

Bontà
TOSCANANE

La Salumeria



Bontà Toscane nasce nella terra di Piero della Francesca, in Toscana sulle rive del fiume Tevere, dove rispetto per l'ambiente e spirito imprenditoriale hanno da sempre trovato equilibrio e forza buona.

- Una gamma di prodotti ampia, alla quale abbiamo voluto aggiungere tipicità come la Finocchiona IGP, il lardo alle erbe aromatiche, il salame al cervo e la porchetta, tutte rigorosamente «made in Toscana».

Bontà
TOSCANE

DENOMINAZIONE PRODOTTO	GUANCIALE STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aroma naturale, erbe e piante aromatiche. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume di sapore deciso, delicatamente aromatizzato, colore del grasso rosa perlaceo.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)
	Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal 647 / KJ 2667
	Grassi	g 69
	di cui Acidi grassi saturi	g 28
	Carboidrati	g 0,2
	di cui Zuccheri	g 0,2
	Proteine	g 10
	Sale	g 3,4

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010685	Kg. 1/2 ca. a vista	60x40x20	10	16 scatole su 4 piani	2664177
	bianco, pepe, peperoncino	39x26,5x20	5	40 scatole su 5 piani	
010685	Kg. 1/2 ca. sottovuoto	60x40x20	10	16 scatole su 4 piani	2716682
	bianco, pepe, peperoncino	39x26,5x20	5	40 scatole su 5 piani	
010685	Kg. 0,5/1 ca. a metà sottovuoto bianco, pepe, peperoncino	39x26,5x20	10	40 scatole su 5 piani	2862813

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Guanciale

DENOMINAZIONE PRODOTTO	GUANCIALE STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, peperoncino, aroma naturale, erbe e piante aromatiche. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume di sapore deciso, delicatamente aromatizzato, colore del grasso rosa perlaceo.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)
	Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal 647 / KJ 2667
	Grassi	g 69
	di cui Acidi grassi saturi	g 28
	Carboidrati	g 0,2
	di cui Zuccheri	g 0,2
	Proteine	g 10
	Sale	g 3,4

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010685	Kg. 1/2 ca. a vista	60x40x20	10	16 scatole su 4 piani	2664177
	bianco, pepe, peperoncino	39x26,5x20	5	40 scatole su 5 piani	
010685	Kg. 1/2 ca. sottovuoto	60x40x20	10	16 scatole su 4 piani	2716682
	bianco, pepe, peperoncino	39x26,5x20	5	40 scatole su 5 piani	
010685	Kg. 0,5/1 ca. a metà sottovuoto	39x26,5x20	10	40 scatole su 5 piani	2862813
	bianco, pepe, peperoncino				

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Guanciale al Peperoncino

DENOMINAZIONE PRODOTTO	RIGATINO CON PEPE
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aroma naturale, erbe e piante aromatiche. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso scuro consistente ma morbida al taglio, aromatica e con profumo intenso e gradevole.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 621 / KJ 2560 Grassi g 54 di cui Acidi grassi saturi g 22 Carboidrati g < 0,1 di cui Zuccheri g < 0,1 Proteine g 14 Sale g 3

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010690	Kg. 3/4 ca. a vista bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2894948
010690	Kg. 3/4 ca. sottovuoto bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2507992
010690	Kg. 1,5/2 ca. a metà sottovuoto bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20 39x26,5x20	14 6	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2507992

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Rigatino

DENOMINAZIONE PRODOTTO	RIGATINO CON PEPE
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aroma naturale, erbe e piante aromatiche. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso scuro consistente ma morbida al taglio, aromatica e con profumo intenso e gradevole.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 621 / KJ 2560 Grassi g 54 di cui Acidi grassi saturi g 22 Carboidrati g < 0,1 di cui Zuccheri g < 0,1 Proteine g 14 Sale g 3

CODICI AZIENDA LI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE / PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010690	Kg. 3/4 ca. a vista bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2894948
010690	Kg. 3/4 ca. sottovuoto bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2507992
010690	Kg. 1,5/2 ca. a metà sottovuoto bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20 39x26,5x20	14 6	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2507992

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Rigatino con Pepe

DENOMINAZIONE PRODOTTO	RIGATINO PICCANTE
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, peperoncino, aroma naturale, erbe e piante aromatiche. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso scuro consistente ma morbida al taglio, aromatica e con profumo intenso e gradevole.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 621 / KJ 2560 Grassi g 54 di cui Acidi grassi saturi g 22 Carboidrati g < 0,1 di cui Zuccheri g < 0,1 Proteine g 14 Sale g 3

CODICI AZIENDA LI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010690	Kg. 3/4 ca. a vista bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2894948
010690	Kg. 3/4 ca. sottovuoto bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2507992
010690	Kg. 1,5/2 ca. a metà sottovuoto bianca, con pepe o peperoncino	60x40x20 39x26,5x20	14 6	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2507992

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Rigatino Piccante

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME FINOCCHIONA IGP	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, semi e fiori di finocchio (0,34%), pepe, aglio disidratato. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume con macinatura fine di magro e grasso tale da rendere la fetta particolarmente delicata. Caratterizzato dall'aroma e profumo intenso e gradevole dei semi e fiori di finocchio. La fetta appare con colori che vanno dal rosso della carne al colore bianco rosato delle parti grasse. Il salume viene prodotto esclusivamente nella Regione Toscana, zona in cui si è consolidata nel tempo la sua produzione.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)
	Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal 381 / KJ 1580
	Grassi	g 32
	di cui Acidi grassi saturi	g 13
	Carboidrati	g 1,1
	di cui Zuccheri	g 0,8
	Proteine	g 22
	Sale	g 4,3

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE / PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010606	Kg. 2,5 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	8	16 scatole su 4 piani	2669219
			3	40 scatole su 5 piani	
010606	Kg. 1,0/1,5 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	20	16 scatole su 4 piani	2919304
			6	40 scatole su 5 piani	
010607	g. 600 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	25	16 scatole su 4 piani	2488175
			12	40 scatole su 5 piani	
010608	Kg. 10 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20	1	16 scatole su 4 piani	2768192
010608	Kg. 5 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	2	16 scatole su 4 piani	2768192
			1	40 scatole su 5 piani	



Bontà
TOSCANE

Finocchiona IGP

CONSIGLIO
Finocchiona
IGP

Certificato da
Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF



La Finocchiona IGP

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME FINOCCHIONA IGP	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, semi e fiori di finocchio (0,34%), pepe, aglio disidratato. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume con macinatura fine di magro e grasso tale da rendere la fetta particolarmente delicata. Caratterizzato dall'aroma e profumo intenso e gradevole dei semi e fiori di finocchio. La fetta appare con colori che vanno dal rosso della carne al colore bianco rosato delle parti grasse. Il salume viene prodotto esclusivamente nella Regione Toscana, zona in cui si è consolidata nel tempo la sua produzione.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 381 / KJ 1580 Grassi g 32 di cui Acidi grassi saturi g 13 Carboidrati g 1,1 di cui Zuccheri g 0,8 Proteine g 22 Sale g 4,3	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010606	Kg. 2,5 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2669219
		39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
010606	Kg. 1,0/1,5 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	20	16 scatole su 4 piani	2919304
		39x26,5x20	6	40 scatole su 5 piani	
010607	g. 600 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	25 12	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2488175
010608	Kg. 10 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20	1	16 scatole su 4 piani	2768192
010608	Kg. 5 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	2	16 scatole su 4 piani	2768192
		39x26,5x20	1	40 scatole su 5 piani	



Bontà
TOSCANE

Finocchiona IGP

CONSIGLIO
Finocchiona
IGP

Certificato da
Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF



La Finocchiona IGP

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dalla presenza nell'impasto di cubetti di lardo, di sapore delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 317 / KJ 1319 Grassi g 23 di cui Acidi grassi saturi g 9 Carboidrati g 0,1 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 28 Sale g 3,5	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010615	Kg. 2,5 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2616536
		39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
010615	Kg. 1,0 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	20	16 scatole su 4 piani	2549233
		39x26,5x20	6	40 scatole su 5 piani	
010612	Kg. 1,0 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	20 6	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2667631

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Salame Toscano

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dalla presenza nell'impasto di cubetti di lardo, di sapore delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 317 / KJ 1319 Grassi g 23 di cui Acidi grassi saturi g 9 Carboidrati g 0,1 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 28 Sale g 3,5	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010615	Kg. 2,5 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2616536
		39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
010615	Kg. 1,0 ca. a metà sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	20	16 scatole su 4 piani	2549233
		39x26,5x20	6	40 scatole su 5 piani	
010612	Kg. 1,0 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	20 6	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2667631

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Salame Toscano

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME TOSCANETTO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro caratterizzato dalla presenza nell'impasto di cubetti di lardo, di sapore delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 317 / KJ 1319 Grassi g 23 di cui Acidi grassi saturi g 9 Carboidrati g 0,1 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 28 Sale g 3,5	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010613	g. 450 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	40 20	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2616536

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Salame Toscanetto

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CASARECCIO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, pepe, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume magro di sapore deciso, delicatamente agliato, di facile digeribilità. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 340 / KJ 1415 Grassi g 24 di cui Acidi grassi saturi g 10 Carboidrati g 1,0 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 31 Sale g 4,3	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010624	Kg. 0,600 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20 39x26,5x20	30 15	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2940094

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Salame Casareccio

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CAPOCOLLO STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, di sapore deciso, delicatamente aromatizzato all'aglio e pepato. La parte magra di colore rosso brillante e la parte grassa bianco perlaceo.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobacteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal 362 / KJ 1502
	Grassi	g 31
	di cui Acidi grassi saturi	g 13
	Carboidrati	g 1,0
	di cui Zuccheri	g<0,1
	Proteine	g 29
	Sale	g 3,5

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010652	Kg. 1/2 ca. intero in carta o rete	60x40x20 39x26,5x20	14 5	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2710166
013652	Kg. 0,500/1 a metà sottovuoto	60x40x20 39x26,5x20	30 15	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2492544



Il Capocollo Stagionato

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME DI CERVO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di cervo (51%), carne di suino, sale, spezie, destrosio, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso scuro consistente ma morbida al taglio, aromatico con profumo intenso e gradevole.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitiduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal 359 / KJ 1493
	Grassi	g 27
	di cui Acidi grassi saturi	g 14
	Carboidrati	g 0,8
	di cui Zuccheri	g <0,1
	Proteine	g 28
	Sale	g 4,8

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
110729	g.450 ca. sottovuoto	60x40x20	40	16 scatole su 4 piani	2382171
	BUDELLO EDIBILE	39x26,5x20	20	40 scatole su 5 piani	

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Salame di Cervo

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME CON CINGHIALE	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino (90%), carne di cinghiale (10%), sale, destrosio, pepe, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrito).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore tipico e deciso, delicatamente speziato. Profumo intenso e gradevole. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 366 / KJ 1520 Grassi g 28 di cui Acidi grassi saturi g 11 Carboidrati g 0,5 di cui Zuccheri g 0,5 Proteine g 28 Sale g 4,8	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
110722	Kg. 0,450 ca. a vista BUDELLO EDIBILE	60x40x20	40	16 scatole su 4 piani	2540848
110722	Kg. 0,450 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	39x26,5x20	20	40 scatole su 5 piani	2540848

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Salame con Cinghiale

DENOMINAZIONE PRODOTTO	LONZINO STAGIONATO	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi. Antiossidante: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico magro, di sapore deciso, delicatamente agliato e pepato, di facile digeribilità. Colore rosso brillante, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Listeria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 271 / KJ 1135 Grassi g 12 di cui Acidi grassi saturi g 6,0 Carboidrati g <0,1 di cui Zuccheri g <0,1 Proteine g 41 Sale g 5,7	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010673	Kg. 3 ca. intero a vista	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2433388
013673	Kg. 1,5 ca. a metà sottovuoto	60x40x20 39x26,5x20	12 6	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2967021
013674	Kg. 0,400 ca. sottovuoto	60x40x20 39x26,5x20	40 24	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2400616

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Lonzino Stagionato

DENOMINAZIONE PRODOTTO	LARDO STAGIONATO ALLE ERBE	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Lardo di suino, sale, spezie, erbe e piante aromatiche.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore bianco rosato consistente e morbido al taglio. Profumo intenso e ricco di aromi dovuti alle erbe aromatiche che lo ricoprono.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 100 UFC/g
	Stafilococchi Coag+	< 200 UFC/g
	Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g (n=5 c=0)
	Lysteria Monocytogenes	≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal 853 / KJ 3510
	Grassi	g 94
	di cui Acidi grassi saturi	g 26
	Carboidrati	g 0,2
	di cui Zuccheri	g < 0,1
	Proteine	g 2,0
	Sale	g 1,0

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
013680	Kg. 2/3 ca. a vista sottovuoto	60x40x20	6	16 scatole su 4 piani	2558604
		39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
013680	Kg. 1,0 ca. sottovuoto	60x40x20	12	16 scatole su 4 piani	2558604
		39x26,5x20	6	40 scatole su 5 piani	

Bontà
TOSCANE
La Salumeria

A large block of aged lard, heavily infused with dried herbs and spices, sits on a rustic wooden surface. A large, dark knife with a wooden handle rests against the block. In the foreground, several slices of the lard are arranged on a small yellow paper square, accompanied by a fresh sprig of rosemary.

Il Lardo Stagionato alle Erbe

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALSICCIA CON CINGHIALE STAGIONATA	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino (72%), Carne di cinghiale (24%), sale, destrosio, pepe, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore tipico e deciso, delicatamente speziato. Profumo intenso e gradevole. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 366 / KJ 1520 Grassi g 28 di cui Acidi grassi saturi g 11 Carboidrati g 0,5 di cui Zuccheri g 0,5 Proteine g 28 Sale g 4,8	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
113724	Kg. 2 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	7	16 scatole su 4 piani	2480897
		39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
113724	Kg. 0,300 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	40	16 scatole su 4 piani	2719082
		39x26,5x20	15	40 scatole su 5 piani	

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



La Salsiccia Stagionata

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALSICCIA STAGIONATA PICCANTE	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, aromatizzante di affumicatura. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Sapore tipico e deciso, delicatamente piccante e aromatico. Profumo intenso e gradevole. Colore rosso di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 415 / KJ 1720 Grassi g 33 di cui Acidi grassi saturi g 15 Carboidrati g 1,2 di cui Zuccheri g 0,8 Proteine g 27 Sale g 4,2	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
011702	Kg. 1,7 ca. ATP BUDELLO EDIBILE	60x40x20	7	16 scatole su 4 piani	2975394
		39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
013703	Kg. 0,300 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	40	16 scatole su 4 piani	2966147
		39x26,5x20	15	40 scatole su 5 piani	



La Salsiccia Piccante

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALSICCIA TIPO SIENA "BOCCONCINO"	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio pepe, aromi naturali, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L - ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 2 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 8 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore tipico e deciso, delicatamente speziato. Profumo intenso e gradevole. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal / KJ
	Grassi	g
	di cui Acidi grassi saturi	g
	Carboidrati	g
	di cui Zuccheri	g
	Proteine	g
	Sale	g

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010760	Kg. 1,7 ca. ATP BUDELLO EDIBILE	60x40x20	7	16 scatole su 4 piani	2636812
		39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
013705	Kg. 0,300 ca. sottovuoto BUDELLO EDIBILE	60x40x20	40	16 scatole su 4 piani	2888468
		39x26,5x20	15	40 scatole su 5 piani	

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



I Bocconcini tipo Siena

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME VENTRICINA PICCANTE	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, aromatizzanti di affumicatura, aglio. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore tipico e deciso, delicatamente speziato e aromatizzato. Profumo intenso e gradevole. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 329 / KJ 1365 Grassi g 26 di cui Acidi grassi saturi g 10 Carboidrati g 1,3 di cui Zuccheri g 0,5 Proteine g 21 Sale g 3,3	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010632	Kg. 2,5 ca. a vista	60x40x20	8	16 scatole su 4 piani	2450511
	BUDELLO EDIBILE	39x26,5x20	3	40 scatole su 5 piani	
010632	Kg. 1,0/1,5 ca. a metà sottovuoto	60x40x20	20	16 scatole su 4 piani	2450511
	BUDELLO EDIBILE	39x26,5x20	6	40 scatole su 5 piani	

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



La Ventricina Piccante

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAMELLA PICCANTE
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, aromatizzanti di affumicatura. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrato).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 12 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore tipico e deciso, delicatamente speziato e aromatizzato. Profumo intenso e gradevole. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 415 / KJ 1720 Grassi g 33 di cui Acidi grassi saturi g 15 Carboidrati g 1,2 di cui Zuccheri g 0,8 Proteine g 27 Sale g 4,2

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
013725	g.400 ca. sottovuoto "bastone" BUDELLO NON EDIBILE	39x26,5x20	20	40 scatole su 5 piani	2427289
013725	g. 800 ca. doppio sottovuoto "bastone" BUDELLO NON EDIBILE	39x26,5x20	12	40 scatole su 5 piani	2427289
013725	g. 1200 ca. tripla sottovuoto "bastone" BUDELLO NON EDIBILE	39x26,5x20	8	40 scatole su 5 piani	2427289

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



La Salamella Piccante

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRONCHETTO DI PORCHETTA	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, pepe, aglio, fiori di finocchio.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Prodotto intero in carta: conservare da 0° a 4°C. TMC: 15 giorni dalla data di produzione. Prodotto a metà sottovuoto: conservare da 0° a 4°C. TMC: 30 giorni dalla data di confezionamento.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Troncone di suino disossato speziato e aromatizzato, cotto lentamente in forno. Crosta croccante in superficie.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli	< 10 UFC/g
	Stafilococchi coag+	< 10 UFC/g
	Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g
	Lysteria Monocytogenes	assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	Kcal / KJ
	Grassi	g
	di cui Acidi grassi saturi	g
	Carboidrati	g
	di cui Zuccheri	g
	Proteine	g
	Sale	g

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
020510	Kg. 10/12 ca. in carta	60x40x20	1	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2463296
020510	Kg. 5/6 ca. a metà sottovuoto	60x40x20 39x26,5x20	2 1	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2815647



La Porchetta Arrosto

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALSICCIA DI SUINO FRESCA	
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE	
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, destrosio, pepe, aglio, estratti e fibre vegetali. Antiossidante: E 300 acido ascorbico. Correttori di acidità: E 262 acetato di sodio – E 331 citrato di sodio.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Conservare a temperatura da 0° a +4°C. TMC: 8 giorni dalla data di produzione.	
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico magro, di sapore deciso, delicatamente agliato.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT UFC/g <1 x 10 ⁶ Stafilococchi coag+ UFC/g < 200 Anaerobi solfitoriduttori UFC/g < 100 E. Coli UFC/g m=500 M=5000 (n=5 c=2). Salmonella spp in 10 g assente (n=5 c=0). Lysteria Monocytogenes in 25g assente (n=5 c=0).	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 205 / KJ 852 Grassi g 15 di cui Acidi grassi saturi g 6,0 Carboidrati g 0,4 di cui Zuccheri g 0,4 Proteine g 16 Sale g 2,6	

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
000001	A mazzi nelle buste e in scatola				2480897

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



La Salsiccia Fresca

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME AL TARTUFO
MARCHIO COMMERCIALE	BONTA' TOSCANE
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE	IT E1N69 CE
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi, tartufo nero estivo (0,6%), destrosio, pepe. Antiossidanti: E 301 (sodio L – ascorbato). Conservanti: E 250 (sodio nitrito), E 252 (potassio nitrate).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TMC	Salume a vista: conservare in luogo fresco. TMC: 10 mesi dalla data di produzione. Salume intero sottovuoto o in ATP: conservare in luogo fresco. TMC: 6 mesi dalla data di confezionamento. Trancio sottovuoto o in ATP: conservare a T° ≤ 10°C. TMC: 4 mesi dalla data di confezionamento.
CODIFICA LOTTO	Numero progressivo a partire da 1 dall'inizio di ogni anno.
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni (Reg. UE 1169/11 All. II).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Salume tipico, magro, di sapore deciso, esaltato dall'inconfondibile aroma e gusto del tartufo nero estivo. Colore rosso, di lunga durata dopo il taglio.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E. Coli < 100 UFC/g Stafilococchi Coag+ < 200 UFC/g Enterobatteriaceae < 10 UFC/g Anaerobi solfitiduttori < 10 UFC/g Salmonella spp assente in 25 g (n=5 c=0) Lysteria Monocytogenes ≤ 100 UFC/g (n=5 c=0)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico Kcal 366 / KJ 1517 Grassi g 30 di cui Acidi grassi saturi g 13 Carboidrati g 0,4 di cui Zuccheri g 0,2 Proteine g 24 Sale g 4,8

CODICI AZIENDALI	PEZZATURA PRODOTTO	DIMENSIONE SCATOLA	NUMERO PEZZI / SCATOLA	N. SCATOLE/ PALLET (altezza pallet circa 1 metro)	CODICI EAN
010619	Kg. 0,450 ca. a vista	60x40x20 39x26,5x20	30 15	16 scatole su 4 piani 40 scatole su 5 piani	2569792

Bontà
TOSCANE
La Salumeria



Il Salame al Tartufo

Bontà
TOSCANANE

La Salumeria