

MORTADELLE

MORTADELLE



DAL 1959
MARTELLI



BOLOGNA IGP

MORTADELLA



BOLOGNA IGP

MORTADELLA

SENZA GLUTINE



I

Dalla nostra esperienza nella selezione delle migliori materie prime, ecco la mortadella Bologna IGP Martelli prodotta secondo le disposizioni del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP (Indicazione Geografica Protetta). Il suo gusto è equilibrato nel rispetto della tradizione con un profumo inconfondibile. Disponibile sia con che senza pistacchio e in diversi formati.

GB

Our experience in selecting the finest raw materials has resulted in Mortadella Bologna IGP from Martelli, produced according to the production regulations of the Consorzio Mortadella Bologna IGP (Protected Geographical Indication). It has a traditionally balanced taste with an unmistakable fragrance. Available with and without pistachio and in different sizes.

F

La mortadelle Bologna IGP Martelli produite selon les dispositions de la réglementation du Consortium Mortadella Bologna IGP (indication géographique protégée) est issue de notre expérience dans la sélection des meilleures matières premières. Son goût est équilibré en respectant la tradition avec un parfum incomparable. Également disponible avec ou sans pistaches et dans plusieurs formats.

D

Aus unserer Erfahrung bei der Auswahl der besten Grundstoffe ist die Mortadella Bologna g.g.A. Martelli entstanden, die nach den Bestimmungen der Regelung des Consorzio Mortadella Bologna g.g.A. (Geschützte Geographische Angabe) hergestellt wurde. Ihr Geschmack ist ausgeglichen und entspricht der Tradition mit ihrem unkennbaren Duft. Sie ist sowohl mit oder ohne Pistazien und in verschiedenen Formen erhältlich.

MORTADELLA AL TARTUFO

MORTADELLA WITH TRUFFLE



MORTADELLA

AL TARTUFO

Mortadella with truffle
Mortadella à la truffe
Mortadella mit Trüffel



SENZA ALLERGENI

I

La Mortadella al Tartufo è una specialità che combina la delicatezza della mortadella artigianale con il sapore elegante del tartufo nero. Preparata con carni selezionate e cotta lentamente a vapore, offre una consistenza soffice e un aroma irresistibile. Perfetta per il banco gastronomia, si presta a taglieri gourmet, panini di alto livello e aperitivi ricercati. Un prodotto raffinato che esalta il piacere della tradizione con un tocco di esclusività.

GB

Mortadella al Tartufo is a specialty that combines the delicacy of artisanal mortadella with the elegant flavor of black truffles. Prepared with selected meats and slowly steamed, it offers a soft texture and irresistible aroma. Perfect for the deli counter, it lends itself to gourmet boards, upscale sandwiches and sophisticated aperitifs. A refined product that enhances the pleasure of tradition with a touch of exclusivity.

F

La Mortadella al Tartufo est une spécialité qui allie la délicatesse de la mortadelle artisanale à la saveur élégante des truffes noires. Préparée avec des viandes sélectionnées et cuite lentement à la vapeur, elle offre une texture douce et un arôme irrésistible. Parfaite pour le comptoir de charcuterie, elle se prête aux planches à découper gastronomiques, aux sandwichs haut de gamme et aux apéritifs sophistiqués. Un produit raffiné qui exalte le plaisir de la tradition avec une touche d'exclusivité.

D

Mortadella al Tartufo ist eine Spezialität, die die Zartheit der handwerklichen Mortadella mit dem eleganten Geschmack der schwarzen Trüffel verbindet. Zubereitet aus ausgewähltem Fleisch und langsam gedünstet, bietet sie eine weiche Textur und ein unwiderstehliches Aroma. Sie eignet sich perfekt für die Feinkosttheke, für Gourmet-Schneidebretter, gehobene Sandwiches und raffinierte Aperitifs. Ein raffiniertes Produkt, das den Genuss der Tradition mit einem Hauch von Exklusivität unterstreicht.

MORTADELLA

CON PARMIGIANO REGGIANO

MORTADELLA WITH PARMIGIANO REGGIANO



MORTADELLA

CON PARMIGIANO REGGIANO

Mortadella with Parmesan cheese

Mortadella au parmesan

Mortadella mit Parmesankäse



SENZA GLUTINE

I

La Mortadella al Parmigiano Reggiano è una variante unica della mortadella tradizionale, arricchita con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP. La cottura prolungata a vapore garantisce una texture morbida e un'armonia perfetta tra la dolcezza della mortadella e il carattere intenso del formaggio. Ideale per panini gourmet, antipasti sfiziosi e aperitivi dal gusto autentico, è un'opzione perfetta per chi cerca un sapore ricco e avvolgente.

GB

Mortadella al Parmigiano Reggiano is a unique variation of traditional mortadella, enriched with flakes of Parmigiano Reggiano DOP. Prolonged steaming ensures a soft texture and perfect harmony between the sweetness of the mortadella and the intense character of the cheese. Ideal for gourmet sandwiches, fancy appetizers and authentically flavored aperitifs, it is a perfect option for those seeking a rich, enveloping flavor.

F

La Mortadella al Parmigiano Reggiano est une variante unique de la mortadelle traditionnelle, enrichie de flocons de Parmigiano Reggiano AOP. Une cuisson à la vapeur prolongée garantit une texture moelleuse et une harmonie parfaite entre la douceur de la mortadelle et le caractère intense du fromage. Idéale pour les sandwichs gourmands, les amuse-gueules et les apéritifs au goût authentique, elle constitue une option parfaite pour ceux qui recherchent une saveur riche et enveloppante.

D

Mortadella al Parmigiano Reggiano ist eine einzigartige Variante der traditionellen Mortadella, angereichert mit Flocken von Parmigiano Reggiano g.U.. Langes Dämpfen sorgt für eine weiche Textur und eine perfekte Harmonie zwischen der Süße der Mortadella und dem intensiven Charakter des Käses. Sie eignet sich ideal für Gourmet-Sandwiches, Vorspeisen und authentische Aperitifs und ist die perfekte Wahl für alle, die einen reichen, umhüllenden Geschmack suchen.