



ARTIGIANQUALITY

Artigiani della mortadella a Bologna

L'ECCELLENZA  
È SOLO ARTIGIANALE





## ARTIGIANQUALITY: *le origini di una* TRADIZIONE

*La Mortadella è ambasciatrice di Bologna nel mondo tanto che, sia dentro che fuori i confini nazionali, viene chiamata la Bologna.* Noi la produciamo proprio dentro le mura storiche della città.

La nostra azienda nasce da una forte tradizione familiare iniziata dall'artigiano Silvio Scapin che, da più di 30 anni, propone alla sua clientela prodotti d'eccellenza.

Le nostre mortadelle sono un orgoglio di famiglia, perché sono il frutto di una lunga sapienza artigianale e della ricerca messa a punto da Silvio Scapin che rispetta i canoni di una corretta alimentazione.

Essa si basa su una filiera corta, materie prime di altissima qualità,

carni biologiche certificate, lavorazione interamente artigianale a cottura lenta, senza l'utilizzo né di logiche né di macchinari industriali.

Questi sono i segreti di ogni nostro prodotto, di ogni nostra mortadella, nel rispetto della vera tradizione bolognese.

Tutti i nostri prodotti sono inoltre privi di farine, latte, lattosio, derivati dal latte, coloranti e polifosfati aggiunti.

L'assenza di sottoprodotti della carne, come cotenna ed emulsione di cotenna, dona alle nostre mortadelle un'altissima digeribilità.

A conferma della cura e dell'attenzione quotidiana ai nostri prodotti, la Mortadella Classica e la Mortadella Mora Mora sono entrate a far parte del Presidio Slow Food e la Mortadella Sette Chiese ha ottenuto la certificazione Bio, diventando così la prima mortadella biologica prodotta a Bologna.

*La nostra missione rimane invariata nel tempo: l'eccellenza è solo artigianale.*



# LE nostre MORTADELLE



*Dalla piccola bottega di via Santo Stefano, nel cuore di Bologna, Artigianquality continua la sua tradizione nel laboratorio di via Tranquillo Cremona, creando artigianalmente i salumi della tradizione bolognese con passione e tenacia.*

La famiglia Scapin, seguendo questa tradizione, seleziona le carni dai migliori allevamenti locali, alcuni anche biologici, per preparare salumi saporiti, unici e di grande qualità.

“Il nostro sogno parte dal genio artigiano e dall’innovazione di Silvio Scapin, mio padre, che con la sua continua offerta di prodotti sempre più sani e genuini da portare sulle tavole dei nostri clienti, e forte di un’esperienza trentennale, ha reso il nostro lavoro unico.

La nostra azienda nasce da qui, dal sogno di tutta la famiglia di creare prodotti d’eccellenza.

Dalla Mortadella Classica Presidio Slow Food alla Mortadella Sette Chese Biologica, il percorso gastronomico che si intraprende con noi è tutto da assaporare.”

Simona Scapin  
*Fondatrice dell’azienda Artigianquality*



# MORTADELLA CLASSICA



*Descrizione:* la Mortadella Classica Presidio Slow Food è prodotta dalla famiglia Scapin con carni fresche italiane provenienti da allevamenti allo stato semibrado o biologici. Impastata con lardelli, sale, pepe nero in grani ed insaccata manualmente è una delizia di sapori. Prodotta seguendo il disciplinare del Presidio Slow Food dall'inizio alla fine, il profumo e la particolarità di questa mortadella, olfattivamente parlando, sono tutti da scoprire.

*Ingredienti:* carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1401003	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1401004	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1401002	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90

# MORTADELLA MORA MORA



*Descrizione:* la Mortadella Mora Mora è prodotta artigianalmente dalla famiglia Scapin solo con carni selezionate della pregiata razza autoctona Mora Romagnola. La Mora Romagnola vive allo stato brado, si alimenta principalmente di ghiande e castagne, particolarità che rendono la sua carne unica nel suo genere.

Dal marcato colore rosso, la Mortadella Mora Mora ha un gusto deciso, saporito e stuzzicante.

*Ingredienti:* carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1001003	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1001004	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1001002	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90

# MORTADELLA GALLIANI



*Descrizione:* la Mortadella Galliani, prodotta a Bologna solo con carni fresche di suino pesante italiano, risulta al gusto delicata e profumata.

Creata per dare un'alternativa al sapore tradizionale bolognese, la Mortadella Galliani stupisce per semplicità e digeribilità.

Unica mortadella di nostra produzione ad avere la possibilità di essere arricchita con Pistacchio di Bronte o Tarrufo nero di Norcia.

*Ingredienti:* carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1101003	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1101004	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1101002	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90

# MORTADELLA AL PISTACCHIO



*Descrizione:* la Mortadella Galliani, prodotta a Bologna solo con carni fresche di suino pesante italiano, risulta al gusto delicata e profumata.

Creata per dare un'alternativa al sapore tradizionale bolognese, la Mortadella Galliani stupisce per semplicità e digeribilità.

L'aggiunta di Pistacchi di Bronte color smeraldo fanno da cornice ad un prodotto unico.

*Ingredienti:* carne di suino, Pistacchio di Bronte, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1101011	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1101012	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1101010	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90

# MORTADELLA AL TARTUFO



*Descrizione:* la Mortadella Galliani, prodotta a Bologna solo con carni fresche di suino pesante italiano, risulta al gusto delicata e profumata.

Creata per dare un'alternativa al sapore tradizionale bolognese, la Mortadella Galliani stupisce per semplicità e digeribilità.

Questa mortadella gode del privilegio di avere al suo interno Tartufo nero di Norcia finemente lavorato e sprigiona il suo inconfondibile gusto già alla prima fetta.

*Ingredienti:* carne di suino, Tartufo nero di Norcia, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1101023	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1101024	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1101022	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90

# MORTADELLA SIMONA



*Descrizione:* la Mortadella Simona, prodotta con carni fresche italiane, è il prodotto che rispecchia in tutto e per tutto l'antica ricetta bolognese.

Creata per ricordare sapori passati attraverso spezie naturali e lunghe cotture.

La cura nella realizzazione di questo prodotto è altissima poiché si rispettano tutti i crismi della tradizione, per fornire al palato di chi l'assaggia un sapore antico.

*Ingredienti:* carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1201003	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1201004	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90

# SALAME ROSA



*Descrizione:* prodotto dalla carne della mortadella, gustoso e antico prodotto tipico bolognese dal caratteristico profumo delicato. Aromatizzato ed insaccato a mano in vescica naturale, una volta cotto è pronto per essere affettato. Si utilizzano parti di spalla, gola e prosciutto tagliati a mano in punta di coltello che, uniti all'impasto per mortadella, danno forma ad un tripudio di delicatezza. Il sapore è un incontro tra il gusto del prosciutto cotto appena sfornato e una mortadella artigianale, delicatissimo al palato, servito a temperatura ambiente diventa il principe dei salumi della tradizione bolognese.

*Ingredienti:* carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio  
conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1901003	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1901004	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1901001	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90





# È NATA la prima mortadella BIOLOGICA a BOLOGNA

*La Mortadella è il salume d'eccellenza di Bologna, tanto che nel mondo è conosciuta semplicemente come la Bologna.*

Artigianquality: la produce proprio dentro le antiche mura della città. L'azienda fonda le sue origini nell'esperienza trentennale dell'artigiano Silvio Scapin che, grazie alla sua costante ricerca ed innovazione, offre prodotti di qualità superiore, nel rispetto dell'antica tradizione bolognese.

Il nostro impegno nel privilegiare sempre la qualità delle materie prime e l'artigianalità della lavorazione delle nostre mortadelle permette ora alla nostra clientela di portare in tavola i primi ed unici salumi certificati biologici prodotti a Bologna: la Mortadella Sette Chiese e il Salame Rosa.

Essi sono il risultato della nostra scelta di utilizzare una filiera corra, carni nazionali biologiche allevate su territorio locale, ed una lavorazione priva di logiche e di macchinari industriali.

I nostri prodotti sono inoltre privi di farine, latte, lattosio, derivati dal latte, coloranti e polifosfati aggiunti.

L'assenza di sottoprodotti della carne come cotenna ed emulsione di cotenna dona alla Mortadella Sette Chiese e al Salame Rosa Biologico un'altissima digeribilità.

Il sogno della nostra azienda è di creare prodotti biologici d'eccellenza, offrendo così un percorso gastronomico tutto al naturale.

*La nostra missione rimane invariata nel tempo  
anche nel biologico: l'eccellenza è solo artigianale.*



MORTADELLA BIO  
*Sette Chiese*  
*Salame rosa*



# MORTADELLA SETTE CHIESE



*Descrizione:* unica Mortadella Biologica prodotta a Bologna. La Sette Chiese è lavorata artigianalmente con carni nazionali e biologiche, selezionate da allevamenti locali. L'importanza di utilizzare prodotti biologici per creare questa mortadella è essenziale per dare al consumatore finale un'eccellenza del territorio bolognese.

*Ingredienti:* carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1301003	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1301004	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1301002	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90

# SALAME ROSA



*Descrizione:* prodotto dalla carne della mortadella, gustoso e antico prodotto tipico bolognese dal caratteristico profumo delicato. Aromatizzato ed insaccato a mano in vescica naturale, una volta cotto è pronto per essere affettato. Si utilizzano parti di spalla, gola e prosciutto tagliati a mano in punta di coltello che, uniti all'impasto per mortadella, danno forma ad un tripudio di delicatezza. Il sapore è un incontro tra il gusto del prosciutto cotto appena sfornato e una mortadella artigianale, delicatissimo al palato, servito a temperatura ambiente diventa il principe dei salumi della tradizione bolognese. Prodotto con carni da allevamenti biologici per soddisfare l'esigenza della nostra clientela e per esaltare l'eccellenza del territorio bolognese.

*Ingredienti:* carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio conservante: nitrito di sodio

*Plus prodotto:*  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
1801003	Vescica naturale 13 kg	13 kg	1	18	24,5	90
1801004	Vescica naturale 7 kg	7 kg	1	18	20	90
1801002	Vescica naturale 1,2 kg	1,2 kg	12	18	10	90



# I nostri PIATTI di CARNE

*Dalla passione nel creare prodotti artigianali che rispettano*

*la tradizione, Silvio Scapin, nato in Veneto e cresciuto a Bologna, oltre a creare*

*le sue morradelle, propone ricette dalla tipicità artigianale bolognese e trentina. Da questa filosofia nascono prodotti come la galantina di pollo, gustosa e leggera, la carne salada unica nel suo genere, estremamente delicata e aromatizzata con spezie naturali e il roastbeef, piatto freddo dal sapore inconfondibilmente unico.*



## GALANTINA DI POLLO

La galantina di pollo viene prodotta con carni di pollo selezionate e con una procedura che richiede esperienza ed attenzione.

L'impasto è prodotto macinando le parti nobili del petto insieme a spezie naturali.

La cottura a bagnomaria permette al prodotto di cuocersi lentamente lasciando sprigionare al taglio sapori unici.



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
501003	Galantina reale di pollo	4,5 kg	4	18	15	60

## ROAST BEEF DI FESA DI MANZO

Viene impiegata solo fesa selezionata di bovino adulto per produrre artigianalmente questo Roast-Beef fragrante, morbido e profumato.

Una volta rifilata, la fesa viene marinata con sale e spezie e cotta lentamente per 4 ore in forno.

Un secondo piatto pronto per essere gustato.



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
501001	Manzo di razza Limousine cotto al naturale	4,5 kg	4	18	20	60

## CARNE SALADA

Carne marinata con spezie originarie trentine, settimanale dopo settimana viene delicatamente massaggiata per permettere agli odori naturali di fondersi con i succhi della carne. Da affettare finemente o da assaporare tagliata più spessa e passata sulla griglia, è buonissima in tutte le composizioni di piatto in cui vorrete renderla protagonista.



CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO PEZZO	PZ. X CT.	CT. X PLT.	DIAM. IN CM	SHELF LIFE
501002	Antica ricetta trentina con marinatura tipica	4,5 kg	4	18	15	60



# ARTIGIANQUALITY

Artigiani della mortadella a Bologna

Design and production by nicolamazza.com

Artigianquality Srl Via Tranquillo Cremona 29, 40137 Bologna  
Tel. +39 342 9442623 info@artigianquality.com www.artigianquality.com