



Passion

DE LA QUALITÉ



GAMME

Traditionnelle



GAMME

gourmet



GAMME

Siamo cotti per te!



CATALOGUE PRODUIT



depuis 1967...

Nos Origines

La société Salumificio Aurora a vu le jour en **1967**, fondée par la famille qui en est encore propriétaire aujourd'hui: une garantie de **tradition**, de **continuité** et de **sérieux**. Depuis lors, des changements importants se sont produits tant au sein de l'entreprise que dans le monde de la charcuterie: **nous sommes adaptés à l'époque sans jamais oublier nos traditions**. Nous faisons face aux nouveaux défis du marché en nous remettant toujours en question et en nous engageant directement auprès des clients et des consommateurs. Les origines de notre entreprise témoignent des valeurs qui caractérisent aujourd'hui nos produits et notre façon de travailler.

Tradition et Qualité

Nous produisons de manière sérieuse et responsable pour apporter des charcuteries qui témoignent de notre **histoire de qualité** aux tables des consommateurs. Nous transmettons les valeurs qui nous ont été données pour produire **une charcuterie bonne et authentique**. C'est pour nous le concept de la tradition. Notre premier souci est de mériter l'approbation des clients et des consommateurs les plus exigeants. La charcuterie traditionnelle est un héritage de la culture alimentaire de notre pays que nous souhaitons préserver. On ne peut pas tricher: **la charcuterie n'est bonne que si elle est préparée selon les règles précises transmises au fil du temps et en utilisant les meilleures nouvelles technologies**.

NOS Produits



Avec notre gamme, nous pouvons satisfaire les goûts et les préférences de tous les consommateurs, en assurant toujours un très haut niveau de qualité. La large gamme de charcuterie Aurora comprend des produits uniques qui, grâce à leurs notes incomparables, rappellent les saveurs anciennes de la meilleure salaison fine locale.

GAMME
Traditionnelle



GAMME
gourmet



GAMME

Siamo cotti per te!



Traditi

GAMME



Nous sommes réputés pour notre
Pancetta, mais ce n'est pas tout!

Une sélection extraordinaire de Pancetta basée sur une haute qualité de la
matière première et une attention particulière au consommateur final.

Si notre renommée nous précède, il y a bien une raison!

onnelle



Tout aussi extraordinaire est la gamme de **culatelli**, **culatte** et **fiocchi**, disponibles avec et sans couenne pour goûter toutes les nuances de ces chefs-d'œuvre de la tradition gastronomique locale. Enfin, la **Coppa de Parma IGP**, le **saucisson** et le **strolghino**, la **porchetta**, le **guanciale** (joue de porc) au poivre et le **lard aromatisé** complètent une gamme d'excellence prête à satisfaire les palais les plus exigeants.





Un triomphe de saveurs à essayer

Pancetta roulée, coppata, maigre, steccata (avec planchettes de bois) et aromatisée: une gamme en constante évolution. La sélection minutieuse des matières premières et des arômes, ainsi que la capacité de nos maîtres charcutiers à rendre chaque produit unique, font de la gamme de Pancetta Aurora le meilleur choix pour le comptoir de charcuterie et pour les tables des consommateurs.



Pancetta roulée
avec couenne



Pancetta steccata
(avec planchettes de bois)
affinée avec couenne



Pancetta coppata
grande / petite



Pancetta coppata
maigre



Maintenir dans le temps des normes de qualité élevées est le véritable défi:

le traitement avec le souci du détail nous permet d'avoir un produit constant et de haute fiabilité d'un point de vue qualitatif, garanti par l'utilisation des meilleures viandes, des matériaux naturels et par un assaisonnement lent et contrôlé.



Pancetta affinée
maigre



Pancetta roulée
sans couenne



Pancetta roulée
au poivre



Pancetta
pressée



Pancetta Arrotolata con Cotenna

Pancetta Roulée avec Couenne

La Pancetta avec couenne Aurora est **produite avec la meilleure poitrine de porc italien**. Enroulée et ficelée à la main, elle est ensuite affinée dans nos caves.

	Entiere	Sous vide, en demi
Code	586	587
Poids moyen	4.8 kg	2.4 kg
Pcs./colis	3	6



Pancetta Steccata

Pancetta Steccata (avec planchettes de bois)

La Pancetta Steccata (avec planchettes de bois) Aurora avec couenne est produite avec une poitrine de porc italien avec couenne, **aplatie et laissée à affiner entre des planchettes de bois**.

	Entiere	Sous vide, en demi
Code	592	593
Poids moyen	4.2 kg	2.1 kg
Pcs./colis	3	10



Pancetta Coppata

La Pancetta coppata Aurora provient de l'union de deux éléments: **une coppa enveloppée dans une poitrine de porc sans couenne partiellement dépourvue de graisse**. Enveloppée dans du papier parchemin, elle représente un produit unique sur le marché, avec un rendement élevé au tranchage.

Grande	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, en demi
Code	604	605	606
Poids moyen	6 kg	6 kg	3 kg
Pcs. / colis	2	2	4

Petite	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, en demi
Code	611	612	613
Poids moyen	4 kg	4 kg	2 kg
Pcs. / colis	2	2	4



Pancetta Coppata Magra

Pancetta Coppata Maigre

La Pancetta coppata maigre Aurora provient de l'union de deux éléments: **une coppa enveloppée dans une poitrine de porc sans couenne partiellement dépourvue de graisse**. Enveloppée dans du papier parchemin, elle a un rendement élevé au tranchage.

	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, en demi
Code	618	619	620
Poids moyen	4 kg	4 kg	2 kg
Pcs. / colis	2	2	4



Pancetta Magra

Pancetta Maigre

La Pancetta maigre Aurora est faite avec **une poitrine de porc dégraissée**. Fabriquée à la main, elle est recouverte et enveloppée dans du papier parchemin.

	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, en demi
Code	625	626	627
Poids moyen	4 kg	4 kg	2 kg
Pcs. / colis	5	5	4



Pancetta Arrotolata senza Cotenna

Pancetta Roulée sans Couenne

La Pancetta roulée sans couenne Aurora est **produit avec une poitrine de porc découennée**. Fabriquée à la main, elle est recouverte et enveloppée dans du papier parchemin.

	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, en demi
Code	631	632	633
Poids moyen	3,6 kg	3,6 kg	1,8 kg
Pcs. / colis	2	2	4



Pancetta Arrotolata al Pepe

Pancetta Roulée au Poivre

La Pancetta roulée au poivre Aurora sans couenne est produite avec une poitrine de porc découennée. Fabriquée à la main, elle est **saupoudrée de poivre de haute qualité**.

	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, en demi
Code	637	638	639
Poids moyen	3,6 kg	3,6 kg	1,8 kg
Pcs. / colis	2	2	4



Pancetta Pressata

Pancetta Pressée

La Pancetta pressée Aurora est produite avec une **poitrine de porc sans couenne, écrasée** et enveloppée dans du papier parchemin.

	Sous vide, en demi
Code	647
Poids moyen	1,9 kg
Pcs. / colis	10



COPPA

DI PARMA IGP

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Coppa di Parma IGP

Coppa de Parme IGP

Réputée pour sa douceur et soigneusement produite en choisissant les meilleures coupes de **viande de porc italien**, la Coppa de Parme IGP est un produit traditionnel et authentique au **goût doux et fort à la fois**, mais sans excès. Affinage 90 jours minimum.

Grâce à une sélection rigoureuse des matières premières et à une **maturation lente et naturelle**, la Coppa de Parme IGP Aurora est également disponible en version **extra-affinée**.

Affinage 120 jours minimum.



Coppa de Parme IGP	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, pelée, entiere	Sous vide, en demi	Sous vide, pelée, en demi
Code	505	506	507	508	509
Poids moyen	2 kg	2 kg	1,8 kg	1 kg	0,9 kg
Pcs./colis	10	10	10	20	20

Coppa de Parme IGP Extra-Affinée	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, pelée, entiere	Sous vide, en demi	Sous vide, pelée, en demi
Code	515	516	517	518	519
Poids moyen	2 kg	2 kg	1,8 kg	1 kg	0,9 kg
Pcs./colis	10	10	10	20	20

Coppa

AURORA

Coppa stagionata

Coppa Affinée

La Coppa affinée Aurora est **connue et appréciée pour sa douceur.**

Soigneusement préparée en choisissant les meilleures coupes de porc, elle est idéale pour équiper le rayon à la coupe ou le comptoir de charcuterie d'un produit capable de répondre au goût des consommateurs les plus exigeants. Préparée de manière artisanale selon la tradition, la Coppa affinée Aurora combine les caractéristiques d'un produit avec une **saveur forte et la douceur** typique des produits traditionnels de Parme.



Coppa Aurora Affinée	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, pelée, entiere	Sous vide, en demi	Sous vide, pelée, en demi
Code	525	526	527	528	529
Poids moyen	1,8 kg	1,8 kg	1,6 kg	0,9 kg	0,8 kg
Pcs./colis	10	10	10	20	20

Culatello

TRADITIONNEL

La plus noble des charcuteries de la tradition de Parme

Le Culatello Aurora est né de la **partie la plus noble des cuisses** de porc italien les **mieux sélectionnées**. Sa **douceur** est le résultat de techniques anciennes, transmises de génération en génération. Le Culatello Aurora répond aux besoins de ceux qui recherchent un produit d'excellente qualité.



Un chef-d'œuvre de qualité

Le Culatello Aurora provient des viandes de porc italien strictement sélectionnées, traitées à la main selon la tradition. Après salage à sec, le Culatello est enveloppé dans une vessie naturelle et **ficelé à la main par nos charcutiers spécialisés**. La **maturation minimale de onze mois en caves souterraines** donne un goût unique à cette gourmandise raffinée qui sublime le comptoir de l'épicerie fine et rencontre les faveurs des consommateurs les plus exigeants.



Culatello

	Entier	Sous vide, entier	Sous vide, pelé, entier	Sous vide, en demi	Sous vide, pelé, en demi
Code	555	556	557	558	559
Poids moyen	4 kg	4 kg	3,8 kg	2 kg	1,9 kg
Pcs. / colis	5	5	5	10	10

Culatta

DOLCE AURORA

Culatta

La Culatta Aurora provient de fines cuisses de porc italien sélectionnées et suit un processus traditionnel, caractérisé par un **affinage lent et naturel dans des caves souterraines**. Le processus de panage permet de garder le produit suffisamment **doux**. Elle est également disponible en version prête à couper.



	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, pelée, entiere	Sous vide, en demi	Sous vide, pelée, en demi
Code	565	566	567	568	569
Poids moyen	4,6 kg	4,6 kg	3,8 kg	2,3 kg	1,9 kg
Pcs. / colis	5	5	5	10	10

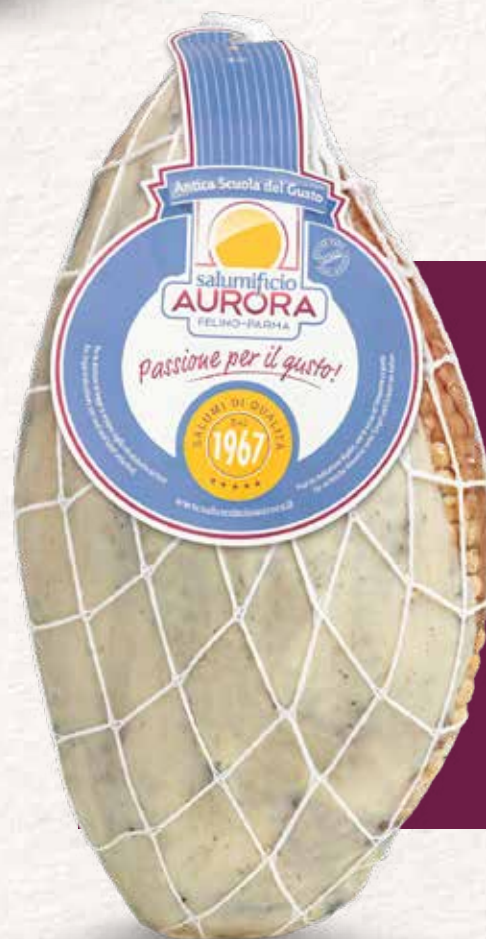
La Culatta Douce Aurora provient de la partie la plus noble des cuisses de porc italien les mieux sélectionnées. Sa douceur est le résultat de techniques anciennes, transmises de génération en génération. La Culatta douce Aurora répond aux besoins de ceux qui veulent **un excellent produit, mais avec un excellent rapport qualité-prix**. Disponible avec et sans os.



Culatta con Anchetta

Culatta avec Os

La Culatta avec os Aurora provient de la partie la plus noble des cuisses de porc italien les mieux sélectionnées et elle est obtenue à partir d'un traitement **scrupuleux effectué avec des techniques traditionnelles** qui comprennent le salage, l'affinage lent et naturel dans les caves souterraines et le panage, un processus de production qui permet à la couenne de garder le produit doux et tendre. Elle est également disponible déjà privé de la partie osseuse, prête à être coupée.



	Entiere	Sous vide, partiellement pelée, entiere, sans os	Sous vide, pelée, en demi, sans os
Code	1055	1058	1060
Poids moyen	6 kg	5 kg	2,5 kg
Pcs. / colis	4	4	8

Fiocco

DI PROSCIUTTO

Fiocco Classico

Fiocco de Jambon Classique

Nous choisissons uniquement les meilleures cuisses de porc italien pour fabriquer ce produit exceptionnellement **doux et tendre**, enveloppé dans un boyau naturel et attaché avec de la ficelle.



	Entier	Sous vide, entier	Sous vide, pelé, entier	Sous vide, pelé, en demi
Code	535	536	537	539
Poids moyen	2.2 kg	2.2 kg	2 kg	1 kg
Pcs./colis	10	10	10	20

Une coupe de viande noble pour une charcuterie à la saveur incomparable

Obtenu à partir de la coupe noble des cuisses de porc italien à partir de laquelle le Culatello est également obtenu, le Fiocco Aurora est un produit bien adapté aux goûts raffinés des consommateurs modernes. La **saveur douce mais bien définie** témoigne du respect de la production traditionnelle associée à un **long affinage**. Le Fiocco Aurora est disponible avec couenne, lié avec des ficelles et prêt à être tranché.

Fiocco con Cotenna

Fiocco de Jambon avec Couenne

Le Fiocco avec couenne Aurora est obtenu à partir des meilleures cuisses de porc italien. Sa **saveur douce mais marquée** est typique d'une production traditionnelle caractérisée par un long affinage.



	Entier	Sous vide, entier	Sous vide, en demi
Code	545	546	548
Poids moyen	2.2 kg	2.2 kg	1.1 kg
Pcs./colis	10	10	20



DI FELINO IGP

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Salame di Felino IGP

Salame de Felino IGP

L'appellation « Salame di Felino IGP » fait référence à la zone géographique d'où provient historiquement ce produit de haute qualité au goût unique. Obtenu à partir de la transformation de **viandes de première qualité de porcs nés, élevés et abattus en Italie**, c'est l'un des grands classiques de la charcuterie de Parme.

Le processus de production conforme à la réglementation et l'affinage constant nous permettent de préserver **le goût authentique d'une ancienne transformation**.

Disponible en **trois tailles différentes**.



	Salame de Felino IGP, entier	Salame de Felino IGP Géant, entier	Salame de Felino IGP Court, entier
Code	667	671	669
Poids moyen	1 kg	2,6 kg	0,6 kg
Pcs. / colis	15	1	20

Strolghino

DOLCE AURORA

Strolghino Dolce Aurora

Produit de petite taille, le Strolghino

Dolce Aurora est un **saucisson**

**pratique qui se prête à une
consommation facile et rapide.**

Une option maigre et hypocalorique,
parfaite pour le libre-service.



Un saucisson jeune et tendre au goût délicieux

Le Strolghino (nom dialectal typique de Parme) Dolce Aurora est un petit saucisson obtenu à partir des parages maigres du jambon, farci dans de minces boyaux et emballé dans du papier de paille. L'emballage sous vide permet au produit de rester **doux**. Le Strolghino Dolce Aurora est un produit **très maigre avec une saveur délicate**, excellent comme apéritif.

	Sous vide, entier
Code	1008
Poids moyen	200 gr.
Pcs. / colis	10

Porchetta

ARROSTO

La Porchetta rôtie Aurora, produite avec des ingrédients de la plus haute qualité, est **cuite et dorée au four pour obtenir un produit doux et homogène**. Les ingrédients sélectionnés confèrent à la Porchetta rôtie Aurora une **saveur délicate** très appréciée des consommateurs. Les deux tailles disponibles représentent une opportunité de choix pour le commerce.

Porchetta Rôtie

Cuit et doré au four: un choix savoureux, pratique et rapide

La Porchetta rôtie Aurora est cuite dans des fours traditionnels qui donnent un **brunissage naturel**. Un produit doux et homogène qui garantit **l'uniformité de la tranche lors de la coupe**. Conviviale et appétissante, sa saveur délicate est en ligne avec les besoins des palais les plus raffinés.

Les dimensions de la double Porchetta sont parfaites pour mettre en valeur le produit dans le comptoir de l'épicerie fine.



	Porchetta simple sous vide, en demi	Porchetta double sous vide, en demi
Code	659	661
Poids moyen	5.5 kg	7.5 kg
Pcs. / colis	2	1

Guanciale

AL PEPE

Le Guanciale au poivre Aurora provient de la viande de porc italien. Obtenu à partir de la joue du cochon massée avec du sel et des arômes, il est vieilli pendant au moins 50 jours. Le poivre utilisé dans la couverture du produit est de haute qualité et peut être consommé en toute sécurité. Il est **idéal comme apéritif** s'il est tranché finement, et **excellent comme ingrédient dans la cuisine** pour des plats savoureux et délicieux, s'il est tranché épais.

Guanciale au Poivre

Un produit de niche
particulièrement apprécié
par les consommateurs

Ingrédient délicieux dans
la cuisine étant parfait pour
donner de la saveur aux plats,
ne peut pas manquer parmi les
propositions du rayon à la coupe.



	Entier	Sous vide, entier	Sous vide, en demi
Code	651	652	653
Poids moyen	1.8 kg	1.8 kg	0.9 kg
Pcs. / colis	6	5	10

Lardo

AROMATIZZATO

Le Lard aromatisé Aurora est **produit uniquement avec des arômes naturels et sans conservateurs**. Grâce à ses caractéristiques organoleptiques, il connaît une tendance de consommation en constante augmentation: pour le commerce, il représente un produit **polyvalent, rapide et facile à proposer**. Authentique et naturel, il est **idéal pour les apéritifs les plus délicieux ou pour un dîner entre amis**.

Lard aromatisé

Un produit traditionnel de plus en plus demandé par le commerce

Le Lard aromatisé Aurora est une charcuterie vieillie au moins 90 jours typique de la tradition de la charcuterie. Produit uniquement avec des arômes naturels et sans conservateurs, il est exempt de sel à l'extérieur. En raison de sa polyvalence, c'est **l'ingrédient secret de nombreux plats dans la cuisine**. Disponible en deux tailles.



	Sous vide, en morceaux	Sous vide, en morceaux
Code	597	599
Poids moyen	1.5 kg	2.5 kg
Pcs. / colis	4	4

Prosciutto

DI PARMA



Produit parmi les plus représentatifs du Made In Italy, le Jambon de Parme AOP est une charcuterie savoureuse et **complètement naturelle**, car il ne contient **ni conservateurs ni additifs**. En fait, seulement deux autres ingrédients sont ajoutés à la cuisse de porc et au sel marin: **le temps et l'air** qui, venant de la mer et surmontant la crête des Apennins, arrive dans les contreforts de Parme où la production se concentre dans une **zone extrêmement limitée** de cette province. L'unicité du territoire d'origine est précisément celle d'avoir les **conditions climatiques idéales pour un affinage lent naturel**. Un produit au goût et à la douceur incomparables.

Goût et douceur
uniques



	Entier, avec os, affiné 18 mois	Sous vide, entier, desossé, pelé, pressé, affiné 18 mois	Sous vide, entier, desossé, pelé, pressé, affiné 24 mois	Entier, avec os, affiné 24 mois
Code	688	689	690	691
	Sous vide, entier, desossé, pelé, rond, affiné 18 mois	Sous vide, entier, desossé, pelé, rond, affiné 24 mois	Sous vide, en demi, desossé, pressé, affiné 18 mois	Sous vide, en demi, desossé, pressé, affiné 24 mois
Code	692	693	694	695

GAMME

gourmet

Avec la Gamme Gourmet, nous voulons revenir à l'essence de nos produits et aux racines de la culture gastronomique du territoire. Une philosophie de poursuite de l'excellence dans la tradition de la salaison fine de Parme. **L'excellente viande d'origine exclusivement italienne nous permet de réduire la quantité de sel utilisée.** Moins nous en ajoutons, meilleur est le produit: **Moins c'est plus.**

Coppa Gourmet

La Coppa Gourmet représente le mieux cette philosophie: un produit **sans conservateurs** et avec une **longue maturation en cave**. L'excellente viande d'origine exclusivement italienne nous permet de réduire la quantité de sel utilisée.



VIANDE
ITALIENNE



RECETTE
ANCIENNE



	Entiere	Sous vide, entiere	Sous vide, pelée, entiere	Sous vide, en demi	Sous vide, pelée, en demi
Code	980	981	982	983	984
Poids moyen	2 Kg	2 Kg	1,9 Kg	1 Kg	0,8 Kg
Pcs./ colis	2	2	2	4	4



VIANDE
ITALIENNE



RECETTE
ANCIENNE



Delicotta Fior d'Aurora

Poitrine de porc cuite

Le choix de la matière première est fondamental pour nous: nous sélectionnons les morceaux de viande de porc italien en tenant compte autant que possible du juste pourcentage de parties maigres et grasses et en accordant de l'importance à ne choisir que des poitrines au poids calibré pour garantir l'homogénéité à la cuisson. Voici comment est née Delicotta Fior d'Aurora: **cuite délicatement et belle comme une fleur!** Delicotta Fior d'Aurora convient à tous les usages: elle peut être goûtée telle quelle ou accompagnée de délicieuses pizzas ou de plats gourmands.

	Sous vide, entier
Code	1083
Poids moyen	2,5 Kg
Pcs. / colis	4

Culatta cotta Gourmet

Culatta cuite Gourmet

Fierté de la gamme, la Culatta cuite Gourmet provient de cuisses de porc italien destinées à la production des meilleurs produits typiques. D'une qualité sans compromis de la matière première vient un produit au goût raffiné, résultat d'une **cuisson lente sous vide à la vapeur et à basse température.** Convient à tous ceux qui veulent en profiter comme base pour un hors-d'oeuvre chic ou pour ceux qui veulent s'essayer à des recettes riches en saveur.

	Sous vide, entier	Sous vide, en demi
Code	664	665
Poids moyen	7,2 Kg	3,6 Kg
Pcs. / colis	1	2

Fiocco cotto Gourmet

Fiocco cuit Gourmet

Le Fiocco cuit Gourmet représente bien la philosophie de la gamme: **un produit qui conserve sa douceur grâce à la cuisson lente à la vapeur.** L'utilisation des meilleures matières premières et le savoir-faire artisanal s'accompagnent d'une recherche constante au niveau du processus de production, visant à améliorer le produit également d'un point de vue nutritionnel (les valeurs nutritionnelles de ce produit en sont la preuve). La sélection d'excellentes viandes d'origine exclusivement italienne nous permet de réduire la quantité de sel utilisé.

	Sous vide, entier	Sous vide, en demi
Code	1038	1040
Poids moyen	3,4 Kg	1,7 Kg
Pcs. / colis	2	4

Siamo cotti per te!



Puntine cotte a vapore

Travers de Porc cuits à la vapeur

Travers de porc soigneusement **coupés et cuits sous vide lentement et à basse température.** Complètement **exempts d'arômes ajoutés**, de conservateurs ou d'additifs et avec seulement une pincée de sel, ils sont parfaits pour être consommés tels quels ou personnalisés avec des sauces ou frottés aux herbes.

	Sous vide, en demi	Sous vide, en demi, avec étiquette	Sous vide, entiers	Sous vide, entiers, avec étiquette
Code	712	713	1010	1011
Poids moyen	0.5 Kg	0.5 Kg	1 Kg	1 Kg
Pcs./colis	20	20	10	10



**VIANDE
ITALIENNE**



**JUSTE DE LA VIANDE
ET UNE PINCÉE DE SEL**



**SANS
CONSERVATEURS**

Une gamme de **produits faciles et rapides à préparer**, pensée **pour le rayon traiteur et la restauration**. Le plus petit dénominateur commun? Une **cuisson douce** qui respecte les matières premières grâce **à la vapeur et à la basse température**. La valeur ajoutée? L'**haute qualité de la matière première** sélectionné avec quelques ingrédients simples et une pincée de technologie. Tous les produits de la gamme sont **sans conservateurs, sans gluten et sans lactose**.

Stinco cotto a vapore

Jarret cuit à la vapeur

Produit obtenu à partir d'une cuisson lente sous vide à basse température qui le maintient parfaitement **juteux**. Complètement exempt d'arômes ajoutés, de conservateurs ou d'additifs et avec seulement une pincée de sel, sa **structure onctueuse** le rend parfait également comme ingrédient dans la piadina et les sandwichs gastronomiques.



	Sous vide, entier	Sous vide, entier, avec étiquette	Sous vide, entier	Sous vide, entier, avec étiquette
Code	710	711	1066	1067
Poids moyen	0,6 Kg	0,6 Kg	1 Kg	1 Kg
Pcs./colis	8	8	8	8

Siamo cotti per te!



Guancialini cotti a vapore

Joues de Porc
cuites à la vapeur

Les joues de porc de la gamme “Siamo cotti per te!” sont un produit très savoureux, facile et rapide à préparer. Ils sont conservés au réfrigérateur et sont immédiatement prêts à être cuits. Une proposition de **qualité qui convient soit pour le rayon traiteur soit pour la restauration et qui se prête à être personnalisée** pour satisfaire tous les palais. Cuites lentement et à basse température dans nos fours à vapeur, nos joues sont produites uniquement avec viande italienne, délicatement aromatisée à la main.

	Sous vide, 4 pièces	Sous vide, 4 pièces, avec étiquette	Sous vide, 12 pièces	Sous vide, 12 pièces, avec étiquette
Code	873	874	875	876
Poids moyen	0,4-0,6 Kg	0,4-0,6 Kg	1,2-1,6 Kg	1,2-1,6 Kg
Pcs./colis	10	10	6	6



**VIANDE
SÉLECTIONNÉE**



**SANS
CONSERVATEURS**

Spezzatino cotto a vapore

Sauté de
Porc braisé

Le Spezzatino de la ligne

“Siamo cotti per te!” est un produit délicieux et facile à préparer. Une proposition de qualité qui convient soit pour le rayon traiteur soit pour la restauration, capable de satisfaire même les convives les plus exigeants. **Lentement cuit à la vapeur et à basse température** dans nos fours, notre sauté de porc est délicatement aromatisé à la main. **Un plat rapide à servir** ma qui vous souviendra des déjeuner de grand-mère!



	Sous vide	Sous vide, avec étiquette	Sous vide	Sous vide, avec étiquette
Code	877	878	879	880
Poids moyen	0,4-0,6 Kg	0,4-0,6 Kg	1,2-1,6 Kg	1,2-1,6 Kg
Pcs./colis	10	10	6	6

Siamo cotti per te!



VIANDE
ITALIENNE



SANS
CONSERVATEURS

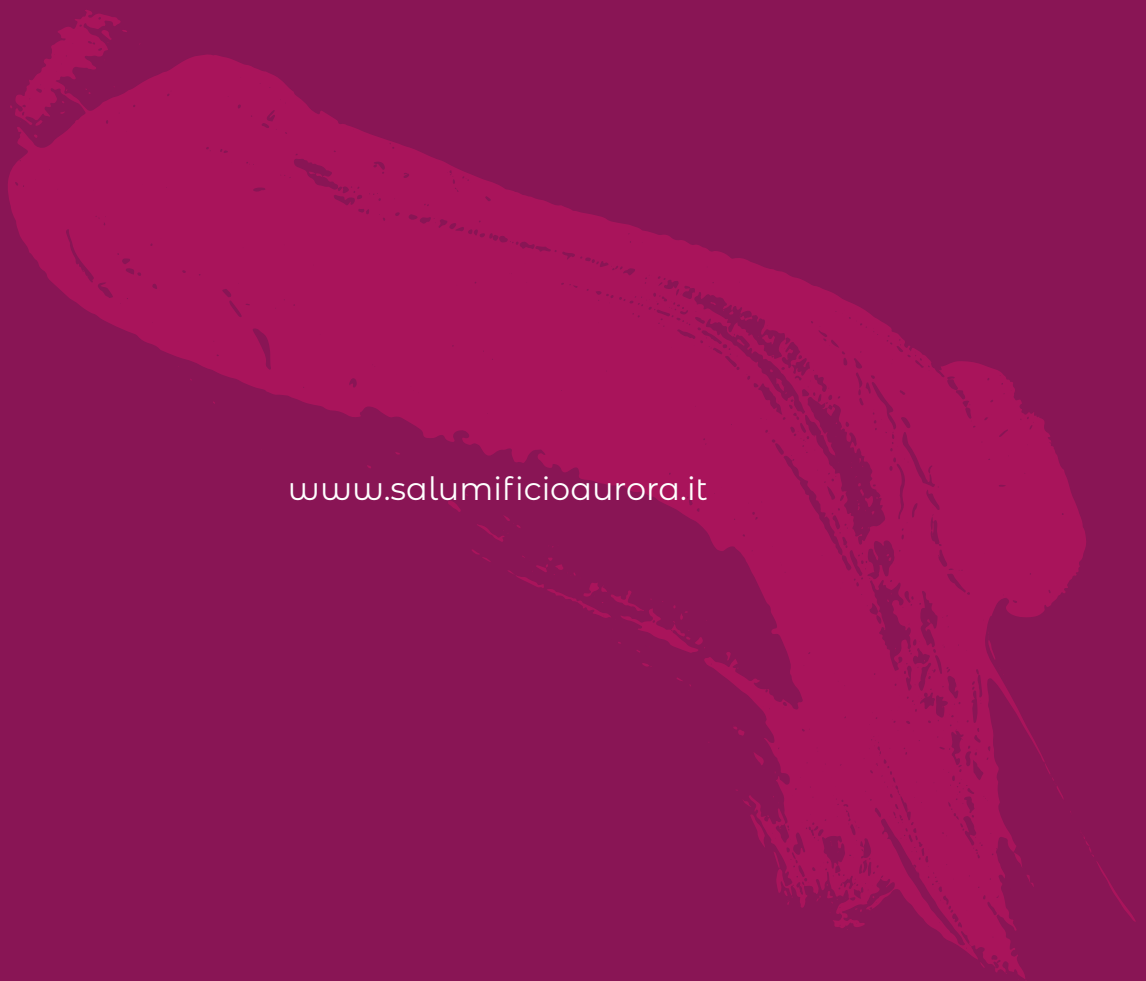


Pulled Pork cotto a vapore

Pulled Pork cuit à la vapeur

Produit à partir de viande de porc italien de haute qualité saupoudrée d'un mélange d'épices et d'arômes, le Pulled Pork (porc effiloché) de la ligne "Siamo cotti per te!" est **longueuement cuit dans un four à vapeur**. Idéal pour être **effiloché pour farcir des sandwichs ou des piadas**, il peut également être **tranché et servi comme un rôti délicat et prêt à l'emploi**.

	Sous vide, entier	Sous vide, entier, avec étiquette	Sous vide, en morceaux	Sous vide, en morceaux, avec étiquette
Code	1097	1098	1102	1103
Poids moyen	1,5 Kg	1,5 Kg	0,5 - 0,7 kg	0,5 - 0,7 kg
Pcs./colis	6	6	10	10



www.salumificioaurora.it



Salumificio Aurora S.r.l.

Via Giuseppe Verdi, 15 - 43035 Felino - Parma - Italie

Tél. 0039 0521 831149 · info@salumificioaurora.it



www.salumificioaurora.it

GAMME
Traditionnelle

Une sélection extraordinaire de charcuterie traditionnelle basée sur une haute qualité de la matière première et une attention particulière au consommateur final.

Une gamme qui représente bien notre philosophie de poursuite de l'excellence dans la tradition de la haute charcuterie de Parme. L'excellente viande d'origine exclusivement italienne nous permet de réduire la quantité de sel utilisée. Moins nous en ajoutons, meilleur est le produit: Moins c'est plus.

GAMME
gourmet

GAMME

Siamo cotti per te!

Une gamme de produits faciles et rapides à préparer, pensée pour le rayon traiteur et la restauration. Cuits doucement à la vapeur, ces produits sont fabriqués à partir d'une matière première sélectionnée avec quelques ingrédients simples et une pincée de technologie.