



Lombardi srl con unico socio
Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2015

Lombardi

Valore al sapore

DISTRIBUZIONE ALIMENTARE



QUALITÀ DEI PRODOTTI
FRESCHEZZA GARANTITA
CONSEGNA IN 24H





Concept & Design: Graficamente.com ®
Produzione fotografica: © Alessandra Farinelli
Coordinamento e assistenza Lombardi: Margherita Santoro
Per allestimento e materiali si ringrazia: F.lli Casolaro Hotellerie SpA

COSA FACCIAMO

Distribuiamo freschezza e qualità in Italia e all'estero, rifornendo ristoranti, pizzerie e locali food, con selezionatissimi prodotti lattiero caseari e non solo. Oltre ai latticini, consegniamo prodotti tipici campani come friarielli, ingredienti utilizzati dai nostri clienti come salsiccia fresca a punta di coltello, carne di bufala, polipo precotto della sardegna, alghe certificate e burrata.

MISSION E VALORI

L'amore per i prodotti della nostra terra guida il desiderio di portare nelle cucine dei professionisti della ristorazione le eccellenze gastronomiche, facendo sì che restino tali. Il costante ed elevato standard qualitativo del servizio e, di conseguenza, del prodotto sono ciò che distinguono la Lombardi Srl sul mercato.

La passione e la trasparenza che accompagnano il team in tutte le attività e in tutti i rapporti di collaborazione rendono la Lombardi Srl un partner affidabile di cui ne sono la prova le partnership durature e continuative con i selezionatissimi produttori, il corriere e i clienti ormai sicuri di un servizio preciso e di qualità.

PUNTI DI FORZA



Tempestività: la consegna avviene in 24h e cioè entro le 12,00 del giorno dopo la produzione sia in Italia che all'estero. Il nostro corriere segue con precisione tutte le fasi della spedizione.



Qualità: siamo gli unici ad avere un tecnologo alimentare interno che segue la salubrità del prodotto, le caratteristiche organolettiche, garantendo la qualità del prodotto dalla partenza all'arrivo.



Sicurezza: garantiamo la freschezza dei nostri prodotti e un perfetto stato di conservazione grazie alla certificazione ATP con allestimenti isotermici per i trasporti frigoriferi refrigerati a temperatura controllata

UN PO' DI STORIA

Negli anni '90 Carmine Lombardi, per gli amici Nino, nel suo ruolo di commerciale di arredo uffici era sempre in viaggio per l'Italia.

Nei suoi molteplici incontri si trovava, spesso, ad ascoltare gli emigranti del Sud e la loro nostalgia dei prodotti e dei sapori di casa: la mozzarella di bufala campana era tra i prodotti maggiormente desiderati.

Da qui parte l'idea di soddisfare quella che non è solo un piatto... non è solo una passione... ma è un vero e proprio stile di vita!

Decide, quindi, di provare a portare la mozzarella di bufala campana dop, proprio quella che mangiava alla propria tavola, la sua preferita, partendo con 3 kg alla volta di Udine. La fa assaggiare ad alcuni imprenditori e operatori della ristorazione ed ottiene un riscontro molto positivo per la qualità e la prelibatezza del prodotto, rimasta intatta nonostante il trasporto.

Nino capisce, quindi, quali erano stati i limiti fino a quel momento: la qualità della mozzarella e i trasporti non adeguati.

Partono così i primi ordini e Nino ogni giovedì si mette in viaggio e tra la sera e la mattina seguente completa le consegne.

Va avanti così per 4 anni finché gli ordini diventano sempre più considerevoli e decide di lasciare un furgone in Friuli, di individuare una persona fidata per le consegne e di affidarsi ad uno spedizioniere per il trasporto della mozzarella.

Le cose continuano ad andare bene e Nino decide di rischiare stabilendo un secondo furgone a Milano.

Si mette alla ricerca di nuovi clienti che mano a mano diventano sempre più numerosi, spingendolo ad incrementare le tipologie di prodotti che distribuisce: oltre ai latticini, amplia l'assortimento con prodotti tipici campani come friarielli, ingredienti utilizzati dai propri clienti come salsiccia fresca a punta di coltello, carne di bufala, polipo precotto della sardegna, alghe certificate e burrata.

Oggi la Lombardi Srl rifornisce, oltre Rossopomodoro, i maggiori gruppi operanti nella ristorazione quali Fratelli La Bufala, Solopizza, Chef Express, Trattoria Caprese e tanti altri.

"Una storia di vent'anni portata avanti ogni giorno con passione nella continua ricerca e selezione dei migliori prodotti e produttori per garantire sempre la qualità."

MODUS OPERANDI



SELEZIONE

Ricerchiamo, assaggiamo e selezioniamo prodotti e produttori di altissima qualità.



DISTRIBUZIONE

Consegniamo nella tua cucina le eccellenze gastronomiche fresche così come sono partite.



FORMAZIONE

Trasmettiamo ai clienti informazioni sulla qualità e le caratteristiche organolettiche delle materie prime.



CONSULENZA

Supportiamo i nostri clienti, ancor prima che lo diventino, nella scelta dei prodotti e dei servizi che offriamo.



SICUREZZA ALIMENTARE

La LOMBARDI S.r.l. ha implementato ed attua un sistema aziendale per la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati e trasportati, basato sulla puntuale applicazione delle norme contenute nel Pacchetto Igiene ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

Ha provveduto, pertanto, ad individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza dei prodotti alimentari, assicurandosi che risultino individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi della metodologia HACCP (Analisi dei pericoli e individuazione dei punti critici di controllo).

È assicurata inoltre, in ogni fase del processo, la rintracciabilità dei prodotti alimentari commercializzati e trasportati.

La composizione dei carichi avviene in conformità a quanto previsto dall'Allegato II Capitolo IV del Reg. CE 852/2004, che consente il trasporto di prodotti alimentari con merce di diverso genere provvedendo, ove necessario, a separarli in maniera efficace in modo da evitare eventuali contaminazioni.

I vani di carico per il trasporto di prodotti alimentari sono mantenuti puliti, sottoposti a regolare manutenzione e microbiologicamente monitorati, in modo da assicurare la protezione dei prodotti alimentari da qualsiasi fonte di contaminazione.





CATALOGO PRODOTTI





PRODOTTI

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte fresco e intero di bufala proveniente da AREA D.O.P., come da disciplinare.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. AFFUMICATA

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte fresco e intero di bufala proveniente da AREA D.O.P., come da disciplinare e affumicato con metodi naturali.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE (Vaschetta da 4 kg)

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte intero vaccino.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 100% LATTE ITALIANO (Vaschetta da 4 Kg)

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte intero 100% italiano.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DA TAVOLA (250 gr)

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte intero. Quello da tavola deve contenere più acqua e grasso, cioè il 20 - 25% rispetto a quello per la pizza.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE "NOBILE"

Formaggio a pasta filata prodotto solo con "latte di raccolta intero NOBILE" degli Appennini Campani.

PROVOLA AFFUMICATA (Vaschetta da 4 Kg)

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte fresco di mucca, aromatizzata dal fumo di paglia umida che le conferisce un colore bruno. Il sapore è dolce, ma più intenso della mozzarella.

PROVOLA AFFUMICATA 100% LATTE ITALIANO (Vaschetta da 4 Kg)

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte fresco di mucca 100% ITALIANO, aromatizzata dal fumo di paglia umida che le conferisce un colore bruno. Il sapore è dolce, ma più intenso della mozzarella.

PROVOLA AFFUMICATA DI LATTE "NOBILE"

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte di raccolta intero "NOBILE" (degli Appennini Campani), aromatizzata dal fumo di paglia umida che le conferisce un colore bruno. Il sapore è dolce, ma più intenso della mozzarella.

RICOTTA DI PECORA FRESCA (Circa 300 gr)

La ricotta di pecora viene prodotta con latte ovino secondo un procedimento tradizionale, da siero di latte con una consistenza soffice, morbida, ma non elastica. L'aroma è tipico del latte di pecora e il sapore dolce e salato della ricotta.

RICOTTA DI PECORA STAGIONATA (Circa 300 gr)

La ricotta di pecora viene prodotta con latte ovino secondo un procedimento tradizionale, da siero di latte con una consistenza soffice, morbida, ma non elastica. L'aroma è tipico del latte di pecora e il sapore dolce e salato della ricotta. Viene stagionata per un sapore e una consistenza più marcati.

RICOTTA DI BUFALA OMOGENEIZZATA (Vaschetta da 250 gr, vaschetta da 2 Kg)

Lavorata ed omogenizzata per ottenere una crema di ricotta di bufala, con un sapore fresco, delicato e dolce, con un profumo aromatico e cremoso.

RICOTTA VACCINA DI LATTE NOBILE (Confezione da 1,5 Kg)

Ricotta prodotta col siero del latte NOBILE degli Appennini Campani. Presenta con un sapore fresco, delicato e dolce, con un profumo aromatico e cremoso.

RICOTTA SALATA FRESCA (Misto Pecora e Vaccino)

"Recoctus", cioè "cotto due volte", ad indicare la caratteristica tecnologia di ricottazione utilizzata per produrre questo latticino. La Ricotta si ottiene infatti dal riscaldamento del siero residuo della lavorazione che ha già subito una cottura per la produzione del formaggio.

CACIORICOTTA MISTO PECORA (Confezione da 300 gr)

Rispetto a quello di mucca ha una consistenza più asciutta e un profumo più intenso.

BURRATA PUGLIESE (Vaschetta da 300 gr, confezione da 1,8 Kg)

Formaggio a pasta filata, è un formaggio fresco, di latte vaccino e di forma rotondeggiante con al suo interno pasta filata foggiana a mano nel quale include i suoi "sfilacci" con l'aggiunta di panna.

BURRATA AFFUMICATA "DORATA" (Bicchieri da 100 gr, confezione da 1,2 Kg)

Dorata come il suo regale aspetto, la burrata affumicata è una variante tipica della burrata tradizionale pugliese. Il sapore forte e intenso dell'affumicatura, in contrasto con la delicatezza del morbidissimo ripieno, rende Dorata una prelibatezza.

STRACCIATELLA PUGLIESE (Vaschetta da 250 gr)

Sfilacci di pasta filata con l'aggiunta di panna (seguendo le modalità di preparazione della burrata).

STRACCETTI IN LATTE COTTO (Vaschetta da 1.100 gr)

Sfilacci di mozzarella di latte di bufala in latte cotto.

BARATURILLO VARI GUSTI (Bicchieri da 110 gr, vaschetta da 8 pezzi)

Latte di bufala cremificato al gusto di mandorla, caffè, arancio e limone.





PRODOTTI

PROVOLONE NERO DI BUFALA

Formaggio a pasta filata Il provolone è facilmente riconoscibile grazie alla cappatura bruna prodotto con latte di bufala 100%. È lavorato secondo l'antica arte casearia che esige una stagionatura naturale.

PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.

Formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto da bovini allevati sul territorio della penisola sorrentina, con un processo di trasformazione che rispetta ancora oggi le tradizioni artigiane.

FILONE DI SCAMORZA (Circa 4 Kg)

Il filone di scamorza è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca.

FILONE DI SCAMORZA AFFUMICATO (Circa 4 Kg)

Formaggio semiduro a pasta filata affumicato prodotto esclusivamente con latte di vacca.

CACIOCAVALLO PODOLICO

Caciocavallo prodotto esclusivamente con il latte delle vacche Podoliche, alla maniera tradizionale e solo in certi periodi dell'anno.

CACIOCAVALLO VACCINO LATTE NOBILE (Circa 1,5 Kg)

Formaggio a pasta filata, il Caciocavallo Nobile è un caciocavallo di altissima qualità, prodotto con "latte di raccolta intero NOBILE" degli Appennini Campani, con caratteristiche organolettiche uniche.

CACIOCAVALLO VACCINO DI GROTTA (Circa 1,5 Kg)

Formaggio a pasta filata, prodotto con latte di vacca, stagionato nelle grotte di tufo del territorio, dalle quali assume aromi particolari.

CACIOTTA DI BUFALA

La caciotta di bufala è un formaggio fresco a pasta tenera di solo latte di bufala, sale e caglio.

CACIOTTA PEPOTTA

Caciotta di pecora morbida semi stagionata da 0,8 Kg.

CACIOTTA DEL NONNO

Caciotta di pecora stagionata 120 gg.

CACIOTTA DI CAPRA DOLCE

Caciotta di capra morbida da tavola da 0,8 Kg (disponibilità limitata).

CANESTRATO PAGLIERINO AFFUMICATO

Caciotta di pecora morbida da tavola media stagionatura AFFUMICATA (60 gg) da 0,8 Kg e 1,5 Kg.

CANESTRATO PAGLIERINO AL PEPERONCINO

Caciotta di pecora morbida da tavola media stagionatura (60 gg) da 0,8 Kg e 1,5 Kg.

CANESTRATO PAGLIERINO AL PEPE

Caciotta di pecora morbida da tavola media stagionatura (60 gg) da 0,8 Kg e 1,5 Kg.

CANESTRATO PAGLIERINO

Caciotta di pecora morbida da tavola media stagionatura (60 gg) da 0,8 Kg e 1,5 Kg.

SCAMORZA FRESCA AFFUMICATA (Circa 250 gr)

Formaggio a pasta filata, la scamorza fresca, è prodotta con latte vaccino pastorizzato, aromatizzata dal fumo di paglia. Il sapore è dolce, ma più intenso della mozzarella.

SCAMORZA FRESCA BIANCA (Circa 250 gr)

La scamorza fresca, è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino pastorizzato. Il sapore è dolce, ma più intenso della mozzarella.

SCAMORZA BIANCA o AFFUMICATA DI AGEROLA

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte fresco di mucca. Il sapore è dolce, ma più intenso della mozzarella. Disponibile sia bianca che affumicata.

BLU DI BUFALA

È un formaggio erborinato di pasta semicremosa, di colore panna con venature blu con un sapore delicato e che lascia percepire la dolcezza del latte di bufala. Il tempo di stagionatura è di circa 3 mesi.

CAMEMBERT DI BUFALA

Formaggio Camembert è prodotto con latte di Bufala, a pasta morbida e cremosa di colore bianco ricoperta da una sottile crosta bianca, edibile. Il sapore del Camembert di bufala è unico, intenso e dolce.

BUFALETTO

Un mix di latte vaccino e bufalino italiano, abbinato ad una lunga e sapiente stagionatura, crea Bufaletto, un formaggio morbido, burroso e delicato dal sapore dolce e aromatico.

BURRO DI BUFALA (Confezione da 125 gr)

È un burro ottenuto direttamente dalla lavorazione del latte di bufala o dal siero proveniente dalla lavorazione dei prodotti lattiero caseari a base di latte di bufala.



PRODOTTI

FIORDILATTE SENZA LATTOSIO (Vaschetta da 4 kg)

E' un formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte intero 100% italiano senza lattosio.

PROVOLA SENZA LATTOSIO (Vaschette da 4 kg)

Formaggio a pasta filata, prodotto solo con latte fresco di mucca 100% italiano senza lattosio, aromatizzata dal fumo di paglia umida che le conferisce un colore bruno. Il sapore è dolce, ma più intenso della mozzarella.

RICOTTA MISTO BUFALA SENZA LATTOSIO

Ricotta prodotto con un mix di latte vaccino e di bufala, dedicata a chi soffre di intolleranze o allergie, o semplicemente a chi vuole seguire diete particolari, ricche di fibre e povere di grassi e senza sale aggiunto, senza lattosio.

CACIOCAVALLO/SCAMORZE SENZA LATTOSIO (Bia/Aff/Peperoncino)

Il Caciocavallo di altissima qualità, prodotto con latte vaccino intero senza lattosio.

CACIOTTA SENZA LATTOSIO (Bia/Peperoncino)

Caciotta Fresca, dal sapore dolce di colore bianco candido e dal gusto da latte.

Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato senza lattosio.





**PRODOTTI****HAMBURGER SCOTTONA**

L'hamburger di scottona (femmina giovane che non ha mai partorito) è un hamburger pregiato che si caratterizza per la morbidezza e la tenerezza, ideale per preparare piatti veloci ma di assoluta qualità.

HAMBURGER MARCHIGIANA

La carne di razza Marchigiana è altamente digeribile, succulenta e spicca per l'inimitabile sapore. I vitelli, allevati prevalentemente allo stato semi-brado con tecniche tradizionali nella zona dell'Appennino Centrale, sono allattati dalle madri sino allo svezzamento.

HAMBURGER IRLANDESE

Hamburger di polpa macinata di bovino razza Irlandese. Gli animali pascolano per più di 8 mesi all'anno e per questo motivo la carne è ricca di Omega 3 e 6 e vitamine A ed E.

HAMBURGER SUINO NERO

Hamburger realizzato in larga parte con carni di suino nero allevato allo stato brado. Dal sapore intenso e dolce al palato, ottenuto grazie all'inserimento della carruba nell'alimentazione del suino.

HAMBURGER RUBIA GALLEGA

Hamburger macinato con polpa di rubia gallega. Animale allevato allo stato brado, in modo naturale con un copertura di grasso bello cremoso, con una lunga frollatura.

HAMBURGER RED ANGUS

Ha una percentuale di grasso piuttosto alta (su 100 grammi contiene il 18% di grassi e l'82% di proteine). La marezzatura elevata infatti permette, in fase di cottura, lo scioglimento del grasso e una resa deliziosa e fragrante della carne al palato.

HAMBURGER CHIANINA

Hamburger di polpa macinata di bovino razza Chianina, succulenta e ricca di ferro.

HAMBURGER DI POLLO (DM. 13/200g)

Hamburger di pollo e tacchino nazionale confezionato in pellicola.

HAMBURGER SCOTTONA MIX BUFALA

Hamburger di scottona con il 30% di bufala campana. Particolarmente gustosa e magro.

COSTATA PEZZATA ROSSA

Si contraddistingue grazie al suo colore intenso ed al sapore deciso e persistente. Ottimo taglio per griglia e brace. Grazie alla sua marezzatura, tipica della razza, la carne resta tenera e succosa dopo la cottura.

COSTATA SCOTTONA ITALIA

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette marezzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

COSTATA SCOTTONA POLONIA

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette marezzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

COSTATA SELEZIONE

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette marezzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

T-BONE PEZZATA ROSSA

Si contraddistingue grazie al suo colore intenso ed al sapore deciso e persistente. Ottimo taglio per griglia e brace. Grazie alla sua marezzatura, tipica della razza, la carne resta tenera e succosa dopo la cottura.

T-BONE SCOTTONA ITALIA

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette marezzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

TOMAHAWK PEZZATA ROSSA

Si contraddistingue grazie al suo colore intenso ed al sapore deciso e persistente. Ottimo taglio per griglia e brace. Grazie alla sua marezzatura, tipica della razza, la carne resta tenera e succosa dopo la cottura.



PRODOTTI

TOMAHAWK SCOTTONA ITALIA

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette mazzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

TOMAHAWK SCOTTONA SELEZIONE

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette mazzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

SPEZZATINO DI BUFALA

La carne di scottona di bufala campana, femmina di bufala che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette mazzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

SPEZZATINO DI SCOTTONA

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette mazzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

COSTOLETTA SUINO

Costoletta di suino nazionale.

RIBS SUINA

Costolette di suino nazionale disponibili naturali e con varie marinature.

SALSICCIA SUINO NAZIONALE A PUNTA DI COLTELLO

Salsiccia di suino nazionale s 14, sale e pepe.

SALSICCIA DI MAIALE (sale e pepe)

La Salsiccia di Maiale è prodotta con metodo artigianale utilizzando carne magra scelta di maiale, cui vengono aggiunti sale, pepe e aromi naturali. Proprio come vuole la migliore tradizione Campana. Non contiene coloranti e questo permette di mantenere intatto il gusto.

ENTRECOTE SCOTTONA SELEZIONE

La carne di scottona, femmina del bovino che non ha mai partorito, è ritenuta particolarmente pregiata. Le piccole infiltrazioni di grasso – dette mazzature – nella carne, che si sciolgono in cottura, sono in realtà ciò che rende questo tipo di carne particolarmente tenera.

FILETTO SCOTTONA ITALIA

Si tratta di una porzione del muscolo che si trova nella parte posteriore della lombata. Il filetto più pregiato è senz'altro quello di scottona, femmina del bovino.

IMPASTO SALSICCIA SUINO

Trito suino nazionale a punta di coltello.

MACINATO DI SCOTTONA

Macinato di scottona confezionato in buste sotto vuoto da 1,5 Kg

PETTO DI POLLO A FETTE

Petto di pollo nazionale. Confezioni da circa 500g in pellicola

PETTO DI POLLO INTERO

Petto di pollo nazionale. Confezioni da circa 1 Kg in pellicola

CARPACCIO DI MANZO (vaschetta circa 250 gr)

Preparazione a base di carne cruda tagliata finemente e condita

TARTARE DI MANZO (vaschetta circa 250 gr)

Preparazione a base di carne cruda macinata finemente e condita

ZUPPA FORTE

La zuppa di soffritto, o zuppa forte, o salsa forte è un tipico condimento napoletano particolarmente sapido, adatto per freselle e primi piatti di pasta, basato su varie componenti delle interiora del maiale.



PRODOTTI

FILONE LONZINO STAGIONATO (SV 1/2 circa 1,3 kg)

Magrissimo e saporito, proteico e leggero. E' l'ideale per gli sportivi e gli appassionati delle diete iperproteiche. Confezionato sotto vuoto.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA I.G.P. (SV 1/2 circa 1,5 kg)

Bresaola punta d'anca I.G.P.

TRONCHETTO DI PORCHETTA (SV 1/2 circa 6 kg)

Parti centrali del suino comprendenti le porzioni del lombo e della pancetta. Confezionato sotto vuoto.

PROSCIUTTO COTTO RAVELLO BLU (circa 8,5 kg)

Cotto al vapore secondo con metodi naturali, senza polifosfati e senza glutine.

MORTADELLA CLASSICA CON PISTACCHIO (circa 6 kg)

E' un insaccato cotto fatto esclusivamente con carne di puro suino, di forma cilindrica o ovale e di colore rosa.

SPEK STAGIONATO (SV 1/2 circa 1,3 kg)

Affumicato e stagionato a regola d'arte si può gustare in tutte le stagioni. Confezionato sotto vuoto.





PRODOTTI

GUANCIALE STAGIONATO DI MAIALE NERO (circa 1,5 kg)

Viene ricavato dalla guancia di suino attentamente rifilata. Viene salato e conciato come la pancetta tesa, quindi viene stagionato. Si presenta con le classiche venature magre unite al grasso pregiato che insieme donano al prodotto un sapore senza paragoni.

CICCIOLI NAPOLETANI (Tranci da 4 Kg circa)

I Ciccioli Napoletani sono un prodotto alimentare ottenuto dalla lavorazione del grasso presente nel tessuto adiposo interno del maiale nella preparazione dello strutto.

CICCIOLI NAPOLETANI (Fette da 500 gr)

I Ciccioli Napoletani sono un prodotto alimentare ottenuto dalla lavorazione del grasso presente nel tessuto adiposo interno del maiale nella preparazione dello strutto.

NDUJA PICCANTE

La Nduja è un salame piccante spalmabile tipicamente calabrese. Ha un gusto unico e deciso ed i suoi ingredienti principali sono carne suina, e peperoncino.

SALAME CAMPANO MONTI LATTARI (CORTO BN - SV1) (Circa 350g)

Un salame di altissima qualità preparato secondo l'antica ricetta Campana con solo prosciutto di suino ed una percentuale bassissima di grasso. Si tratta di un salame corto preparato con budello naturale e confezionato sotto vuoto.

SOPPRESSATA CAMPANO MONTI LATTARI (Circa 350 gr)

Un salame di altissima qualità preparato secondo l'antica ricetta della soppressata Campana con solo prosciutto di suino ed una percentuale bassissima di grasso. Pressato opportunamente per conferirgli consistenza al taglio.

SALAME NAPOLI LUNGO (BN) (Circa 800g)

L'autentico dal caratteristico sapore dolce, leggermente affumicato e con pochi grassi. Preparato con budello naturale.

SALAME NAPOLI LUNGO PICCANTE (BS circa 800 gr)

L'autentico dal caratteristico sapore piccante, leggermente affumicato e con pochi grassi. Preparato con budello sintetico.

SALAME NAPOLI CORTO (Circa 800g)

L'autentico dal caratteristico sapore dolce, leggermente affumicato e con pochi grassi.

SALSICCIA MONTANARA DOLCE (SV) Circa 250g)

Salsiccia tipica stagionata preparata secondo l'antica tradizione Campana. Confezionato sotto vuoto.

SALSICCIA MONTANARA PICCANTE (SV circa 250 gr)

Salsiccia semistagionata piccante preparata secondo l'antica tradizione Campana

PANCETTA FILETTATA MAGRA (SV circa 1,5 kg)

L'arrotondata filettata più magra di tutte. Dal caratteristico sapore tradizionale e dal gusto dolce e leggermente speziato. Confezionato sotto vuoto.

PANCETTA ARROTOLATA DOLCE (1/2 SV circa 1,5 kg)

Dal caratteristico sapore tradizionale e dal gusto dolce e leggermente speziato. Confezionata sotto vuoto

PANCETTA ARROTOLATA PEPE NERO (SV circa 1,5 kg)

L'arrotondata al pepe nero. Dal caratteristico sapore tradizionale speziata con pepe nero. Confezionata sotto vuoto.

PANCETTA ARROTOLATA PEPERONCINO (1/2 SV circa 1,5 kg)

L'arrotondata al pepe nero. Dal caratteristico sapore tradizionale speziata con peperoncino. Confezionata sotto vuoto.

PANCETTA TESA DOLCE (SV 1/2 circa 1,5 kg)

Dal tipico sapore tradizionale intenso dal gusto dolce leggermente aromatizzato.

GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE NERO (SV) (Circa 1,3Kg)

Guanciale tradizionale stagionato dal sapore deciso ed intenso. Eccellente come ingrediente in molti piatti della tradizione italiana.

GUANCIALE STAGIONATO CON PEPERONCINO (SV circa 1,3 kg)

Guanciale tradizionale stagionato dal sapore deciso e piccante. Eccellente come ingrediente in molti piatti della tradizione italiana.

LARDO (SV circa 1,3 kg)

Il lardo è un prodotto grasso, ma nasce per essere una riserva energetica. Confezionato sotto vuoto

CAPOCOLLO STAGIONATO DOLCE (SV 1/2 circa 800 gr)

Insaccato in budello naturale o cellulosico dal sapore avvolgente dolce e speziato. Confezionato sotto vuoto

CAPOCOLLO STAGIONATO PICCANTE (SV 1/2 circa 800 gr)

Insaccato in budello naturale o cellulosico dal sapore avvolgente dolce e piccante. Confezionato sotto vuoto.





PRODOTTI

HAMBURGER DI BUFALA (Varie pezzature, da 50 gr in poi)

È realizzato con carne di Bufala Italiana. Per la sua preparazione vengono scelti almeno 5 tagli diversi, ognuno con caratteristiche diverse.

FILETTO DI BUFALA

E' un taglio di carne proveniente dalla zona lombare dell'animale. Poiché tale muscolo non viene quasi mai allenato rimane, nel consumo, particolarmente tenero. L'utilizzo varia dagli arrosti alle bistecche.

NEW YORK STEAK BUFALA

E' una bistecca di controfiletto, ha poco tessuto connettivo ed è morbida e saporita.

GIRELLO DI BUFALA

E' una parte molto pregiata del Bufalo. E' la porzione migliore della coscia. Solitamente si presenta come un taglio magro senza nervi, molto tenero.

ENTRECOTE DI BUFALA

E' il controfiletto di manzo tagliato alto due dita fatto cuocere non troppo al sangue.

T-BONE DI BUFALA

La T-Bone è la bistecca con il filetto più piccolo e il controfiletto più largo.

SALSICCIA DI BUFALA FRESCA

La salsiccia di bufala è un insaccato consumato fresco (previa cottura) preparato con le rifilature magre della carne di bufalo.

LOMBATA INTERA DI BUFALA

La sua caratteristica principale è di non presentare grasso d'infiltrazione ma solo grasso di copertura facilmente separabile dal magro anche in soggetti particolarmente grassi.

BRESAOLA DI BUFALA A META'

La perfezione della stagionatura rende unica questa bresaola dall'aspetto ammuffito prodotta con carne fresca di bufalo.

BUFALINO

Salame di Bufala, insaccato di carne di taglio magro di bufala con poco grasso. La speziatura rende il sapore originale e inconfondibile.

BUFALETTI

Bocconcini di salame di bufala.



PRODOTTI

LATTUGA DI MARE (Confezioni da 1 kg)

Alge raccolte dell'Oceano Atlantico, ideale per farcire le zeppoline di pasta cresciuta.

BACCALÀ FILETTO AMMOLLATO

Dopo essere stato conservato sotto sale, viene sottoposto ad un processo di dissalatura che lo rende pronto al consumo e all'utilizzo e totalmente dissalato. Il filetto è intero di colore bianco ed odore tipico del baccalà bagnato, può essere impiegato anche per carpacci.

FILETTO MUSSILLO DI BACCALÀ AMMOLLATO

Il filetto di Baccalà, prende il nome di Mussillo; da alcune ricerche risale che la parola Mussillo derivi da musso = labbra dal tardo lat. musu(m), "Polposo e morbido quasi come le labbra di una giovane donna".





PRODOTTI

BROCCOLI ALLA NAPOLETANA (In vetro da 1 Kg)

Broccoli, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino, acido citrico.

SCAROLE STUFATE IN OLIO (In vetro da 1 Kg)

La scarola stufata consiste nell'aver stufato una scarola con olio, aglio, alici e olive nere.

POMODORI SECCHI IN OLIO (In vetro da 1 Kg)

Pomodori secchi alla napoletana, con pochissimo olio, come se fatti in casa.

CARCIOFINI ARROSTITI (In vetro da 1 Kg)

Carciofini arrostiti alla napoletana, con pochissimo olio, come se fatti in casa.

MELENZANE A FILETTO (In vetro da 1 Kg)

Melanzane arrostiti alla napoletana, con pochissimo olio, come se fatte in casa.

PEPERONCINI PICCANTI RIPIENI

Peperoncini piccanti ripieni alla napoletana, con pochissimo olio, come se fatti in casa.

BASILICO FRESCO IN FOGLIE (Cartoni da 500 gr)

Il basilico a piccole foglie, con il suo aromatico sapore dolciastro all'anice e il gradevole profumo di chiodi di garofano, è anche l'erba per tutti noi che amiamo il pesto e l'insalata caprese.

OLIVE VERDI (Secchiello da 5 kg)

Olive verdi spagnole in salamoia.

OLIVE NERE tipo Gaeta (Secchiello da 5 kg)

Olive nere spagnole in salamoia.

Lombardi
Valore al sapore

DISTRIBUZIONE ALIMENTARE



VENT'ANNI DI PASSIONE NELLA
RICERCA, SELEZIONE E DISTRIBUZIONE
DI PRODOTTI PER LA RISTORAZIONE



DISTRIBUZIONE ALIMENTARE

Lombardi srl con unico socio
Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2015

Lombardi Srl

📍 Sede Legale: Via San Tommaso d'Aquino, 36 - 80133 Napoli

PI. IT05022731219

📍 Sede Operativa: Via Napoli, 478 - 81024 Maddaloni (CE)

☎ 0823 434 729

✉ info@distribuzionelombardisrl.it

🌐 www.distribuzionelombardisrl.it