

Authentic goodness
produced in Italy

Organic Bio

Un'autentica bontà
di produzione italiana

fumagalli

La nostra qualità, prodotto per prodotto

Tutta la bontà dei salumi Bio Fumagalli è offerta in praticissime buste realizzate in carta, con il minor utilizzo di plastica, per il rispetto ambientale.

Our quality, product by product

All the goodness of Fumagalli's Bio cured meats is presented in highly practical paper packaging, with minimum use of plastic to respect the environment.

bio organic



Prosciutto Cotto



Prosciutto Crudo



Mortadella



Pancetta



Salame al finocchio



Salame piccante



Porchetta



Coppa



Coppa e Lonza



Antipasto Misto



Bresaola



Salame Milano

Salame Milano





Prosciutto di Parma DOP

100% FILIERA BIOLOGICA ITALIANA
100% Italian organic supply chain

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO
Gluten and lactose free

PACK ECO-FRIENDLY

Gli ottimi motivi per scegliere la nostra Filiera Bio

Excellent reasons for choosing our Bio Line

- Prodotti privi di glutine, lattosio e proteine del latte.
- Tutti i salumi biologici sono prodotti e certificati secondo le più severe norme CE.
- Strutture di proprietà Fumagalli: dalla terra alla tavola.
- Ogni animale vive e si nutre in spazi più ampi.
- Elevati livelli di qualità dei propri prodotti.

- From the land to the table: facilities owned by Fumagalli.
- All animals are kept and fed in larger spaces.
- All products are of the highest quality.
- Products free of gluten, lactose and milk proteins.
- All organic cured meats are produced and certified in accordance with the strictest EEC regulations.

Fumagalli Industria Alimentari S.p.A, Via Briantea 18, 22038 Tavernerio (CO)

www.fumagallisalumi.it Seguici su:

fumagalli

I nostri prodotti sono lo specchio dei nostri valori

SICUREZZA FILIERA DEONTOLOGIA SOSTENIBILITÀ

L'etichetta etica
www.fumagallisalumi.it

immaginate