Tradizione di famiglia dal 1923

I salumi Lombardi sono preparati seguendo la tradizionale ricetta di famiglia tramandata dal 1923

FRATELLI LOMBARDI

LAVORAZIONE CARNE SUINA

VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50020 GINESTRA FIORENTINA

FIRENZE

CERMET
SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO

ISO
22000:2005
FOOD SAFETY

IT
1122L
CE

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
SOGGO GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Indice

Pag.	Descrizione
4-5	F.lli Lombardi Story
6	Salsiccia
7	Salame
8	Salame al Finocchio/Finocchiona Toscana IGP
9	Pancetta/Soprassata
10	Prosciutti Disossati
11	Salumi Affettati Atp da 100g

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 49
SOGGO GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Lombardi Story

La Storia dell Salumificio F.lli Lombardi comincia a Firenze negli anni successivi alla Prima Guerra Mondiale quando Guido Lombardi, nella ormai storica sede di via Gian Paolo Orsini 18/r, iniziarono a produrre salumi tipici toscani che ben presto furono apprezzati e ricercati da tutti i buongustai della città.....

Col passare degli anni il nome dei F.lli Lombardi si espandeva oltre le mura cittadine e ben presto fù conosciuto in gran parte della Toscana.

I Locali di via Gian Paolo Orsini furono dunque più volte ristrutturati per poterli adattare alle sempre più crescenti esigenze del mercato e adeguarli alle rinnovate esigenze produttive.....

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50020 GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Lombardi Story

Poi, nel Novembre del 1966 la grande Alluvione che sconvolse Firenze causo' gravi danni ai Locali, costringendo i F.lli Lombardi a sospedere la produzione per il tempo necessario al loro completo rifacimento.

Con il tempo l'esigenza di Locali più ampi tornava prepotentemente a farsi sentire e con l'inizio degli anni '90 fu iniziata la costruzione del nuovo e più moderno stabilimento, adeguato anche alle nuove normative igienico sanitarie.

Nel 1995 (preceduta dall'ottenimento del Bollo Ce) avviene l'innaugurazione dello statilimento situato in località Ginestra Fiorentina, vicino a Firenze.

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 49
SOGGO GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Salsiccia

CONSIGLIO D'USO:
Ottima per l'uso sulla pizza
e per preparare aperitivi gustosi.
Buono alla griglia, crostini con stracchino,
ottimo con fagioli all'uccelletta
e per i sughi per la pasta.

Cod.	Denominazione	Descrizione	Sottovuoto	Formato
1	SALSICCIA TOSCANA	Puro suino a mazzi	no	5 kg
78	SALSICCIA TOSCANA	Puro suino in pasta	si	1 Kg
57	SALSICCIA TOSCANA	Confezionata a 2	si	2 pezzi
76p	SALSICCIA CON CINGHIALE	Confezionata a 4	si	4 pezzi
76	SALSICCIA CON CINGHIALE	Ruote da 1 kg	si	1 Kg
39	SALSICCIA PICCANTE	Dritta	si	400 gr

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50029 GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Salame

CONSIGLIO D'USO:
Ideale come antipasto col suo gusto deciso, otttimo con crostone di ricotta, tagliata a tocchetti è buono con il pane.

Cod.	Denominazione	Descrizione	Sottovuoto	Formato
18l	SALAME TOSCANO	Legato a mano in corda	no	4-5 Kg
18	SALAME TOSCANO	Puro suino in rete	no	3-4 Kg
18m	SALAME TOSCANO	A metà	si	1,5 Kg
20	SALAMINO TOSCANO	Puro suino	no	600 gr
218	SALAME PICCANTE	Puro suino	no	1,5 kg
19	SALAME DI MILANO	A metà	si	1,5 kg
35	SALAME UNGHERESE	A metà	si	1,5 kg
77	SALAMINO con CINGHIALE		no	500 gr
87	SALAMINO AL TARTUFO		no	400 gr
80	SALAMELLA DOLCE		no	400 gr
63	SALAMELLA PICCANTE		no	400 gr

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50029 GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Salame al Finocchio

CONSIGLIO D'USO:
Ideale come antipasto col suo gusto deciso.
Ottimo accompagnato col pecorino.

Cod.	Denominazione	Descrizione	Sottovuoto	Formato
85	SALAME AL FINOCCHIO SBRICIOLONA	Puro suino	no	5 Kg
21	SALAME AL FINOCCHIO TOSCANO	Puro suino	no	3 Kg
21m	SALAME AL FINOCCHIO TOSCANO	A metà	si	1,5 Kg
221	SALAME AL FINOCCHIO TOSCANO		no	500 gr
21g	SALAME AL FINOCCHIO TOSCANO GIGANTE	Puro suino	no	15 kg

Finocchiona Toscana IGP

CONSIGLIO D'USO:
Ideale come antipasto col suo gusto deciso.
Ottimo accompagnato col pecorino.

Cod.	Denominazione	Descrizione	Sottovuoto	Formato
821	Finocchiona Toscana IGP	Puro suino	no	4 kg

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50029 GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Pancetta

CONSIGLIO D'USO:
Ottima per i sughi e arrotolata con la carne.

Cod.	Denominazione	Descrizione	Sottovuoto	Formato
4	PANCETTA TESA AMBURGO		no	3,5 Kg
4m	PANCETTA TESA AMBURGO	A metà	si	1,5 Kg
204	PANCETTA TESA NAZIONALE		no	3 Kg
5	PANCETTA ARROTOLATA	Senza cotenna	no	3 Kg
24	PANCETTA AFFUMICATA	Cotta	si	1,7 kg
171	GUANCIA		no	2 kg

Soprassata

CONSIGLIO D'USO:
Ottimo per antipasti, tagliata a tocchetti e condita con olio e limone.

Cod.	Denominazione	Descrizione	Sottovuoto	Formato
3p	SOPRASSATA IN BALLA	con prezzemolo	si	5 Kg
3sp	SOPRASSATA IN BALLA	senza prezzemolo	si	5 Kg
3	SOPRASSATA		si	3,5/7 Kg
203	SOPRASSATA	Testa di Maiale	no	10 Kg
3,4	SOPRASSATA GIGANTE		no	40 kg

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50029 GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Prosciutti Disossati

CONSIGLIO D'USO:
Ottimo per gli antipasti e gli snack.

Cod.	Denominazione	Descrizione	Sottovuoto	Formato
17	PROSCIUTTO DISOSSATO NAZIONALE	Tipo Oro	si	6,5 Kg
16	PROSCIUTTO DISOSSATO DOLCE	Tipo Argento	si	6 Kg
40	PROSCIUTTO DISOSSATODI PARMA		si	8 Kg
8	PROSCIUTTO DISOSSATO CASALINGO	Tipo Speck	no	6,5 Kg

SALAME PICCANTE

BOX SALAME

SALSICCIA DI CINGHIALE

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50029 GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

Salumi affettati ATP da 100 gr

PROSCIUTTO D.O.P

SALAME

SALAME AL FINOCCHIO 400 gr

PANCETTA ARROTOLATA

SALAME TOSCANO

FRATELLI LOMBARDI
LAVORAZIONE CARNE SUINA
VIA DEGLI ARTIGIANI, 4/6
50030 GINESTRA FIORENTINA
FIRENZE

I salumi Lombardi sono preparati seguendo la

tradizionale ricetta di famiglia tramandata dal 1923

www.salumificiolombardi.com

Via degli Artigiani 4/6 - 50020 Ginestra Fiorentina (FI)

Tel. +39 055 8713671 - Fax +39 055 8713672