



*passione e dedizione dal 1969*

*Alta Gamma*



linea  
*Alta Gamma*

La linea **Alta Gamma Montagna** si caratterizza per la selezione di razze autoctone tra le più antiche e pregiate della penisola: la razza bovina Podolica Calabrese - Presidio Slow Food - e il suino nero della macchia mediterranea.

*La territorialità diventa simbolo di tradizione,  
sapori autentici e qualità.*

La razza Podolica è **una razza dalle origini antichissime** che viene allevata lungo l'Appennino meridionale, fino in Calabria. È una razza molto rustica, che si nutre prevalentemente di essenze foraggere spontanee, pascoli cespugliati, stoppie, prati naturali, foglie e ricacci arbustivi.

**Grazie al pascolo all'aperto la carne è sapida e ricca di bioelementi, vitamine e sali minerali.** L'elevato contenuto di carotene dona al grasso un colore intenso.

Il suino nero è allevato allo stato brado e semi-brado nei boschi e nella macchia mediterranea. **Le sue carni sono particolarmente tenere e gustose**, grazie all'allevamento all'aperto, con alimentazione naturale costituita prevalentemente da castagne, ghiande, tuberi, radici e piante spontanee.

Podolica *Bio*



# Bio

100%  
Carne da  
Allevamenti  
ITALIANI



## MAXI HAMBURGER BOV. PODOLICA BIO 200 g

La razza bovina Podolica ha origini antichissime e viene allevata nell'Appennino meridionale, soprattutto in Basilicata e Calabria. Si caratterizza per il mantello di colore grigio, più scuro nei maschi. Le corna sono leggere, a forma di mezzaluna nei maschi e di lira nelle femmine.

**Ingredienti:** carne di bovino di razza Podolica biologica (98%), acqua, sale, aromi naturali (arancio, origano, barbabietola), correttore di acidità: citrato di sodio; antiossidante: acido ascorbico.

Cod.	Peso	Gr. Conf.	Cf. per cartone	Ean
20266	FISSO	200	8	8008203805998

## TAGLIATA BOV. PODOLICA BIO 240 g

La carne bovina Podolica, di qualità pregiata, si contraddistingue per l'ottima sapidità e l'elevato valore biologico, il grasso dalla colorazione intensa conferisce ai tagli una tenerezza particolare; tali caratteristiche vengono conferite alla carni dall'alimentazione ricca di foraggi e cereali con cui vengono nutriti gli animali.

Cod.	Peso	Gr. Conf.	Cf. per cartone	Ean
20267	FISSO	240	8	8008203806001



  
**Slow Food®**  
**Presidio**  
Razza Podolica Calabrese



Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-020  
Agricoltura ITALIA  
Operatore controllato N. 11876

[www.montagnaspa.it](http://www.montagnaspa.it)



100%  
ITALIANO



### SALSICCIA SUINO NERO 240 g

Salsiccia dolce di suino nero, senza glutine, senza lattosio, senza conservanti, solo aromi naturali.

**Ingredienti:** Carne di suino nero 92%, acqua, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, budello naturale.

Cod.	Peso	Gr. Conf.	Cf. per cartone	Ean
20332	FISSO	240	8	8008203805479

### SALSICCIA SUINO NERO PICCANTE 240 g

Salsiccia piccante di suino nero, aromatizzata con il peperoncino piccante, senza glutine, senza lattosio, solo aromi naturali.

**Ingredienti:** Carne di suino nero 88%, acqua, peperoncino (di cui piccante 1%), sale, aromi naturali, semi di finocchio, budello naturale.

Cod.	Peso	Gr. Conf.	Cf. per cartone	Ean
20333	FISSO	240	8	8008203805486



**ALLEVATO  
ALLO STATO  
SEMI-BRADO**



**RAZZA  
AUTOCTONA**



100%  
ITALIANO



### MAXI HAMBURGER SUINO NERO 200 g

Carne ottenuta da suini nati, allevati e macellati in Italia, allevati all'aperto, 100% da filiera controllata.

**Ingredienti:** Carne di suino nero 82%, acqua, destrosio, aromi naturali, sale, focchi di patate, pepe nero.

Cod.	Peso	Gr. Conf.	Cf. per cartone	Ean
20331	FISSO	200	8	8008203805462

### SCALOPPINE DI SUINO NERO 200g

Le scaloppine di suino nero, utilizzano la lonza: un taglio gustoso per la quantità di grasso non eccessiva, ma sufficiente a renderlo morbido.



Cod.	Peso	Gr. Conf.	Cf. per cartone	Ean
20335	VAR.	200	8	2571192





100%  
ITALIANO



### BRACIOLE DI SUINO NERO 200 g

La braciola di suino nero è un taglio che si ricava da una parte nobile e magra del maiale, il carrè lungo, molto apprezzato perché tenero e succulento, adatto a cotture alla piastra, al forno o alla griglia.

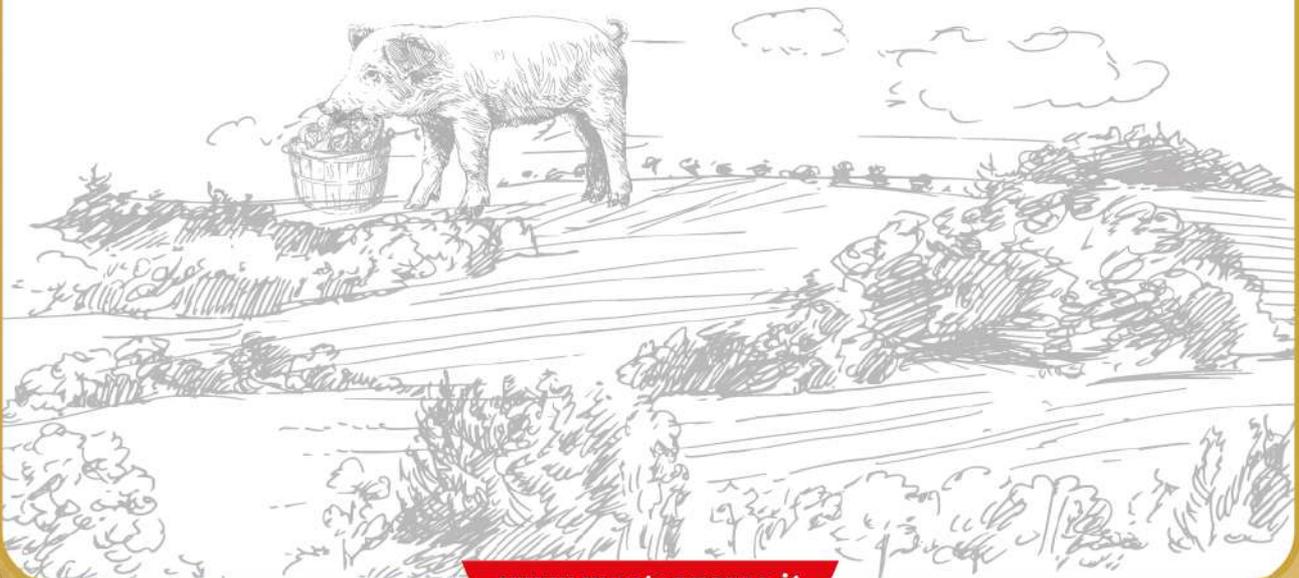
Cod.	Peso	Gr. Conf.	Cf. per cartone	Ean
20334	VAR.	200	8	2913329



**ALLEVATO  
ALLO STATO  
SEMI-BRADO**



**RAZZA  
AUTOCTONA**



[www.montagnaspa.it](http://www.montagnaspa.it)

**MONTAGNA S.p.A. - LINEA ALTA GAMMA**

© 2022 Montagna S.p.A. - Tutto il contenuto di questo Catalogo, come testi, grafiche, loghi ed immagini è di proprietà di Montagna S.p.A. ed eventuali controllate o dei suoi fornitori ed è protetto da leggi internazionali del Copyright. Montagna S.p.A. ritiene che le specifiche dei prodotti in Catalogo siano corrette al momento della pubblicazione. Comunque, Montagna S.p.A. non garantisce che la descrizione dei prodotti o di altri contenuti di questo Catalogo siano accurati, completi, affidabili, aggiornati o senza errori. I prodotti e le loro specifiche sono soggetti a cambiamenti senza notifica. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili al momento dell'ordine. Richiedi alla nostra azienda la disponibilità dei nostri prodotti che vorresti ordinare. Esclusione di garanzia e limitazione di responsabilità: questo Catalogo è fornito da Montagna S.p.A. "così come è" e "secondo disponibilità". Montagna S.p.A. non rilascia alcuna garanzia o assicurazione di alcun tipo, esplicita o implicita, riguardo l'uso di questo Catalogo o delle informazioni, contenuti, materiali o prodotti in esso contenuti. Montagna S.p.A. esclude ogni garanzia, esplicita o implicita, ivi comprese ma non limitatamente a, garanzie implicite di commerciabilità e di idoneità per finalità particolari dei prodotti inclusi in questo Catalogo.



**MONTAGNA S.p.A**

Contrada Toscano Ioele snc - 87064 Corigliano Rossano (CS)

Sede di Rossano: T. **+39 0983 565357**

Sede di Mandatoriccio: T. **+39 0983 90876**

[www.montagnaspa.it](http://www.montagnaspa.it) - [info@montagnaspa.it](mailto:info@montagnaspa.it)