

**Battisti**

**Mariano**  
*dalla tradizione italiana*



*i nostri valori, i nostri sapori*





## una storia di passione



La passione per il lavoro e per le proprie tradizioni è il fattore determinante che ha fatto crescere e conoscere l'attività della famiglia Battisti nell'arco di questi 30 anni nel campo della salumeria e della lavorazione della carne fresca.

Il gruppo guidato da Mariano e dal figlio Raffaele, medico veterinario e dottore in igiene e qualità delle produzioni animali, è famoso per l'alta qualità dei prodotti derivante da un'attenta selezione delle materie prime provenienti da allevamenti prevalentemente italiani. La tradizione che si manifesta nella cura e attenzione della lavorazione è accompagnata dalla scelta di sicurezza basata nell'impiego dei più avanzati impianti e sistemi tecnologici.

Tutte le fasi di produzione avvengono nel cuore della regione Umbria il cui valore identitario è costituito dalla qualità della gastronomia che si coniuga ai valori umani e sociali del lavoro. La società leader Battisti srl si occupa di macellazione, sezionamento e commercializzazione di carni fresche suine e bovine; la sede operativa è ad Orvieto presso il mattatoio di proprietà, e la flotta di mezzi di trasporto a temperatura controllata che possiede è in grado di coprire la distribuzione in tutta Italia.

Le fasi di lavorazione, trasformazione e stagionatura delle carni avvengono presso il salumificio Battisti Meat Passion srl a marchio "Battisti Mariano".

Il gruppo Battisti controlla interamente la filiera produttiva e distributiva mediante anche la proprietà e la gestione di due supermercati.





## una vasta gamma di prodotti



### **i freschi**

*Ampia scelta di salsicce e preparati freschi con carni selezionate e lavorazione artigianale nel rispetto della tradizione.*



### **gli insaccati**

*Dai classici ai sapori più particolari in una gamma che prevede pezzature di vario tipo che ben si adattano a qualsiasi esigenza di distribuzione.*



### **gli stagionati**

*L'arte della salagione, della concia e della stagionatura che si tramanda da generazioni per un prodotto dai sapori della tradizione.*



### **i cotti**

*Carni di qualità preparate e cotte secondo le ricette più autentiche per far esaltare e apprezzare gusto e sapore.*



senza lattosio,  
senza coloranti



**SENZA  
GLUTINE**

# Salsiccia fresca sfiziosa

Unica nel suo genere, insaccata con budello di suino, saporita come da tradizione umbra.



*Ricetta Umbra, speziata, saporita, macinatura medio fine.*

## SALSICCIA FRESCA SFIZIOSA

art. 136	mazzi sfusi	5000g
art. 136ATM	mazzi ATM	3000g
art. 886	vaschetta 4-8-16 pz	

senza lattosio, senza coloranti, senza conservanti



*Versione al peperoncino per grigliate saporite o condimenti piccanti.*

## SALSICCIA SFIZIOSA PICCANTE

art. 150	mazzi sfusi	5000g
art. 150ATM	mazzi ATM	3000g
vaschetta da	4-8-16 pz	

*Profumato e appetitoso, è la base ideale della tradizione di molti condimenti.*

## LARDO CONDITO e MACINATO

art. 22	vaschetta / busta SV	350g
---------	----------------------	------



*Pasta di salsiccia pronta all'uso per pizze e sughi.*

## PASTA DI SALSICCIA SFIZIOSA

art. 936	vaschetta / busta SV	1000g
----------	----------------------	-------



DAL CUORE DELL'UMBRIA

Salsiccia  
**Norcella**<sup>®</sup>  
Battisti  
Mariano

La salsiccia dal profumo  
intenso e speziatura delicata



Formato classico da 60g,  
macinatura medio fine.

**NORCELLA<sup>®</sup> CLASSICA**

art. 153    vaschetta stretch    500g  
art. 953    vaschetta stretch    1500g



La luganega, rigorosamente  
in budello di montone.

**FILO DI NORCELLA<sup>®</sup>**

art. 159    vaschetta stretch 500g  
art. 959    vaschetta stretch 1500g

Legatura a bocconcino,  
un assaggio per tutta la famiglia.

**CORONA DI NORCELLA<sup>®</sup>**

art. 152    vaschetta stretch 500g  
art. 952    vaschetta stretch 1500g



Macinatura medio grande,  
tipo punta di coltello.

**NORCELLA<sup>®</sup> A PEZZI**

art. 153    vaschetta stretch 500g  
art. 953    vaschetta stretch 1500g



Versione piccante al peperone.

**NORCELLA<sup>®</sup> DIAVOLETTA**

art. 850    vaschetta stretch 500g  
art. 950    vaschetta stretch 1500g

# Stagionati da Sale

*Il capocollo viene salato, massaggiato e stagionato come da tradizione. Taglio magro con l'inconfondibile marezza di grasso. Sapore speziato, con sfumatura di aglio.*



## CAPOCOLLO PERUGINO IN CARTA

art. 105 intero sfuso 1,5 / 2 Kg

art. 850 metà SV



*Dalla polpa più magra del cinghiale nasce il lompetto stagionato dal tipico gusto selvatico. Guarnito con un mix di erbe della tradizione umbra.*

## LOMBETTO DI CINGHIALE

art. 138 metà SV 1,2 Kg ca.

art. 838 trancio SV

*Dal lombo di maiale aromatizzato e stagionato, il più magro dei salumi. Morbido, profumato, colore rosato e sapore inconfondibile.*

## LOMBETTO DI SUINO IN CARTA

art. 108 intero sfuso 3.000g

art. 908 metà SV 1.500g

art. 808 trancio SV 400g



*Sapore dolce e intenso conferito dal lardo, dal magro, dalle spezie e da una lunga stagionatura.*

## PANCETTA ARROTOLATA

art. 145 intero sfuso 4 Kg. ca

art. 945 metà SV



*Tipico prodotto del Lazio, ricavato esclusivamente dall'arista di suino, privo di grasso. Disponibile sia in versione piccante che dolce.*

## COPPIETTE

piccanti buste SV art. 115 da 500g. | art. 815 da 250g

dolci buste SV art. 113 da 500g. | art. 813 da 250g

# PEZZI INTERI

## STAGIONATI

*Il principe degli stagionati: il lombetto con l'intera pancetta, stagionato lentamente per una fetta morbida che si scioglie in bocca.*

### SELLA UMBRA STAGIONATA DI SUINO

art. 166	intero sfuso	10 Kg ca.
art. 966	metà SV	5 Kg ca.
art. 866	trancio SV	3 Kg ca.



*Sapore dolce e delicatezza di gusto grazie alle caratteristiche venature di grasso.  
Disponibile con guarnitura al pepe o peperoncino.*

### PANCETTA TESA STAGIONATA

art. 110 al pepe / 111 al peperoncino	intero sfuso	5.000g
art. 910 al pepe / 911 al peperoncino	metà SV	2.500g
art. 810 al pepe / 811 al peperoncino	trancio SV	500g

*Prodotto di punta del salumificio, ottenuto dalla rifilatura delle gole intere, condito con ricetta umbra e guarnito al pepe o peperoncino.*

### GUANCIALE UMBRO STAGIONATO

art. 170 al pepe / 370 al peperoncino	intero sfuso	1,3 / 1,8 Kgg
art. 970 al pepe / 371 al peperoncino	metà SV	

*Realizzato da suini selezionati, sottoposto a lunga salagione con spezie ed erbe tipiche. La fetta resta così morbida da sciogliersi sul palato. Ideale anche per cucinare piatti della tradizione contadina.*

### LARDO STAGIONATO AGLI AROMI

art. 29	trancio SV	0,5 / 2g
---------	------------	----------



# I GRANDI CLASSICI



*Salame delicato profumato e morbido, macinatura tipica a chicco di riso come da tradizione.*

## **SALAME MILANO**

art. 135 intero sfuso 3,2 Kg  
art. 835 metà sv



*Sapore tipico toscano dal sapore deciso e speziato.*

## **SALAME TOSCANO**

art. 191 intero sfuso 2,8 Kg  
art. 891 metà sv



*Salame a grana grossa speziato con peperone dolce e piccante.*

## **VENTRICINA PICCANTE**

art. 131 intero sfuso piccante 2,8 Kg  
art. 831 metà sv

*Tipico della Regione Lazio, dalla forma schiacciata, magro di suino macinato fino con lardello cubettato, sapore persistente ed intenso.*

## **SPIANATA ROMANA DOLCE**

art. 192 intero sfuso 2,2 Kg  
art. 892 metà sv



## **SPIANATA ROMANA PICCANTE**

art. 190 intero sfuso 2,2 Kg  
art. 890 metà sv

# FETTE GUSTOSE



*Salame tipico umbro dal gusto inconfondibile.*

## SALAME PERUGINO

art. 142 sfuso 500g o 700g  
art. 842 metà SV 350g



*Dalla ricetta di famiglia, il salame dal sapore intenso con grana media ed uniforme.*

## SALAME CASARECCIO

art. 116 sfuso 500g o 700g  
art. 816 metà SV 350g



*Dolce e delicato, con coriandoli di lardello.*

## SALAME CORALLINA

art. 230 sfuso 500g o 700g  
art. 130 sfuso 700 g budello naturale  
art. 930 metà SV 350g



*Tipicamente a ferro di cavallo, con una lieve componente aromatica, in versione piccante e saporito, o dolce e delicato.*

## SALAMELLA ROMANA

art. 122 sfuso dolce 500 gr  
art. 123 sfuso piccante 500 gr



*Ideale per pizza e antipasti.*

## SALAME NAPOLI

art. 198 intero sfuso piccante 500 g  
art. 175 intero sfuso dolce 500 g

# Lo Scrigno dei Sapori



# LA MAGIA DEL TEMPO

## SALSICCE STAGIONATE



*Ricette uniche, materie prime selezionate, ambiente ottimale di stagionatura e budelli naturali*



*Creata con tartufo nero a pezzetti in olio extravergine di oliva.*

### **SALSICCIA SECCA CON BRISURA DI TARTUFO**

art. 119 buste ATM 2500g



*Ricetta umbra, speziata e saporita, macinata finemente.*

### **SALSICCIA SECCA UMBRA**

art. 126 buste ATM 2500g  
art. 826 vaschetta da 6 pz ATM 300g



*Versione al peperoncino della classica salsiccia secca umbra.*

### **SALSICCIA SECCA PICCANTE**

art. 128 buste ATM 2500g  
art. 828 vaschetta da 6 pz ATM 300g



*Realizzata con mix di carni suine e di cinghiale.*

### **SALSICCIA SECCA AL CINGHIALE**

art. 140 buste ATM 2500g  
art. 840 vaschetta da 6 pz ATM 300g



*Antica ricetta casareccia, macinata grossa, molto speziata e saporita.*

### **SALSICCIA SECCA CONTADINA**

art. 195 buste ATM 2500g  
art. 895 vaschetta ATM da 6 pz 300g



*Dedicata agli amanti del fegato, dal sapore forte.*

### **SALSICCIA SECCA AL FEGATO**

art. 147 buste ATM 2500g  
art. 847 vaschetta ATM da 6 pz 300g

# PIACERE & SFIZI

SAPORI GIUSTI  
PER OGNI OCCASIONE



*Bocconcino dal gusto  
delicato, grana fine e dolce.*

## **BOCCONCINO DOLCE UMBRIA**

art. 193 buste ATM 2300g  
art. 893 vaschetta da 9 pz ATM 300g



*Per gli amanti del peperoncino,  
a grana fine.*

## **BOCCONCINO PICCANTE UMBRIA**

art. 129 buste ATM 2300g  
art. 829 vaschetta da 9 pz ATM 300g



*Richiamo ai sapori di bosco con  
carne di cinghiale e nota di tartufo.*

## **BOCCONCINO TARTUFATO AL CINGHIALE**

art. 148 buste ATM 2300g  
art. 848 vaschetta da 9 pz ATM 300g



*Piccolo, morbido, dal gusto  
dolce e saporito.*

## **FELCINETTO SALAMINO PURO SUINO**

art. 120 sfuso / SV 300g

*Forma tipica, pasta a grana  
fine e morbida.*

## **COJONI DI MULO DI SUINO**

art. 168 sfuso 300g

*Su richiesta realizzabile con lardello aromatizzato*

# I PROSCIUTTI

**ALTA  
TRADIZIONE  
E GRANDE  
SELEZIONE**

L'esperienza ottenuta nel corso degli anni, la passione per il lavoro e per le tradizioni, la creatività, la tecnologia e l'amore per le cose buone, hanno permesso al gruppo Battisti di realizzare dei prodotti unici nel gusto e caratteristiche. Le cosce di suino una volta avvenuta la macellazione, il sezionamento e la raffilatura - in base alla tipologia di prosciutto desiderato, vengono portate a selezionati prosciuttifici per il processo di salatura e stagionatura. In base alle richieste di mercato, vengono scelti diversi stabilimenti per ottenere prosciutti sia con osso che disossati, sia dolci che saporiti come da tradizione del centro Italia.



# I COTTI



*Crocante fuori e succulento dentro,  
nasce da busti selezionati sapientemente lavorati  
e speziati come da tradizione umbra.*

## TRONCHETTO

art. 236 intero 12 Kg  
art. 757 trancio sv

*Il caratteristico aroma e la tipica morbidezza nasce  
da una selezione di carni di suino macinate e cubetti  
di cinghiale speziati e sottoposti a lenta cottura.  
Senza Polifosfati aggiunti.*

## MORTADELLA AL CINGHIALE

art. 173 intero 20 Kg  
art. 973 metà sv 10 Kg  
art. 873 Trancio sv 1/5 Kg



*Specialità tipica nel suo genere, viene  
preparata utilizzando parti scelte dalla  
testa del suino. Dalla consistenza morbida,  
insaporita da scorze d'arancia.*

## COPPA DI TESTA

art. 134 intero 10 Kg  
art. 934 metà sv 5 Kg  
art. 834 Trancio sv 1/3 Kg





*i nostri ingredienti:*

*Carni altamente selezionate,*

*Passione per il lavoro,*

*Amore per la nostra terra!*





*i nostri valori, i nostri sapori*



Salumificio  
**Battisti Meat Passion Srl**  
Circonvallazione Orvietana Ovest, 12  
06059 Todi (PG)  
PI. / C.F. 03432870545

Sede operativa:  
Via del Ferro, 4  
06134 Ponte Felcino (PG)

Tel./Fax: +39 075 6919050  
[ordini@battistimeatpassion.it](mailto:ordini@battistimeatpassion.it)