



# UNA STORIA DI SAPORI AUTENTICI

*e di mani sapienti*

I♥PROSCIUTTO®







# UNA STORIA DI TRADIZIONI *e di cultura*

*“Bologna, la “Dotta” e la “Grassa”  
d’Italia, culla di sapere e festa del palato.  
Tra i suoi portici millenari svela storie  
antiche e una vibrante modernità.  
L’armonia tra i toni terracotta delle case  
e il rosso acceso dei tetti, riflette il calore  
dell’accoglienza. In ogni angolo si respira  
l’aria di una città che vive e ama, dove la  
passione per l’arte, la cultura e la cucina si  
fondono in un abbraccio indimenticabile.”*

gli stabilimenti



IL NUOVO STABILIMENTO DI MONTEVEGLIO



LA SEDE PRODUTTIVA DI SAVIGNO

## LA NOSTRA MISSION

*Mantenere il massimo rispetto per la naturalezza e il sapore dei prodotti della tradizione italiana utilizzando materie prime semplici e genuine come carne, sale e aromi naturali. L'obiettivo è quello di far arrivare sulle tavole dei nostri clienti i profumi della tradizione della salumeria emiliana, tramandandola così alle generazioni future che avranno il piacere di riscoprire il sapore dell'artigianale passione.*



# UNA STORIA DI VERDI COLLI e di limpide acque

“ La Valsamoggia è a metà strada tra Bologna e Modena, abbeverata dal torrente Samoggia, si estende dalla Via Emilia fino alle profonde colline bolognesi.

Un incredibile territorio fatto di dolci colline, straordinari calanchi e borghi antichi punteggiati da verdi vigneti tra cui si dipanano percorsi intrisi di storia come la Piccola Cassia ”



# UNA STORIA DI FAMIGLIA

*e di grandi passioni*

Paolo e Leonardo Gherardi

Il Prosciuttificio Montevercchio è prima di tutto una storia di passione, dedizione e amore per le cose fatte bene. Un percorso iniziato nel 2002 a Valsamoggia, nel cuore delle colline bolognesi, dove la famiglia Gherardi ha dato vita a un progetto costruito giorno dopo giorno, con cura e sacrificio. Un legame profondo con il territorio, che si esprime nella volontà di rappresentare e custodire la tradizione salumiera bolognese.

Tra le dolci colline bolognesi, terre da sempre vocate all'eccellenza gastronomica, prende forma un'azienda che affonda le proprie radici nei saperi artigiani della tradizione contadina. È qui che l'esperienza maturata negli anni incontra una continua voglia di innovare, dando vita a prodotti che custodiscono il sapore autentico di una volta, ma pensati per le esigenze di oggi.

Da oltre vent'anni, ogni fase della lavorazione dei migliori tagli di carne suina è seguita con attenzione da mani esperte, cresciute all'interno di un contesto familiare che ha fatto della qualità e della coesione i propri valori fondamentali. Una crescita costante, guidata da competenza e visione, che ha portato nel 2020 all'apertura di un nuovo stabilimento sempre in Valsamoggia.

L'evoluzione dell'azienda si accompagna a un rigoroso rispetto degli standard qualitativi e di sicurezza alimentare, operando secondo i protocolli HACCP e le certificazioni BRC e IFS, e aprendo le porte ai principali mercati internazionali. Innovazione, praticità e servizio diventano così elementi distintivi di un'offerta sempre più completa.

Parallelamente, Montevercchio guarda al futuro con responsabilità, ponendo al centro la sostenibilità ambientale. Un impegno concreto e trasparente, testimoniato anche dalla pubblicazione dei Report di Sostenibilità 2023, 2024 e 2025 che raccontano il percorso intrapreso e i risultati raggiunti anno dopo anno.

Prosciuttificio Montevercchio is, first and foremost, a story of passion, dedication, and a love for doing things well. A journey that began in 2002 in Valsamoggia, in the heart of the Bolognese hills, where the Gherardi family brought to life a project built day by day with care and commitment. A deep connection to the local area is reflected in the desire to represent and preserve the Bolognese cured meat tradition.

Amid the gentle Bolognese hills, lands long devoted to gastronomic excellence, a company takes shape—one rooted in the artisanal knowledge of rural traditions. Here, experience gained over the years meets a constant drive for innovation, giving rise to products that preserve authentic, traditional flavors while meeting the needs of today.

For over twenty years, every stage in the processing of the finest cuts of pork has been carefully overseen by skilled hands, developed within a family environment that has made quality and cohesion its core values. This steady growth, guided by expertise and vision, led in 2020 to the opening of a new production facility, also in Valsamoggia.

The company's evolution goes hand in hand with strict adherence to quality and food safety standards, operating in compliance with HACCP protocols and BRC and IFS certifications, and opening the way to major international markets. Innovation, practicality, and service thus become the defining elements of an increasingly comprehensive offering.

At the same time, Montevercchio looks to the future with a strong sense of responsibility, placing environmental sustainability at the heart of its strategy. This concrete and transparent commitment is also reflected in the publication of the 2023, 2024, and 2025 Sustainability Reports, which outline the path taken and the results achieved year after year.



# FIOR DI FESA

*Buono dalla prima  
all'ultima fetta*

Naturale evoluzione del prosciutto, il **Fior di Fesa Monteverchio**, ha una forma arrotondata che ne facilita e ne ottimizza l'utilizzo. Le sue morbide fette, si presentano al taglio in tutto loro pregio sulla vostra tavola.

*Tasty from the first to the last slice*

The **Fior di Fesa Monteverchio**, a natural evolution of the cured ham, has a rounded shape that facilitates and optimizes its use. Its soft slices, present themselves to the cut in all their value on your table.

# FIOR DI FESA



**AL NATURALE**  
As cured  
CODE **FFD**

Kg 6 +  
 TMC 360 gg

CODE **FFD010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg



**MAGNUM**  
**AL NATURALE**  
Magnum as cured  
CODE **FFDM**

Kg 7 +  
 TMC 360 gg



**PEPE NERO**  
With Black Pepper  
CODE **FFPN**

Kg 6 +  
 TMC 360 gg

CODE **FFPN010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg



**PEPERONCINO**  
With Chilli  
CODE **FFPP**

Kg 6 +  
 TMC 360 gg

CODE **FFPP010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg



**PEPE ROSA**  
With Pink Pepper  
CODE **FFPR**

Kg 6 +  
 TMC 360 gg

CODE **FFPR010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg



**PEPE NERO ½**  
With Black Pepper ½  
CODE **FFPN011**

Kg 3 +  
 TMC 180 gg



**PEPERONCINO ½**  
With Chilli ½  
CODE **FFPP011**

Kg 3 +  
 TMC 180 gg



**PEPE ROSA ½**  
With Pink Pepper ½  
CODE **FFPR011**

Kg 3 +  
 TMC 180 gg



# FIOR DI FESA



**PULITO BUSTA NERA**  
Gently surface-cleaned,  
in Black Bag  
CODE **FF010**

Kg 6,0-6,50  
 TMC 180 gg



**MAGNUM PULITO**  
Gently surface-cleaned,  
Magnum  
CODE **FFM010**

Kg 7,0-7,5  
 TMC 180 gg

**PULITO ½**  
Gently surface-cleaned ½  
CODE **FF011**

Kg 3 +  
 TMC 180 gg



**PULITO A COLTELLO**  
Hand-trimmed  
CODE **FF012**

Kg 5,5  
 TMC 180 gg



**PULITO A COLTELLO  
SCOTENNATO**  
Hand-Trimmed, Rindless  
CODE **FF014**

Kg 4,5  
 TMC 180 gg



**PULITO**  
Gently surface-cleaned  
CODE **FF010CR**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg



**PULITO  
SCOTENNATO**  
Gently surface-cleaned,  
Rindless  
CODE **FF013**

Kg 5  
 TMC 180 gg



**MAGNUM PULITO**  
Gently surface-cleaned,  
Magnum  
CODE **FFM010CR**

Kg 7,0-7,5  
 TMC 180 gg



**PULITO A COLTELLO ½**  
Hand-Trimmed ½  
CODE **FF015**

Kg 2,7  
 TMC 180 gg



**PULITO A COLTELLO  
SCOTENNATO ½**  
Rindless, Hand-Trimmed ½  
CODE **FF017**

Kg 4,5  
 TMC 180 gg



**PULITO  
SCOTENNATO ½**  
Gently surface-cleaned,  
Rindless ½  
CODE **FF016**

Kg 5  
 TMC 180 gg



# GROSSPECK



# GRAN FESA



## FIOR DI SPECK

Fior di Speck

CODE **FSA010**



- Kg 6 +
- TMC 180 gg



## FIOR DI SPECK ½

Fior di Speck ½

CODE **FSA011**



- Kg 3 +
- TMC 180 gg



## GRAN FESA PRESSATO PULITO A COLTELLO

Fior di Fesa Hand-trimmed, Pressed

CODE **FFPF053**



- Kg 5,5
- TMC 180 gg

## GRAN FESA PRESSATO PULITO A COLTELLO ½

Fior di Fesa Hand-trimmed ½, Pressed

CODE **FFPF052**



- Kg 2,7
- TMC 180 gg



## GRAN FESA PRESSATO PULITO

Gran Fesa, Gently surface-cleaned, Pressed

CODE **FF053**



- Kg 5
- TMC 180 gg

## GRAN FESA PRESSATO PULITO ½

Gran Fesa, Gently surface-cleaned, Pressed ½

CODE **FF052**



- Kg 2,5
- TMC 180 gg



## GRAN FESA SCOTENNATO PRESSATO PULITO A COLTELLO

Rindless, pressed, hand-trimmed

CODE **FF054**



- Kg 5
- TMC 180 gg

## GRAN FESA SCOTENNATO PRESSATO PULITO A COLTELLO ½

Rindless, pressed, hand-trimmed ½

CODE **FF055**



- Kg 2,5
- TMC 180 gg



## GRAN FESA PRESSATO PULITO TRANCI

Chunk of Gran Fesa, Gently surface-cleaned, Pressed

CODE **FF050**



- Kg 0,8
- TMC 180 gg





# GRAN CULATTA

*Sua Maestà!*

.....

Come una misteriosa regina emerge dalle morbide e romantiche nebbie che avvolgono i colli bolognesi: ottenuta dalla parte più nobile della coscia del maiale, la **Gran Culatta Monteverchio**, rappresenta un'eccellenza indiscussa della salumeria italiana.

**Her Majesty!**

As a mysterious queen emerges from the soft and romantic mists that envelope Bologna's hilly landscape: obtained from the noblest part of the pig's thigh, the **Gran Culatta Monteverchio**, represents an undisputed excellence of Italian delicatessen.

# GRAN CULATTA 100% ITALIA

100% Italian Gran Culatta



**RISERVA  
AL NATURALE**  
"Reserve" as cured  
CODE **CULNR**

Kg 6 +  
 TMC 360 gg



**AL NATURALE**  
As cured  
CODE **CULN**

Kg 5 +  
 TMC 360 gg



**RISERVA  
PULITO A COLTELLO  
BUSTA AZZURRA**  
"Reserve" Hand-trimmed  
in Blue Bag  
CODE **CULNR012**

Kg 5,2 +  
 TMC 180 gg



**RISERVA  
PULITO A COLTELLO**  
"Reserve" Hand-trimmed  
CODE **CULNR012CR**

Kg 5,2 +  
 TMC 180 gg



**RISERVA  
PULITO A COLTELLO ½**  
"Reserve" Hand-trimmed ½  
CODE **CULNR015**

Kg 2,6 +  
 TMC 180 gg



**PULITO A COLTELLO  
BUSTA AZZURRA**  
Hand-trimmed, in Blue Bag  
CODE **CULNR012**

Kg 4,5 +  
 TMC 180 gg



**CON COTENNA  
PULITO A COLTELLO ½**  
Hand-trimmed ½  
CODE **CULNR015**

Kg 2 +  
 TMC 180 gg



# GRAN CULATTA

## Gran Culatta



**AL NATURALE**  
As cured  
CODE **CULM**

Kg 4,5 +  
 TMC 360 gg



**CON COTENNA  
PULITO A COLTELLO**  
Hand-trimmed  
CODE **CULM012CR**

Kg 4 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PULITO A COLTELLO  
BUSTA ORO**  
Hand-trimmed, in Gold Bag  
CODE **CULM012**

Kg 4 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**CON COTENNA  
PULITO A COLTELLO ½**  
Hand-trimmed ½  
CODE **CULM015**

Kg 2 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P

# COTTO DI CULATTA



**COTTO DI CULATTA  
AL FORNO**  
Cotto Di Culatta Oven-Roasted  
CODE **CCF010**

Kg 6 +  
 TMC 150 gg

S/V  
V/P

**COTTO DI CULATTA  
AL FORNO ½**  
Cotto Di Culatta Oven-Roasted ½  
CODE **CCF011**

Kg 2,7 +  
 TMC 150 gg

S/V  
V/P



**COTTO DI CULATTA  
AL TARTUFO**  
Cotto Di Culatta with Truffle  
CODE **CCT010**

Kg 6 +  
 TMC 150 gg

S/V  
V/P

**COTTO DI CULATTA  
AL TARTUFO ½**  
Cotto Di Culatta with  
Truffle ½  
CODE **CCT011**

Kg 2,7 +  
 TMC 150 gg

S/V  
V/P



**COTTO DI CULATTA  
ALLA 'NDUJA**  
Cotto Di Culatta with 'Nduja  
CODE **CCN010**

Kg 6 +  
 TMC 150 gg

S/V  
V/P

**COTTO DI CULATTA  
ALLA 'NDUJA ½**  
Cotto Di Culatta with  
'Nduja ½  
CODE **CCN011**

Kg 2,7 +  
 TMC 150 gg

S/V  
V/P



# FIOCCO 100% ITALIA

## *Fragranza e dolcezza*

Tipico salume della trazione emiliano-romagnola, il **Fiocco di Prosciutto Montevécchio**, si presenta al palato con la tipica fragranza data dalla lenta stagionatura. Dolce, rotondo e poco salato, è il matrimonio perfetto per una fetta di pane caldo con un ricciolo di burro.

### **Fragrance and sweetness**



Typical cured meat of the Emilia-Romagna tradition, the **Montevécchio's 100% Italian Fiocco**, comes to the palate with the typical fragrance given by the slow aging. Sweet, well-rounded and not very salty, it is the perfect match for a slice of hot bread with a curl of butter.

# FIOCO 100% ITALIA

100% Italian Fiocco





**AL NATURALE**  
As cured  
CODE **FI OCD**

 Kg 1,8 +  
 TMC 360 gg





**PEPE NERO**  
With Black Pepper  
CODE **FI OCPN**

 Kg 1,8 +  
 TMC 360 gg





**PULITO A COLTELLO**  
Hand-trimmed  
CODE **FI OC012**

 Kg 1,5 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PULITO A COLTELLO ½**  
Hand-trimmed ½  
CODE **FI OC015**

 Kg 0,75 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P





# DOLCE SAVIGNO

*Un viaggio nell'Appennino*

Mangiando una fetta di **Dolce Savigno Montevecchio** sentirete esplodere al palato tutti i profumi e i sapori di Savigno e della Valsamoggia: i suoi boschi, le sue pievi, le case-torri e gli antichi mulini sulle vivaci acque dei torrenti. Chiudete gli occhi e fatevi portare in viaggio!

**A journey through the Apennines.**  
Eating a slice of **Dolce Savigno Montevecchio** you will feel explode on your palate all the scents and flavours of Savigno and Valsamoggia: its woods, its parishes, the houses-towers and the ancient mills on the lively waters of the streams. Close your eyes and let us take you on a journey!



**AL NATURALE**  
As cured  
CODE **DS**

Kg 6 +  
 TMC 360 gg



# SGAMBATO

*La tradizione.*

La tradizione - Prodotto dal sapore equilibrato e piacevole che nasce dalle lavorazioni della tradizione dei mastri salumai dell'Appennino emiliano. Le coperture con spezie di altissima qualità conferiscono agli **Sgambati Montevécchio** un sapore più intenso e nuova identità.

#### **Tradition.**

Produced with a balanced and pleasant taste that comes from the processing of the traditional grocer masters of the Emilian Apennines. The toppings with the highest quality spices give the **Sgambato Montevécchio** a more intense flavor and a new identity.

# SGAMBATO 100% ITALIA

100% Italian Sgambato



# SGAMBATO

Sgambato



**AL NATURALE**  
As Cured  
CODE **SGND**

Kg 8 +  
 TMC 360 gg



**PEPE NERO**  
With Black Pepper  
CODE **SGNPN**

Kg 8 +  
 TMC 360 gg



**AL NATURALE**  
As Cured  
CODE **SGDK7**

Kg 7 +  
 TMC 360 gg

CODE **SGD010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PEPE NERO**  
With Black Pepper  
CODE **SGPNK7**

Kg 7 +  
 TMC 360 gg

CODE **SGPN010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PEPERONCINO**  
With Chilli  
CODE **SGNPP**

Kg 8 +  
 TMC 360 gg



**PEPE ROSA**  
With Pink Pepper  
CODE **SGNPR**

Kg 8 +  
 TMC 360 gg



**PEPERONCINO**  
With Chilli  
CODE **SGPPK7**

Kg 7 +  
 TMC 360 gg

CODE **SGD010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PEPE ROSA**  
With Pink Pepper  
CODE **SGPRK7**

Kg 7 +  
 TMC 360 gg

CODE **SGPN010**

Kg 6 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



# PROSCIUTTO

*L'amante delle coccole*

---

Fare il prosciutto è una questione delicata! Servono pazienza, riposo e tanti massaggi con sale marino. I **Prosciutti Monteverchio** queste coccole se le prendono tutte, e tu le sentirai distintamente prendere forma nel palato.

**the lover of cuddling**

Making cured ham is a delicate matter! You need patience, rest and lots of sea salt massages. The **Monteverchio's cured hams** these cuddles take them all, and you will feel them distinctly taking shape in the palate.



# PROSCIUTTO 100% ITALIA

100% Italian Ham



# CRUDO AL TARTUFO

Truffle prosciutto



**100% ITALIA C/O  
AL NATURALE**  
As cured with Bone  
CODE **NOSD**

Kg 9,5-10,5  
TMC 360 gg



**100% ITALIA C/O  
AL PEPE NERO**  
With Black Pepper with Bone  
CODE **NOSPN**

Kg 9,5-10,5  
TMC 360 gg



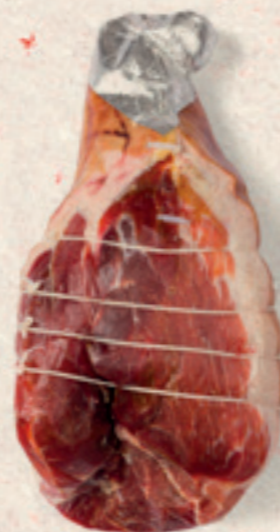
**100% ITALIA C/O  
AL PEPERONCINO**  
With Chilli with Bone  
CODE **NOSPP**

Kg 9,5-10,5  
TMC 360 gg



**100% ITALIA S/O  
PRESSATO PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, Pressed  
CODE **NOS028**

Kg 7,5-8,0  
TMC 180 gg



**100% ITALIA S/O  
ADDOBBO PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, "Addobbo"  
CODE **NOS026**

Kg 7,5-8,0  
TMC 180 gg



**IL CRUDO AL TARTUFO**  
Truffle-infused prosciutto  
CODE **COL031**

Kg 6,5 +  
TMC 360 gg



# PROSCIUTTO

## Ham



**COLLINA C/O AL NATURALE**  
"Collina" As Cured with Bone  
CODE **COLDK6**

🏷️ Kg 6 +  
🕒 TMC 360 gg

**RISERVA C/O AL NATURALE**  
"Reserve" As Cured with Bone  
CODE **RISDK7**

🏷️ Kg 7 +  
🕒 TMC 360 gg

**RISERVA C/O AL NATURALE**  
"Reserve" As Cured with Bone  
CODE **RISDK8**

🏷️ Kg 8 +  
🕒 TMC 360 gg



**RISERVA S/O PRESSATO PULITO A COLTELLO**  
"Reserve" Deboned Hand-trimmed, Pressed

CODE **RIS028K7.5**

🏷️ Kg 7,5 +  
🕒 TMC 180 gg



**RISERVA S/O ADDOBBO PULITO A COLTELLO**  
"Reserve" Deboned Hand-trimmed, "Addobbo"

CODE **RIS026K7.5**

🏷️ Kg 7,5 +  
🕒 TMC 180 gg



**COLLINA C/O AL PEPE NERO**  
"Collina" with Black Pepper with Bone  
CODE **COLPNK6**

🏷️ Kg 6 +  
🕒 TMC 360 gg



**RISERVA S/O PRESSATO PULITO A COLTELLO**  
"Reserve" Deboned Hand-trimmed, Pressed

CODE **RIS028**

🏷️ Kg 7 +  
🕒 TMC 180 gg



**RISERVA S/O ADDOBBO PULITO A COLTELLO**  
"Reserve" Deboned Hand-trimmed, "Addobbo"

CODE **RIS026**

🏷️ Kg 7 +  
🕒 TMC 180 gg



**COLLINA S/O PRESSATO PULITO A COLTELLO**  
"Collina" Deboned Hand-trimmed, Pressed

CODE **COLO28**

🏷️ Kg 6 +  
🕒 TMC 180 gg



**COLLINA S/O PRESSATO PULITO A COLTELLO SENZA GAMBETTO**  
"Collina" Deboned Hand-trimmed, Pressed

CODE **COLO28T**

🏷️ Kg 5 +  
🕒 TMC 180 gg



**COLLINA S/O ADDOBBO PULITO A COLTELLO**  
"Collina" Deboned Hand-trimmed, "Addobbo"

CODE **COLO26**

🏷️ Kg 6 +  
🕒 TMC 180 gg





# PROSCIUTTO DI MODENA DOP

Modena Ham DOP





**PROSCIUTTO DI MODENA DOP  
CLASSICO C/O**  
As cured with Bone  
CODE **MOD**

 Kg 9,5-10,5  
 TMC 360 gg





**PROSCIUTTO DI MODENA DOP  
CLASSICO S/O ADDOBBO  
PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, "Addobbo"  
CODE **MOD026**

 Kg 7,5-8,0  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PROSCIUTTO DI MODENA DOP  
CLASSICO S/O PRESSATO  
PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, Pressed  
CODE **MOD028**

 Kg 7,5-8,0  
 TMC 180 gg



S/V  
V/P

# PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Parma Ham DOP



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
CLASSICO C/O**  
As cured with Bone  
CODE **PAR**

 Kg 9,5-10,5  
 TMC 360 gg



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
CLASSICO S/O PRESSATO  
PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, Pressed  
CODE **PAR028**

 Kg 7,5-8,0  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PROSCIUTTO DI PARMA DOP  
CLASSICO S/O ADDOBBO  
PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, "Addobbo"  
CODE **PAR026**

 Kg 7,5-8,0  
 TMC 180 gg



S/V  
V/P

# PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP

*San Daniele Ham DOP*





**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP  
CLASSICO C/O**  
As Cured with Bone  
CODE **SDAN**

 Kg 10 +  
 TMC 360 gg



**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP  
CLASSICO S/O PRESSATO  
PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, Pressed

CODE **SDAN028**



 Kg 8 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P



**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP  
CLASSICO C/O ADDOBBO  
PULITO A COLTELLO**  
Deboned Hand-trimmed, "Addobbo"

CODE **SDAN026**

 Kg 8 +  
 TMC 180 gg

S/V  
V/P





# GUANCIALE 100% ITALIA

## *Storia e passione*

Il **Guanciale Montevécchio** è un'ode al sapore autentico e alla tradizione culinaria dello Stivale. Ogni fetta è un'armonia di sapori arricchiti dalla morbidezza del grasso che si scioglie delicatamente in bocca. Nella versione tradizionale puoi destreggiarti nella preparazione dei grandi classici della cucina italiana, mentre la versione gourmet è l'ideale per la composizione di taglieri per gli amanti di nuovi gusti ed abbinamenti. Una delizia che emana storia e passione.

### **History and Passion**

The **Montevécchio's Guanciale** is an ode to the authentic taste and culinary tradition of Boots. Each slice is a harmony of flavours enriched by the softness of the fat that melts gently in the mouth. In the traditional version you can master the preparation of the great classics of Italian cuisine, while the gourmet one is perfect for composition of plate of charcuterie and for the lovers of new tastes and pairings. A delight that emanates history and passion.



# GUANCIALE GOURMET 100% ITALIA

100% Italian Gourmet Guanciale



## AL NATURALE

As cured

CODE **GUAD**

Kg 1,2 +

TMC 360 gg

CODE **GUAD010**

Kg 1,2 +

TMC 180 gg



## AL NATURALE 1/2

Natural 1/2

CODE **GUAD011**

Kg 0,6 +

TMC 180 gg



## PEPE NERO

With Black Pepper

CODE **GUAPN**

Kg 1,2 +

TMC 360 gg

CODE **GUAPN010**

Kg 1,2 +

TMC 180 gg



## PEPE NERO 1/2

With Black Pepper 1/2

CODE **GUAPN011**

Kg 0,6 +

TMC 180 gg



## PEPERONCINO

With Chilli

CODE **GUAPP**

Kg 1,2 +

TMC 360 gg

CODE **GUAPP010**

Kg 1,2 +

TMC 180 gg



# GUANCIALE TRADIZIONALE 100% ITALIA

100% Italian Traditional Guanciale



## AL NATURALE

As cured

CODE **GUATR**

Kg 1,2 +

TMC 360 gg

CODE **GUATR010**

Kg 1,2 +

TMC 180 gg



## TRANCIO AL NATURALE

Chunk, as Cured

CODE **GUATR051**

Kg 0,3 +

TMC 180 gg



## PEPE NERO

With Black Pepper

CODE **GUATRPN**

Kg 1,2 +

TMC 360 gg

CODE **GUATRPN010**

Kg 1,2 +

TMC 180 gg



## TRANCIO AL PEPE NERO

Chunk, with Black Pepper

CODE **GUATRPN051**

Kg 0,3 +

TMC 180 gg



## AFFUMICATO

Smoked

CODE **GUAFTTR**

Kg 1 +

TMC 360 gg



## PEPERONCINO

With Chilli

CODE **GUATRPP**

Kg 1 +

TMC 360 gg



# PANCETTA TESA 100% ITALIA

*Esplosione di sapore*

.....

La **Pancetta Monteverchio** è un'esplosione di sapori intensi e avvolgenti. Ricavata da carni selezionate e stagionate lentamente, offre un mix irresistibile di spidità, dolcezza e cremosità. Un'esperienza gastronomica avvolgente che riscalda il palato.

**Explosion of flavour.**

The **Pork belly Monteverchio** is an explosion of intense and enveloping flavours. Made from selected and slowly matured meats, it offers an irresistible mix of flavour, sweetness and creaminess. An immersive gastronomic experience that warms the palate.

# PANCETTA TESA 100% ITALIA

100% Italian Pancetta Dely



**AL NATURALE**  
As cured  
CODE **PAND**

Kg 3 +  
 TMC 360 gg



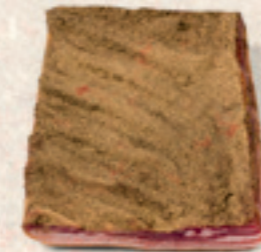
**AL NATURALE ½**  
As cured ½  
CODE **PAND011**

Kg 1,5 +  
 TMC 180 gg



**PEPE NERO**  
With Black Pepper  
CODE **PANPN**

Kg 3 +  
 TMC 360 gg



**PEPE NERO ½**  
With Black Pepper ½  
CODE **PANPN011**

Kg 1,5 +  
 TMC 180 gg



**PEPERONCINO**  
With Chilli  
CODE **PANPP**

Kg 3 +  
 TMC 360 gg



**PEPERONCINO ½**  
With Chilli ½  
CODE **PANPP011**

Kg 1,5 +  
 TMC 180 gg



**AFFUMICATA**  
Smoked  
CODE **PANAF**

Kg 3 +  
 TMC 360 gg



**AFFUMICATA ½**  
Smoked ½  
CODE **PANAF011**

Kg 1,5 +  
 TMC 180 gg



**TRANCIO AL NATURALE**  
Chunk as cured  
CODE **PAND051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg



**TRANCIO AL PEPE NERO**  
Chunk with Black Pepper  
CODE **PANPN051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg



**TRANCIO AL PEPERONCINO**  
Chunk with Chilli  
CODE **PANPP051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg



**TRANCIO AFFUMICATA**  
Chunk Smoked  
CODE **PANAF051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg





# LONZARDO 100% ITALIA

*L'hai mai sentita  
una lonza così?*

---

**Il Lonzardo Monteverchio** è la quintessenza della delicatezza: un taglio di lonza che racchiude la dolcezza, cremosità e raffinatezza del lardo. Grazie alla lunga stagionatura si scioglie dolcemente in bocca, regalando un'esperienza avvolgente. Un omaggio alla maestria artigianale e alla complessità di un sapore unico e distintivo.

**Have you ever taste such a lonza?**

**Lonzardo Monteverchio** is the quintessence of delicacy: a cut of lonza that contains the sweetness, creaminess and refinement of lard. Thanks to the long aging process, it melts gently in the mouth, giving an enchanting experience. A tribute to the craftsmanship and the complexity of a unique and distinctive flavor.

# LONZARDO 100% ITALIA

100% Italian Lonzardo



**AL NATURALE**  
As cured  
CODE **LONZD**

Kg 4,0-5,0  
 TMC 360 gg



**PEPE NERO**  
With Black Pepper  
CODE **LONZPN**

Kg 4,0-5,0  
 TMC 360 gg



**PEPERONCINO**  
With Chilli  
CODE **LONZPP**

Kg 4,0-5,0  
 TMC 360 gg



**AL NATURALE 1/2**  
As cured 1/2  
CODE **LONZO11**

Kg 2,0-2,5  
 TMC 180 gg



**PEPE NERO 1/2**  
With Black Pepper 1/2  
CODE **LONZPN011**

Kg 2,0-2,5  
 TMC 180 gg



**PEPERONCINO 1/2**  
With Chilli 1/2  
CODE **LONZPP011**

Kg 2,0-2,5  
 TMC 180 gg





# TAKE-AWAY

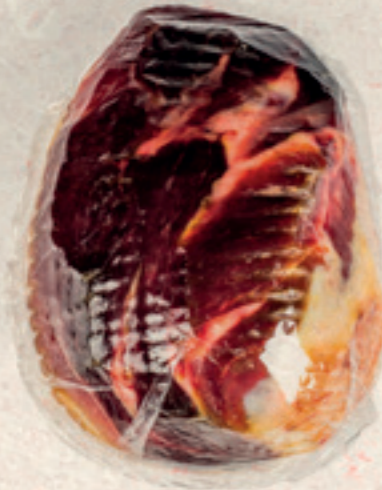
## *Qualità pronta vendita*

Pensati per interpretare le esigenze del consumo moderno, i take away Montevecchio uniscono la qualità dei salumi della tradizione alla praticità del trancio sottovuoto. Una proposta versatile per il banco e il libero servizio, capace di garantire freschezza, ordine espositivo e continuità di assortimento.

Designed to meet the needs of modern consumption, Montevecchio take-away products combine the quality of traditional cured meats with the practicality of vacuum-packed portions. A versatile offering for both counter service and self-service displays, ensuring freshness, neat presentation and continuity of assortment.

# TAKE-AWAY

## Take-Away



### FIOTTO 100% ITALIA PULITO A COLTELLO

Fiocco 100% Italia  
Hand-trimmed

CODE **FIOC012**

Kg 1,5 +  
 TMC 180 gg



### TRANCIO DI GRAN FESA PRESSATO PULITO

Chunk of Gran Fesa,  
Gently surface-cleaned, Pressed

CODE **FF050**

Kg 0,8  
 TMC 180 gg



### FIOTTO 100% ITALIA PULITO A COLTELLO ½

Fiocco 100% Italia  
Hand-trimmed ½

CODE **FIOC015**

Kg 0,75 +  
 TMC 180 gg



### TRANCIO DI PANCETTA TESA 100% ITALIA AL NATURALE

Chunk of Pancetta Dely  
100% Italia as cured

CODE **PAND051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg



### TRANCIO DI PANCETTA TESA 100% ITALIA AL PEPE NERO

Chunk of Pancetta Dely  
100% Italia with Black Pepper

CODE **PANPN051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg



### TRANCIO DI PANCETTA TESA 100% ITALIA AL PEPERONCINO

Chunk of Pancetta Dely  
100% Italia with Chilli

CODE **PANPP051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg



### TRANCIO DI PANCETTA TESA 100% ITALIA AFFUMICATA

Chunk of Pancetta Dely  
100% Italia Smoked

CODE **PANAF051**

Kg 0,25 +  
 TMC 180 gg



### GUANCIALE GOURMET 100% ITALIA AL NATURALE ½

Gourmet Guanciale 100% Italia  
as cured ½

CODE **GUAD011**

Kg 0,6 +  
 TMC 180 gg



### GUANCIALE GOURMET 100% ITALIA AL PEPE NERO ½

Gourmet Guanciale 100% Italia  
with Black Pepper ½

CODE **GUAPN011**

Kg 0,6 +  
 TMC 180 gg



### TRANCIO DI GUANCIALE TRADIZIONALE 100% ITALIA AL NATURALE

Chunk, as cured Gourmet  
Guanciale 100% Italia

CODE **GUATRO51**

Kg 0,3 +  
 TMC 180 gg



### TRANCIO DI GUANCIALE TRADIZIONALE 100% ITALIA AL PEPE NERO

Chunk Gourmet Guanciale 100%  
Italia with Black Pepper

CODE **GUATRPN051**

Kg 0,3 +  
 TMC 180 gg



# SCATOLE REGALO

*Gift boxes*



*Perfette per stupire*

Scopri l'unicità di questa confezione regalo che cela con cura un pregiato salume.

La scatola, concepita come un'opera d'arte, anticipa l'esperienza gustativa raffinata al suo interno. Un regalo che celebra la qualità dei nostri prodotti con un tocco distintivo, per regalare un'autentica emozione culinaria.

Discover the uniqueness of this gift package, carefully designed to conceal a fine cured meat.

The box, conceived as a work of art, anticipates the refined tasting experience within. A gift that celebrates the quality of our products with a distinctive touch, offering a truly authentic culinary emotion.

8033706170175

8033706170199

PROSCIUTTIFICIO  
MONTEVECCHIO  
FIOR DI FESA

I ♥ PROSCIUTTO

PROSCIUTTIFICIO  
MONTEVECCHIO  
PROSCIUTTO  
CRUDO  
STAGIONATO

I ♥ PROSCIUTTO

PROSCIUTTIFICIO  
MONTEVECCHIO  
CULATTA DI BOLOGNA

I ♥ PROSCIUTTO

8033706170182



# INDUSTRIA

## Efficienza e qualità

Le **Barre da Affettamento Monteverchio** sono appositamente progettate per l'efficienza del processo produttivo. Caratterizzate da dimensioni standard, consistenza uniforme e confezionamento ottimizzato, assicurano un taglio regolare e una presentazione omogenea.

Mantengono sapore e aroma distintivi e rispettano rigorosi standard di sicurezza alimentare e qualità. La loro formulazione mira a garantire una perfetta adattabilità alle affettatrici industriali, contribuendo a un processo di affettatura efficiente e affidabile.

### Efficiency and Quality

**Monteverchio Slicing Bars** are specially designed for the efficiency of the production process. Characterized by standard dimensions, uniform consistency and optimized packaging, they ensure an even cut and a homogeneous presentation. They maintain distinctive taste and aroma and comply with strict food safety and quality standards. Their formulation aims to ensure perfect adaptability to industrial slicers, contributing to an efficient and reliable slicing process.



# INDUSTRIA

## Slicing Block



**FIOR DI FESA**  
Fior di Fesa  
CODE **FF951**

Kg 5,8  
 TMC 180 gg



**GUANCIALE 100% ITALIA AL NATURALE**

100% Italian Guanciale as cured

CODE **GUA950**

Kg 3  
 TMC 180 gg

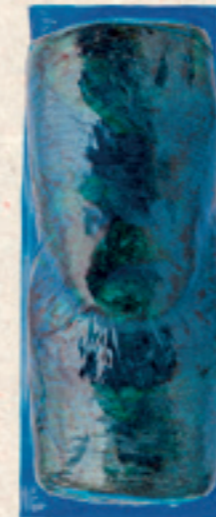


**PROSCIUTTO 100% ITALIA AL TARTUFO**

Truffle-infused 100% Italian Ham

CODE **NOS030**

Kg 5 +  
 TMC 180 gg



**GUANCIALE 100% ITALIA PEPE NERO**

100% Italian Guanciale with black pepper

CODE **GUAPN950**

Kg 3  
 TMC 180 gg



**TRITO STAGIONATO**

Diced

CODE **TRO10**

Kg 5  
 TMC 180 gg



**GRAN CULATTA**

Gran Culatta

CODE **CULM950**

Kg 4  
 TMC 180 gg





*“ Savigno, un abbraccio di  
autenticità e tradizione, dove il  
cuore si nutre di sapori e la bellezza  
si cela tra le pieghe del tempo. ”*





I♥PROSCIUTTO®

**PROSCIUTTIFICIO  
MONTEVECCHIO**

**Sede 1**

Via Cassola, 8  
40053 Loc. Monteveglio  
Valsamoggia (Bologna) - IT  
Phone +39 051 6708245  
Fax +39 051 6708866

**Sede 2**

Via della Libertà, 67  
40053 Loc. Savigno  
Valsamoggia (Bologna) - IT  
info@prosciuttificiomontevercchio.it

**WWW.MONTEVECCHIO.IT**

