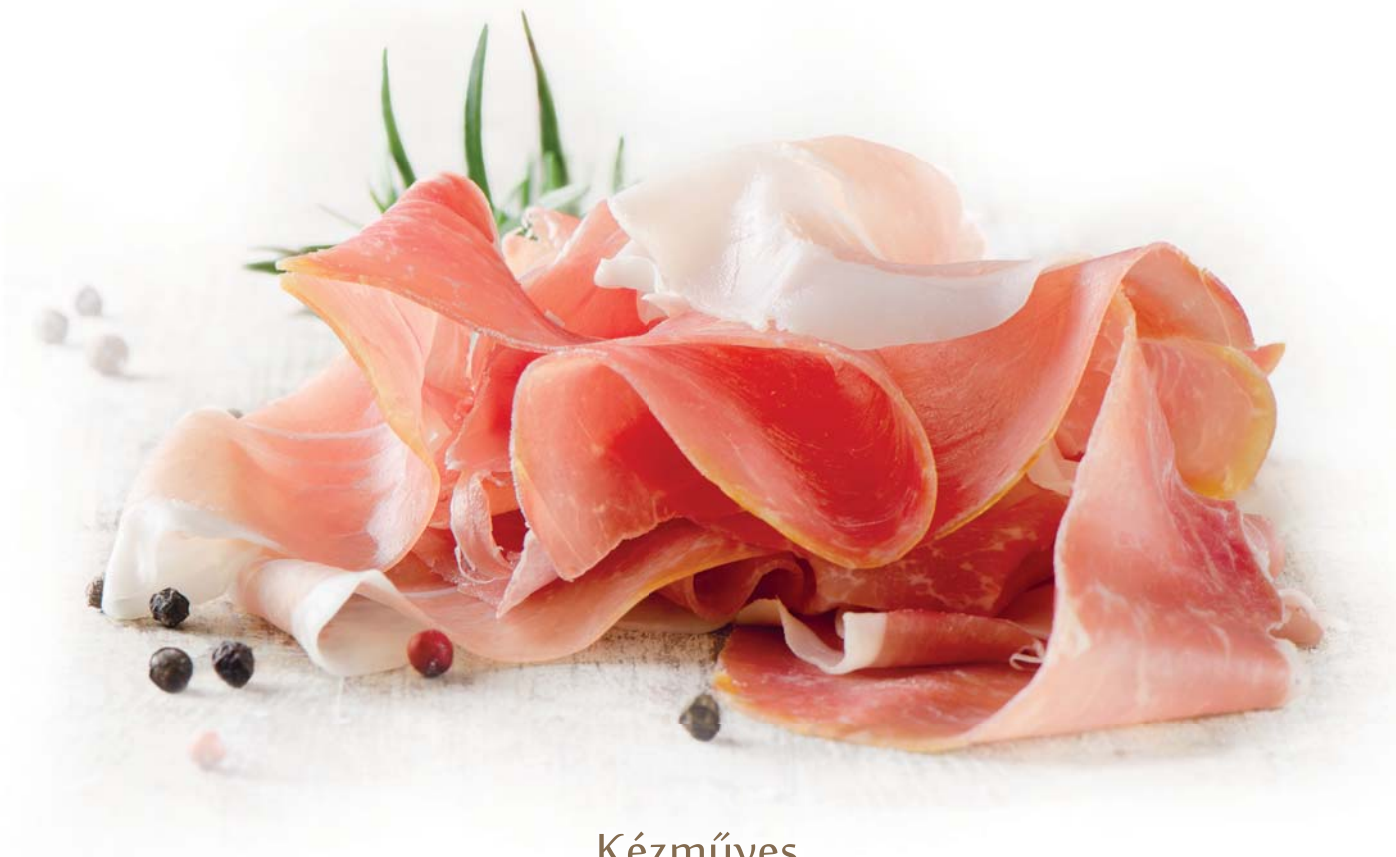


**Segata**<sup>®</sup>  
Bontà dal 1956



Kézműves  
olasz húskészítmények





- 4 Érlelt tokaszalonna „Guanciale”
- 6 Érlelt sonka „Speck”
- 8 Táblás császárszalonna „Pancetta”
- 10 Milánói szalámi
- 12 Nápolyi szalámi
- 14 Csípős kolbász kuláréban
- 16 Csípős kolbász
- 18 Prosciutto Cotto San Rocco főtt sonka
- 20 Prágai Prosciutto főtt sonka
- 22 Sonkás szelet „Novella”
- 24 Mortadella / Mortadella pisztáciával



Elkészítési  
mód



Szavatossági  
idő



Érlelés



Pácolás



Fűszerezés



Kiváló minőségű, kézműves termékek egyenesen

**OLASZORSZÁGBÓL!**

A Segata egy több, mint 65 éve működő olasz családi vállalkozás.  
Természetes fűszerekkel, szója-, glutén- és laktózmentes termékeket készítenek  
családi receptúra alapján.

Próbálja ki Ön is a

**SEGATA KÉZMŰVES TERMÉKEIT!**

# Érlelt tokaszalonna „Guanciale”



Sózást, fűszerezést követően szárítják, érlelik szabályozott hőmérsékletű kamrákban.



120 nap



A felesleges só kiáztatása után érlelik, néhány héttől néhány hónapig tartó folyamat



Egy hét száraz pác

Tápérték adatok  
Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	2819 kJ/685 kcal
Zsír:	73 g
amelyből telített zsírsavak:	25 g
Szénhidrát:	0 g
amelyből cukrok:	0 g
Fehérje:	7 g
Só:	2.7 g

## Összetevők:

sertéshús, só, dextróz, fűszerek, természetes aromák, antioxidáns: E301, tartósítószer: E250, E252

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

A szalonnát jellemzően kockákra vagy csíkokra vágják és megsütik – a kiolvadó zsírral és a kissé húsos pörccel gazdagítják, teszik tartalmasabbá az ételeket.  
Két ikonikus tésztaétel, a carbonara és az amatriciana fő alapanyagát adja.

# Érlelt sonka „Speck”



A comb alapanyagot zsírtartalom szerint gondosan szétválogatják. Kicsontozást követően az ismert, jellegzetes alakra vágják. Szárazon sózzák, fűszerezik, természetes adalékanyagok hozzáadásával. Egy hónapos érlelés után gyantamentes fával füstölik. A fűszerezést érlelő kamrákban, szabályozott hőmérsékleten, és páratartalom mellett végzik. A több hónapig tartó érlelés során keletkező penészes (mely néhány sajt karakterét adja) rétegtől megtisztítják, csomagolják.



180 nap



1 hónap

## Tápérték adatok Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	1069 kJ/256 kcal
Zsír:	17 g
amelyből telített zsírsavak:	5.9 g
Szénhidrát:	0 g
amelyből cukrok:	0 g
Fehérje:	26 g
Só:	4.6 g

## Összetevők:

sertéshús, só, dextróz, fűszerek, természetes aromák, antioxidáns: E301, tartósítószer: E250, E252

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Vékonyra szelve, salátákba, tésztaszószokba tökéletes választás.  
Sárgadinnyével, sajttal és pizzafeltétként is ajánljuk.

# Táblás császárszalonna „Pancetta”



A hasaalja szalonnát sózást, fűszerezést követően fellógatva 2-4 hónapig érlelik.



120 nap



2-4 hónap (vastagságtól függően) szabályozott hőmérsékletű kamrákban

## Tápérték adatok Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	1504 kJ/364 kcal
Zsír:	34 g
amelyből telített zsírsavak:	14 g
Szénhidrát:	0 g
amelyből cukrok:	0.2 g
Fehérje:	14 g
Só:	2.3 g

## Összetevők:

sertéshús, só, dextróz, fűszerek, természetes aromák; antioxidáns: E301, tartósítószer: E250

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Tésztaételekhez, levesek alapjába (Minestrone leves)  
pizzafeltétként, mártásokhoz.

# Milánói szalámi



A gondosan válogatott hús (zsírtartalom, húсарány) alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel, természetes adalékokkal keverik. A masszát folyamatosan ellenőrzik, majd műbélbe töltik. Lógatva, temperált kamrákban 2-3 hónapig pihentetik, majd csomagolják.



120 nap



2-3 hónap

## Tápérték adatok Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	144 kJ/347 kcal
Zsír:	25.7 g
amelyből telített zsírsavak:	8.65 g
Szénhidrát:	0 g
amelyből cukrok:	0 g
Fehérje:	28.8 g
Só:	4.1 g

## Összetevők:

sertéshús, só, dextróz, szacharóz, aromák, fűszerek, antioxidáns: E301, tartósítószer: E252, E250.

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Hidegtálakra, különlegesebb reggeli ételekhez,  
pizza és szendvics feltétként kiváló választás.

# Nápolyi szalámi



A gondosan válogatott hús (zsírtartalom, húсарány) alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel, természetes adalékokkal keverik. Ezt követően műbélbe töltik, lógatva 2-3 hónapig érlelik, majd csomagolják.



120 nap



2-3 hónap



Bors, bükkfapergács füstölés

Tápanyeg adatok  
Átlagos tápanyeg adatok 100 g-ban:

Energia:	1570 kJ/378 kcal
Zsír:	28 g
amelyből telített zsírsavak:	12 g
Szénhidrát:	2.4 g
amelyből cukrok:	0 g
Fehérje:	28 g
Só:	4.1 g

## Összetevők:

sertéshús, só, dextróz, szacharóz, aromák, fűszerek, antioxidáns: E301, tartósítószer: E252, E250.

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Hidegtálakra, különlegesebb reggeli ételekhez,  
pizza és szendvics feltétként kiváló választás.

# Csípős kolbász kuláréban



A gondosan válogatott hús (zsírtartalom, húсарány) alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel, természetes adalékokkal keverik. A masszát sertés vakbélbe töltik, majd lógatva 4-5 hónapon keresztül ellenőrzött hőmérsékletű, páratartalmú kamrákban érlelik. A húst nagyobb lyukú tárcsán darálják, ez adja meg a jellegzetességét.



100 nap



4-5 hónap



Saját receptúra alapján,  
enyhén csípős

Tápanyag-adatok  
Átlagos tápanyag-adatok 100 g-ban:

Energia:	144 kJ/347 kcal
Zsír:	25.7 g
amelyből telített zsírsavak:	8.65 g
Szénhidrát:	0 g
amelyből cukrok:	0 g
Fehérje:	28.8 g
Só:	4.1 g

## Összetevők:

sertéshús, só, dextróz, szacharóz, aromák, fűszerek, antioxidáns: E301, tartósítószer: E252, E250.

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Pizzafeltétként a nàpolyi pizzák alapja.  
Hidegen felhasználva is kiváló alapanyag.  
Szendvicsekhez, piadina-hoz ajánljuk.



# Csípős kolbász „Piccante curva”



A gondosan válogatott hús alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel keverik. A készre gyúrt masszát bélbe töltik, majd lógatva néhány hétig ellenőrzött hőmérsékletű, páratartalmú kamrákban érlelik



120 nap



Néhány hét



Saját receptúra alapján,  
enyhén csípős

Tápérték adatok  
Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	1570 kJ/378 kcal
Zsír:	28 g
amelyből telített zsírsavak:	12 g
Szénhidrát:	2.4 g
amelyből cukrok:	0 g
Fehérje:	28 g
Só:	4.1 g

## Összetevők:

sertéshús, só, dextróz, szacharóz, aromák, fűszerek, antioxidáns: E301, tartósítószer: E252, E250.

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Pizzafeltétként a nápolyi pizzák alapja.  
Hidegen felhasználva is kiváló alapanyag. Szendvicsekhez,  
piadina-hoz és tésztaételekhez is ajánljuk.

# Prosciutto San Rocco főtt sonka



Kicsontozott, válogatott combból készül. A páclevet több helyen vékony tűvel juttatják a hús belsejébe, majd „átmasszírozzák” az egyenletes íz eléréséhez. Főzése 69°C-os maghőmérsékleten történik. Vákuumcsomagolt termék.



110 nap



Különböző fűszerekkel pácolják



Só, rozsmaring, zsálya, fokhagyma, szerecsendió virág, gyömbér

Tápérték adatok  
Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	453 kJ/108 kcal
Zsír:	4.3 g
amelyből telített zsírsavak:	1.4 g
Szénhidrát:	3 g
amelyből cukrok:	0.5 g
Fehérje:	14 g
Só:	2 g

**Összetevők:**

sertéshús (75%), víz, keményítő, só, aromák, zselésítőanyag: E407, E451, dextróz, antioxidáns: E301, fűszerek, tartósítószer: E250.

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Hidegen szendvicsekhez és reggeli kínálathoz, sütvé pizzafeltétként, tésztaételekhez és raguk alapjaként ajánljuk.

# Prágai prosciutto főtt sonka



Kicsontozott, válogatott egész sertéscomból készül. A páclevet több helyen vékony tűvel juttatják a hús belsejébe, majd „átmasszírozzák” az egyenletes íz eléréséhez. Főzése 70°C-os hőmérséklet felett történik. Kizárólag gyantamentes fával füstölik a terméket. Vákuumcsomagolásban értékesítik.



90 nap



Enyhe fűszerezés

#### Tápérték adatok Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	453 kJ/108 kcal
Zsír:	4.3 g
amelyből telített zsírsavak:	1.4 g
Szénhidrát:	3 g
amelyből cukrok:	0.5 g
Fehérje:	14 g
Só:	2 g

#### Összetevők:

sertéshús (70%), víz, keményítő, só, aromák, zselésítőanyag: E407, E451, dextróz, antioxidáns: E301, fűszerek, tartósítószer: E250.

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Hidegen szendvicsekhez és reggeli kínálathoz,  
sütve pizzafeltétként, tésztaételekhez  
és raguk alapjaként ajánljuk.

# Sonkás szelet „Novella”



Az átlagnál magasabb minőségű húsalapanyagból készül. A húsokba zsírtalanítás után több helyen vékony fecskendővel fűszeres páclét juttatnak, melyet alapos „átmasszírozás” után formába helyeznek. A hőkezelése 70°C felett történik.



90 nap



Fűszeres páclé



Saját receptúra alapján

Tápérték adatok  
Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	420 kJ/100 kcal
Zsír:	4 g
amelyből telített zsírsavak:	2.5 g
Szénhidrát:	5.5 g
amelyből cukrok:	0.7 g
Fehérje:	11 g
Só:	2.2 g

### Összetevők:

sertéshús (50%), víz, burgonyakeményítő, só, módosított keményítő, zselésítő anyag: E407, E415, savanyúságot szabályozó anyag: E331, fűszerek, aromák, ízfokozó: E621, antioxidáns: E301, tartósítószer: E250

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

A különlegesen finom íze miatt sokrétű a felhasználása. Akár pizzafeltétként, tészta ételekhez is kiváló, de hideg-meleg szendvicsek, hússaláták, hidegtálak, rántották fontos alapanyaga lehet.

# Mortadella



A Mortadellát kizárólag minőségi alapanyagokból, háromszor finomra vágott sertéshúsból és to-kaszalonna kockák keverékéből készülhet. Utóbbi adja a jellegzetes fehér pöttyöket. A műbélbe töltött Mortadellát lassú tűzön, hosszan főzik. Tálaláskor vékony szeletekre vágják fel.

A pisztáciás változatban a mag szép zöld színt és ropogós textúrát kölcsönöz a felvágottnak.



90 nap



Szemes bors, és/vagy pisztácia

## Mortadella

### Tápérték adatok

Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	1225 kJ/296 kcal
Zsír:	27 g
amelyből telített zsírsavak:	9.9 g
Szénhidrát:	1 g
amelyből cukrok:	0 g
Fehérje:	13 g
Só:	2.2 g

## Mortadella pisztáciával

### Tápérték adatok

Átlagos tápérték adatok 100 g-ban:

Energia:	1225 kJ/296 kcal
Zsír:	27 g
amelyből telített zsírsavak:	9.9 g
Szénhidrát:	2.4 g
amelyből cukrok:	1 g
Fehérje:	12 g
Só:	2.2 g

### Összetevők:

sertéshús, sertés zsír, aromák, víz, só, dextróz, fűszerek, antioxidáns: E301, tartósítószer: E250

sertéshús, sertés zsír, víz, aromák, só, dextróz, fűszerek, PISZTÁCIA 0,2%, antioxidáns: E301, tartósítószer: E250

**Segata**  
Bontà dal 1956



Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Leginkább hidegen javasoljuk a fogyasztását.

Pizzára a sütés után helyezzük rá és úgy vegye át a pizza melegét.

Szendvicsekbe és piadina-hoz is ajánljuk.

A mortadella a bolognai gasztronómia alapanyaga, használják hideg előételekhez, készítenek belőle frittátát (olasz tojásrántottát) is.



**Segata**  
Bontà dal 1956