

# UNA STORIA DI FAMIGLIA

*Salumi e insaccati  
\*ricette romagnole\**



*dal  
1957!*



## TRADIZIONE E GENUINITÀ FANNO SOLO COSE BUONE

Fu Giovanni Lombardi, nel 1957, a fondare la società, dopo anni di lavorazione della carne suina in una piccola bottega del centro di Santarcangelo di Romagna. Il figlio, Tonino, la fece fiorire sul finire del secolo scorso; oggi l'azienda, che è ancora a Santarcangelo, è guidata dalla terza generazione della famiglia, con un occhio alla tradizione e uno all'innovazione. Per la produzione di salumi e insaccati utilizziamo **energia rinnovabile e materie prime esclusivamente italiane**; le ricette sono ancora quelle del nonno Giovanni.

Consegniamo in tutta Italia per la GDO e il canale HO.RE.CA.

## PRODOTTI PENSATI PER DARE IL MASSIMO

Ogni prodotto Lombardi viene prima concepito, poi realizzato e infine confezionato con un'attenzione particolare al dettaglio; solo così è possibile dare al cliente finale un prodotto con la **massima resa possibile**. Per questo, la selezione delle materie prima, le rifilature dei tagli di carne, la scelta dei budelli e i tempi di stagionatura sono calibrati attentamente affinché il prodotto possa dare il massimo. Il massimo del sapore, il massimo della resa, quindi prodotti dallo scarto minimo e di facile lavorazione, ottimi per il mondo della ristorazione.



# Salsiccia stagionata



**LA MERENDA DEI CONTADINI**

**CODICE 0682**

La salsiccia stagionata, in Romagna, non è solo un prodotto tipico, ma un modo di vivere. La ricetta di questa gustosa preparazione, infatti, deriva dalla necessità di portare con sé, al lavoro, magari nei campi, qualcosa da mangiare. Quindi: salamini piccoli, comodi da mettere in tasca, leggeri ma nutrienti e con un gusto dolce, molto gratificante. La salsiccia passita Lombardi è realizzata a partire da parti magre del suino, spalle disossate e pancetta, e viene lavorata secondo la ricetta tradizionale

**CARTONI 56X40X19 CM**

<b>PESO CONFEZIONE</b>	<b>1 KG</b>	<b>PZ PER CARTONE</b>	<b>12</b>
<b>SHELF LIFE</b>	<b>180 GIORNI</b>	<b>CARTONI PER STRATO</b>	<b>4</b>
<b>TEMP. CONSERVAZIONE</b>	<b>0-4 °C</b>	<b>STRATI PER BANCALE</b>	<b>7</b>





# Salame Romagnolo



**CON PEPE IN GRANI E LARDELLO**

**CODICE 0688**

Il Romagnolo è la punta di diamante della nostra produzione: è un salume magro perché realizzato a partire da fiocchi di prosciutto e solo il 5% di lardello. Il pepe, con il suo aroma pungente e speziato, regala sapore e profumo alla ricetta. L'aggiunta di aglio lo rende ancora più saporito. Il salame Romagnolo si sposa con la piadina, con il pane, sulla pizza, nelle torte salate oppure mangiato in purezza, magari con un po' di pinzimonio di verdura. È disponibile nel formato da mezzo kg o da 1 kg (filzetta o gentile).

**CARTONI 51X23X19 CM**

<b>PESO UNITÀ</b>	<b>1 KG</b>	<b>PZ PER CARTONE</b>	<b>12</b>
<b>SHELF LIFE</b>	<b>60 GIORNI</b>	<b>CARTONI PER STRATO</b>	<b>6</b>
<b>TEMP. CONSERVAZIONE</b>	<b>&lt;18 °C</b>	<b>STRATI PER BANCALE</b>	<b>6</b>



# Guanciale Stagionato



**CON SALE DOLCE DI CERVIA® E PEPE NERO**

**CODICE 0677**

Il guanciale è ricavato, come dice il nome stesso, dalla guancia del suino provvista di cotenna; si tratta di una parte grassa molto pregiata e apprezzata. Il pezzo di carne viene rifilato, poi successivamente salato e pepato, aromatizzato con un mix di erbe e aromi naturali. Dopo un breve periodo di marinatura, viene posto in stagionatura per 30-40 giorni. Il risultato è un prodotto molto nutriente e goloso, venato di strisce muscolari a seconda dell'animale; è il protagonista assoluto di ricette come la carbonara o l'amatriciana.

**CARTONI 56X40X19 CM**

<b>PESO UNITÀ</b>	<b>1,7/2 KG</b>	<b>KG PER CARTONE</b>	<b>15</b>
<b>SHELF LIFE</b>	<b>180 GIORNI</b>	<b>CARTONI PER STRATO</b>	<b>4</b>
<b>TEMP. CONSERVAZIONE</b>	<b>2-4°C</b>	<b>STRATI PER BANCALE</b>	<b>7</b>



# Impasto di salsiccia



**OTTIMO PER LA RISTORAZIONE**

**CODICE 0434**

L'impasto di salsiccia, privo di budello, è un prodotto comodissimo per realizzare condimenti per la pasta, farcire pizze e piadine. Realizzato a partire da taglio di pancetta, gola e spalla del suino, ha una consistenza a grana media, miscelato con spezie ed aromi naturali. Come avviene per tutti i nostri prodotti, utilizziamo solo carne di suini emiliano-romagnoli. Lo vendiamo in sacchetti da circa 1 kg.

**CARTONI 56X40X19 CM**

<b>PESO CONFEZIONE</b>	<b>1 KG</b>	<b>PZ PER CARTONE</b>	<b>20</b>
<b>SHELF LIFE</b>	<b>15 GIORNI</b>	<b>CARTONI PER STRATO</b>	<b>4</b>
<b>TEMP. CONSERVAZIONE</b>	<b>0-4 °C</b>	<b>STRATI PER BANCALE</b>	<b>7</b>





# Salsiccia grossa e piccola

**IL SAPORE DELLA ROMAGNA**

**CODICI 0671ATM E 0670ATM**

La salsiccia Lombardi è inimitabile. Realizzata a partire da parti magre, spalla e primo taglio di pancetta del suino, il suo impasto è a grana medio-fine, miscelato con spezie ed aromi naturali. La nostra salsiccia è confezionata con budellino di suino o di pecora ed è particolarmente leggera, dal momento che ha solo 258 Kcal per 100 gr di prodotto. Particolarmente apprezzata dal mondo della ristorazione, la proponiamo in pratiche vaschette ATM del peso di circa 1,4 kg.

**CARTONI 74X29X25 CM**

<b>PESO UNITÀ</b>	<b>1,4 KG</b>	<b>PZ PER CARTONE</b>	<b>12</b>
<b>SHelf LIFE ATM</b>	<b>15 GIORNI</b>	<b>CARTONI PER STRATO</b>	<b>3</b>
<b>TEMP. CONSERVAZIONE</b>	<b>0-4 °C</b>	<b>STRATI PER BANCALE</b>	<b>6</b>

## CONTATTI

### UFFICIO ORDINI

Tel 0541 750295

Fax 0541 750688

[ordini@lombardisalumi.it](mailto:ordini@lombardisalumi.it)

referente: Ovidia Lombardi

### UFFICIO AMMINISTRAZIONE

[lombardi@lombardisalumi.it](mailto:lombardi@lombardisalumi.it)

referente: Ambra Zamagna

### UFFICIO COMUNICAZIONE

Richiesta schede tecniche, etichette...

[marketing@lombardisalumi.it](mailto:marketing@lombardisalumi.it)

referente: Chiara Lazzaretti

### UFFICIO COMMERCIALE

Cellulare 3482296062

[william@lombardisalumi.it](mailto:william@lombardisalumi.it)

referente: William Lombardi

Cellulare 3478088802

[rsantini@lombardisalumi.it](mailto:rsantini@lombardisalumi.it)

referente: Renzo Santini



[lombardi1957](#)



[lombardisalumi](#)

Lombardi 1957 srl Via Trasversale Marecchia 1411 47822 Santarcangelo  
di Romagna (RN) partita IVA e c.f.: 04156350409 SDI M5UXCR1

