

IL GUSTO AUTENTICO DI BOLOGNA





ALCISA (Azienda Lavorazioni Carni Insaccate Salumi Affini) oggi confluita nel gruppo Grandi Salumifici Italiani, nasce nell'immediato dopoguerra ad opera di Gino ed Ivo Galletti e Rino Brini, che, da un retrobottega del centro di Bologna, percorrono in lungo e in largo il Paese per proporre **la formula della mortadella bolognese di alta qualità.**

L'azienda si specializza nella lavorazione delle carni, privilegiando la qualità, e nel 1969 si installa nello stabilimento di **Zola Predosa**. Nel 1972 **Sofia Loren** vi gira addirittura il film "La Mortadella". Oggi, dopo più di 70 anni di storia e dopo aver differenziato la produzione rivolgendosi anche al più rinomato **Prosciutto di San Daniele**, il marchio Alcisa continua ad essere **uno dei più significativi nel mondo della mortadella**, mantenendo inalterata la vocazione e lo spirito che lo guida fin dalle origini.

MORTADELLA, **AMORE A PRIMA FETTA**



BOLOGNA, LA FORMULA DEL SUCCESSO



La strategia dei prodotti Alcisa segue da sempre la via della qualità, dedicandosi al futuro senza dimenticare la tradizione. L'innovazione è una delle vocazioni di Alcisa.



Ecco la semplice ricetta che ha fatto la fortuna della **Alcisa**, a partire dai rigorosi principi e dalle idee chiare dei fondatori, che uno di loro, Ivo Galletti, ha conservato per decenni nei suoi 5 quadernetti, una “bibbia” preziosa in cui sono annotate tecniche, scoperte e punti fermi irrinunciabili.

Su ciò poggia un marchio che esporta i suoi

italianissimi prodotti in gran parte del mondo. Profonda conoscenza degli animali e del territorio, accuratissima lavorazione, controlli rigorosi e massima valorizzazione della tradizione: così Alcisa ottiene **l'eccellenza nelle mortadelle come nel Prosciutto di San Daniele**.



LA MORTADELLA BISOGNA **SAPERLA FARE**

La mortadella ha origini antiche e umili, che a poco a poco hanno sedimentato le esperienze nelle tecniche dei norcini, quelle che rimangono valide ancora oggi. Un patrimonio unico, da tramandare e celebrare ogni giorno.



Scoprite la selezione di Alcisa, dedicata alle Salumerie.

In particolare la gamma mortadelle di alta qualità Due Torri.



DUE TORRI- La regina

La Mortadella **DUE TORRI ALCISA**, grazie all'esperienza di oltre 70 anni di storia, è un prodotto **dall'aroma e sapore inimitabile**. Il sapiente mix di **know-how, materie prime selezionate, combinazione di spezie**, crea un capolavoro per il palato.

Mortadella DUE TORRI GOLD QUALITY <<STORICA>>

La mortadella cotta in tela di juta, che ne conserva intatti profumo e fragranza.

L'idea, che Alcisa ha fatto propria, nasce intorno al 1300 a Bologna, quando si racconta che i "frates gaudentes" nel convento dell'Osservanza, producessero, per importanti committenti, una mortadella insuperabile per profumo e gusto. Il segreto stava nell'avvolgere la mortadella, prima della cottura, in un sacco di tela juta, che contribuiva ad intrappolare il gusto e le fragranze, pronte a sprigionarsi intatte al momento del consumo. Alcisa ha riscoperto questo sistema rielaborandolo in funzione della propria pluriennale esperienza ed ottenendo una mortadella dalle caratteristiche insuperabili, unica sul mercato per armonia di gusto e qualità.

La "Storica" è il prodotto adatto a chi vuole distinguersi e conferire alla propria attività un'immagine di categoria superiore.



delle mortadelle



Mortadella DUE TORRI GOLD QUALITY

Mortadella di altissima qualità, 100% di CARNE ITALIANA, preparata solo con spalle e gola suina, sale, spezie, con o senza pistacchi.

Senza polifosfati aggiunti, senza trippini, senza caseinati. Leggera e gustosa.

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PISTACCHIO	PESO	DIAMETRO	LUNGHEZZA	FORMA	SOTTOVUOTO
3337	Mortadella - Gold Storica - Gigantina Legata a mano con sacco di juta	Si	30 Kg	27 cm	62 cm	Ovale	No
3420	Mortadella - Gold Storica - Gigantina Legata a mano con sacco di juta	No	30 Kg	27 cm	62 cm	Ovale	No
3346	Mortadella - Gold Storica Legata a mano con sacco di juta	Si	15 Kg	21 cm	44 cm	Ovale	Si
5407	Mortadella - Gold Storica Legata a mano con sacco di juta	No	15 Kg	21 cm	44 cm	Ovale	Si
5035	Mortadella - Gold - Vescica Naturale Legata a mano	Si	15 Kg	23 cm	44 cm	Ovale	Si
3347	Mortadella - Gold - Vescica Naturale Legata a mano	No	15 Kg	23 cm	44 cm	Ovale	Si
3416	Mortadella - Gold	Si	15 Kg	23 cm	36 cm	Cilindrica a metà	Si
3350	Mortadella - Gold	No	15 Kg	23 cm	36 cm	Cilindrica a metà	Si



MORTADELLA BOLOGNA IGP DUE TORRI

Vescica Naturale



Mortadella da carni selezionate da disciplinare IGP, sale, spezie, con o senza pistacchi.

Senza polifosfati aggiunti, senza trippini, senza caseinati.

La gamma è disponibile in vescica naturale (di origine animale) oppure in budello naturale in cellulosa.

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PISTACCHIO	PESO	DIAMETRO	LUNGHEZZA	FORMA	SOTTOVUOTO
5232	Mortadella - IGP - Vescica Naturale	Si	18 Kg	25 cm	46 cm	Ovale	Si
3361	Mortadella - IGP - Vescica Naturale	No	18 Kg	25 cm	46 cm	Ovale	Si
3359	Mortadella - IGP - Vescica Naturale	No	15 Kg	23 cm	44 cm	Ovale	Si
5230	Mortadella - IGP - Vescica Naturale	Si	15 Kg	23 cm	44 cm	Ovale	Si
3424	Mortadella - IGP - Vescica Naturale	No	15 Kg	23 cm	44 cm	Ovale	No
5236	Mortadella - IGP - Vescica Naturale	Si	7,5 Kg	23 cm	22 cm	Ovale a metà	Si
5234	Mortadella - IGP - Vescica Naturale	No	7,5 Kg	23 cm	22 cm	Ovale a metà	Si





Mortadella Bologna

MORTADELLA

DUE TORRI

ALCISA

BOLOGNA

*A*lcisa, Mortadella e Bologna, da oltre 70 anni sinonimo di Storia, Qualità e Gusto!

Alcisa firma con il prestigioso marchio Due Torri questa Mortadella, esclusa per le migliori salumerie, nata per soddisfare gli estimatori più esigenti.

Togli di carni pregiate insaporite da pistacchio e spezie, insaccata a mano come si faceva una volta, cotta lentamente per far sì che conferisca un profumo inconfondibile e un sapore pieno.

CON PISTACCHIO

MORTADELLA

DUE TORRI

ALCISA

BOLOGNA

*A*lcisa, Mortadella e Bologna, da oltre 70 anni sinonimo di Storia, Qualità e Gusto!

Alcisa firma con il prestigioso marchio Due Torri questa Mortadella, esclusa per le migliori salumerie, nata per soddisfare gli estimatori più esigenti.

Togli di carni pregiate insaporite da pistacchio e spezie, insaccata a mano come si faceva una volta, cotta lentamente per far sì che conferisca un profumo inconfondibile e un sapore pieno.

CON PISTACCHIO

MORTADELLA BOLOGNA IGP DUE TORRI



La gamma caratterizzata sempre da sapore e naturalità,
con in più il vantaggio dei grandi formati.

Da notare la Mortadella DIAMETRO 28 CM: più grande, più gustosa!

Il maggior diametro della fetta richiede una cottura più lunga che esalta aroma e gusto. Legata a mano.

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PISTACCHIO	PESO	DIAMETRO	LUNGHEZZA	FORMA	SOTTOVUOTO
5360	Mortadella - IGP - Gigante - Legata a mano	Si	100 Kg	33 cm	130 cm	Ovale - Gigante	No
5375	Mortadella - IGP - Gigante - Legata a mano	No	100 Kg	33 cm	130 cm	Ovale - Gigante	No
3544	Mortadella - IGP - Gigantina - Legata a mano	Si	60 Kg	30 cm	100 cm	Ovale - Gigantina	No
3543	Mortadella - IGP - Gigantina - Legata a mano	No	60 Kg	30 cm	100 cm	Ovale - Gigantina	No
3362	Mortadella - IGP - Gigante - Legata a mano	Si	15 Kg	28 cm	31 cm	Cilindrica a metà	Si
3377	Mortadella - IGP - Gigante - Legata a mano	No	15 Kg	28 cm	31 cm	Cilindrica a metà	Si
3407	Mortadella - IGP	Si	15 Kg	23 cm	36 cm	Cilindrica a metà	Si
3402	Mortadella - IGP	No	15 Kg	23 cm	36 cm	Cilindrica a metà	Si
5251	Mortadella - IGP	Si	7,5 Kg	23 cm	20 cm	Cilindrica tozza a metà	Si
5252	Mortadella - IGP	No	7,5 Kg	23 cm	20 cm	Cilindrica tozza a metà	Si



MORTADELLA BOLOGNA IGP GARISENDA



Mortadella da carni selezionate da disciplinare IGP,
sale, spezie ed aromi, con o senza pistacchi.

Senza polifosfati aggiunti, senza trippini, senza caseinati.
Leggermente speziata e gustosa.

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PISTACCHIO	PESO	DIAMETRO	LUNGHEZZA	FORMA	SOTTOVUOTO
3301	Mortadella - IGP	Si	15 Kg	23 cm	36 cm	Cilindrica a metà	Si
3325	Mortadella - IGP	No	15 Kg	23 cm	36 cm	Cilindrica a metà	Si
3408	Mortadella - IGP	Si	7,5 Kg	23 cm	22 cm	Ovale a metà	Si
3406	Mortadella - IGP	No	7,5 Kg	23 cm	22 cm	Ovale a metà	Si
3374	Mortadella - IGP	No	2,5 Kg	18 cm	15 cm	Ovale a metà	Si



IL PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ



Solo le migliori cosce di suino italiane, provenienti dal circuito tutelato del Prosciutto di Parma, diventano il Prosciutto Cotto di alta qualità Alcisa. Un procedimento che segue i ritmi naturali della tradizione: il disosso manuale, la legatura in corda, l'aromatizzazione esclusiva, la cottura lenta 24 ore in forno a vapore.

NOME:	Prosciutto Cotto di alta qualità "Storico".
CARNE:	cosce di suino italiano - Provenienti dal circuito tutelato di Parma - Grossa pezzatura.
LAVORAZIONE:	disosso manuale e legatura a mano.
COTTURA:	lenta con 24 ore di forno a vapore.
FORMA:	tradizionale.
CARATTERISTICHE:	senza glutine, senza derivati del latte, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato.
GUSTO:	salina distintiva dal sapore dolce, rotondo e delicato.
PESO:	10,00 kg.
CODICE:	3454



I PROSCIUTTI CRUDI AL FRIULI, Prosciutto di San Daniele

Dall'Emilia al Friuli: il brand Alcisa ha scelto di dedicarsi a un'altra eccellenza, producendo il rinomato Prosciutto di San Daniele, uno dei fiori all'occhiello della salumeria italiana.

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO
0760	Prosciutto di San Daniele Gran Riserva con osso 18 mesi	10,00 Kg
3027	Prosciutto di San Daniele Classico con osso 15 mesi	10,00 Kg
5081	Prosciutto di San Daniele Classico senza osso pressato 7+15 mesi	7,50 Kg
8307	Prosciutto di San Daniele Riserva senza osso pressato 18 mesi	8,00 Kg
8309	Prosciutto di San Daniele Riserva senza osso addobbo 18 mesi	7,50 Kg
8312	Prosciutto di San Daniele Classico senza osso addobbo 15 mesi	7,50 Kg





Grandi Salumifici Italiani®

Strada Gherbella, n.320
Modena – 41126, ITALIA

Telefono: 059586111 | E-Mail: info@grandisalumificiitaliani.it