



Le
bontà
della
divina

catalogo prodotti



Prosciutto crudo
Prosciutto cotto
Pancetta
Mortadella
Speck
Salame Napoli
Salame Milano
Salame Ungherese
Capocollo/Coppa
Tacchino
Bresaola
Spianata calabra
Porchetta
Formaggio a pasta filata
Emmental
Asiago
Provolone dolce/semipiccante
Edamer
Scamorza Affumicata
Prosciutto crudo intero
Cubettato misto



PROSCIUTTO CRUDO



INGREDIENTI:

Carne suina, Sale, Conservante: E252 E251

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



PROSCIUTTO COTTO



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante: E301, conservanti: E250

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

60 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



PANCETTA



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante: E300, E301, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



MORTADELLA



INGREDIENTI:

Carne di suino, grasso di suino, aromi, sale, destrosio, spezie, antiossidante: E301, conservante: E250

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

60 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



SALAME UNGHERESE



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

Carne di tacchino, acqua, amidi, sale, destrosio, gelificante: E407, stabilizzante: E451, fibre vegetali, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, aromi, conservanti: E250



INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

60 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

Carne di bovino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

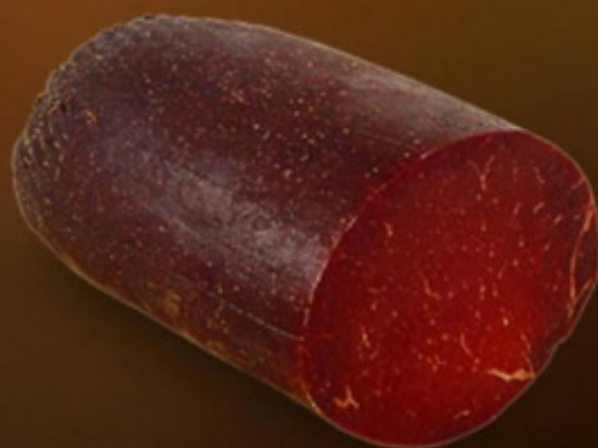
Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23





SPIANATA PICCANTE



INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, aroma naturale, spezie, destrosio, antiossidante: E300, E301, conservanti: E250, E252

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate; atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

Carne di suino (90%), acqua, sale, aromi naturali, addensante: E407, estratti di spezie, antiossidante: E301, spezie, conservante: E 250.

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

60 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



FORMAGGIO A PASTA FILATA



INGREDIENTI:

Latte, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico, conservante: E202.

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23





INGREDIENTI:

Latte, colture starter, sale, regolatore di acidità: E509

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

LATTE, sale, fermenti lattici, caglio. Conservanti in superficie: E235

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



PROVOLONE DOLCE/PICCANTE



INGREDIENTI:

LATTE, sale, caglio. Conservanti in superficie: E235, E202, E203. Agente di rivestimento: paraffina



INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



INGREDIENTI:

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

60 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

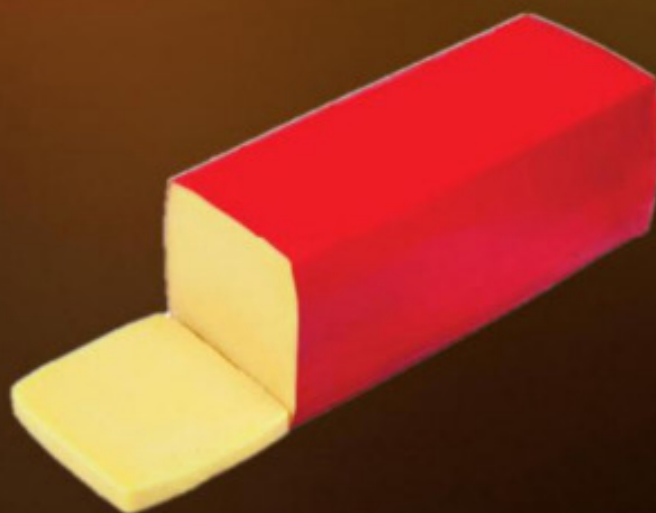
Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



SCAMORZA AFFUMICATA



INGREDIENTI:

LATTE, sale, caglio, aroma di affumicatura, correttore di acidità: acido citrico, conservante: E202.

INDICAZIONI PER L'UTILIZZO:

Si consiglia l'apertura della confezione 10 minuti prima del consumo

SHELF LIFE:

90 giorni dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate; atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 40 gr. a 200 gr.

NUM. CONFEZIONI PER CARTONE:

20 a 200

DIMENSIONI CONFEZIONE :

11,3x23 oppure da 17,85x23



PROSCIUTTO CRUDO INTERO



DESCRIZIONE:

Prosciutto crudo con stagionatura 8/9 mesi

SHELF LIFE:

180 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 6 Kg. a 7,5 Kg.

NUM. PEZZI PER CARTONE:

4



CUBETTATO MISTO

DESCRIZIONE:

Gli ingredienti variano a seconda della tipologia di cubettato che può essere sia di singolo salume o formaggio che di salumi e formaggi misti

SHELF LIFE:

60/90 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Tra 0° e +4°C

TIPO CONFEZIONAMENTO:

Confezioni termosaldate: atm/sottovuoto

PESO CONFEZIONE :

Da 1 Kg. a 5 Kg.



IL NOSTRO LAVORO

Affettati Amalfi è una società a responsabilità limitata che si interessa principalmente del confezionamento e commercializzazione di formaggi e salumi sottovuoto e atmosfera modificata.

Pur essendo un'impresa giovane, possiede un patrimonio "genetico" di esperienza e conoscenza di prodotti e mercati di riferimento, degno di nota, in quanto maturato nel corso di quattro generazioni familiari attraverso un secolo e più.

Affettati Amalfi si rivolge con i suoi prodotti alimentari, non soltanto alla ristorazione collettiva e mense aziendali per enti pubblici e privati ma anche ad un'utenza ancor più vasta e competente quale la GDO e l'HO.RE.CA.



La nostra azienda si interessa di confezionare prodotti sia in sottovuoto che in ATM in vaschetta o in cartone di varie grammature dai 30 gr in su. Produciamo cubettato misto di formaggi e salumi o solo salumi, nonché cubettato di singoli prodotti a partire da vaschette da 200 gr a buste da chilo (da 1kg a 5 kg).

Possiamo provvedere al conto lavorazione sia su stampa neutra che su stampa personalizzata o anche a marchio nostro; lo stesso dicasi per il sottovuoto e per l'ATM, il tutto confezionato in cartoni da 20 o 25 pezzi e vaschette con misure standard da 11,3x23 oppure da 17,85x23.

Per quanto riguarda i nostri fornitori, generalmente ci affidiamo sempre agli stessi, i quali ci forniscono di schede tecniche e certificazioni così, come la nostra dottoressa interna, che si occupa del controllo qualità, si incarica di fornirle ai nostri clienti.

Un'altra nostra attività è il disosso dei prosciutti esteri e nazionali. Il ciclo di lavorazione di essi si svolge in un ambiente igienicamente controllato ed in conformità con le norme igieniche nazionali ed internazionali. Ogni fase della lavorazione è svolta da operatori altamente qualificati e mediante l'impiego di macchinari tecnologicamente avanzati. Inoltre siamo specializzati nella fornitura di prodotti finiti con caratteristiche personalizzate, poiché calibrate in base alle esigenze dei nostri clienti mantenendo la qualità di ciascuna lavorazione. La lavorazione dei prosciutti si articola in quattro fasi definite:

- Selezione e controllo
- Rifilatura
- Disossatura
- Confezionamento sottovuoto.



Affettati Amalfi effettua anche il ritiro e la consegna dei prodotti mediante l'impiego di automezzi propri refrigerati, in modo da garantire l'ottimale conservazione dei prodotti anche nella fase di trasporto.



IL PRESIDIO DEL GUSTO





Affettati Amalfi

Via A. Califano 7 - 84016 - Pagani (SA)