



Catalogo Prodotti

Scopri tutti i nostri prodotti
e visita il sito: **www.bonicar.it**

Bonicar: Tradizione e Qualità nella Lavorazione delle Carni Suine

Fondata nel 1985 a Viterbo, Bonicar è un'azienda a conduzione familiare che preserva l'arte tradizionale della lavorazione delle carni suine. Utilizzando esclusivamente suini allevati nella Toscana, garantisce prodotti di alta qualità dal gusto autentico. L'allevamento a circuito chiuso assicura la tracciabilità e il rispetto delle norme CEE, offrendo ai clienti carni genuine e sicure. Bonicar è il punto di riferimento per chi cerca l'eccellenza delle carni suine italiane.

Bonicar: Tradition and Quality in Pork Processing

Founded in 1985 in Viterbo, Bonicar is a family-run company that preserves the traditional art of pork processing. Using only pigs raised in the Tuscany region, it ensures high-quality products with an authentic taste. The closed-circuit farming system guarantees traceability and compliance with EU regulations, offering customers genuine and safe meats. Bonicar is a trusted name for those seeking the excellence of Italian pork.

Bonicar : Tradition et Qualité dans la Transformation du Porc

Fondée en 1985 à Viterbo, Bonicar est une entreprise familiale qui perpétue l'art traditionnel de la transformation du porc. En utilisant uniquement des porcs élevés dans la région de la Toscane, elle garantit des produits de haute qualité au goût authentique. L'élevage en circuit fermé assure la traçabilité et le respect des normes européennes, offrant aux clients des viandes sûres et authentiques. Bonicar est une référence pour ceux qui recherchent l'excellence du porc italien.



- 
-  Cotti
 -  Cooked
 -  Cuits



-  Stagionati
-  Seasoned
-  Chevronné



-  Prodotti tipici Viterbesi
-  Typical products from Viterbo
-  Produits typiques de Viterbo

**Cotti****Cooked****Cuits****Coppa di testa piccante**

Deliziosa coppa di testa di maiale piccante, perfetta per antipasti, panini o piatti freddi.

Spicy Head Cup

Delicious spicy pork head, perfect for appetizers, tasty sandwiches, or flavorful cold dishes.

Coupe de tête épicé

Délicieux coupe de tête de porc relevé, parfait pour les entrées, les sandwichs savoureux ou les plats froids pleins de caractère.

**Coppa di testa sottovuoto**

La nostra coppa di testa suina contiene solo carni italiane ed è un prodotto a marchio Tuscia. Pura carne di suino, sale, pepe, glucosio, estratto di limone, aromi naturali, antiossidanti e conservanti.

Vacuum-packed Head

Our pork head cheese is made exclusively with Italian meat and proudly carries the Tuscia label. Prepared with pure pork meat, salt, pepper, glucose, lemon extract, natural flavors, antioxidants, and preservatives.

Coupe de tête sous vide

Notre fromage de tête est élaboré exclusivement avec de la viande de porc italienne et porte la marque de qualité Tuscia. Préparé avec de la viande de porc pure, du sel, du poivre, du glucose, de l'extrait de citron, des arômes naturels, des antioxydants et des conservateurs.

**Cotti****Cooked****Cuits**

Porchetta tipica Viterbese

La porchetta tipica Viterbese, un piatto tradizionale italiano a base di suino farcita con erbe aromatiche e spezie, arrostito fino a ottenere una crosta dorata e croccante. Una delizia culinaria ricca di sapore e tradizione del territorio di Viterbo.

Traditional Viterbo-style Porchetta

The traditional Viterbo-style porchetta is a classic Italian dish made with pork, stuffed with aromatic herbs and spices, and roasted to achieve a golden, crispy crust. A culinary delight full of flavor and tradition from the Viterbo area.

Porchetta typique de Viterbo

La porchetta typique de Viterbo est un plat traditionnel italien à base de porc, farci d'herbes aromatiques et d'épices, rôti jusqu'à obtenir une croûte dorée et croustillante. Un délice culinaire riche en saveurs et en tradition du territoire de Viterbo.



Tuscia Cotto

Prosciutto cotto artigianale prodotto nel cuore della Tuscia. Senza conservanti, senza polifosfati, senza glutine e senza lattosio. Gusto autentico, consistenza morbida e qualità garantita Bonicar.

Tuscia Cotto

Artisanal cooked ham produced in the heart of Tuscia. No preservatives, no polyphosphates, no gluten, and no lactose. Authentic flavor, soft texture, and guaranteed Bonicar quality.

Jambon cuit de Tuscia

Jambon cuit artisanal produit au cœur de la Tuscia. Sans conservateurs, sans polyphosphates, sans gluten et sans lactose. Saveur authentique, texture fondante et qualité Bonicar garantie.





Stagionati



Seasoned



Chevronné

Capocollo Stagionato

Il capocollo è un salume ottenuto dalla parte superiore del collo del maiale, condito con spezie, sale e pepe e stagionato per mesi, sviluppando un sapore ricco e intenso.

Aged Capocollo

Capocollo is a cured meat made from the upper part of the pig's neck, seasoned with spices, salt, and pepper, and aged for months, developing a rich, intense flavor.

Capocollo Affiné

Le capocollo est une charcuterie préparée à partir de la partie supérieure du cou du porc, assaisonnée d'épices, de sel et de poivre, et affinée pendant des mois, développant ainsi une saveur riche et intense.



Guanciale stagionato

Il nostro Guanciale Stagionato è un autentico prodotto della Toscana.

Aged Guanciale

Our Aged Guanciale is an authentic product from the Tuscany region.

Joue de porc affinée

Notre joue de porc affinée est un produit authentique de la région de la Toscane.

Lombetto Stagionato

Il nostro lombetto è un autentico prodotto della Toscana.

Aged Lombetto

Our lombetto is an authentic product from the Tuscany region.

Lombetto Affiné

Notre lombetto est un produit authentique de la région de la Toscane.



Pancetta Arrotolata

Pancetta Arrotolata, un gustoso salume italiano dal sapore intenso e aromatico, perfetto per arricchire piatti come insalate, pasta e salse.

Rolled Pancetta

Rolled pancetta is a flavorful Italian cured meat with a rich, aromatic taste, perfect for enhancing dishes like salads, pasta, and sauces.

Pancetta Roulée

La pancetta roulée est une charcuterie italienne savoureuse, au goût intense et aromatique, idéale pour enrichir des plats tels que salades, pâtes et sauces.



Pancetta tesa stagionata

La pancetta tesa stagionata è un delizioso salume italiano con un sapore intenso e una consistenza morbida. Ideale da gustare cruda o per arricchire antipasti e primi piatti.

Aged Flat Pancetta

Aged flat pancetta is a delicious Italian cured meat with a rich flavor and tender texture. Ideal to enjoy sliced raw or to enhance appetizers and main courses.

Pancetta Plate Affinée

La pancetta plate affinée est une délicieuse charcuterie italienne au goût intense et à la texture fondante. Idéale à déguster crue ou pour sublimer entrées et plats principaux.

Prosciutto stagionato

Prosciutto stagionato Bonicar è un'eccellenza italiana proveniente dalla Toscana.

Aged Prosciutto

Bonicar's aged prosciutto is an Italian excellence from the Tuscany region.

Jambon Affiné

Le jambon affiné Bonicar est une excellence italienne originaire de la région de la Toscane.



Prosciutto stagionato al trancio

Prosciutto stagionato Bonicar è un'eccellenza italiana proveniente dalla Toscana.

Aged Prosciutto - Sliced

Bonicar's aged prosciutto is an Italian excellence from the Toscana region.

Jambon Affiné - En tranche

Le jambon affiné Bonicar est une excellence italienne originaire de la région de la Toscana.



Prosciutto stagionato Toscana 30 - Intero

Un'eccellenza italiana proveniente dalla Toscana, stagionato per 30 mesi, dal sapore intenso sprigionato grazie alla stagionatura prolungata e morbido al morso.

Aged Prosciutto Toscana 30 - Whole

An Italian excellence from the Toscana region, aged for 30 months. It offers an intense flavor developed through long curing and a tender bite.

Jambon Affiné Toscana 30 - Entier

Une excellence italienne de la région de la Toscana, affinée pendant 30 mois. Un goût intense né d'un long affinage et une texture fondante en bouche.

Prosciutto stagionato Toscana 30 - Tranci

un'eccellenza italiana proveniente dalla Toscana, stagionato per 30 mesi, dal sapore intenso sprigionato grazie alla stagionatura prolungata e morbido al morso.

Aged Prosciutto Toscana 30 - Cuts

An Italian excellence from the Toscana region, aged for 30 months. It offers an intense flavor developed through long curing and a tender bite.

Jambon Affiné Toscana 30 - Tranches

Une excellence italienne de la région de la Toscana, affinée pendant 30 mois. Un goût intense né d'un long affinage et une texture fondante en bouche.



Salsiccia secca stagionata

Le salsicce secche Bonicar sono un prodotto tipico della Toscana, vengono preparate utilizzando solo carni locali, nello specifico i tagli spalla e pancetta.

Aged Dry Sausage

Bonicar dry sausages are a traditional product from the Toscana region, made using only local meats, specifically pork shoulder and belly cuts.

Saucisse Sèche Affinée

Les saucisses sèches Bonicar sont un produit typique de la région de la Toscana, préparées exclusivement avec de la viande locale, notamment des morceaux d'épaule et de poitrine de porc.



Prodotti tipici Viterbesi

Typical products from Viterbo

Produits typiques de Viterbo

Porchetta tipica Viterbese

La porchetta tipica Viterbese, un piatto tradizionale italiano a base di suino farcita con erbe aromatiche e spezie, arrostito fino a ottenere una crosta dorata e croccante. Una delizia culinaria ricca di sapore e tradizione del territorio di Viterbo.

Traditional Viterbo-style Porchetta

The traditional Viterbo-style porchetta is a classic Italian dish made with pork, stuffed with aromatic herbs and spices, and roasted to achieve a golden, crispy crust. A culinary delight full of flavor and tradition from the Viterbo area.

Porchetta typique de Viterbo

La porchetta typique de Viterbo est un plat traditionnel italien à base de porc, farci d'herbes aromatiques et d'épices, rôti jusqu'à obtenir une croûte dorée et croustillante. Un délice culinaire riche en saveurs et en tradition du territoire de Viterbo.



Susianella Viterbese

La susianella è un autentico prodotto della Tuscia. Vanta un sapore unico, ottenuto attraverso una sapiente combinazione di fegato, carne suina e lardo di alta qualità e spezie regionali.

Susianella Viterbese

Susianella is an authentic product of Tuscia. It boasts a unique flavor, achieved through a skillful combination of liver, high-quality pork and lard, and regional spices.

Susianella Viterbese

La susianella est un produit authentique de Tuscia. Elle se distingue par sa saveur unique, fruit d'un savant mélange de foie, de porc et de saindoux de haute qualité, et d'épices régionales.





33/35, Via F. Petroselli - 01100 Viterbo (VT)



0761 250451 (Amministrazione magazzini ingrosso)



info@bonicar.it