

# SALUMIFICIO

# BBS

## MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNE SUINA

Di Bartoli & C. snc

*Mortadella*  
**BIDINELLI**

DALLA TRADIZIONE TUTTI I SALUMI TIPICI  
DELLA NOSTRA TERRA

In der Gegend der Bassa Reggiana, einem Gebiet mit einem starken landwirtschaftlichen Ursprung, ist das Schlachten eines Schweins im Winter zur Herstellung von Wurstwaren für die Familie eine stark verwurzelte Tradition. Aus dieser Tradition heraus wurde 1973 von der Familie Bartoli die Wurstfabrik BBS gegründet und die eigene Leidenschaft in eine Arbeit umgewandelt. Das Hauptmerkmal dieses Unternehmens ist die betriebsinterne Schlachtereier. In dieser können Schweine mit einem Fleisch gewählt werden, das sich am besten für die Verarbeitung eignet. Es werden kleine Züchtungen bevorzugt, von Züchtern, die noch die traditionellen Fütterungsmethoden benutzen. Außerdem ist dadurch eine sorgfältigere Verarbeitung möglich, die wenig mit den normalen Industrieschlachtungen zu tun hat, da das Fleisch keinem unnötigen Stress ausgesetzt ist, weil es immer innerhalb des selben Werks bleibt. Bei der mit dem lebenden Tier beginnenden Verarbeitung werden die typischen Wurstwaren unserer Gegend hergestellt, von Salami, über Coppa, Speck, bis hin zu den gekochten Wurstwaren, wie Schweinekopfsülze und Ciccioli. Alles was im Schwein ist, wird verarbeitet, so wie es früher auf dem Land gemacht wurde. Die einzige externe Verarbeitung ist die des Schinkens und des Culatello. Diese wird einer Fachfirma in der Provinz von Parma übertragen.



2009 wurde ein weiteres handwerkliches, alteingesessenes Unternehmen übernommen: Die Wurstwarenfabrik Bidinelli in Correggio, die 1949 von Dario Bidinelli gegründet wurde. Das Ziel dieser Firma, die sich auf die Herstellung von Mortadella spezialisiert hat, war schon immer die Suche nach der Qualität, so dass sie in ganz Italien für ihre Produkte geschätzt wird. Aus der Vereinigung dieser beiden Realitäten kann die Wurstfabrik BBS heute eine große Auswahl an Wurstwaren eigener Produktion anbieten, mit einer besonderen Aufmerksamkeit auf die Qualität und die Tradition.



Die Mortadella Bidinelli beinhaltet eine mehr als 50jährige Erfahrung und Leidenschaft in der Sorgfalt der Verarbeitung, damit ein unverfälschtes Produkt mit einem unverwechselbaren Geschmack auf den Tisch kommt. Sie wird aus reinem Schweinefleisch hergestellt, von Schweinen, die in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, zur Gewährleistung der Kontrolle der Verarbeitungskette, sowohl in Hinsicht auf die Aufzuchtmethoden als auch auf das Futter der Tiere. Dieses enthält kein Gluten oder Laktose, um Personen mit Lebensmittelintoleranzen entgegen zu kommen. Besonders wird auf die Wahl der Zutaten geachtet, wie Trüffeln oder Bronte-Pistazien.



Sehr schöne Mortadella in einer Naturblase vom Rind, von Hand zugebunden. In den Formaten von 10 bis 18 kg verfügbar. Schöner Sichteffect auf der Wursttheke eines traditionellen Wurstladens.

Als ganzes Stück oder als eingeschweißte Hälfte erhältlich.

Sehr schöne Mortadella in einer Naturblase vom Rind, von Hand zugebunden. In den Formaten von 10 bis 18 kg verfügbar. Schöner Sichteffect auf der Wursttheke eines traditionellen Wurstladens. Die Verwendung der Bronte-Pistazien verleiht diesem Produkt einen weiteren Pluspunkt.

Als ganzes Stück oder als eingeschweißte Hälfte erhältlich.



Sehr schöne Mortadella in einer Naturblase vom Rind, von Hand zugebunden. In den Formaten von 10 bis 18 kg verfügbar. Ihr fein ausgeglichener Geschmack, mit von Hand geschnittenen schwarzen Sommertrüffeln, macht aus diesem Produkt ein "must have" der besonderen Wurstläden, der Feinkostgeschäfte und der trendigen Lokale.

Als ganzes Stück oder als eingeschweißte Hälfte erhältlich.





Die klassischen Zigarrenformen in Zellophan, damit der Abfall durch die Endstücke geringer ist. In verschiedenen Formaten lieferbar:

- 5 kg, Durchmesser 16 cm
- 12 kg, Durchmesser 20 cm
- 30 kg, Durchmesser 23 cm (wird am meisten in Wurstläden verwendet)
- 50 kg, Durchmesser 30 cm

In der klassischen Art oder mit Pistazien und Trüffeln erhältlich, als ganzes Stück oder als eingeschweißte Hälfte.

5 kg-Mortadella in regenerierter Naturin-Blase mit einem Durchmesser von ca. 17 cm. Ein ausgezeichneter Kompromiss zwischen Gewicht und Größe der Wurstscheibe.

In der klassischen Art oder mit Pistazien und Trüffeln erhältlich, als ganzes Stück oder als eingeschweißte Hälfte.



Die Mortadella im klassischen Zellophanbeutel. Mit unterschiedlichen Gewichten verfügbar:

- 1 Kg
- 1,5 Kg
- 2,5 Kg
- 3,5 Kg
- 5 Kg
- 8 Kg
- 10 Kg

Sie kann auch durchgeschnitten und als Hälfte eingeschweißt werden.



Obwohl unsere Salami ein enger Verwandter der Felino-Salami ist, behält sie die ausgeprägte Persönlichkeit von Reggio Emilia bei. Die großen ca. 1 bis 1,1 kg schweren, in Mastdärmen eingefüllten Salamis haben auf ihrer Oberfläche den typischen während der Reifung entstehenden natürlichen Schimmelbelag, der ein Zeichen für die Pflege und die Aufmerksamkeit ist, die dem Produktionsprozess gewidmet wird. Es wird auch eine kurze Salamiart hergestellt, mit ca. 800 g, auch die im Mastdarm, mit kalibriertem Gewicht, für besondere Anforderungen, wie. z.B. in

den beliebten Geschenkkörben zu Weihnachten. Die gleiche Mischung wird auch zur Herstellung des sogenannten Cacciatorino verwendet, d.h. eine Art von gereiftem Landjäger zum Schneiden auf dem Brett.

Die "Sottolino"-Salami besteht aus unserer Wiederinterpretation des bekannten Strolghino di Culatello. Dabei haben wir eigens eine besondere Mischung entworfen, damit diese Salami weicher wird. Alle Salamiarten sind als ganze Wurst oder als eingeschweißte Hälfte verfügbar.

Zwei weitere typische Produktionen:

Gereifte Coppa im Naturdarm und von Hand zugebunden. Sie entwickelt nach dem Abhängen von ca. 90 Tagen ihren vollen Geschmack mit einem Duft nach Gewürznelken und Zimt. Der gereifte Speck in seiner aufgerollten Ausführung ohne Schwarte hat eine Reifezeit von mehr als 120 Tagen.



Zwei unserer gekochten Spezialitäten: Die rosa Salami und die Schweinekopfsülze.

Die rosa Salami wird ähnlich wie die Mortadella verarbeitet und gekocht. Es handelt sich um ausgewählte, nicht fein sondern grob geschnittene Stücke vom Schinken und von der Schulter, mit einem ausgezeichneten Geschmack.

In den Formaten von 1,5 kg und 5 kg verfügbar, als ganzes Stück oder eingeschweißt.

Das Rezept der Schweinekopfsülze ist das typische Rezept von Reggio Emilia, bei dem die Schweineköpfe und Schweinezungen

zusammen gekocht werden. Die Mischung wird in Formen abgekühlt und mit einem Schweinenetz abgedeckt. Ausgezeichnet zum Aufschneiden von Hand oder in Würfeln als Antipasto. Als ganzes Stück zu 5 kg, als eingeschweißte Hälfte oder in beliebig großen Stücken verfügbar.

Die Schweineschenkel aus unserer Schlachtereier werden dem geschützten Konsortium des Parmaschinkens zugeführt. Durch die Wahl der besten im Territorium von Parma vorhandenen Reifeeinrichtungen können wir ein Produkt von mindestens 20 Monaten anbieten, mit dem Duft und Geschmack des typischen Parmaschinkens. Die Schinken können nach Wunsch vorbereitet werden:

- Im ganzen Stück mit Knochen
- Im ganzen Stück ohne Knochen, mit Verzierung, in der klassischen Form zum Aufschneiden
- 3 Stücke mit von Hand entferntem Knochen
- In 2, 3 oder 4 Stücke zerlegt





Via Colombo, 84 - 42017 NOVELLARA (RE)  
Tel. +39 0522 654166 - Fax +39 0522 652377  
E-mail: [bbs@salumificiobbs.com](mailto:bbs@salumificiobbs.com)  
[www.salumificiobbs.com](http://www.salumificiobbs.com)

