



CATALOGO | CATALOG | CATALOGUE | KATALOG

NUMERI & CARATTERISTICHE | NUMBERS & STRENGTHS | CARACTERISTIQUES & CHIFFRES | ZAHLEN UND DATEN



VASTA GAMMA PRODOTTI

Oltre 90 articoli a catalogo tra salami, prosciutti crudi, cotti, coppe, guanciali, pancette, mortadelle, affettati e molti altri.



WIDE PRODUCTS RANGE

More than 90 items in the catalog including salami, cured hams, guanciale, pancetta, mortadella, cooked hams and many others.



LARGE GAMME DE PRODUITS

Plus de 90 articles dans le catalogue avec salami, jambons, guanciale, pancette, mortadelle, jambon cuit et beaucoup d'autres.



UNSER KATALOG

Wir führen mehr als 90 Produkte, darunter Salami, Schinken, Guanciale, Pancetta, Mortadella, gekochter Schinken und viele andere.

1.000

SUINI/SETTIMANA
PIGS/WEEK | PORCS/SEMAINE
| SCHWEINE / WOCHE

MACELLAZIONE INTERNA
| INTERNAL SLAUGHTERING |
ABATTOIR INTERNE | HAUSEIGENE
SCHLACHTUNG

5.000

PEZZI/MESE | PIECES/MONTH | PIECES
/ MOIS | STÜCKE / MONAT

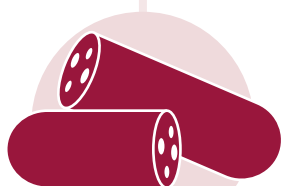
PROSCIUTTI | HAMS
| JAMBONS | SCHINKEN

PARMA D.O.P.
GRAN SASSO
CULATTA

60

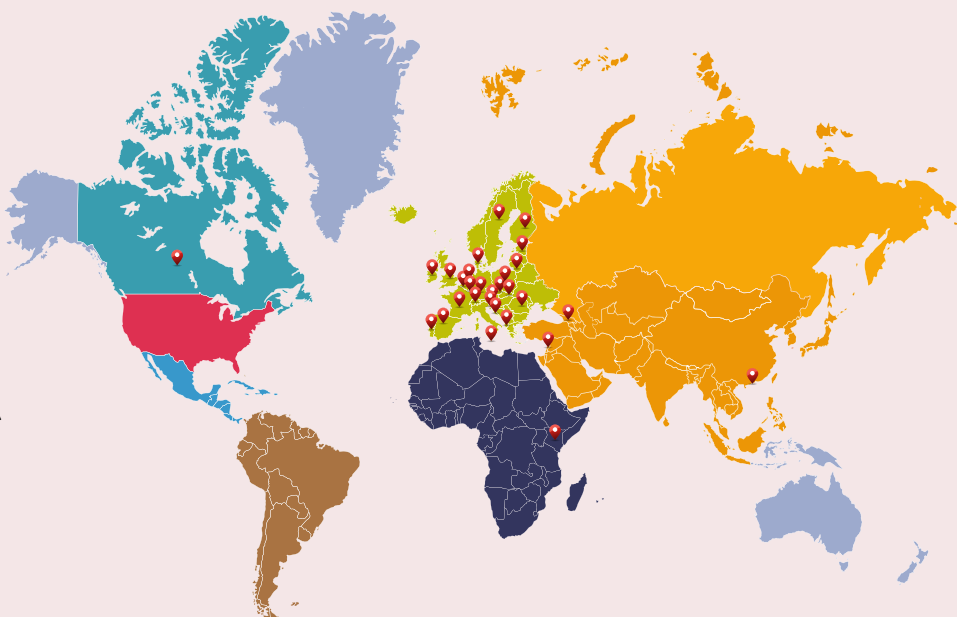
TONNELLATE | TONS/WEEK | TONNES
/ SEMAINE | TONNEN / WOCHE

PRODUZIONE SETTIMANALE
SALAMI | WEEKLY SALAMI
PRODUCTION | PRODUCTION
DE SALAMI PAR SAMAIN | SALAMI
HERSTELLUNG / WOCHE



EXPORT

- ALBANIA
- AUSTRIA
- BELGIO
- CANADA
- CROAZIA
- DANIMARCA
- ESTONIA
- FINLANDIA
- FRANCIA
- GEORGIA
- GERMANIA
- HONG KONG
- IRLANDA
- KENYA
- LETTONIA
- LIBANO
- LITUANIA
- LUSSEMBURGO
- MALTA
- PAESI BASSI
- POLONIA
- PORTOGALLO
- REGNO UNITO
- REPUBBLICA CECA
- ROMANIA
- SLOVACCHIA
- SLOVENIA
- SPAGNA
- SVEZIA
- SVIZZERA



SALUMIFICIO SORRENTINO NUMERI & CARATTERISTICHE



STORIA E MISSION

Sin dal 1982 la saggezza artigianale di Nonno Marino Sorrentino, maestro dell'arte salumiera, è stata tramandata al figlio Giovanni e ai nipoti Marino ed Oreste: ogni giorno nel Salumificio Sorrentino, uomini e tecnologie lavorano insieme per donarvi quel piccolo grande piacere di gustare una buona fetta di salame.



STORY AND MISSION

Since 1982 Nonno Marino Sorrentino (a master in the art of charcuterie) has passed down the knowledge and wisdom of this handicraft to his son Giovanni and his grandchildren Marino and Oreste. At Salumificio Sorrentino people and technology work harmoniously together every day to ensure that everyone can enjoy a good slice of salami.



HISTOIRE ET MISSION

C'est à Monsieur Marino Sorrentino que nous devons la création de la société en 1982, maître dans l'art de la charcuterie: l'antique recette «norcina» italienne, transmise de père en fils allie tradition et savoir faire afin de développer une charcuterie de qualité artisanale. Marino et Oreste Sorrentino, la troisième génération, sont tout deux très impliqués au sein de la société. Chaque jour, dans la Salumificio Sorrentino, des techniques de travail et la passion des hommes et des femmes, nous permettent de vous donner du plaisir pour déguster de belles charcuteries.



GESCHICHTE UND ZIEL

Die Firma Sorrentino wurde 1982 von dem Handwerker Marino Sorrentino • Meister der Wurstkunst • gegründet. All sein Wissen, langjährige Erfahrung und große Leidenschaft zu delikater Wurst und seine einzigartigen Rezepte gab er an seinen Sohn Giovanni und seinen Enkeln Marino und Oreste weiter. Heute halten Marino und Oreste das altitalienische „Norcina“-Rezept lebendig, indem sie Tradition und Moderne miteinander verbinden, um auch weiterhin hochwertige Produkte für Sie herzustellen. Jeden Tag arbeiten hier im Familienbetrieb Sorrentino Mensch und Technologie zusammen, um euch ein großes Vergnügen mit einer guten Scheibe Salami zu bereiten.

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

Il Salumificio Sorrentino vanta le prestigiose certificazioni BRC e IFS.

CERTIFICATIONS

Salumificio Sorrentino holds the prestigious BRC and IFS certifications.

CERTIFICATIONS

Salumificio Sorrentino a obtenu les prestigieuses certifications BRC et IFS.

ZERTIFIZIERUNGEN

Salumificio Sorrentino ist zertifiziert nach BRC- und IFS-Standard. Diese Zertifizierungen belegen das Engagement für Sicherheit, Qualität und die Einhaltung der Vorschriften für den Lebensmittelsektor.



SENZA GLUTINE

Tutti i nostri prodotti sono senza glutine.

GLUTEN FREE

All our products are gluten free.

SANS GLUTEN

Tous nos produits sont sans gluten.

GLUTENFREI

Alle unsere Produkte sind glutenfrei.



MARINO E ORESTE SORRENTINO

Terza generazione aziendale (Sorrentino third-generation)



SALUMI DA TAGLIO

SALUMI TO CUT | SALAMI À COUPER | SALUMI ZU SCHNEIDEN

BASTONE PICCANTE

SOPPRESSA
ALL' AGLIO

VENTRICINA
ABRUZZESE

SALAME MILANO

SOPPRESSA
AL FINOCCHIO

SALAME NAPOLI

SPIANATE DA TAGLIO

SALUMI TO CUT | SALAMI À COUPER | SALUMI ZU SCHNEIDEN

FETTA D'ABRUZZO

SPIANATA PICCANTE

SPIANATA AL TARTUFO

SPIANATA ROMANA

SPECIALITÀ ASPORTO

OUR CLASSIC TAKE AWAY SALAMI | "LE CLASSIQUES" PETITE CHARCUTERIE EN EMPORTER |
"DIE KLASSIKER" SALAMI ZUM MITNEHMEN

SALAME
MONTEPULCIANO

SALAME
AQUILA

SALAME
AL TARTUFO

SALAME
ADENNINO

NDUJA

FRESCHI

FRESH MEAT PRODUCTS READY TO COOK | PRODUITS DE VIANDE FRAÎCHÊ PRÊTS À CUIRE |
FRISCHE FLEISCHPRODUKTE BEREIT ZUM KOCHEN

MANTOVANO
AL TARTUFO

MANTOVANO
CON FINOCCHIO

MANTOVANO
PICCANTE

MANTOVANO
SALE E PEPE

PROSCIUTTI CRUDI

HAMS | JAMBON CRU | LUFTGETROCKNETER ROHER SCHINKEN

MATTONELLA
CASTEL DI SEPTE



SPECK



GRAN SASSO
DISSOSATO



CULATTA



PARMA
DISSOSATO



SPECIALITÀ

GUANCIALE



COPPA



BRESAOLA



SORFUMÉ



PANCETTA ARROTOLATA



PANCETTA TESA



COTTI

COOKED PRODUCTS | PRODUITS CUIITS | GEKOCHTE PRODUKTE

COTTO
AL TARTUFO



COTTO
DIAMANTE ROSA



MORTADELLA
AL PISTACCHIO



SUPERCOTTO



PORCHETTA



COTTO
ALLE ERBE



SALAMI AFFETTATI

SLICED PRODUCTS | PRODUITS TRANCHE | GESCHNITTEN PRODUKTE

PROSCIUTTO
CRUDO



SALAME
MILANO



BRESAOLA



SPIANATA
PICCANTE



PROSCIUTTO
COTTO



MORTADELLA





Scopri il catalogo completo

Salumificio Sorrentino S.r.l.

Via Cuna Re di Coppe, 9/11 - 66030 Mozzagrogna (Ch) Italy -
Tel. +39 0872 57162 - fax +39 0872 57279

info@salumisorrentino.com

salumisorrentino.com

