

Colonnata (Carrara)

Unrivalled by any of the other classic Italian cured meats

Unique parmi les charcuteries italiennes les plus célèbre

Einzigartig unter den bekanntesten Wurstwaren Italiens



DAL 1930

IL LARDO DI COLONNATA IGP

The oldest producer of lard in Colonnata

La plus ancienne maison de production de lard de Colonnata

Die älteste Speckfabrik von Colonnata

«Mafalda» est la plus ancienne maison de production de lard de Colonnata ; elle était déjà en activité en 1930, alors que le « lard » n'était que l'aliment quotidien des carriers. De même que l'huile extra-vierge d'olive, que tout le monde appelle de la même façon, mais qui varie de producteur à producteur, le lard de Colonnata est différemment préparé selon la nature et la quantité des différents ingrédients utilisés pour la préparation et la maturation du produit. Notre méthode est fondée sur des règles immuables consolidées par quatre générations de producteurs.

«Mafalda» ist die älteste Speckfabrik von Colonnata, die seit 1930 existiert. Damals galt der Speck noch als ärmlicher Brotbelag der Steinbrucharbeiter. Wie das native Olivenöl extra, das zwar alle so nennen, aber das je nach Hersteller unterschiedlich ist, muss auch für den Speck von Colonnata je nach Hersteller differenziert werden, weil jeder Produzent über seine eigenen Regeln und Zutaten für die Verarbeitung und die Reifung des Produkts verfügt. Unsere Herstellung beruht auf unverzichtbaren Regeln, die seit vier Generationen gefestigt sind.

«Mafalda» is the oldest producer of lard in Colonnata, established back in 1930, when lard was just a poor man's food that the miners ate with their bread. As with extra virgin olive oil, which everyone refers to by that name but which actually differs from producer to producer, it is important to identify the producer of Lardo di Colonnata, because each one processes and ages the product using different amounts of ingredients and in different ways. Ours is made in accordance with fundamental rules established over four generations.



CERTIFIED QUALITY QUALITÉ CERTIFIÉE ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Lardo di Colonnata is made from cuts of pork meat taken from the layer of fat (from which the suet has been removed) covering the back of the pig from the occipital area to the rump, reaching down as far as the belly at the sides. We use only natural ingredients, selected spices and herbs from the unspoilt nature of the Carrara side of the Apuan Alps and the ageing process lasts for at least 6 months, following a recipe dating back more than four generations. The quality of Mafalda's Lardo di Colonnata PGI is guaranteed by first class raw materials and all the care you would expect from good craftsmanship combined with the safety standards of the most modern companies.

Le « Lard de Colonnata » est obtenu à partir de coupes de viande de porc correspondant à la couche adipeuse (débarassée du saindoux) qui recouvre le dos de l'animal depuis la région occipitale jusqu'à son postérieur et qui finit de chaque côté de la poitrine. Nous n'employons que des ingrédients naturels, des épices et des herbes aromatiques sélectionnées dans la nature vierge qui recouvre le versant des Alpes Apuanes orienté vers Carrare ; la maturation dure au moins six mois, selon une recette née il y a plus de quatre générations. La qualité du Lard de Colonnata IGP Mafalda, vient de l'emploi exclusif de matières premières d'exception et de l'alliage de méthodes encore totalement artisanales avec les standards de sécurité des entreprises les plus modernes.

Der Speck "Lardo di Colonnata" wird aus Fleischstücken hergestellt, die vom Hinterhauptbein bis zur Nuss und seitlich bis zum Bauch reichen (der fettige Teil wurde entfernt). Wir benutzen ausschließlich natürliche Zutaten, ausgewählte Gewürze und Kräuter aus der unberührten Natur des zu Carrara gehörenden Teils der Apuanischen Alpen. Die Reifung dauert mindestens sechs Monate und erfolgt nach einem Rezept, das vor mehr als vier Generationen entwickelt wurde. Die Qualität des Specks "Lardo di Colonnata IGP Mafalda" wird durch die ausgezeichneten Rohstoffe und durch die Kombination von handwerklicher Sorgfalt und hohen Sicherheitsstandards erreicht.

CAREFULLY SELECTED ITALIAN RAW MATERIALS

- Certified Italian pork from the Emilia Romagna Protected Denomination of Origin
- Polesine white garlic PDO (Rovigo)
- Spices and aromatic herbs selected from the unspoilt natural landscape of the Carrara side of the Apuan Alps.



MATIERES PREMIERES ITALIENNES SELECTIONNEES

- Porcs italiens certifiés dans le circuit aop de l'Emilie Romagne
- Ail blanc « Polesano » DOP (Rovigo)
- Epices et herbes aromatiques sélectionnées dans la nature intacte du versant de Carrara des alpes apuanes.



AUSGEWÄHLTE ITALIENISCHE ROHSTOFFE

- zertifiziertes italienisches Schweinefleisch, aus der DOP-Gegend der Emilia Romagna
- weißer Knoblauch "aglio bianco polesano" DOP (Rovigo)
- ausgewählte Gewürze und Kräuter aus der unberührten Natur der Apuanischen Alpen.





Unique elements demonstrate a close bond with the environment: the surrounding quarries of white marble, the relatively high altitude, the heightened level of humidity, which together generate a unique and exclusive microclimate.

Éléments uniques reflétant l'étroite corrélation avec l'environnement : les caves de marbre blanc qui entourent la localité, l'altitude assez élevée, l'humidité importante, les températures estivales non excessives, l'ensemble de ces caractéristiques génère un microclimat unique, exclusif.

Einzigartige Elemente, die die enge Verbindung mit der Natur bestätigen, schaffen dieses einzigartige Produkt: die Steinbrüche des weißen Marmors, die Höhenlage, die ausgeprägte Feuchtigkeit, die mäßigen Temperaturen im Sommer, die zusammen ein einzigartiges und exklusives Mikroklima erzeugen.

The strictest controls and supply chain traceability offer consumers complete reassurance. The chemical and bacteriological analyses have shown that the ancient method is extremely effective and no chemical treatments or preservatives are needed for its conservation. Also, contrary to what you might think, the cholesterol content is almost non-existent.

Les contrôles très stricts et la traçabilité de filière sont une garantie pour le consommateur, les analyses chimiques et bactériologiques ont démontré que la « méthode » antique est extraordinairement efficace et n'exige aucun traitement chimique ni autre agent supplémentaire pour la conservation. En outre, contrairement à ce que l'on pourrait penser, son contenu en cholestérol est pratiquement inexistant.

Die strengen Kontrollen und die Rückverfolgbarkeit der Herstellung sind eine komplette Garantie für den Verbraucher. Chemische und bakteriologische Analysen haben gezeigt, dass die antike "Herstellungsmethode" effizient ist und weder eine chemische Behandlung noch die Zugabe von Konservierungsstoffen für die Konservierung erforderlich sind. Außerdem ist der Cholesteringehalt überraschenderweise quasi inexistent.

*One of a kind, it has its roots
in ancient times.*

*Unique au monde remonte aux
temps les plus lointains.*

*Ist einzigartig auf der Welt und hat
seine Wurzeln weit in der
Vergangenheit.*

THIS IS WHAT SETS IT APART FROM THE REST: VOICI LES RAISONS QUI EN FONT UN PRODUIT DIFFÉRENT DES AUTRES: IM FOLGENDEN DIE GRÜNDE FÜR SEINE EINZIGARTIGKEIT:

Firstly: the climate. Colonnata, located 550 metres above sea level and nestled between marble quarries and chestnut woods, is blessed with a microclimate that is perfect for a long product ageing process (minimum six months, but it can be up to two years or more) which takes place in marble basins (known as conche in Italian) at a natural temperature (without artificial air conditioning). **Secondly:** the marble. Ageing a product within the living, breathing walls of marble or in inert containers made of steel, or worse plastic, is clearly just not the same. Also, not all marble is the same: you need to choose the right one, fine-grained marble from the Canaloni marble beds in Colonnata. **Thirdly:** the seasonal production (from September to May). **Fourthly:** the extraordinary variety of local aromatic herbs and spices (no additives, preservatives or flavourings are allowed). **Lastly:** the production technique. Everyone in Colonnata has inherited a recipe, at least one marble basin and knowledge of a technique that has remained unchanged for centuries.

Premier: le climat. Colonnata, située à 550 mètres et encastrée entre les carrières de marbre et les bois de châtaigniers, est caractérisée par un microclimat idéal pour la longue maturation du produit (minimum six mois, mais elle peut se prolonger jusqu'à deux ou plus) qui se fait dans des vasques de marbre à température naturelle (sans climatisation). **Second :** le marbre. La maturation sur les parois vives et transpirantes du marbre n'est certes pas la même chose que celle qui advient dans des récipients inertes en acier, ou pire, en plastique. De plus, le marbre n'est pas le même partout : il faut savoir choisir le plus approprié, c'est à dire celui au grain très fin des Canaloni de Colonnata. **Tierce:** la préparation saisonnière (de septembre à mai). **Quart :** l'extraordinaire variété d'herbes aromatiques et d'épices locales (aucune sorte d'additif, de conservant ni d'arôme artificiel n'est consentie). **Enfin,** les méthodes de préparation : chaque habitant de Colonnata a hérité d'une recette, d'au moins une vasque et de la connaissance d'une technique demeurée inchangée à travers les siècles.

Erster Grund: das Klima. Colonnata liegt 550 Meter über dem Meeresspiegel und liegt eingebettet zwischen Marmorbrüchen und Kastanienwäldern. Das Mikroklima ist ideal für die lange Reifung des Produkts (mindestens sechs Monate, aber auch zwei Jahre oder mehr), die in Marmorwannen bei natürlicher Temperatur erfolgt (ohne künstliche Klimatisierung). **Zweiter Grund:** der Marmor. Die Reifung in Marmorwannen, deren Wände atmen, ist eindeutig geeigneter als inerte Behälter aus Stahl oder aus Kunststoff. Und nicht jeder Marmor ist gleich: der richtige Marmor muss ausgewählt werden, d.h. der mit der feinen Körnung aus den Marmorbrüchender "Canaloni" in Colonnata. **Der dritte Grund:** die saisonale Verarbeitung (von September bis Mai). **Der vierte Grund:** die außergewöhnliche Vielfalt an lokalen Kräutern und Gewürzen (die Zugabe von Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen und Aromen ist nicht erlaubt). **Die Einwohner** aus Colonnata kennen die richtige Verarbeitungstechnik. Alle sind im Besitz eines Rezepts und mindestens einer Marmorwanne und haben eine Technik überliefert bekommen, die seit Jahrhunderten unverändert geblieben ist.

PREPARATION The ancient process has been handed down from generation to generation. The ageing process takes place in marble basins: hollowed out blocks of white marble. The lard placed inside it together with salt and various spices produces a brine that preserves and maintains it for years. It has been said for centuries that the strength and exceptionally good health of the miners can be attributed to Lardo di Colonnata.

PREPARATION La méthode, ancestrale, se transmet de génération en génération. La maturation se fait dans des vasques de marbre : des blocs de marbre blanc creusés. On y place le lard avec les épices et le sel, et une « saumure » se forme, qui peut le conserver pendant des années. On affirme, depuis des siècles, que la force et la santé exceptionnelle des carriers est due au lard de Colonnata.

ZUBEREITUNG Diese sehr antike Herstellungsmethode wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die Reifung erfolgt in weißen ausgehöhlten Marmorwannen. Der Speck wird dort zusammen mit dem Salz und den verschiedenen Gewürzen gelagert. Es entsteht eine "Lake", die ihn auch über viele Jahre konserviert. Seit Jahrhunderten wird gesagt, dass die Kraft und die Gesundheit der Stollenarbeiter dem Speck von Colonnata zu verdanken ist.



AGEING

The ageing process lasts 6-10 months. The natural humidity of the grottos and the porosity of the marble walls of the basin create natural conditions for the ageing process. Chemical and bacteriological analyses have shown that the ancient method is extremely effective and no chemical treatments or preservatives are needed for its conservation.

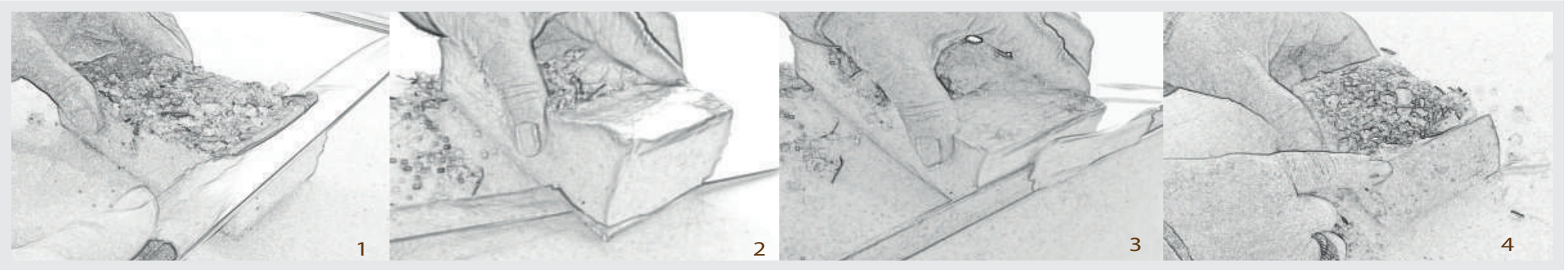
MATURATION

La maturation dure de 6 à 10 mois. L'humidité naturelle des grottes et la porosité des parois de marbre des vasques fournissent des conditions naturelles optimales pour la maturation. Les analyses chimiques et bactériologiques ont démontré que la « méthode » antique est extraordinairement efficace et n'exige aucun traitement chimique ni autre agent supplémentaire pour la conservation.

REIFUNG

Die Reifung dauert 6-10 Monate. Die natürliche Feuchtigkeit der Grotten und die Porosität der Marmorwände schaffen natürliche Bedingungen für die Reifung. Chemische und bakteriologische Analysen haben gezeigt, dass die antike "Herstellungsmethode" effizient ist und weder eine chemische Behandlung noch die Zugabe von Konservierungsstoffen für die Konservierung erforderlich sind.

HOW TO EAT IT COMMENT LE DEGUSTER VERZEHR



HOW TO EAT IT Using a sharp knife, separate the upper part from the lower rind, just enough to cut the number of slices required. Clean off any excess salt. Cut the lard into thin slices. Fold the flap of rind left after cutting back over the lard. Keep the piece of lard as it is and wrap it with its salt in a cloth that should always be kept slightly damp. Store in a cellar or cool place, otherwise keep it in the vegetable drawer of a fridge.

COMMENT LE DEGUSTER Prendre un couteau bien aiguisé et couper/séparer la partie supérieure sur la longueur correspondant au nombre de tranches à découper. Débarrasser des résidus de sel éventuels. Couper le lard en tranches très fines. Replier la « langue » de couenne sur la partie supérieure du lard. Garder le morceau de lard « tel quel » avec son sel dans un torchon légèrement humidifié. Conserver en cave ou dans un endroit frais, et si ce n'est pas possible, au réfrigérateur, dans le compartiment réservé aux légumes.

VERZEHR Mit einem scharfen Messer den oberen Teil und die untere "Schwarte" so abschneiden, damit der Speck in schönen Scheiben aufgeschnitten werden kann. Eventuelle Salzurückstände entfernen. Den Speck in feine Scheiben. Die Schwarte, die nach dem Aufschneiden des Specks übrig bleibt, nach oben stülpen. Das Stück Speck mit seiner Salzkruste in ein feuchtes Geschirrtuch/Tuchwickeln. Im Keller, an einem kühlen Ort oder im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.

One thing is certain, once tasted, even the most sceptical of consumers will add Lardo di Colonnata to their list of favourite foods.

Une chose est certaine, une fois goûté, même la personne la plus sceptique ajoute le lard de Colonnata à sa liste d'aliments préférés

Eines ist sicher: Auch die skeptischste Person wird den „Lardo di Colonnata“ nach einer Kostprobe zu ihren Lieblingsspeisen zählen.

PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE DE DONNÉE PRODUIT TECHNISCHES DATENBLATT DES PRODUKTS

INGREDIENTS Italian pork fat certificate, salt, pepper, garlic, rosemary, spices and aromatic herbs.

PRODUCTIVE PROCESS The ageing process takes place in marble basins: hollowed out blocks of white marble. The lard placed inside it together with salt and various spices produces a brine that preserves and maintains it for years.

AGEING Minimum 6 months.

ALLERGENS The product does not contain allergenic substances, additives, preserving or colouring agents, gluten, lactose, ionizing agents and nanomaterials. **GMOs and Pesticides:** The product does not contain genetically modified organisms. It does not contain chemicals nor it derives from them and it is free from infestations.

STORAGE INFORMATION Keep in a cool place, away from sunlight. Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C.

EXPIRING DATE: 12 months.

INGREDIENTS Lard de Colonnata IGP, sel de mer naturel, poivre noir, ail, romarin, mélange d'épices et d'herbes.

PREPARATION La maturation se fait dans des vasques de marbre : des blocs de marbre blanc creusés. On y place le lard avec les épices et le sel, et une « saumure » se forme, qui peut le conserver pendant des années.

MATURATION: 6 mois.

ALLERGENS: Sans Gluten, sans Lactose, sans Agents de conservation.

PRESERVATION: Conserver en lieux et loin des rayons solaires. Après l'ouverture, conserver dans le réfrigérateur à une température comprise entre 0° et 4°.

EXPIRATION: 12 mois.

ZUTATEN Schweineschmalz Italienisch Zertifikat, salz, pfeffer, knoblauch, rosmarin, mischung aus gewürzen und kräutern.

PRODUKTIONSPROZESS Die Reifung erfolgt in weißen ausgehöhlten Marmorwannen. Der Speck wird dort zusammen mit dem Salz und den verschiedenen Gewürzen gelagert. Es entsteht eine "Lake", die ihn auch über viele Jahre konserviert.

REIFUNG: Minimum 6 Monate

ALLERGENE Das Produkt enthält keine Allergene, Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe, Gluten, Laktose, ionisierende Stoffe und Nanomaterialien.

GVO und PFLANZENSCHUTZMITTEL Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Es enthält keine chemischen Produkte und wurde nicht unter Verwendung solcher Produkte hergestellt. Das Produkt ist frei von Schädlingen.

INFORMATIONEN ZUR AUFBEWAHRUNG An einem kühlen Ort fern von Sonneneinstrahlung aufbewahren. Nach dem Öffnen der Packung im Kühlschrank bei 0 bis +4°C aufbewahren

HALTBARKEIT: 12 Monate



Chemical & Physical / Nutritional properties

aW 0.75 pH 5.50

Nutrition Facts (average values)

Energy value 3,167 KJ/100g - 770 Kcal/100g

Fatty Acids 84. g/100g

of which Saturated Fatty Acids 34.77 g/100g

Carbohydrates 0.60 g/100g

of which Sugars 0.02 g/100g

Proteins 1.11 g/100g

Salt 1.78 g/100g

Chemisch-physikalische Eigenschaften/Nährwerte

aW 0,75 pH 5,50

Nährwerte (Mittelwerte)

Energie 3.167 KJ/100g - 770 Kcal/100g

Fett 84,8 g/100g

davon gesättigte Fettsäuren 34,77 g/100g

Kohlenhydrate 0,60 g/100g

davon Zucker 0,02 g/100g

Proteine 1,11 g/100g

Salz 1,78 g/100g

PACKAGES



Simple pack vacuum
Paquet sous vide
Vakuumverpackung



Box Mafalda with about 500 grams
and descriptive brochure "how to eat"
Box Mafalda avec environ 500 gramme
et la brochure descriptive "la façon de manger"
Box Mafalda mit ca. 500 g
und beschreibenden Broschüre "wie zu essen"



Box Mafalda with about 500 grams or 1 kg. of lard
Cloth for conservation and descriptive brochure "how to eat"
Box Mafalda avec environ 500 grammes ou de 1 kg. de saindoux
Tissu pour la conservation et la brochure descriptive "la façon de manger"
Box Mafalda mit ca. 500 g oder 1 kg. Schmalz
Stoff zur Erhaltung und beschreibenden Broschüre "wie zu essen"



Small box Mafalda
with about 300 grams of lard and descriptive brochure "how to eat"
Petite boîte Mafalda
avec environ 300 gr de lard et une brochure descriptive "la façon de manger"
kleine Box
mit ca. 300 Gramm Lardo und beschreibenden Broschüre "wie zu essen"



CREAMS

CRÈMES

CREMES



100g



100g



100g

Gluten Free - No Lactose Free - No Preservatives
Sans Gluten - Sans Lactose - Sans Agents De Conservation
Glutenfrei - Laktosefrei - Ohne Konservierungsstoffe

CREAM OF LARDO DI COLONNATA CRÈME DE LARDO DE COLONNATA CREME AUS LARDO VON COLONNATA

As white as the marble in which it is aged, it is fragrant with spices, delicate and sweet on the palate. It was once prepared by beating lard in a mortar made of white marble from the Canaloni quarries of Colonnata and used as a basic condiment. Now it is added to the sautéed vegetables that compose the basis of minestrone, pasta and beans, tomato sauce, seafood pasta and risottos, but is also spread over king prawns, scampi, swordfish, sea bass, toasted bread and polenta and is used for cooking fried and roast potatoes.

Blanc comme le marbre qui l'accueille pendant sa maturation, parfumé aux épices, délicat et tendre au palais. Autrefois préparée en battant le Lardo dans un mortier de marbre blanc venant des carrières des « Canaloni » de Colonnata, cette crème était employée comme condiment de base; à présent, elle n'est plus simplement utilisée dans le hachis servant à la préparation du minestrone, de la sauce tomate, des pâtes aux haricots et du rizotto aux fruits de mer, mais elle est également consommée avec les crevettes royales, les langoustines, l'espadon, le bar et les croûtons de pain chauds, la polenta ainsi que dans la cuisson des pommes de terre frites et au four.

Er ist weiß wie der Marmor, in dem er reift, er duftet nach Gewürzen, ist delikater und mild im Geschmack. Früher wurde der Speck in einem Mörser aus weißem Marmor aus den Steinbrüchen "Canaloni" von Colonnata zerdrückt und als Würzbasis benutzt; heute wird er nicht nur angedünnt als Basis für Eintöpfe, Pasta mit Bohnen, Tomatensauce, erste Gänge und Risotti mit Meeresfrüchten benutzt, sondern wird auch auf Riesengarnelen, Krabben, Schwertfisch, Seebarsch, Crostini und Polenta gestrichen und zum Backen von Ofenkartoffeln benutzt.

CREAM OF LARDO DI COLONNATA AND BLACK TRUFFLE CRÈME DE LARDO DE COLONNATA ET TRUFFE NOIRE CREME AUS LARDO VON COLONNATA UND SCHWARZEM TRÜFFEL

This cream is made by combining our lard with the black summer truffle (*Tuber aestivum*) found in the hills between San Miniato and Volterra in the heart of Tuscany. On tasting, you will be astounded by the pleasing sense of a truly excellent flavour. The delicate flavour of the black summer truffle is immediately perceived on the nose and its aroma impressed on the memory. Cream of Lardo di Colonnata and Black Truffle is excellent served on toasted bread, with fried eggs and omelettes, starters, salads, roast or grilled meat and game or as an ingredient in delicious high-class dishes.

La crème est obtenue en travaillant notre lard avec des truffes noires d'été (*Tuber aestivum*) récoltées le long des collines qui s'étalent de San Miniato à Volterra, au cœur de la Toscane. Quand vous le dégusterez, sa fragrance exceptionnelle vous surprendra et vous découvrirez un arôme inattendu. L'analyse olfactive met en évidence le goût délicat de la truffe noire d'été, et son arôme persistant reste en mémoire. La crème de Lard de Colonnata et Truffe noire est délicieuse étalée sur des croûtons, ou en accompagnement d'œufs à la poêle ou d'omelettes, de plats de pâtes, dans des salades ou avec des rôtis, des viandes grillées et du gibier, ou encore pour préparer une recette prestigieuse apte à être appréciée par les palais les plus fins.

Die Creme entsteht durch die Verarbeitung unseres Specks mit schwarzem Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) von den Hügeln, die sich von San Miniato bis nach Volterra im Herzen der Toskana erstrecken. Er wird mit seinem angenehmen und absolut exzellenten Geschmack überzeugen. Bereits durch den Duft ist der delikate Geschmack des schwarzen Sommertrüffels wahrnehmbar und sein Aroma bleibt in guter Erinnerung. Die Creme aus Speck und schwarzem Trüffel passt perfekt zu Crostini, Spiegelei und Omelette, zu ersten Gängen, Salaten, Braten, gegrilltem Fleisch und Wild. Sie ist auch eine ideale Zutat, um erstklassige Rezepte erfolgreich zuzubereiten.

THE SPECIAL "CREME DELLA NONNA" CREAMS - LES CREMES SPECIALES DE GRAND-MERE DIE SPEZIALCREMES AUS GROßMUTTERS ZEITEN

Culinary knowledge derived from our grandparents is deep-rooted in family tradition and it is often only handed down verbally from one generation to the next: traditional, authentic, genuine, flavoursome cuisine from "the good old days" has been brought back to life with these special creams.

L'expérience culinaire de l'époque de nos grand-mères appartient à la tradition de la famille et se transmet souvent ne serait-ce qu'oralement de génération en génération : la cuisine traditionnelle, authentique, naturelle et savoureuse du « bon vieux temps » aujourd'hui reproposée dans ces crèmes spéciales.

Die kulinarischen Weisheiten aus Großmutter's Zeiten gehören zur Tradition der Familie und werden oft nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben: Die traditionelle, authentische, unverfälschte und schmackhafte Küche aus vergangenen Zeiten kommt in diesen Spezialcremes perfekt zum Ausdruck

CREMA NONNA MIMI'

peppers, apple cider vinegar, chilli
Perfect with cheese, for spreading
into crostini or preparing delicious appetisers.
Lactose free – Preservative free.
Glass jars of 180 g and 100 g.

CREME DE GRAND-MERE MIMI'

poivrons, vinaigre de cidre, chili
Parfaite sur les fromages, pour des croûtons et
des hors d'œuvres originaux.
Sans lactose - sans conservateurs
pot en verre de 180 g et de 100 g

CREMA NONNA MIMI'

Paprikaschoten, Apple Apfelessig, Chili
Perfekt zu Käse, für Crostini und leckere
Vorspeisen.
Laktosefrei – ohne Konservierungsstoffe. Kleiner
Glasbehälter mit 180g und 100g.



180g



100g

*Store in a cool place, away from sunlight. Conserver en lieu frais et loin des rayons du soleil.
An einem kühlen Ort, entfernt von Sonneneinstrahlung aufbewahren.
After opening, store in the fridge at between 0°C and +4°C.
Après l'ouverture conserver au réfrigérateur entre 0°C et +4°C.*

MORTADELLA COLONNATA MAFALDA

This product boasts an extra-fine flavour, a mixture of unparalleled smoothness and a distinctive and delicate taste.

Goût superfin, un produit à l'incomparable moelleux de la pâte et au goût particulier et délicat.

Sehr feiner Geschmack, ein Produkt mit einer unvergleichbar weichen Konsistenz und mit einem besonderen und delikaten Geschmack.



Mortadella made from pure pork shoulder, combined with a mixture of carefully selected lean meat and Lardo di Colonnata PGI, cooked in a steam oven for nine hours.

Temperature at the centre of the product 73/76°.

Origin of the meat: pork meat from animals born, bred and butchered in Italy. Sensory characteristics. Smooth with diced pork fat added to the mixture. Compact consistency when cut, delicate and lightly spiced fragrance with a mild, elegant flavour.

Ingredients Pork shoulder, Lardo di Colonnata PGI (pork lard [20%], salt, pepper, garlic, spices, sucrose, dextrose, natural flavours), antioxidant E301, preservative E250.

Allergens LACTOSE FREE – GLUTEN FREE – GMO FREE. Produced in a facility that also processes fish, shellfish and celery.

Suitable for consumption by celiacs. Labelling in compliance with CE Reg. 1169/2011

Storage: Store at a temperature of between +0°C and +10°C.

Expiry: 6 months when stored in the original packaging and in the specified storage conditions.

Mortadelle de pure épaule de porc, obtenue par hachage et mise en boyau de viandes sélectionnées maigres et de lard de Colonnata IGP, soumise à cuisson au four à vapeur pendant neuf heures. Température au coeur du produit 73/76°. Origine de la viande : Viande de porc provenant d'animaux nés, élevés et abattus en Italie.

Caractéristiques Organoleptiques Homogènes avec lardon de porc mélangé dans la pâte. Consistance compacte à la coupe, parfum délicat et finement épicé, goût doux élégant.

Ingrédients Épaule de porc, Lard de Colonnata IGP (lard de porc (20%), sel, poivre, ail, épices, saccharose, dextrose, arômes naturels), antioxydant E301, conservateur E250. Allergènes SANS LACTOSE – SANS GLUTEN – SANS OGM

Produit dans une usine qui utilise également : poisson, mollusques, céleri. Il peut être consommé par des cœliaques.

Etiquetage conforme au Règlement CE 1169/2011

Conservation : Conserver à température comprise entre +0°C et +10°C.

Échéance : 6 mois dans les emballages originaux et dans les conditions de conservation.

Mortadella aus reiner Schweineschulter; Herstellung erfolgt durch Hacken und Einsacken von ausgewähltem, magerem Fleisch und Lardo di Colonnata IGP; die Masse wird in einem Dampfbackofen neun Stunden gekocht. Temperatur im Kern des Produkts 73/76°. Fleischherkunft: Schweinefleisch von in Italien geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Tieren. Organoleptische Eigenschaften Homogen, mit Schweinespeckstückchen in der Masse vermischt. Kompakte Konsistenz beim Aufschneiden, delikater und fein würziger Duft. Eleganter und milder Geschmack.

Zutaten: Schweineschulter, Lardo di Colonnata IGP (Schweinespeck (20%), Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gewürze, Saccharose, Dextrose, natürliche Aromen),

Antioxidationsmittel E301, Konservierungsmittel E250. Allergene LAKTOSEFREI – GLUTENFREI – OHNE GVO

In einer Fabrik hergestellt, die auch die folgenden Produkte benutzt: Fisch, Mollusken, Sellerie. Auch für Zöliakieerkrankte geeignet.

Etikettierung: Konform mit der Regelung EG 1169/2011

Aufbewahrung: Bei einer Temperatur zwischen +0°C e +10°C aufbewahren.

Haltbarkeit: 6 Monate in den Originalverpackungen und entsprechend der Aufbewahrungsbedingungen.

CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETERS	LIMITS	METHODS
E.Coli	< 100 ufg/g	ISO 16649-2:2001
Coliformi	< 100 ufg/g	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag.+	< 100 ufg/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Clostridi s.r	< 10 ufg/g	ISO 15213:2003
Salmonella	Absent/10g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria Monocytogenes	Absent/10g	UNI EN ISO 11290-1/2:2005
pH	< 6.2	ISO 2917:1999
Aw	< 0.92	ISO 21807:2004

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	LIMITES	METHODES
Bactérie EHEC	< 100 ufg/g	ISO 16649-2:2001
Coliformes	< 100 ufg/g	ISO 4832:2006
Staphylocoques coag.+	< 100 ufg/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Clostridies s.r	< 10 ufg/g	ISO 15213:2003
Salmonelle	Absent/10g	UNI EN ISO 6579:2008
Listériose Monocytogenes	Absent/10g	UNI EN ISO 11290-1/2:2005
pH	< 6.2	ISO 2917:1999
Aw	< 0,92	ISO 21807:2004

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

PARAMETER	GRENZWERTE	METHODEN
E.Coli	< 100 ufg/g	ISO 16649-2:2001
Coliforme	< 100 ufg/g	ISO 4832:2006
Staphylokokken Koag.+	< 100 ufg/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Clostridien s.r	< 10 ufg/g	ISO 15213:2003
Salmonelle	nicht vorhanden/10g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria Monocytogenes	nicht vorhanden/10g	UNI EN ISO 11290-1/2:2005
pH	< 6.2	ISO 2917:1999
Aw	< 0,92	ISO 21807:2004

*Those who care, look for quality
Ceux qui s'aiment recherchent la qualité
Wer sich etwas Guten tun will, wählt Qualität*



COLONNATA An old marble mining town, the origins of which date back to Roman times, it was used for the extraction of marble and had its base in the port of Luni (no longer in existence) in the La Spezia area. It stands about 700 metres above sea level, 7 km from Carrara, in the heart of the marble centre of the Apuan Alps.

COLONNATA Antique village de carriers de marbre dont les origines remontent à l'époque romaine car utilisé pour l'excavation du marbre ayant pour base le port de Luni dans la région de La Spezia, aujourd'hui disparu. Il se dresse à environ 700 mètres s.n.m. à 7 km de Carrara, au coeur du centre marbrier des Alpes Apuanes.

COLONNATA Antikes Dorf der Steinbrucharbeiter, dessen Ursprung auf die Zeit der Römer zurückgeht. Hier wurde der Marmor abgebaut und als Basis der nicht mehr existierende Hafen von Luni in der Gegend von La Spezia genutzt. Das Dorf erhebt sich auf circa 700 Metern ü.d.M., 7 km von Carrara, im Herzen des Marmorzentrums der Apuanischen Alpen.



Lardo di
Colonnata
IGP

GUADAGNI MAFALDA DI G.M.R. & C. s.a.s. Piazza Palestro, 2 54030 Colonnata Carrara MS
Laboratorio CE V242M IT www.anticalarderiamafalda.com



MADE IN ITALY

