

INDUSTRIA
COMAL[®]
ALIMENTARE



ROSAFINO[®]



Come siamo



Tecnologie all'avanguardia

La tecnologia è da sempre uno dei punti di forza dell'azienda. Gli impianti evoluti e i complessi macchinari sono progettati direttamente dall'Ufficio Sviluppo interno di Comal, allo scopo di garantire la massima capacità produttiva e una elevatissima uniformità di produzione, sia nella pezzatura che nella qualità. L'esperienza pluridecennale maturata nel settore dai soci Comal ha permesso infatti

all'azienda di evolvere nel corso degli anni sia in ambito produttivo che commerciale, cogliendo e anticipando le più svariate esigenze del mercato.

Bontà, salute e genuinità

Grazie ad un'esperienza sul campo di oltre trent'anni Comal propone solo salumi di alta qualità, realizzati con materie prime freschissime e certificate, utilizzando le tecnologie più avanzate nel pieno rispetto della tradizione.

How we are



Avant-garde technology

Technology has always been one of the company's fortés. The state-of-the-art plants and complex machinery are designed by Comal's in-house development division in order to guarantee maximum production capacity and exceptional product uniformity, in terms of both product sizing and quality. Comal members have decades of experience in the charcuterie sector and this has enabled the company to develop

and grow over the years on both the production and commercial fronts, responding to and anticipating the market's countless different requirements.

Good, healthy and genuine

Thanks to over thirty years' sector experience, Comal produces charcuterie products exclusively of the highest quality, made with the freshest, certified raw ingredients and using advanced technology that embraces tradition.

Novi di Modena



Qualità certificata

Comal pone particolare attenzione alla qualità e ai controlli.

I suini provengono solo da macelli UE certificati, garantendo la tracciabilità totale del prodotto finale.

I controlli e gli esami organolettici sono affidati al personale tecnico interno altamente specializzato.

In più, Comal esige una doppia verifica incrociata, commissionando analisi supplementari a laboratori esterni riconosciuti dal Ministero della Salute, per garantire al 100% i salumi firmati Comal che arrivano sulle tavole degli italiani.

Le certificazioni BRC e IFS comprovano l'attenzione di Comal per la qualità e la sicurezza.



I marchi

Esperienza, tradizione e tecnologia hanno dato vita ai numerosi prodotti a marchio Comal, che da sempre si distinguono per gusto e qualità.

Senza glutine

Da sottolineare la continua ricerca da parte di Comal volta allo sviluppo di salumi senza glutine adatti all'alimentazione dei celiaci.

L'azienda è presente da anni nel prontuario AIC.



Certified quality

Comal pays particular attention to quality and controls. Pigs come from certified EU abattoirs only, guaranteeing total traceability of the end product. Controls and organoleptic tests are entrusted to skilled, highly qualified technicians employed by the company. In addition, Comal insists on double cross-checking, commissioning external laboratories to carry out additional analyses recognized by the Italian Ministry of Health, so the company can vouch 100% for Comal-branded charcuterie products that reach Italian dinner tables. BRC and IFS certifications testify to Comal's commitment to quality and safety.

Comal brands

Experience, tradition and technology come together to bring consumers numerous Comal-branded products, long synonymous with great taste and great quality.

Gluten-free

Comal is committed to ongoing research into the development of gluten-free charcuterie products suitable for those with celiac disease. The company has long been included in the Italian Celiac Syndrome Association's handbook of gluten-free foods.

COMAL srl si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti.
COMAL srl reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products, without giving prior notice.



Prosciutto Cotto / Cotto

Il prosciutto cotto è da sempre il core-business di Comal: pregiato e delicato, altamente digeribile. L'azienda ha raggiunto i massimi livelli qualitativi e una capacità produttiva che supera i 40.000 prosciutti alla settimana.



Cooked Ham / Ham

Cooked ham has always been Comal's core business: delicate, of the finest quality, easily digestible. The company has attained the highest level of quality coupled with production capacity that exceeds 40.000 hams per week.

QUANDO
DALLA PUREZZA
(DEGLI INGREDIENTI)
NASCE
L'ECCELLENZA,
E L'ECCELLENZA
(DELLA LAVORAZIONE)
DIVENTA BONTÀ...
ECCO PURO.

L'accurata selezione degli ingredienti, solo naturali, l'attenta lavorazione e l'alta qualità della carne sono alla base di PURO, la coscia di suino intera cotta al vapore, sana e buona.

WHEN
THE PURENESS
(OF INGREDIENTS)
PRODUCES
EXCELLENCE,
AND EXCELLENCE
(IN PRODUCTION)
BECOMES GOODNESS...
THE RESULT
IS PURO.

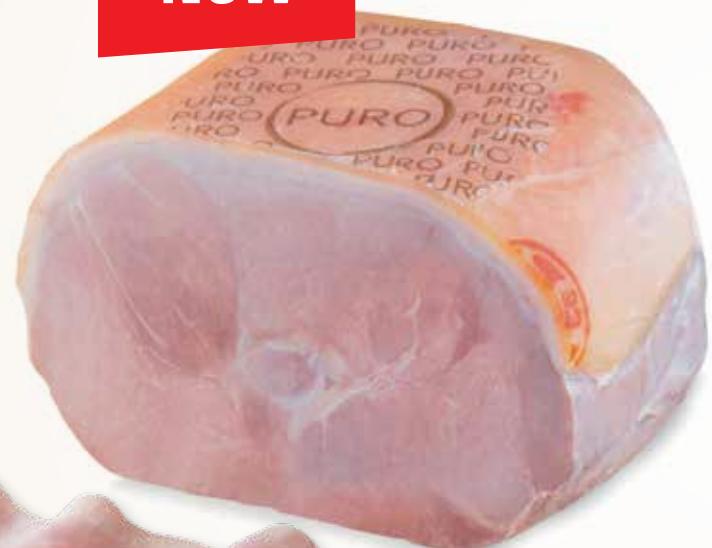
Carefully selected 100% natural ingredients, skilled processing and the finest quality meat come together to produce PURO, a steam-cooked hind leg of pork which is healthy and delicious.



COSCIA DI SUINO INTERA
COTTO AL VAPORE.

STEAM-COOKED
HIND LEG OF PORK.

New



NO ADDED
SUGAR

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

NO ADDED
POLYPHOSPHATES

SENZA
POLIFOSFATI
AGGIUNTI

DAIRY
FREE

SENZA
DERIVATI DEL
LATTE

GLUTEN
FREE

SENZA
GLUTINE



L'utilizzo solo di ingredienti naturali permette di offrire un alimento senza zuccheri aggiunti e polifosfati aggiunti, gluten free e libero da derivati del latte. Non è un cotto: è PURO, la coscia di suino cotta al vapore sana e buona, free from, senza rinunciare alla bontà.

The use of only 100% natural ingredients is key to offering a food product with no added sugar and added polyphosphates, which is also gluten- and dairy-free. This is not just a cooked ham: this is PURO, a steam-cooked hind leg of pork which is healthy and wholesome, gluten- and dairy-free, but also delicious.



La lavorazione è lenta e attenta. La scelta delle carni utilizzate per PURO, coscia di suino intera cotta al vapore, è frutto di una rigorosa selezione per ottenere un prodotto sano e buono.

Processing is slow and meticulous. The meat used for PURO, steam-cooked hind leg of pork, is the result of a careful selection process designed to offer a healthy, delicious product.



È ben noto quanto possano essere dannosi per la salute i conservanti artificiali, per questo nella lavorazione di PURO vengono utilizzati solo conservanti di origine vegetale.

The potentially harmful effects of artificial preservatives on health are well known, which is why PURO is processed using only plant-based preservatives.



Una recente ricerca medica ha dimostrato che tagliando i consumi di sodio del 10%, dopo 10 anni ogni abitante adulto vedrebbe la propria vita aumentare mediamente di 1,8 giorni all'anno. Per PURO viene utilizzato sale rosa dell'Himalaya al fine di apportare un ridotto contenuto di sodio.

Recent medical research has shown that if adults reduce their salt intake by 10%, after 10 years their life expectancy will increase by an average of 1.8 days for each year. PURO is made with pink Himalayan salt for sodium content reduced.



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Sono noti gli effetti nocivi del consumo elevato di zucchero raffinato, presente nella maggior parte degli alimenti trasformati.

NO ADDED SUGAR

The harmful effects of an excessive consumption of refined sugar, contained in the majority of processed foods, are well documented.

SENZA GLUTINE

Gli alimenti Gluten free sono sempre più ricercati a causa dell'aumento costante delle persone intolleranti o allergiche.

GLUTEN-FREE

Gluten-free foods are increasingly popular as a result of the growing number of people with a gluten intolerance or allergy.

SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

I polifosfati di sodio, di potassio o di calcio possono contribuire a un aumento di colesterolo e di grassi nel sangue.

NO ADDED POLYPHOSPHATES

Sodium, potassium and calcium polyphosphates can all contribute to an increase in cholesterol and fats in blood.

SENZA DERIVATI DEL LATTE

Anche l'intolleranza al lattosio, lo zucchero presente nel latte e nei suoi derivati, è sempre più frequente.

DAIRY-FREE

Intolerance to lactose, the sugar contained in milk and dairy products, is also increasingly common.





TRANCIO DI PROSCIUTTO COTTO
DI ALTA QUALITÀ IN 5 GUSTI.

SLICE OF HIGH QUALITY COOKED HAM,
IN 5 DIFFERENT FLAVORS

New

SEMPRE FRESCO
FETTE UGUALI
DAL PRIMO
ALL'ULTIMO
TAGLIO
SENZA SPRECHE

SLICE APPROXIMATELY 2KG
IDENTICAL SLICES
FROM THE
FIRST
TO THE
LAST CUT
NO WASTE

SENZA DERIVATI DEL LATTE
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
SENZA GLUTINE

NO DAIRY PRODUCTS
NO POLYPHOSPHATES
GLUTEN FREE

Abbiamo inventato ciò che non esisteva.
We invented something completely new.

FettaFacile |

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
 New FettaFacile il Classico Alta Qualità	17020	1/1	2/2,2	5	30	2759611	150 Assenti/Absent
 New FettaFacile l'Affumicato Alta Qualità	17030	1/1	2/2,2	5	30	2698027	150 Assenti/Absent
 New FettaFacile alle Erbe Alta Qualità	17040	1/1	2/2,2	5	30	2362273	150 Assenti/Absent
 New FettaFacile al Tartufo Alta Qualità	17050	1/1	2/2,2	5	30	2441998	150 Assenti/Absent
 New FettaFacile al Peperoncino Alta Qualità	17060	1/1	2/2,2	5	30	2738398	150 Assenti/Absent

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------



Rosafino Gold Nazionale Alta Qualità

10141	1/1 Plus	9/9,5	2	36	2211968	180	Assenti/Absent
10144	1/2 Plus	4,5	4	36	2210968	180	Assenti/Absent
10140	1/1 Classico	9	2	36	2280968	180	Assenti/Absent



Puro

10290	1/1 Plus	8,5/9	1	45	2566386	120	Assenti/Absent
-------	----------	-------	---	----	---------	-----	----------------



Rosafino Viola Alta Qualità

10200	1/1 Plus	8	2	36	2619870	180	Assenti/Absent
10201	1/1 Classico	7,5/8,5	2	36	2619870	180	Assenti/Absent
10204	1/2 Classico	4	4	36	2206410	180	Assenti/Absent



Rosafino Blu Scelto

10420	1/1 Plus	9	2	36	2200968	180	Assenti/Absent
10400	1/1 Classico	8/8,5	2	36	2200968	180	Assenti/Absent
10404	1/2 Classico	4,5	4	36	2200968	180	Assenti/Absent



Rosafino Mini Blu Scelto a Quarti

10408	1/4 Plus	2	4	36	2616480	180	Assenti/Absent
-------	----------	---	---	----	---------	-----	----------------

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens	
Fiocco Fiordifino Prosciutto Cotto Scelto								
	10101	1/1 Classico	7	2	36	2619870	180	Assenti/Absent
Rosafino Verde								
	10640	1/1 Classico	8,5/9	2	36	2239726	180	Assenti/Absent
	10624	1/2 Classico	4,5	4	36	2639980	180	Assenti/Absent
Rosafino Rosso								
	10703	1/1 Classico	8,5 / 9	2	36	2239726	180	Assenti/Absent
	10704	1/2 Classico	4,5	4	36	2206388	180	Assenti/Absent
Rosafino Giallo								
	10053	1/1 Classico	8,5/9	2	36	2310438	180	Assenti/Absent

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
	Prosciutto Cotto Sgrassato Arcobaleno						
50010	1/1 Classico	5,5/6	1	45	2639452	180	Assenti/Absent
50014	1/2 Classico	2,5	2	45	2639455	180	Assenti/Absent
50019	1/1 Classico	5,5/6	2	36	-	180	Assenti/Absent
	Prosciutto Cotto Sgrassato Strike						
50020	1/1 Classico	5,5/6	1	45	2639453	180	Assenti/Absent
50026	1/2 Classico	2,5	2	45	2639111	180	Assenti/Absent
50028	1/1 Classico	5,5/6	2	36	2639453	180	Assenti/Absent
	Prosciutto Cotto Sgrassato Affumicato Strike						
50022	1/1 Classico	5,5/6	1	54	2649453	180	Assenti/Absent
50122	1/1 Classico	5,5/6	2	36	2649453	180	Assenti/Absent
	Cotto Sgrassato Break						
50030	1/1 Classico	5,5/6	1	45	2639454	180	Assenti/Absent
50036	1/2 Classico	2,5	2	45	2639456	180	Assenti/Absent
50029	1/1 Classico	5,5/6	2	36	2239173	180	Assenti/Absent
	Cotto Foodball Sgrassato Budello Giallo						
50040	1/1 Plus	6	2	36	2206388	180	Assenti/Absent

Mortadella

Nello stabilimento di Novi di Modena, Comal produce le gustose mortadelle preparate a regola d'arte secondo le ricette tradizionali, di cui l'azienda è depositaria da oltre 50 anni. Alle mortadelle tradizionali si affiancano succulente variazioni sul tema: mortadelle con pistacchi, pepe o peperoncino.

Mortadella

In its Novi di Modena, plant, Comal produces delicious mortadella prepared according to time-honoured traditional recipes which the company has guarded for over 50 years. In addition to traditional mortadella, it also produces succulent variations: mortadella with pistachio nuts, pepper or chilli pepper.



Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------



Bologna I.G.P. Rosafina con Pistacchi

13402	1/2 S.V. / V.P.	14/15	1	36	2342269	120	Pistacchio/Pistachio
13404	1/2 S.V. / V.P.	7/8	2	36	2239173	120	Pistacchio/Pistachio
13418	1/2 S.V. / V.P.	3,5	2	36	2342269	120	Pistacchio/Pistachio



Bologna I.G.P. Rosafina

13403	1/2 S.V. / V.P.	14/15	1	36	-	120	Assenti/Absent
13405	1/2 S.V. / V.P.	7/8	2	36	2727398	120	Assenti/Absent
13428	1/2 S.V. / V.P.	3,5	2	36	2547398	120	Assenti/Absent



Mortadella Morbidona con Pistacchi

13092	1/2 S.V. / V.P.	14/15	1	36	2314637	120	Pistacchio/Pistachio
-------	-----------------	-------	---	----	---------	-----	----------------------



Mortadella Morbidona

13003	1/2 S.V. / V.P.	14/15	1	36	2214637	120	Assenti/Absent
13035	1/2 S.V. / V.P.	9/10	1	36	2314637	120	Assenti/Absent

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------

Mortadella Delì con Pistacchi



13020	1/2 S.V. / V.P.	14/15	1	36	2414637	120	Pistacchio/Pistachio
13042	1/2 S.V. / V.P.	6/7	2	36	2314637	120	Pistacchio/Pistachio
13618	1/2 S.V. / V.P.	3,5	2	36	2314618	120	Pistacchio/Pistachio

Mortadella Delì



13030	1/2 S.V. / V.P.	14/15	1	36	2514637	120	Assenti/Absent
13052	1/2 S.V. / V.P.	6/7	2	36	2314633	120	Assenti/Absent
13628	1/2 S.V. / V.P.	3,5	2	36	2314628	120	Assenti/Absent

Piccadella Mortadella Piccante



13513	1/2 S.V. / V.P.	7,5	1	36	2314644	120	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---------	-----	----------------

Gastronomia

Comal produce una gamma ampia e diversificata di prodotti di Gastronomia, come porchette, tacchino e prosciutti affumicati, arrosto e alla brace, per rispondere alle più moderne esigenze culinarie.



Delicatessen Products

Comal produces a wide range of delicatessen products, like porchetta, turkey loin, smoked ham, roast ham and charcoal-roasted ham, to meet today's modern culinary demands.



Doppia Fesa di
Tacchino Nazionale al Forno.
Baked Double Turkey Breast
of National Origin.

New



SENZA DERIVATI DEL LATTE
SENZA LATTOSIO
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
SENZA GLUTINE

NO DAIRY PRODUCTS
LACTOSE FREE
NO POLYPHOSPHATES
GLUTEN FREE

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------



Prosciutto Cotto Arcobaleno Praga

42003	1/1 Classico	8,5/9	2	36	2208895	180	Assenti/Absent
42014	1/2 Classico	4,5	4	36	2639980	180	Assenti/Absent



Prosciutto Cotto Mini Praga a Quarti

42018	1/4	2	6	36	-	180	Assenti/Absent
-------	-----	---	---	----	---	-----	----------------



Prosciutto Cotto alla Brace

40100	1/1 S.V. / V.P.	7/8	1	48	-	90	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---	----	----------------



New

Prosciutto Cotto Scelto Fiocco alle Erbe

10127	1/1 S.V. / V.P.	5/6	2	36	-	90	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---	----	----------------

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------

Porchetta Arrosto a un Filone



45301	1/2 S.V. / V.P.	4/5	2	36	2619900	180	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---------	-----	----------------

Porchetta Arrosto a due Filoni



45303	1/2 S.V. / V.P.	5,5	2	36	2245999	180	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---------	-----	----------------

Pancetta Arrotolata



90455	1/2 S.V. / V.P.	1,5	6	36	2239173	120	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---------	-----	----------------

Pancetta Stesa Affumicata



90456	1/2 S.V. / V.P.	1,2	10	36	2412940	180	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	----	----	---------	-----	----------------

Guanciale Stagionato



90010	1/1 S.V. / V.P.	1	10	36	-	180	Assenti/Absent
-------	-----------------	---	----	----	---	-----	----------------

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------

Coppa Stagionata



92230	1/2 S.V. / V.P.	1	10	36	-	120	Assenti/Absent
-------	-----------------	---	----	----	---	-----	----------------

Bresaola Punta d'Anca



94300	1/2 S.V. / V.P.	1,3/1,5	6	36	2239173	120	Assenti/Absent
-------	-----------------	---------	---	----	---------	-----	----------------

New

Doppia Fesa di Tacchino Nazionale al Forno



45070	1/1 S.V. / V.P.	6/7	1	45	2380139	90	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---------	----	----------------

Granfesa di Tacchino al Forno



45050	1/1 S.V. / V.P.	6	2	36	2302657	150	Assenti/Absent
45054	1/2 S.V. / V.P.	2,5/3	4	36	2302658	150	Assenti/Absent

Fesa di Pollo al Forno



46000	1/1 S.V. / V.P.	6	2	36	2841499	150	Assenti/Absent
46004	1/2 S.V. / V.P.	2,5/3	4	36	2841499	150	Assenti/Absent

Stagionati / Speck e Salami

Comal propone una linea di prodotti stagionati che comprende prosciutto crudo, speck, salsicce e salsicce piccanti, che completano un'offerta eccellente e variegata.

Cured Meats / Speck and Salami

Comal offers a cured product line made of Parma ham, speck, sausages and spicy sausages, to complete the excellent and varied offering.



Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
	Prosciutto Crudo di Parma senza osso Addobbo						
92001	1/1 S.V. / V.P.	7+	2	36	2619000	180	Assenti/Absent
	Prosciutto Crudo di Parma senza osso Pressato						
92002	1/1 S.V. / V.P.	7+	2	36	2619001	180	Assenti/Absent
	Prosciutto Crudo Mec senza osso Addobbo						
92101	1/1 S.V. / V.P.	6+	2	36	2310438	180	Assenti/Absent
	Prosciutto Crudo Mec senza osso Pressato						
90102	1/1 S.V. / V.P.	6+	2	36	2310438	180	Assenti/Absent

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------



Crudo Granfesa

92200	1/1 S.V. / V.P.	6	2	36	2619882	180	Assenti/Absent
-------	-----------------	---	---	----	---------	-----	----------------



Crudo Mattonella

92201	1/2 S.V. / V.P.	2,5	4	36	2619883	180	Assenti/Absent
-------	-----------------	-----	---	----	---------	-----	----------------



Speck

43800	1/1 S.V. / V.P.	5	3	36	2573700	180	Assenti/Absent
43212	1/2 S.V. / V.P.	2,5	6	36	2573710	180	Assenti/Absent



Salame tipo Milano

90902	1/1 S.V. / V.P.	3	3	36	-	120	Assenti/Absent
90904	1/2 S.V. / V.P.	1,5	6	36	-	120	Assenti/Absent



Salame tipo Ungherese

90922	1/1 S.V. / V.P.	3	3	36	2666754	120	Assenti/Absent
90924	1/2 S.V. / V.P.	1,5	6	36	-	120	Assenti/Absent

Cod./Code	Confez./Pack	Peso/Weight	PZ x CT	CT x Pallet	EAN	TMC	Allergeni/Allergens
-----------	--------------	-------------	---------	-------------	-----	-----	---------------------

Salame tipo Napoli



Salame Cuor Gentile



Spianata Piccante



Ventricina Piccante



Salsiccia Piccante Diavolotto Intera x 2



90920	x 2 S.V. / V.P.	1	14	36	2100591	180	Assenti/Absent
90800	x 2 (1/2) S.V. / V.P.	0,5	20	54	-	180	Assenti/Absent

Mercati: gdo e industria

Accanto ai salumi destinati alla grande distribuzione, Comal propone anche prodotti per la ristorazione e un'ampia gamma di salumi specifici per l'industria dell'affettato, i pastifici e i trasformatori. Per rispondere alle esigenze di questo mercato Comal ha sviluppato cotti, mortadelle, speck e tacchino in barre da 50/80/100 cm, sia nel formato a parallelepipedo che nel formato tunnel.



Markets: large scale retail channel and industry

Alongside charcuterie products for the large scale retail channel, Comal also makes products for the catering sector and a large range of charcuterie products specifically for the sliced meats industry, pasta producers and the food processing industry. To meet the needs of this particular market, Comal has developed cooked ham, mortadella, speck and turkey in 50/80/100 cm blocks, available in both rectangular and rounded oblong shapes.

Piacere, sono
Rosafina
e sono I.G.P.



La mortadella Comal ROSAFINA ha ottenuto la certificazione ufficiale di Mortadella Bologna I.G.P. Un importante riconoscimento che sottolinea la qualità delle carni utilizzate, l'impiego delle ricette tradizionali e il rispetto rigoroso delle più restrittive norme comunitarie.

Pleased to meet you, my name is Rosafina and I hold P.G.I. certification.

Comal ROSAFINA mortadella has been awarded with official Bologna Mortadella P.G.I. certification. A major accolade that underlines the quality of the meat used, the use of traditional recipes and uncompromising compliance with the most restrictive EU regulations.

Dopo l'iter procedurale e i necessari controlli, ROSAFINA è ora

MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.

"Certificata da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

INDUSTRIA
COMAL[®]
ALIMENTARE



ROSAFINO[®]



COMAL s.r.l.

Via Torino, 10 • 41016 NOVI DI MODENA (MO) • Italy • Tel. +39 059 677390 • Fax +39 059 677474 • info@comalsrl.it • www.comalsrl.it