtigkeitsarm und garantiert auch eine hohe Verdaulichkeit sowie einen charakteristischen Geschmack.

# CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

HIGH QUALITY COOKED HAM WITH PARMIGIANO REGGIANO CREAM



# CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*Quality cooked ham with Parmigiano Reggiano  
Jambon cuit de qualité supérieure à la crème de  
Parmigiano Reggiano*

*Der Prosciutto Cotto Alta Qualità mit Parmesancreme*

SENZA GLUTINE

I

Prodotto innovativo, autorizzato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano. Le cosce nazionali della Filiera Martelli vengono cotte a vapore per più di 26 ore su griglia conferendo una forma inconfondibile con una resa ottimale in affettamento. In questo modo la carne mantiene intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche. L'aggiunta di crema di Parmigiano Reggiano conferisce una nota caratteristica esaltando le qualità di entrambi i prodotti. Contiene infatti il 4% di Parmigiano Reggiano. Il Parmigiano Reggiano DOP viene aggiunto sotto forma di crema per permetterne il completo assorbimento nella carne. Senza glutine, polifosfati, amidi, glutammato, soia. E' inoltre a tasso accresciuto di calcio e ferro ed ad alto contenuto di proteine, nutrienti essenziali per la crescita di bambini e adolescenti. Il ferro è importantissimo per lo sviluppo cerebrale e psicomotorio. Il calcio aiuta a sviluppare correttamente la massa osseo-scheletrica. Le proteine sono nutrienti essenziali per la crescita e il rafforzamento dei muscoli.

F

*Un produit absolument unique en son genre. Les cuisses nationales de la Filière Martelli sont cuites à la vapeur pendant plus de 26 heures sur une grille ce qui leur donne une forme unique avec un excellent rendu au tranchage. De cette façon la chair conserve toutes ses caractéristiques organoleptiques. L'ajout de crème de Parmigiano Reggiano donne une note caractéristique en exaltant les qualités des deux produits. Contient 4% de Parmigiano Reggiano. Le Parmigiano Reggiano AOP est ajouté sous forme de crème pour permettre une absorption complète dans la viande. Sans gluten, polyphosphates, amidons, soja. Jambon cuit de qualité supérieure à la crème de Parmigiano Reggiano a plus de calcium et de fer et riche en protéines, nutriments essentiels pour la croissance des enfants et des adolescents. Le fer est très important pour le développement cérébral et psychomoteur. Le calcium aide à développer correctement la masse osseuse. Les protéines, en particulier celles avec une haute valeur biologique comme celles contenues par exemple dans le lait, les produits laitiers et la viande sont des nutriments essentiels pour la croissance et le renforcement des muscles.*



GB

*A product absolutely unique in its kind. The national legs of Filiera Martelli are steamed for over 26 hours on a grille, giving them an unmistakable shape and optimal yield when slicing. This way the meat keeps all its organoleptic properties intact. The addition of Parmigiano Reggiano cream gives a characteristic note, enhancing the properties of both products. Contains 4% of Parmigiano Reggiano. Parmigiano Reggiano DOP is added as a cream to allow it to be absorbed into the meat. No gluten, polyphosphates, starch or soy. The High Quality cooked ham with Parmigiano Reggiano cream has an increased rate of calcium and iron and high protein content, vital nutrients for the growth of children and teenagers. Iron is very important for brain and psychomotor development. Calcium helps the correct development of the bone-skeletal mass. Proteins, high biological value proteins in particular such as those found in milk, their derivatives and meat, are vital nutrients for muscle growth and reinforcement.*

D

*Ein absolut einzigartiges Produkt. Die aus Italien stammenden Schweinekeulen der Martelli-Produktionskette werden über 26 Stunden lang über dem Grill dampfgegart und erhalten dadurch eine unverwechselbare Form und einen optimalen Schnittertrag. Auf diese Weise behält das Fleisch alle seine organoleptischen Eigenschaften bei. Die Zugabe von Parmesancreme verleiht dem Schinken eine typische Geschmacksnote und bringt die Qualität beider Produkte besonders zur Geltung. Enthält 4% Parmesankäse (Parmigiano Reggiano). Der DOP-Parmesankäse wird als Creme hinzugefügt, damit er vom Fleisch vollständig aufgesaugt werden kann. Glutenfrei. Ohne Polyphosphate, Stärke und Soja. Der Prosciutto Cotto Alta Qualità mit Parmesancreme ist mit Calcium und Eisen angereichert und besonders eiweißhaltig und liefert somit wesentliche Nährstoffe für das gesunde Wachstum von Kindern und Jugendlichen. Eisen ist besonders für die Gehirnentwicklung sowie für die psychomotorische Entwicklung wichtig. Calcium trägt zu einem korrekten Aufbau der Knochenmasse und des Skeletts bei. Eiweiße im Allgemeinen und besonders die biologisch hochwertigen Eiweiße, die in der Milch und ihren Folgeprodukten sowie im Fleisch enthalten sind, sind wesentliche Nährstoffe, die zum Wachstum und zur Stärkung der Muskeln beitragen.*

# AL TARTUFO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

HIGH QUALITY COOKED HAM WITH TRUFFLE



# AL TARTUFO

## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*high quality cooked ham with Truffle*  
*jambon cuit de qualité supérieure à la Truffe*  
*Prosciutto Cotto Alta Qualità al Tartufo*

**SENZA GLUTINE**  
**SENZA ALLERGENI**



I

Cosce fresche pesanti vengono disossate, salate, legate e adagiate sulla griglia per essere cotte al vapore per un giorno intero non prima di essere farcite con scaglie di tartufo nero. Pochi semplici passaggi eseguiti da esperti salumieri per ottenere un prosciutto cotto alta qualità al Tartufo dal gusto incredibilmente equilibrato. Senza glutine, non vengono aggiunti polifosfati, soia, amidi e derivati del latte.

GB

Heavy fresh legs are deboned, salted, tied and placed on the grille to be steamed for a whole day, after being stuffed with black truffle flakes. A few simple steps carried out by expert butchers to obtain a high quality cooked ham with Truffle with an incredibly balanced taste. No gluten, polyphosphates, soy, starch or milk derivatives are added.

F

Cuisses fraîches lourdes désossées, salées, liées et placées sur une grille et cuites à la vapeur pendant une journée entière avant d'être farcies avec des écailles de truffe noire. Quelques simples étapes effectuées par des charcutiers expérimentés pour obtenir un jambon cuit de qualité supérieure à la Truffe au goût incroyablement équilibré. Sans gluten, ni polyphosphates ajoutés, soja, amidons et dérivés du lait.

D

Frische schwere Schweinekeulen werden von den Knochen befreit, gesalzen, gebunden und auf den Grill gelegt, um dort einen ganzen Tag lang dampfgegart zu werden. Zuvor werden sie noch mit schwarzen Trüffelscheiben gefüllt. Wenige, einfache Verarbeitungsschritte, die von erfahrenen Wurstmachern durchgeführt werden, damit der Prosciutto Cotto Alta Qualità al Tartufo seinen unglaublich ausgewogenen Geschmack erhält. Glutenfrei. Es werden weder Polyphosphate, noch Milchfolgeprodukte, Soja oder Stärke hinzugefügt.

# ROSMARINO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

ROSEMARY HIGH QUALITY COOKED HAM



COOKED HAM WITH  
GLUTEN  
JAMBON CUI



# ROSMARINO

## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

*Rosemary high quality cooked ham*  
*Le Jambon cuit haute qualité aux herbes*  
*Der Prosciutto Cotto Alta Qualità Rosmarino*

**SENZA GLUTINE**  
**SENZA ALLERGENI**



I

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità al Rosmarino è un prosciutto arrosto, legato a mano, cotto al forno su griglia e lavorato artigianalmente secondo la migliore tradizione. Un delicato trito di spezie ed erbe aromatiche viene aggiunto durante la cottura. L'arrostitura esalta il delicato aroma e conferisce la caratteristica doratura. E' adatto a persone con esigenze dietetiche particolari ed è inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia dei prodotti senza glutine; non contiene inoltre: polifosfati aggiunti, derivati del latte, amidi e proteine di soia.

GB

Rosemary high quality cooked ham is a roasted hand-tied ham, which is oven-cooked on a grill and hand-processed in line with the best tradition. A delicate blend of crushed spices and herbs is added during cooking. Roasting brings out its subtle flavour and gives it its characteristic golden appearance. It is suitable for people with specific dietary needs and is included in the Handbook of the Italian Celiac Association of gluten-free products. In addition, it does not contain: added polyphosphates milk products starch soya protein.

F

*Le Jambon cuit haute qualité aux herbes est un jambon rôti, lié à la main, cuit au four sur le gril et travaillé artisanalement selon la meilleure tradition. Un hachis d'épices et d'herbes aromatiques délicat est ajouté durant la cuisson. Le rôissage en exalte l'arôme délicat et lui confère sa dorure caractéristique. Le jambon aux herbes Martelli est indiqué pour les personnes ayant des exigences diététiques particulières et est reporté sur la liste des aliments sans gluten de l'Associazione Italiana Celiachia (Association italienne de la maladie cœliaque) ; il ne contient en outre pas de polyphosphates ajoutés de dérivés du lait d'amidons de protéines de soj.*

D

Der Prosciutto Cotto Alta Qualità Rosmarino ist ein gebratener, handgebundener Schinken, der im Ofen auf dem Grill gekocht und nach der besten Tradition handwerklich verarbeitet wird. Während des Garens wird eine delikate Mischung aus Gewürzen und Kräutern hinzugefügt. Das Anbraten hebt das delikate Aroma besonders hervor und verleiht dem Produkt seine typische Bräune. Der Rosmarino eignet sich für Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen und wurde in das Verzeichnis der glutenfreien Produkte des italienischen Zöliakie-Verbands (Associazione Italiana Celiachia) aufgenommen. Außerdem enthält er keine hinzugefügten Polyphosphate Milchfolgeprodukte Stärke Soja-Eiweiß.

# PORCHETTA ARROSTO

LOIN OF PORK



DAL 1959  
**MARTELLI**

**PORCHETTA**  
ARROSTO

SENZA GLUTINE  
SENZA ALLERGENI

ROASTED PORK LOIN  
GLUTEN FREE  
RÔTI DE LONGE DE PORC  
SANS GLUTEN

# PORCHETTA ARROSTO

Loin of pork  
Longe de cochon  
Schweinelende

**SENZA GLUTINE**  
**SENZA ALLERGENI**



I

Lonza di maiale avvolta in una pancetta magrissima e farcita con un delicato trito di spezie. In seguito arrostita su griglia per completare ed esaltare il caratteristico sapore deciso. Senza glutine, non vengono aggiunti polifosfati, soia, amidi e derivati del latte.

GB

Loin of pork wrapped in very lean bacon and stuffed with delicate chopped spices. Roasted on a grille to complete and enhance its characteristic intense flavour. No gluten, polyphosphates, soy, starch or milk by-products are added.

F

Longe de cochon recouverte de petit salé très maigre et farcie avec de délicates épices hachées. Ensuite rôtie sur une grille pour compléter et exalter le goût caractéristique relevé. Sans gluten, ni polyphosphates ajoutés, soja, amidons et dérivés du lait.

D

Schweinelende, umhüllt mit magerem Bauchspeck und gefüllt mit einer delikaten Gewürzmischung. Die Schweinelende wird auf dem Grill gebraten, um ihren entschiedenen Geschmack besonders zur Geltung zu bringen. Glutenfrei. Es werden weder Polyphosphate, noch Milchfolgeprodukte, Soja oder Stärke hinzugefügt.

# ALTA QUALITÀ

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

HIGH QUALITY ITALIAN ROAST TURKEY BREAST



DAL 1959

**MARTELLI**

PETTO DI  
**TACCHINO**  
ARROSTO

**ALTA QUALITÀ**

100% ITALIANO  
SENZA GLUTINE • SENZA ALLERGENI

ROASTED TURKEY  
GLUTEN FREE  
RÔTI POITRIN  
SANS

# ALTA QUALITÀ

## PETTO DI TACCHINO ARROSTO

High Quality Italian Roast Turkey Breast  
Filet de Dinde italien rôti Haute Qualité  
Petto di Tacchino Italiano arrosto

**100% ITALIANO**  
**SENZA GLUTINE · SENZA ALLERGENI**



I

Prodotto esclusivamente con petto intero con pelle (non singole fese assemblate o ricomposte) di tacchino maschio italiano. Selezioniamo esclusivamente petti di grossa pezzatura che leghiamo singolarmente per donare al prodotto una forma caratteristica. Dopo una lenta cottura a vapore, il petto di tacchino viene arrostito in modo da esaltarne l'aroma ed ottenere la caratteristica doratura.

Ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata. Senza glutine. Nella salamoia non aggiungiamo alcun ingrediente che permetta un'alta percentuale di siringatura. Infatti non contiene: amidi, carragenina, fecola di patate, polifosfati, soia e derivati del latte.

GB

High Quality Italian Roast Turkey Breast

Produced exclusively with whole breast with skin (not single assembled or reconstituted slices) of Italian male turkey. We only select large turkey breasts that we bind individually to give the product its characteristic shape. After slow steam cooking, the turkey breast is roasted to enhance its aroma and obtain its characteristic golden brown colour.

Ideal for a healthy balanced diet. Gluten-free.

We do not add any ingredients to the brine, allowing a high percentage of syringing. In fact, it does not contain: starch, carrageenan, potato starch, polyphosphates, soya or milk products.

F

Filet de Dinde italien rôti Haute Qualité

Produit exclusivement avec poitrine entière avec la peau (pas de simples tranches assemblées et recomposées) de dinde mâle italienne. Nous sélectionnons exclusivement des poitrines de grosse taille que nous attachons individuellement pour donner au produit une forme caractéristique. Après une cuisson à la vapeur lente, la poitrine de dinde est rôtie de manière à exalter l'arôme et obtenir la coloration caractéristique.

Idéal pour une alimentation saine et équilibrée. Sans gluten.

Dans la saumure nous n'ajoutons aucun ingrédient qui permette un pourcentage élevé de siringage. En effet il est sans : amidons, carraghénine, fécula de pommes de terre, polyphosphates, soja et dérivés du lait.

D

Petto di Tacchino Italiano arrosto (Gebratene italienische Truthahnbrust) Alta Qualità

Ausschließlich aus ganzen Bruststücken mit Haut (also nicht aus einzelnen zusammengesetzten Scheiben) italienischer Truthähne hergestellt. Wir wählen ausschließlich große Bruststücke aus, die wir dann einzeln binden, um dem Produkt seine typische Form zu geben. Die Truthahnbrust wird zuerst langsam dampfgegart und dann gebraten. Auf diese Weise wird ihr Aroma besonders zur Geltung gebracht und sie erhält ihre typische goldbraune Färbung.

Ideal für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Glutenfrei.

Zur Pökelsalzlake fügen wir keine Zutaten hinzu, die eine hohe Einspritzmenge ermöglichen. So enthält sie weder: Stärke, Carrageen, Kartoffelstärke, Polyphosphate, Soja oder Milchfolgeprodukte.

# PIT

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

ITALIAN ROAST TURKEY BREAST PIT



# PIT

## PETTO DI TACCHINO ARROSTO

*Italian Roast Turkey Breast PIT*

*Filet de Dinde italien rôti PIT*

*Gebratene italienische Truthahnbrust*

**100% ITALIANO**  
**SENZA GLUTINE · SENZA ALLERGENI**



I

Tacchino prodotto esclusivamente con petto italiano, aromatizzato con ingredienti naturali, cotto al vapore e arrostito al forno. L'arrostitura ne esalta il delicato aroma e conferisce una caratteristica doratura. A basso contenuto di grassi, è ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata. Senza glutine, polifosfati, soia, derivati del latte.

GB

*Turkey breast flavoured with natural seasonings, hand-tied and roasted in the oven. Roasting brings out its delicate flavour and gives it a characteristic golden appearance. Low in fats, it is ideal for a healthy and balanced diet. It is free from gluten, polyphosphates, soya and milk products.*

F

*Poitrine de dinde aromatisée avec des arômes naturels, montée en rôti et cuite au four. Le rôtiage en exalte l'arôme délicat et lui confère sa dorure caractéristique. C'est l'idéal pour une alimentation saine et équilibrée vu sa faible teneur en matières grasses. Sans gluten, polyphosphates, soja ni dérivés du lait.*

D

*Mit natürlichen Aromen gewürzte, in ein Bratennetz gehüllte und im Ofen gebratene Putenbrust. Das Anbraten hebt das delikate Aroma des Fleisches besonders hervor und verleiht dem Produkt seine typische Bräune. Sehr mager, ideal für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Ohne Gluten, Polyphosphate, Soja, Milchfolgeprodukte.*

# ALTA QUALITÀ

PETTO DI POLLO ITALIANO ARROSTO

HIGH QUALITY ITALIAN ROAST CHICKEN BREAST



DAL 1959  
**MARTELLI**  
PETTO DI  
**POLLO**  
ARROSTO  
ALTA QUALITÀ  
100% ITALIANO  
SENZA GLUTINE • SENZA ALLERGENI

ITALIAN ROAST CHICKEN BREAST  
GLUTEN FREE  
FILET DE POULET ITALIEN  
SANS GLUTEN

ALTA QUALITÀ  
POLLO  
ARROSTO



# ALTA QUALITÀ

## PETTO DI POLLO ITALIANO ARROSTO

High Quality Italian Roast Chicken Breast

Filet de Poulet italien rôti Haute Qualité

Gebratene italienische Hähnchen

**100% ITALIANO**  
**SENZA GLUTINE · SENZA ALLERGENI**



I

Prodotto esclusivamente con **petti interi** di pollo **italiano**. Dopo una lenta **cottura a vapore**, il petto di pollo viene arrostito in modo da esaltarne l'aroma ed ottenere la caratteristica doratura. Ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata. **Senza glutine**. Nella **salamoia** non aggiungiamo alcun ingrediente che permetta un'alta percentuale di siringatura. Infatti non contiene: amidi, carragenina, fecola di patate, polifosfati, soia e derivati del latte.

GB

Produced exclusively with whole breasts of **Italian** chicken. After slow **steam cooking**, the chicken breast is roasted to enhance its aroma and obtain its characteristic golden brown colour. Ideal for a healthy balanced diet. **Gluten-free**. We do not add any ingredients to the brine, allowing a high percentage of syringing. In fact, it does not contain: starch, carrageenan, potato starch, polyphosphates, soya or milk products.

F

Produit exclusivement avec **poitrines entières** de poulet **italienne**. Après une cuisson à la vapeur lente, la poitrine de poulet est rôti de manière à en exalter l'arôme et obtenir la coloration caractéristique. Idéal pour une alimentation saine et équilibrée. **Sans gluten**. Dans la **saumure** nous n'ajoutons aucun ingrédient qui permette un pourcentage élevé de siringage. En effet il est sans : amidons, carraghénine, féculé de pommes de terre, polyphosphates, soja et dérivés du lait.

D

**Ausschließlich aus ganzen Bruststücken** italienischer Hähnchen hergestellt. Die Hähnchen wird zuerst langsam dampfgegart und dann gebraten. Auf diese Weise wird ihr Aroma besonders zur Geltung gebracht und sie erhält ihre typische goldbraune Färbung. Ideal für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. **Glutenfrei**. Zur Pökelsalzlake fügen wir keine Zutaten hinzu, die eine hohe Einspritzmenge ermöglichen. So enthält sie weder: Stärke, Carrageen, Kartoffelstärke, Polyphosphate, Soja oder Milchfolgeprodukte.

# CON FETA GRECA DOP

PETTO DI POLLO ITALIANO ARROSTO

ROASTED CHICKEN BREAST WITH GREEK PDO FETA CHEESE



# CON FETA GRECA DOP

## PETTO DI POLLO ITALIANO ARROSTO

*Roasted Chicken Breast with Greek PDO Feta Cheese*

*Blanc de poulet rôti avec de la feta grecque AOP*

*Gebratene Hühnerbrust mit griechischem Feta-Käse DOP*

**100% ITALIANO  
SENZA GLUTINE**

I

Petto di Pollo Arrosto con autentica Feta Greca DOP, prodotto esclusivamente con petti interi di pollo italiano. Una nuova idea che unisce delicatezza, sapore e leggerezza in una sola proposta, adatta alle più diverse occasioni di convivialità. Dopo una lunga cottura a vapore, la carne viene arrostita in modo da esaltarne l'aroma ed ottenere la caratteristica doratura. La friabilità e il sapore del formaggio proposto in abbinamento fanno il resto, generando un risultato dal sapore delicato e leggero, ma al contempo estremamente appetitoso. Senza glutine. Nella salamoia non aggiungiamo alcun ingrediente che permetta un'alta percentuale di siringatura. Infatti non contiene: amidi, carragenina, fecola di patate, polifosfati e soia.

F

*Blanc de poulet rôti avec de l'authentique feta grecque AOP, produit exclusivement avec des blancs entiers de poulet italien. Une nouvelle idée alliant délicatesse, saveur et légèreté en un seul plat, adapté aux occasions conviviales les plus variées. Après une longue cuisson à la vapeur, la viande est rôti afin de rehausser son arôme et d'obtenir la caractéristique couleur dorée. La friabilité et la saveur du fromage proposé en accompagnement font le reste, en générant un résultat d'un goût délicat et léger tout en étant extrêmement appétissant. Sans gluten. Nous n'ajoutons aucun ingrédient dans la saumure qui permette un pourcentage élevé d'injection. En effet, il ne contient aucun des produits suivants: amides, carraghénanes, féculé de pommes de terre, polyphosphates et soja.*



GB

*Roasted Chicken Breast with authentic Greek PDO Feta Cheese, prepared exclusively with whole Italian chicken breasts. A new pairing that delivers a perfect blend of delicacy, flavour and lightness – the ideal choice for any convivial meal. After slow steam cooking, the meat is roasted to enhance the aroma and obtain its characteristic golden-brown colour. The crispness and flavour of the cheese we've selected does the rest, creating a result which is both delicate and light yet brimming with flavour. Gluten-free. We do not add any extra ingredients to the brine, allowing a high percentage of injecting. This means it contains no starches, carrageenan, potato starch, polyphosphates or soy.*

D

*Gebratene Hühnerbrust mit authentischem griechischen Feta-Käse DOP, ausschließlich zubereitet aus ganzen Bruststücken von italienischen Hühnern. Eine neue Idee, die einen feinen und dennoch herzhaften Geschmack und Leichtigkeit in sich vereint, passend für verschiedenste gesellige Anlässe. Das Fleisch wird zuerst lange dampfgegart und dann goldbraun angebraten, damit sein Aroma besser zur Geltung kommt. Der mit dem Fleisch kombinierte bröckelige und überaus schmackhafte Käse rundet das Gericht auf wunderbar milde und leichte Weise ab. Das Ergebnis ist unwiderstehlich lecker. Glutenfrei. Die Lake enthält keine Zutaten, die das Eindringen derselben fördern. Sie enthält nämlich keine Stärke, kein Carrageen, keine Kartoffelstärke, keine Polyphosphate und kein Soja.*