

VILLANI

1886



MORTADELLE





IRMA 140, LA DOTTA E MORTADELLA BOLOGNA IGP





MORTADELLA BOLOGNA IGP



La Santo IGP - Ovale



La Santo 5° Gusto IGP - Vescica



La Santo 5° Gusto IGP - Cilindrica



La Festa IGP - Cilindrica



La Festa IGP - Ovale



La Festa IGP - Cilindrica



MORTADELLE



Nettuno - Cilindrica



San Petronio - Cilindrica



SPECIALITÀ



La Sbagliata



Tartufò - Mortadellina al Tartufo



Mortadella al Peperoncino



Mortadella alle Olive Verdi



Tartufò - Mortadella al Tartufo



IRMA 140 VESCICA

Irma è la nostra fondatrice che, con passione e visione, aprì alla Villani le porte del mondo della mortadella. Questa ricetta, è il nostro omaggio a lei.

Mortadella di solo carne italiana. Preparata con un impasto di spalle, prosciutto e gole nazionali.

Condita con un brodo naturale e miele a cui viene aggiunto un ingrediente segreto, secondo ricetta antica. Insaccata in vescica naturale, l'involucro originale e più storico per la mortadella.

Legata a mano con un'elegante corda nera di lino.

Segue una cottura lunga e lenta in stufa, per ottenere una consistenza unica e distintiva.

Peso medio (kg): 10/12.

Diametro medio (cm): 23.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.

LA DOTTA

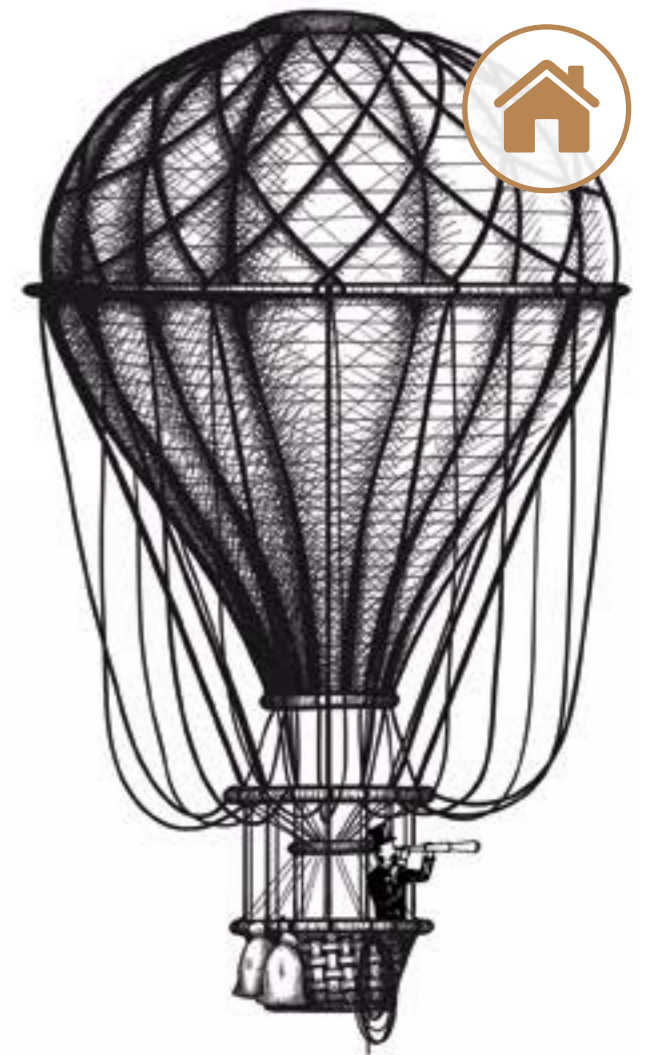
La Dotta è una mortadella preparata con carni di suino italiano di filiera. Si utilizzano tagli pregiati come spalla e gola, che le donano un colore rosa intenso e una consistenza unica. Antica ricetta con "Aglio di Voghiera DOP", "Sale Marino di Trapani IGP" e "Pistacchio Verde di Bronte DOP", per la versione con pistacchio. Viene insaccata in vescica naturale di bue e legata a mano con corda. Segue infine la lenta cottura in stufa. Il risultato è una mortadella come vuole la tradizione: dal profumo delicato ma invitante e dal gusto ghiotto.

Peso medio (kg): 10/12 (intera e a metà).

Diametro medio (cm): 22/24.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e glutammato. Solo aromi naturali.





LA SANTO IGP VESCICA

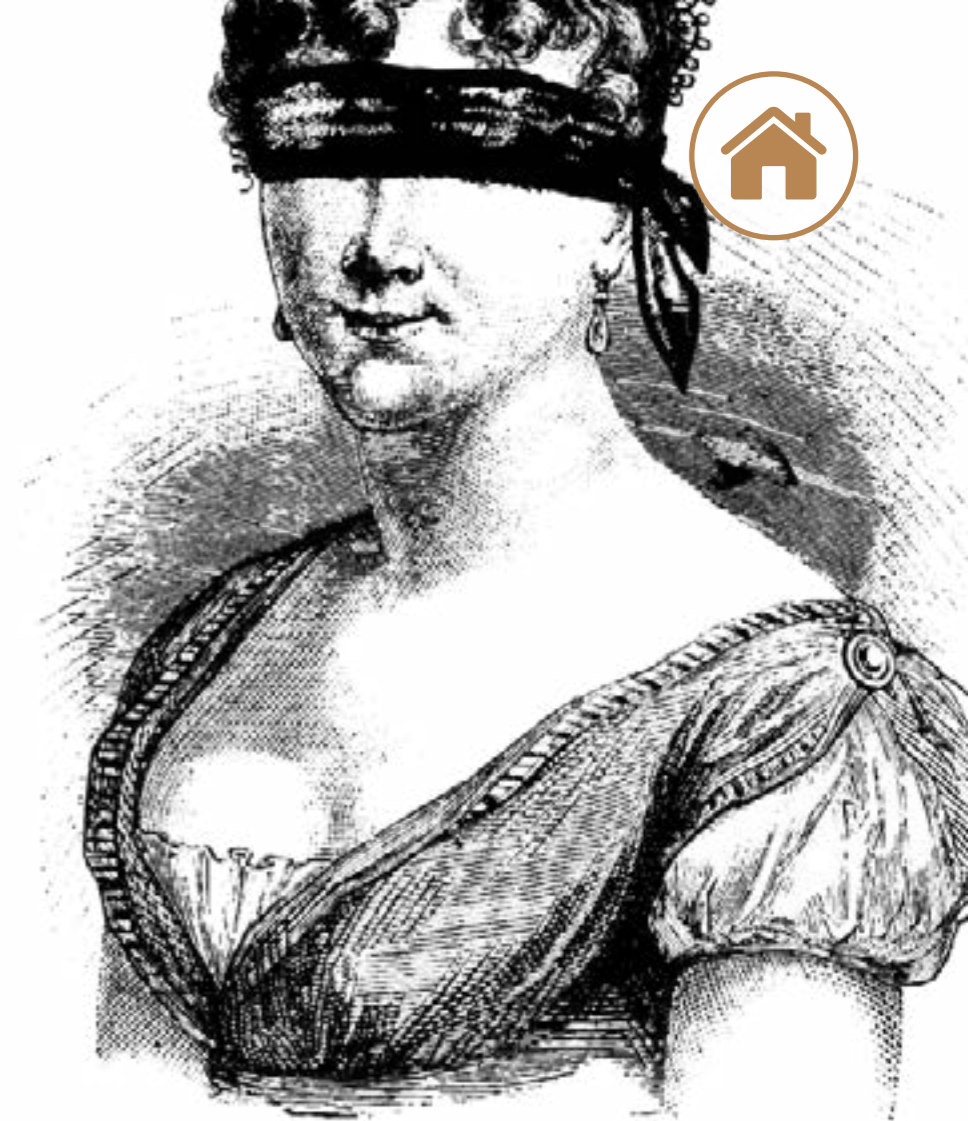
La Santo è la nostra storica mortadella. Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP, utilizzando spalle per le parti magre e gole per i lardelli. Delicata, profumata e molto digeribile grazie alla lenta cottura in stufa e al lieve condimento di aglio fresco. Un equilibrio di aromi sapiente e invitante e un gusto unico, per un prodotto che si riconosce ad occhi chiusi. Legata a mano nella versione in vescica di bue: il più antico budello naturale, utilizzato fin dal Medioevo per insaccare le mortadelle. Un involucro che le conferisce un profumo e un gusto unico in cottura, conservandone intatta la fragranza. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 1 (intera e a metà) - 8 (intera) - 10/12 (intera e a metà) - 13/15 - 18 - 30 (a metà).

Diametro medio (cm): 11 - 19 - 23 - 26 - 28.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.



LA SANTO IGP CILINDRICA

La Santo è la nostra storica mortadella. Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP, utilizzando spalle per le parti magre e gole per i lardelli. Delicata, profumata e molto digeribile grazie alla lenta cottura in stufa e al lieve condimento di aglio fresco. Un equilibrio di aromi sapiente e invitante e un gusto unico, per un prodotto che si riconosce ad occhi chiusi. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 6 (a metà) - 14 (intera e a metà) - 23 (a metà) - 30 (a metà) - 40 (a metà) - 55/65.

Diametro medio (cm): 23/27 per i formati 14-23-30-40 kg - 27 per la cilindrica da 55/65 kg.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.

LA SANTO IGP

TOZZA

La Santo è la nostra storica mortadella. Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP, utilizzando spalle per le parti magre e gole per i lardelli. Delicata, profumata e molto digeribile grazie alla lenta cottura in stufa e al lieve condimento di aglio fresco. Un equilibrio di aromi sapiente e invitante e un gusto unico, per un prodotto che si riconosce ad occhi chiusi. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 55/65 (intera e a metà).

Diametro medio (cm): 37.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.



LA SANTO IGP

GIGANTE

La Santo è la nostra storica mortadella. Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP, utilizzando spalle per le parti magre e gole per i lardelli. Delicata, profumata e molto digeribile grazie alla lenta cottura in stufa e al lieve condimento di aglio fresco. Un equilibrio di aromi sapiente e invitante e un gusto unico, per un prodotto che si riconosce ad occhi chiusi. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 100 - 150.

Diametro medio (cm): 38.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.





LA SANTO IGP

OVALE

La Santo è la nostra storica mortadella. Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP, utilizzando spalle per le parti magre e gole per i lardelli. Delicata, profumata e molto digeribile grazie alla lenta cottura in stufa e al lieve condimento di aglio fresco. Un equilibrio di aromi sapiente e invitante e un gusto unico, per un prodotto che si riconosce ad occhi chiusi.

Peso medio (kg): 9 (a metà).

Diametro medio (cm): 21.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.





LA SANTO 5° GUSTO IGP VESCICA

Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP. Per La Santo 5° Gusto si utilizzano i migliori tagli di carne suina, spalle, riflature di prosciutto e gole per i lardelli. La distribuzione dei cubetti di gola è ben bilanciata dal rosa vellutato del magro e la cottura lenta e graduale rende la texture carnosa, non unta e farinosa. Si caratterizza per la carnosità che dà struttura al bouquet di gusti e per la delicatezza. Il retrogusto è il valore aggiunto, perché lascia il palato pulito e il desiderio di rigustarla. Legata a mano nella versione in vescica di bue: il più antico budello naturale, utilizzato fin dal Medioevo per insaccare le mortadelle. Un involucro che conferisce un profumo e un gusto unico in cottura, conservandone intatta la fragranza. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 10/12 (intera e a metà) - 13/15 - 18.

Diametro medio (cm): 23 - 26 - 28.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.



LA SANTO 5° GUSTO IGP CILINDRICA

Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP. Per La Santo 5° Gusto si utilizzano i migliori tagli di carne suina, spalle, riflature di prosciutto e gole per i lardelli. La distribuzione dei cubetti di gola è ben bilanciata dal rosa vellutato del magro e la cottura lenta e graduale rende la texture carnosa, non unta e farinosa. Si caratterizza per la carnosità che dà struttura al bouquet di gusti e per la delicatezza. Il retrogusto è il valore aggiunto, perché lascia il palato pulito e il desiderio di rigustarla. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 30 (a metà) - 40 (a metà).

Diametro medio (cm): 23 - 27.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.





LA FESTA IGP CILINDRICA

Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP. Per La Festa si utilizzano spalla e tagli magri di suino e lardelli classici. Il gusto è tipico emiliano, il profumo deciso e avvolgente. Molto appetitosa. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 14 (a metà) - 30 (a metà) - 40 (a metà).

Diametro medio (cm): 14 - 23 - 27.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.



LA FESTA IGP VESCICA

Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP. Per La Festa si utilizzano spalla e tagli magri di suino e lardelli classici. Il gusto è tipico emiliano, il profumo deciso e avvolgente. Molto appetitosa.

Peso medio (kg): 8 - 10/12.

Diametro medio (cm): 14 - 23 - 27.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.



LA FESTA IGP

OVALE

Prodotta nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP. Per La Festa si utilizzano spalla e tagli magri di suino e lardelli classici. Il gusto è tipico emiliano, il profumo deciso e avvolgente. Molto appetitosa.

Peso medio (kg): 0,9 (a metà).

Diametro medio (cm): 9.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte, glutammato e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.



NETTUNO CILINDRICA



Prodotta secondo la tradizione con carne suina selezionata, spalla e tagli magri di suino e lardelli classici. Gusto appetitoso, profumo tipico e avvolgente. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 6 (a metà) - 14 (a metà) - 30 (a metà).

Diametro medio (cm): 14 - 23.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti.





SAN PETRONIO CILINDRICA

Prodotta con tagli selezionati di carne suina, come spalla per le parti magre e lardelli classici. Gusto deciso e massima appetitività. Disponibile anche con pistacchio.

Peso medio (kg): 6 (a metà) - 30 (a metà).

Diametro medio (cm): 14 - 23.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti.

LA SBAGLIATA



Da carne di suini italiani, un prodotto artigianale che rimanda alla tradizione della mortadella. Insaccata in vescica di bue e preparata utilizzando i tagli classici della mortadella, spalle e gole per i lardelli, con l'aggiunta di carne di prosciutto ben visibile sulla fetta. Il leggero condimento con aglio fresco e pepe nero in grani è arricchito da un pizzico di rosmarino fresco, per un profumo invitante, appetitoso e un sapore che ricorda l'arrosto.

Peso medio (kg): 1 (intera) - 8 (intera e a metà).

Diametro medio (cm): 11 - 19.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.



TARTUFÒ

MORTADELLINA AL TARTUFO



Solo le migliori materie prime per un prodotto di altissima qualità: spalla di suino scotennata e sgrassata, gole per i lardelli e scaglie di pregiato Tartufo d'Estate. Insaccata in vescica naturale legata a mano. Una mortadellina tradizionale ma dal peso contenuto di soli 600 g. Un prodotto da asporto, artigianale nell'aspetto e pratico nell'utilizzo, ideale per le festività. L'appetitosità della mortadella si unisce al profumo del tartufo, per un mix di sapori che soddisfa i palati più fini.

Peso medio (kg): 0,6.

Diametro medio (cm): 9.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti.





MORTADELLA AL PEPERONCINO

Solo le migliori materie prime per un prodotto di altissima qualità: spalla di suino scotennata e sgrassata, gole per i lardelli e peperoncino frantumato italiano. L'appetitosità della mortadella si sposa con il sapore del peperoncino, per sensazioni gustative da grande intenditore.

Peso medio (kg): 5 (a metà).

Diametro medio (cm): 19.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.





MORTADELLA ALLE OLIVE VERDI ITALIANE



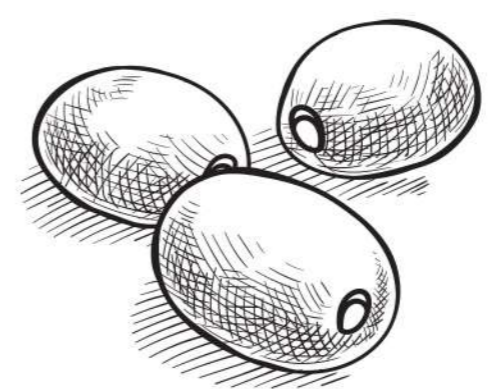
Solo le migliori materie prime per un prodotto di altissima qualità: spalla di suino scotennata e sgrassata, gole per i lardelli e Olive Verdi Italiane. L'appetitosità della mortadella si unisce al gusto delle olive, ottenendo uno sfizioso equilibrio gustativo.

Peso medio (kg): 5 (a metà).

Diametro medio (cm): 19.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti. Solo aromi naturali.





TARTUFÒ

MORTADELLA AL TARTUFO



Solo le migliori materie prime per un prodotto di altissima qualità: spalla di suino scotennata e sgrassata, gole per i lardelli e scaglie di pregiato Tartufo d'Estate. L'appetitosità della mortadella si unisce al profumo del Tartufo, per un mix di sapori che soddisfa i palati più fini.

Peso medio (kg): 5 (a metà).

Diametro medio (cm): 19.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti.