



FRANCESCHINI

DAL 1964

Il gusto autentico
dei Colli Bolognesi.

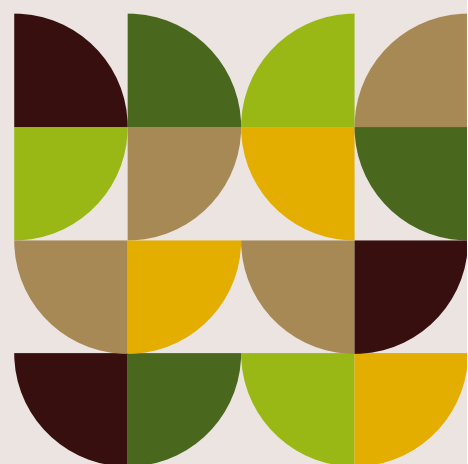


APRIRE AL PUBBLICO
IL NOSTRO LABORATORIO
È STATO COME APRIRE
LA PORTA DI CASA.

E A CASA NOSTRA
SI MANGIA BENE
DA SEMPRE.



*I Fondatori
Primo e Pasqualino Franceschini*





I salami

PAG. **7**



Le pancette

PAG. **13**



I regionali

PAG. **17**



I prosciutti crudi

PAG. **21**



I ciccioli

PAG. **25**



Cotechini e zampone

PAG. **29**

I salami



SALAME CAMPAGNOLO

Il più **classico protagonista del tagliere**, dal carattere deciso e che appaga il palato di tutti. **Carni scelte, macinate a grana media e compatta**, un pizzico di aglio e pepe nero in grani, senza aggiungere altro. **Insaccato in budello gentile**, è il salame con muffa naturale tipico della tradizione contadina. Un sapore inconfondibile, riconosciuto dalla stessa **Accademia Italiana della Cucina**.



1 kg

Codice	10
Pezzatura	1 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	45 gg

SALAME CON LARDELLO

L'impasto di carni scelte è arricchito da gustosi **cubetti di lardo visibili** nella fetta. Per chi ama divertire il palato con consistenze diverse e vuole celebrare in tavola il sapore e il profumo della tradizione contadina.



1 kg

Codice	103
Pezzatura	1 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	45 gg

SALAME FILZETTA

Deve il suo nome dal budello in cui viene insaccato e ha gli stessi sapori e profumi del salame campagnolo nel formato da 500 grammi. **Carni scelte**, un pizzico di aglio e di pepe nero per un salame di facile consumo: **un vero piacere da affettare**.



0,5 kg

Codice	010
Pezzatura	0,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	35 gg

SALAME DELICATO

Il delicato è un salame **dolce, privo di aglio, compatto al taglio**, armonico e **tenero** in bocca. Caratterizzato da una **macinatura fine** e perfettamente equilibrata di tagli magri selezionati e porzione grassa, è dedicato a chi ama avvolgere il palato con sapori morbidi.



1 kg

Codice	02
Pezzatura	1 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	45 gg

SALAME GENTILE LUNGO

Salame campagnolo **insaccato in budello naturale gentile di 115 cm.**, ideale per l'esposizione prima del taglio e per celebrare il gusto di stare insieme nelle grandi tavolate. Il formato lungo racchiude tutta la bontà delle **carni suine scelte e arricchite con pepe**.



3 kg

Codice	01
Pezzatura	3 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	70 gg



SALAME ZIA

La "zia ferrarese" recupera la **ricetta tipica della città estense**, con **impasto magro scelto a macinatura media**, aromatizzato con pepe in grani e abbondante **aglio fresco**. Un salame deciso, dedicato agli amanti dei sapori forti, scelto proprio per la preponderante presenza di aglio.



2,5 kg

Codice	26
Pezzatura	2,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	50 gg

PASSITA

È la tipica **salsiccia stagionata** con muffa naturale, dal gusto delicato e dalla caratteristica forma a **ferro di cavallo**. Magra, con quel tocco di grasso che serve per renderla morbida, insaccata in budello naturale e delicatamente stagionata, è il prodotto di una sapienza che si tramanda di generazione in generazione. Fetta dopo fetta, la Passita rivela il suo animo conviviale e godereccio tipico romagnolo, grazie alla facile pelabilità, alla scioglievolezza al palato e al suo gusto morbido così piacevolmente invitante.



0,5 kg

Codice	73
Pezzatura	0,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	12 gg

SALAME PICCANTE

Prendete il tradizionale salame e aggiungete **peperoncino** con la dovuta maestria, capace di dosare i sapori con perfetto equilibrio. Assisterete a una trasformazione di sapore capace di conquistare chi ama lasciarsi sorprendere da un **tocco di personalità**. Lo stesso **impasto magro** e gustoso, reso più intrigante da un'inaspettata nota piccante.



0,4 kg

Codice	024
Pezzatura	0,4 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	30 gg

SALAME AL TARTUFO

Due eccellenze della nostra terra si uniscono in un prodotto di altissima qualità. Tra i gioielli gastronomici di casa Franceschini, il salame al tartufo è un'unicità. La vicinissima **Savigno, città nazionale del tartufo**, accende di sapore uno dei nostri salumi più apprezzati, per un gusto ineguagliabile e un profumo unico.



0,3 kg

Codice	235
Pezzatura	0,3 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	30 gg

SALAME CON AGLIO

Il salame campagnolo, con le sue **carni scelte a grana media e compatta insaccate in budello naturale**, si arricchisce di abbondante aglio fresco, per chi preferisce profumi e sapori di carattere.



1 kg

Codice	185
Pezzatura	1 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	45 gg

Le pancette



PANCETTA ARROTOLATA

Decisa ma **dolce, profumata** e intensa, la pancetta arrotolata dei maestri artigiani di casa Franceschini è una piccola delizia, uno di quei gioielli di salumeria lavorata con le stesse identiche **tecniche di un tempo**. **Magra** e **deliziosa**, è sottoposta a **lenta stagionatura** e nel momento perfetto, prima di arrotolarla, viene impreziosita dalle spezie che accendono i sensi e sprigionano al palato un sapore irresistibile. Un prodotto contadino, che racconta il **genuino piacere** dei **sapori di carattere**.

PANCETTA ARROTOLATA SENZA AGLIO

Rosea, **tenera, equilibrata**, la pancetta di casa Franceschini esprime il massimo del gusto da sola, degustata nella sua purezza, o in abbinamento, per ricette superiori e sempre genuine. Dolce e intensa, magra e stagionata a lungo. Per gli amanti di un gusto meno deciso. Un'alternativa alla classica con aglio.



	4 kg	2 kg
	INTERA	MEZZA
Codice	17	147
Pezzatura	4 kg	2 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg	90 gg
Stagionatura	120 gg	120 gg

	4 kg	2 kg
	INTERA	MEZZA
Codice	170	148
Pezzatura	4 kg	2 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg	90 gg
Stagionatura	120 gg	120 gg

PANCETTA ARROTOLATA SENZA COTENNA

La pancetta arrotolata con aglio di casa Franceschini, nella sua versione **priva di cotenna, che viene eliminata prima di arrotolarla**. Si presta a squisite ricette e lavorazioni in cucina.

PANCETTA ARROTOLATA SENZA COTENNA SENZA AGLIO

La pancetta senza aglio, equilibrata e digeribile, nella sua versione priva di cotenna offre al ristoratore un **prodotto eccellente**, ideale per le preparazioni in cucina.


4 kg
INTERA
2 kg
MEZZA

Codice	18	15076
Pezzatura	4 kg	2 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg	90 gg
Stagionatura	90 gg	90 gg

4 kg
INTERA
2 kg
MEZZA

Codice	180	15077
Pezzatura	4 kg	2 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg	90 gg
Stagionatura	90 gg	90 gg

PANCETTA ARROTOLATA AL PEPE NERO

La pancetta arrotolata con aglio di casa Franceschini, nella sua versione **priva di cotenna, che viene eliminata prima di arrotolarla. Il pepe nero, aggiunto solo all'esterno, le dona un sapore più deciso.**

Si presta a squisite ricette e lavorazioni in cucina.



4 kg

INTERA

2 kg

MEZZA

Codice	59	149
Pezzatura	4 kg	2 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg	90 gg
Stagionatura	90 gg	90 gg

I regionali



COPPA DI TESTA

Questo è un salume che non troverete mai in giro per il mondo perché viene prodotto **esclusivamente in Italia**, proprio come facevano i nostri nonni nelle case contadine, quando il profumo dei cibi genuini inondava di buono tutta la stanza. Dalla **consistenza scioglievole e morbida e dal carattere saporito**, saprà rendere speciali polenta, focacce e crescente, sprigionando quel gusto ricco e intramontabile del **tipico salume di una volta**.



1 kg

8 kg

4 kg

INTERA Ø 15 cm

MEZZA Ø 15 cm

Codice	127	6	600
Pezzatura	1 kg	8 kg	4 kg
Se sottovuoto Shelf life	60 gg	60 gg	60 gg



14 kg

INTERA Ø 22 cm

7 kg

MEZZA Ø 22 cm

Codice	130	183
Pezzatura	14 kg	7 kg
Se sottovuoto Shelf life	60 gg	60 gg

LONZINO STAGIONATO

Salume **tra i più magri, a ridotto contenuto di calorie**, il lonzino stagionato è **ricavato dal filetto** del maiale.

Un **taglio di particolare pregio** che trattiamo con cura e stagioniamo con premura, per ottenere un salume leggero e **ottimo piatto unico estivo!**



2,5 kg

Codice	72
Pezzatura	2,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	60 gg

GUANCIALE STAGIONATO

Uno dei tagli più golosi del maiale. Dopo la fase di asciugatura, viene insaporito con il pepe per esaltarne il sapore e conferire quel **gusto inconfondibile** e irrinunciabile ideale per preparare **gustose ricette** o per deliziosi crostini caldi!



1,5 kg

Codice	104
Pezzatura	1,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	90 gg
Stagionatura	90 gg

I prosciutti crudi



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Il vento che scuote gli Appennini parmensi porta con sé gocce di mare e crea le condizioni uniche per la stagionatura del crudo di Parma. Se ne erano accorti già i Romani duemila anni fa, e ancora oggi ripetiamo questa magia: **tracciabilità del prodotto e sapiente stagionatura per un sapore dolce e inconfondibile**, amato in tutto il mondo.



9 kg



7,8 kg

8 kg

DISSOATO INTERO

DISSOATO 3 PEZZI

Codice	14	16	03
Pezzatura	9 kg	8 kg	7,8 kg
Se sottovuoto Shelf life	/	120 gg	120 gg
Stagionatura	20 mesi	20 mesi	20 mesi

PROSCIUTTO NOSTRANO

Il nostrano è un appello gustoso alle nostre radici, orgoglio della nostra storia familiare. **Un perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità dato dalla selezione scrupolosa delle carni e dalla sapiente lavorazione artigianale.**



8,5 kg



7,5 kg

DISOSSATO INTERO

Codice	13	15
Pezzatura	8,5 kg	7,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	/	120 gg
Stagionatura	18 mesi	18 mesi

PROSCIUTTO DI S. DANIELE

Un'eccellenza italiana stagionata nel **Comune di San Daniele, in Friuli**. Si riconosce dall'inconfondibile **forma a chitarra** e dall'iconico **"zampino"** in fondo alla coscia. Quando la nostra esperienza si unisce a un territorio tra i più vocati nella produzione di prosciutto, la dolcezza è garantita!



10 kg



7,5 kg

DISOSSATO INTERO

Codice	05	1
Pezzatura	10 kg	7,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	/	120 gg
Stagionatura	20 mesi	20 mesi

I ciccioli



GREPPOLE IN VASCHETTA

Una vera leccornia: il grasso di maiale viene tagliato a pezzetti, bollito a fuoco lento con spezie e aromi. In questo caso però le greppole **non vengono pressate e conservano una consistenza più morbida.**



0,25 kg

Codice	69
Pezzatura	0,25 kg
Se sottovuoto Shelf life	60 gg

CICCIOLI NOSTRANI

I ciccioli sono da sempre una specialità delle case di campagna dell'Emilia contadina: **il grasso di maiale viene tagliato a pezzetti, bollito a fuoco lento con spezie e aromi** e infine pressato. Affettati, con il loro sapore ricco e appagante, accompagnano le tradizionali crescentine o diventano uno sfizioso ripieno per focacce o panini.



1,5 kg

Codice	61
Pezzatura	1,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	60 gg

**3 kg**

Codice	240
Pezzatura	3 kg
Se sottovuoto	60 gg
Shelf life	

**6 kg**

Codice	241
Pezzatura	6 kg
Se sottovuoto	60 gg
Shelf life	

CICCIOI FROLI

Sono una simpatica variante dei ciccioi. Dopo la macellazione, il grasso di maiale viene tagliato a pezzetti, bollito a fuoco lento con spezie e aromi e infine pressato. I ciccioi froli **non si affettano, si spezzano con le dita**. Dal **sapore ricco, gustoso e casereccio** diventano una saporita tentazione per aperitivi e antipasti.



1,3 kg



0,3 kg

MINI

Codice	63	76
Pezzatura	1,3 kg	0,3 kg
Se sottovuoto Shelf life	60 gg	60 gg

Cotechini e zamponi



COTECHINO

È l'inverno emiliano, il pranzo di Natale con tutti gli affetti intorno alla tavola, il caminetto acceso. È il tepore che profuma di casa. Il cotechino viene insaporito con spezie ed erbe, poi insaccato in un budello naturale. Va consumato cotto, magari su un letto di lenticchie portafortuna!



0,5 kg

Codice	5
Pezzatura	0,5 kg
Se sottovuoto Shelf life	60 gg

COTECHINO PRECOTTO

Tutto il gusto del nostro cotechino fresco, ma precotto, per incontrare le esigenze della vita contemporanea, con i suoi tempi più veloci e la stessa voglia di tradizione e genuinità.



0,5 kg

Codice	5555
Pezzatura	0,5 kg
Shelf life:	500 gg

ZAMPONE

Parliamo di **zampone**, il re delle Feste. La sua cottura lunga e lenta nella **tipica zamponiera** è il preludio di momenti speciali da trascorrere con chi si ama, è l'attesa che diventa emozione, **è la felicità di riunirsi intorno a una tavolata per gustare un sapore che "sa di casa"**. Accompagnato a lenticchie e purè è il **Natale che entra nelle case di tutti gli Italiani**.



1 kg

Codice	22
Pezzatura	1 kg
Se sottovuoto Shelf life	60 gg

ZAMPONE PRECOTTO

La versione precotta **accorcia i tempi di cottura** e la confezione in astuccio rende il nostro zampone anche un'ottima **idea regalo**. Perfetto da portare in tavola grazie alla cottura più veloce, lo zampone precotto può essere impiegato come **"comfort food"** in ricette gustose da assaporare **tutte le volte che se ne ha voglia!**



1 kg

0,2 kg

A FETTE

Codice	011	32
Pezzatura	1 kg	0,2 kg
Shelf life	500 gg	500 gg



SALUMIFICIO FRANCESCHINI srl

Via Valle del Samoggia, 6927 • Loc. Castello di Serravalle
40053 Valsamoggia • Bologna • Italia • Tel. +39.051.6708010

www.salumificiofranceschini.it • www.mortadellaopera.com

