



NOVITÀ

Alta Gastronomia

Faraona Disossata cotta al forno



Faraona Disossata cotta al forno

Specialità dell'Emilia Romagna



Prodotto cotto a base di carne di faraona e piante aromatiche. Deriva dal disosso completo della faraona, farcita e legata a mano, e successivamente cotta al forno.



Come Gustarla:
Tagliata a fette si sposa perfettamente con un contorno di patate, o una giardiniera, o una salsa ai funghi. Per esaltare il ripieno e l'aromaticità del piatto abbinare infine un vino rosso, per esempio un Chianti Classico.

Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, solfiti e amidi.

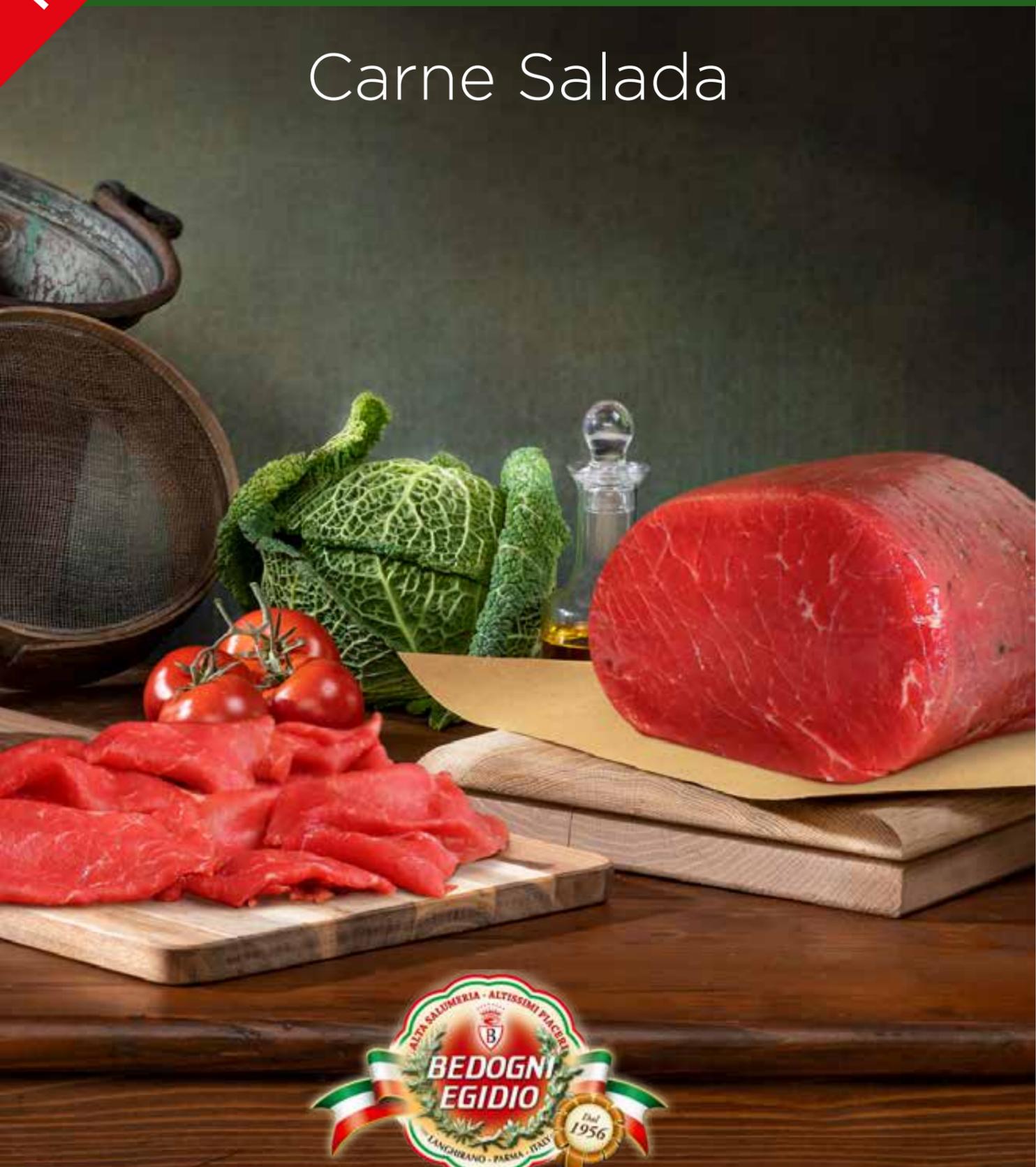
Pezzatura	Kg. 2,1 +/- 0,200
Formato	Intera sottovuoto
Conservazione	Da 0 a 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri





Carne Salada



Specialità del Trentino

Prelibatezza del trentino, frutto di un'antica tradizione è ottenuta dalla fesa di Bovino adulto. I tagli, ripuliti dalle parti grasse e tendinose, vengono cosparsi con una miscela di sale e spezie e fatti riposare per circa 15 giorni.



Come Gustarla:

Tagliata a fette sottili, a mo' di carpaccio con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e un filo d'olio. Abbinare infine un Sauvignon Doc. È un piatto freddo ricco di proteine ed estremamente povero di grassi.

Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, solfiti e amidi.



Pezzatura	Kg. 1,8/2,2
Formato	Metà sottovuoto
Conservazione	Da 0 a 4° C





NOVITÀ

Alta Gastronomia

Stinco di Maiale cotto al forno



Stinco di Maiale cotto al forno

Ricetta Ladina

Sulla tavola degli amanti della carne non può mancare questo secondo piatto, così ricco e saporito che farà letteralmente capitolare i commensali. L'ingrediente segreto è la lunga e lenta cottura alla quale abbiamo già provveduto noi, per ottenere una carne morbida e succulenta



Come Gustarlo:

Lo stinco di maiale al forno con patate è l'abbinamento perfetto! Potete accompagnarlo con una composta di cipolle e balsamico o cipolline borettane o una salsa agrodolce.

Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, citrati, solfiti e amidi.



Pezatura	Gr. 800
Formato	Venduto sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	Da 0 a 6° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri





NOVITÀ

Salumi Tipici e Tradizionali

Pancetta Affumicata stagionata



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Pancetta Affumicata stagionata

Specialità dell'Alto Adige

Ottenuta da pancette di suino stese, salate e conciate a mano, affumicate con legno di faggio e stagionate.



Come Gustarla:

Il gusto della pancetta affumicata è saporito ma dolce allo stesso tempo e in cucina trova svariati usi, spesso sostituisce il guanciale in sughi come la carbonara o l'amatriciana. Fantastica tagliata a fette sottili da gustare con il pane.



Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, citrati, solfiti e amidi.

Pezzatura	Kg. 2,5 /3
Formato	Venduto a metà sottovuoto
Conservazione	In luogo fresco e asciutto

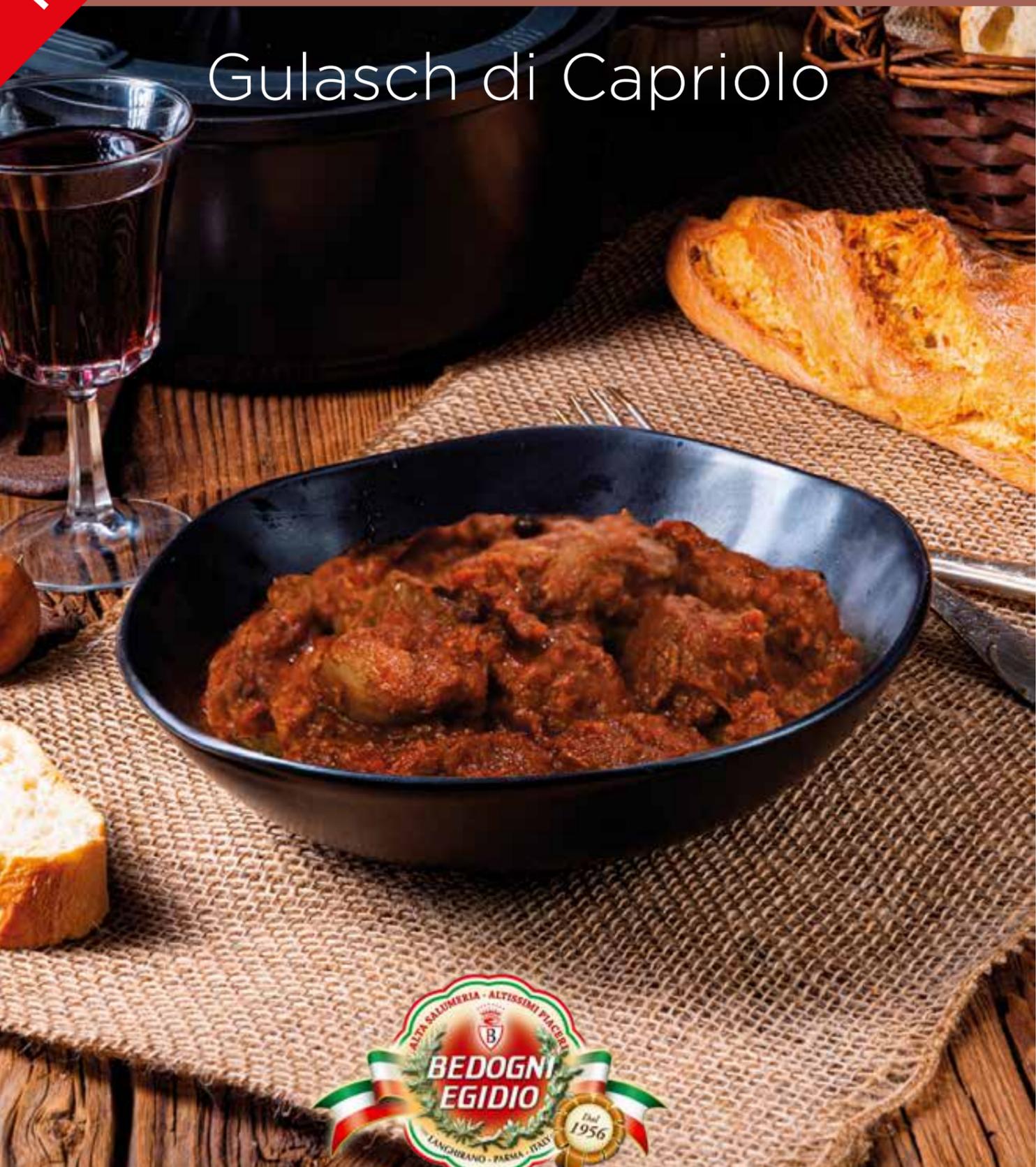




NOVITÀ

Cotti da Gustare

Gulasch di Capriolo



Gulasch di Capriolo

Ricetta Ladina

Il gulasch è un piatto tipico ungherese, diffuso e apprezzato in tutta Europa, merito dei mandriani (gulyás in ungherese vuol dire mandriano, appunto) che lo hanno diffuso attraverso i pascoli: erano loro a preparare questa zuppa, più precisamente la "zuppa del mandriano" di cui esistono tradizionali varianti anche in Russia, Germania, Polonia, Austria e in Italia.



È uno spezzatino particolarmente saporito, preparato eliminando le parti più grasse, successivamente tagliato a bocconcini e accompagnato da mix di spezie, cipolle e pomodori pelati; una lunga cottura rende il sugo denso e gustoso. Il profumo del bosco è tutto racchiuso nella nostra variante con carne di capriolo, un piatto dal gusto saporito e deciso.



Come Gustarlo:

con 2 canederli oppure della polenta abbastanza morbida; ottimo anche il purè o un contorno di cipollotti.



Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, citrati, solfiti e amidi.

Pezzatura	Gr. 450
Formato	Venduto sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	Da 0 a 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri





NOVITÀ

Cotti da Gustare

Gulasch di Cervo



Gulasch di Cervo

Ricetta Ladina

Il gulasch è un piatto tipico ungherese, diffuso e apprezzato in tutta Europa, merito dei mandriani (gulyás in ungherese vuol dire mandriano, appunto) che lo hanno diffuso attraverso i pascoli: erano loro a preparare questa zuppa, più precisamente la "zuppa del mandriano" di cui esistono tradizionali varianti anche in Russia, Germania, Polonia, Austria e in Italia.



È uno spezzatino particolarmente saporito, preparato eliminando le parti più grasse, successivamente tagliato a bocconcini e accompagnato da mix di spezie, cipolle e pomodori pelati; una lunga cottura rende il sugo denso e gustoso. La particolare cottura permette di ottenere una carne morbida nonostante la sua magrezza e le dona un sapore deciso.



Come Gustarlo:

con 2 canederli oppure della polenta abbastanza morbida; ottimo anche il purè o un contorno di cipollotti.



Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, citrati, solfiti e amidi.

Pezzatura	Gr. 450
Formato	Venduto sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	Da 0 a 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

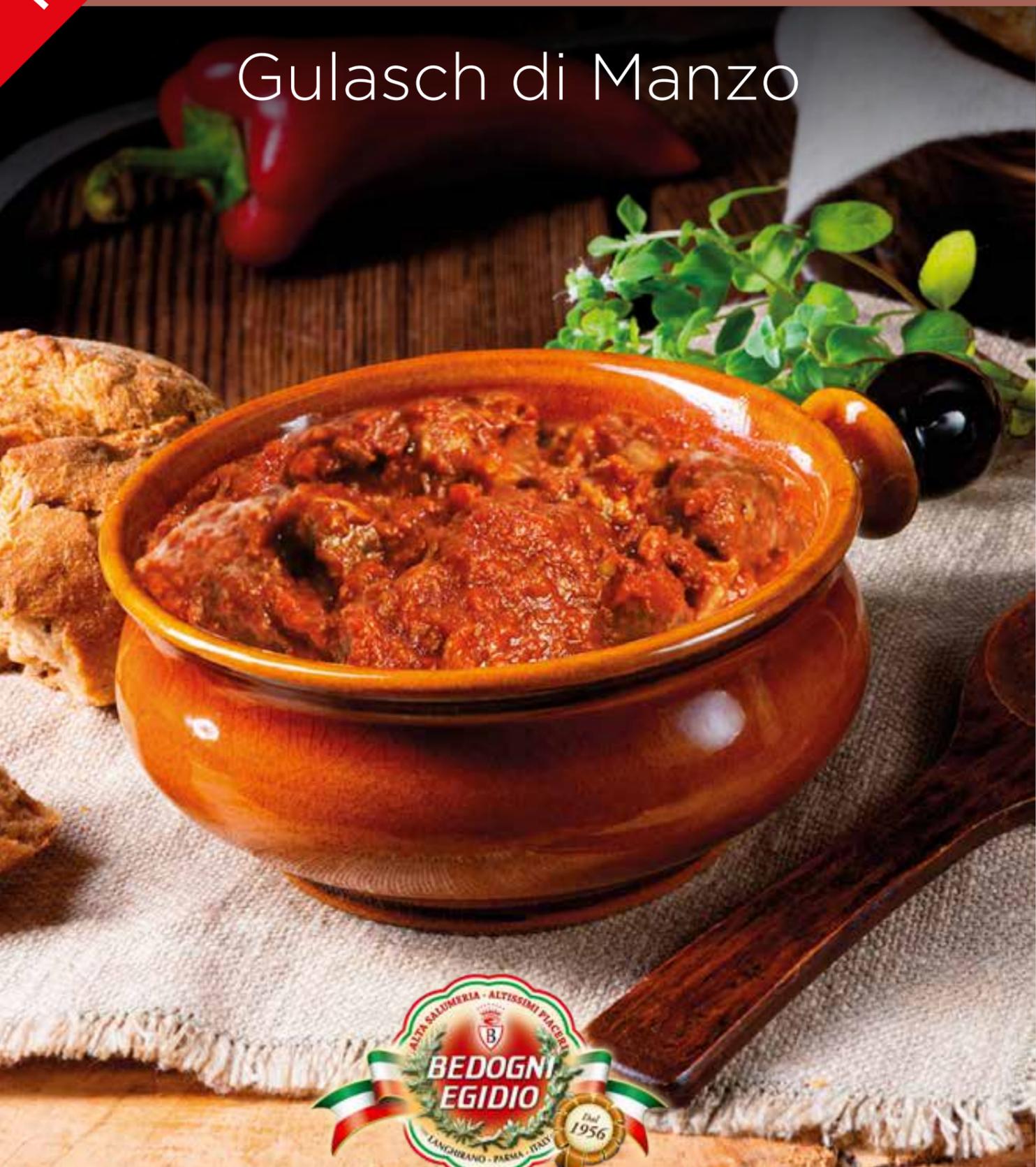




NOVITÀ

Cotti da Gustare

Gulasch di Manzo



Gulasch di Manzo

Ricetta Ladina

Il gulasch è un piatto tipico ungherese, diffuso e apprezzato in tutta Europa, merito dei mandriani (gulyás in ungherese vuol dire mandriano, appunto) che lo hanno diffuso attraverso i pascoli: erano loro a preparare questa zuppa, più precisamente la "zuppa del mandriano" di cui esistono tradizionali varianti anche in Russia, Germania, Polonia, Austria e in Italia.



È uno spezzatino particolarmente saporito, preparato eliminando le parti più grasse, successivamente tagliato a bocconcini e accompagnato da mix di spezie, cipolle e pomodori pelati; una lunga cottura rende il sugo denso e gustoso. Prodotto dal sapore intenso e caratteristico, realizzato con tagli pregiati di bovino.



Come Gustarlo:

con 2 canederli oppure della polenta abbastanza morbida; ottimo anche il purè o un contorno di cipollotti.



Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, citrati, solfiti e amidi.

Pezatura	Gr. 450
Formato	Venduto sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	Da 0 a 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri





NOVITÀ

Cotti da Gustare

Spezzatino di Vitello



Spezzatino di Vitello

Ricetta Ladina

Lo Spezzatino di Vitello viene preparato con una selezione dei migliori tagli anteriori di vitello da latte; è un secondo piatto molto saporito perfetto da portare in tavola. Cuoce a lungo per permettere alla carne di diventare morbida e saporita e questo lo rende un secondo piatto adatto perfetto da portare in tavola.



Come Gustarlo:

Il contorno ideale di questo saporito e succulento spezzatino è il purè di patate oppure abbinato molto semplicemente con delle patate lesse e spellate, schiacciate grossolanamente con la forchetta e irrorate con olio di buona qualità e un pizzico di sale

Privo di allergeni, OGM, contaminati, pesce e uova, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, proteine di soia, citrati, solfiti e amidi.



Pezzatura	Gr. 450
Formato	Venduto sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	Da 0 a 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

