

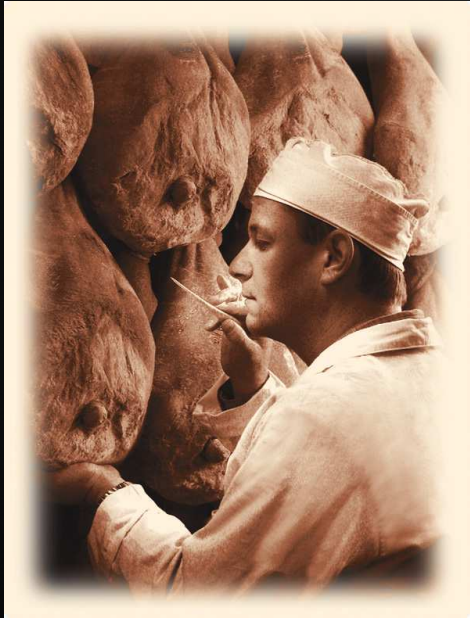


CATALOGUE 2023

Nous sommes ici, nous sommes à Langhirano.



ISO 14001: 2004
EMAS
International Food Standard (IFS)
OHSAS 1881: 07
UNI EN ISO 22000: 05
UNI EN ISO 22005: 08
BRC Food



Fait main
à Langhirano,
dans nos chais,
depuis 1956.



Jambon Cru de Parme "Gran Riserva"

Il naît ici, à Langhirano, où le microclimat et une tradition séculaire créent les conditions uniques pour la production et l'affinage du Jambon de Parme.

Un chef-d'œuvre de parfum et de saveur.

Excellent seul ou avec des écailles de Parmigiano Reggiano.

Intéressant le mariage avec une bonne mozzarella de bufflonne.

À déguster également avec des fruits, spécialement le traditionnel melon ou les figues...

Affinage	da 18 a 24 mois
Taille	con osso 8,7/11,5 kg, disossato 7/9 kg
Format	con osso, disossato intero o diviso a metà
Conservation	intero, al fresco; disossato e sottovuoto, da 0 a 4° C



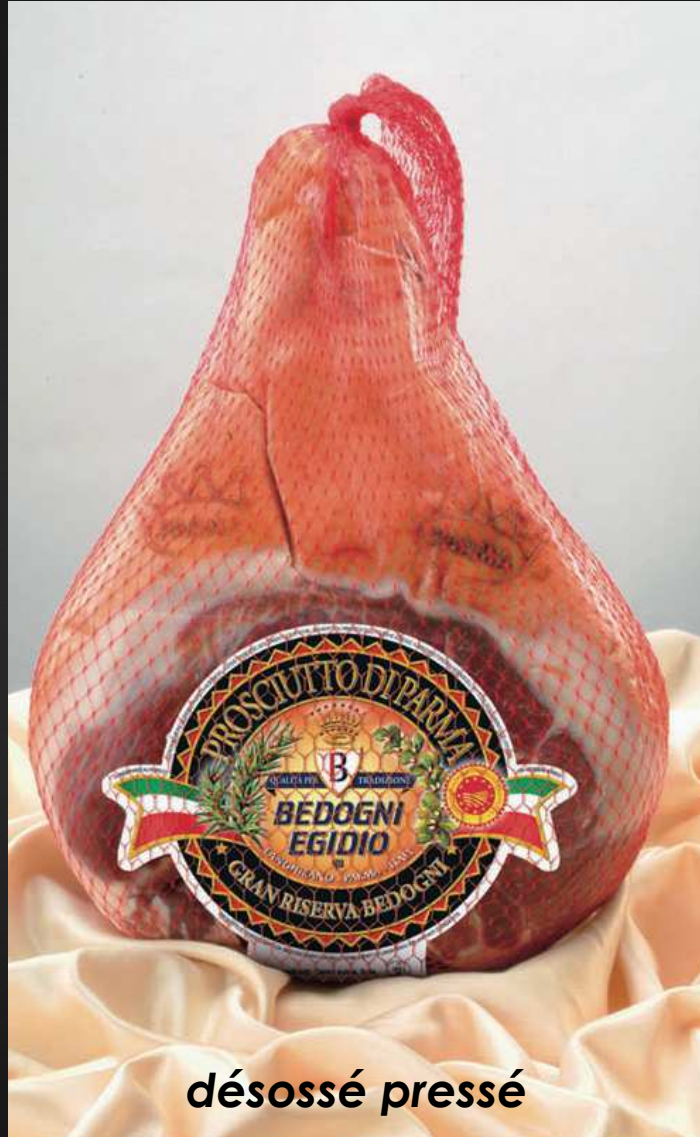
Prosciutto Crudo di Parma "Gran Riserva"



*Spécialité typique de Parme
(Émilie Romagne)*



désossé "forme de poire"



désossé pressé



désossé coupé en moitié

Jambon Cru de Parme “Riserva Rara”

Le temps, lorsqu'il travaille en association avec le savoir-faire de l'homme et la nature unique de certains lieux, est capable de créer des merveilles.

Il faut plus de 30 mois et une infinité de gestes des maîtres charcutiers pour transformer les meilleures cuisses des porcs du pays dans le Jambon de Parme Riserva Rara.

30 mois passés dans nos caves d'affinage pour créer des délices gastronomiques.

Cela vaut la peine d'attendre 30 mois et plus.

Le goût des Choses Précieuses

Affinage	minimo 30 mois
Taille	con osso 9/10,5 kg, disossato 6,5/8,5 kg
Format	con osso, disossato intero o diviso a metà
Conservation	intero, al fresco; disossato e sottovuoto, da 0 a 4° C

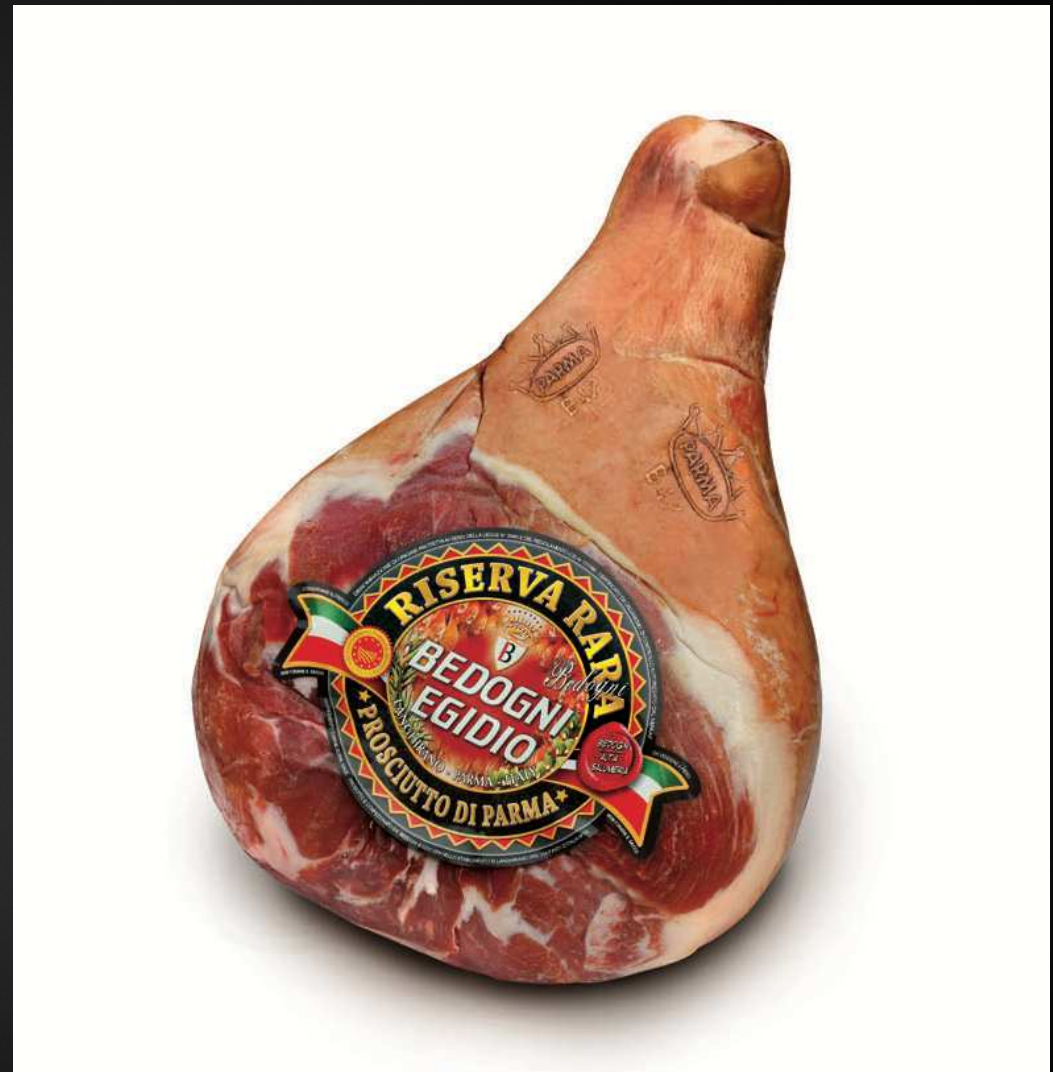
Prosciutto Crudo di Parma “Riserva Rara”



*Spécialité typique de Parme
(Emilie Romagne)*



désossé "forme de poire"



désossé pressé

Culatello di Zibello D.O.P.

Seulement des cuisses de gros porcs provenant d'élevages de l'Emilie Romagne et de la proche Lombardie.

Toute la transformation est manuelle, selon des méthodes qui remontent à la tradition ancienne de la charcuterie de la région de Parme.

Les cuisses sont privées de couenne, dégraissées, désossées et parées à la main, jusqu'à obtenir la caractéristique forme en poire.

Il est produit exclusivement entre octobre et février, dans 8 villages situés le long du Pô dans la région dite Bassa Parmense, pendant la saison où la zone définie par le cahier des charges est enveloppée par le brouillard, un facteur fondamental pour l'affinage en cave de cette charcuterie.

Le Roi des Charcuteries exige d'être dégusté seul, dans sa pureté, afin d'apprécier au mieux l'infinité de ses nuances de parfum et de saveur.

Pour le vin, nous conseillons un rouge de corps moyen ou, encore mieux, les bulles d'un spumante (v.m.q.p.r.d.) méthode traditionnelle, qui se marient bien avec l'excellence du Culatello.

Affinage	minimo 18 mois
Taille	da 3,5 a 5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto pulito e pronto al taglio
Conservation	intero, al fresco; tagliato e sottovuoto, da 2 a 4° C



Culatello di Zibello D.O.P.

*Spécialité typique de Zibello
(Emilie Romagne)*

Culatta avec Couenne

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Nous choisissons la meilleure partie de notre jambon, la transformons de façon artisanale en lui laissant sa couenne originale comme protection.

Ensuite, nous l'affinons pendant au moins 11 mois, afin qu'elle atteigne son équilibre aromatique et gustatif.

COMMENT LA DEGUSTER

Sa saveur s'apprécie au naturel.

L'accompagnement idéal est formé d'un Prosecco de qualité et des copeaux de Parmigiano Reggiano.

Affinage	minimo 11 mois
Taille	da 5 a 5,5 kg
Format	intera, o divisa a metà sottovuoto, rifilata, pulita e pronta al taglio
Conservation	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto, da 2 a 4° C



Culatta con cotenna

Spécialité Emilienne

Culatello

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Notre Culatello est obtenu de la cuisse postérieure de porcs du pays, désossée et privée manuellement de la couenne, embossée et affinée.

Sa forme typique en goutte, la couleur rouge rubis classique, la tendreté de la viande et le goût unique font de lui le plus noble représentant de la grande tradition charcutière de la région de Parme.

COMMENT LE DEGUSTER

À déguster coupé en fines tranches et accompagné de beurre.

Parfait avec du Parmigiano Reggiano ou des figues, accompagné d'un Lambrusco ou d'un vin blanc vif.

Affinage	minimo 11 mois
Taille	da 3,5 a 5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto pulito e pronto al taglio
Conservation	intero, al fresco; tagliato e sottovuoto, da 2 a 4° C

*Spécialité typique de Parme
(Émilie Romagne)*



Culatello



Coppa Traditionelle

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Une gourmandise typique de Parme et de son terroir. Son extraordinaire tendreté est due à la spéciale transformation des viandes de porc provenant des mêmes territoires où naît le Jambon de Parme AOP. La viande est privée de la graisse en excès, massée et salée pendant environ 10 jours, et ensuite laissée affiner au moins 90 jours. La Coppa de Parme IGP, produite seulement dans la Province de Parme et dans quelques zones limitrophes, est protégée par un consortium qui en garantit le caractère typique et la relative indication géographique.

COMMENT LA DEGUSTER

L'intensité de son parfum et de sa saveur est exaltée en l'accompagnant avec des fromages affinés, ou avec une jardinière de légumes, de la roquette ou des épinards. Grâce à son extraordinaire tendreté elle est parfaite pour un sandwich avec du bon pain maison. À déguster avec un vin blanc aromatique ou un rouge vif.

Affinage	minimo 90 gg
Taille	da 1,8 a 2,3 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto, da 0 a 4° C

Spécialité Émilienne



Coppa di Parma IGP

Guanciale de Gorge

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Le guanciale est une pièce de viande obtenue de la gorge du porc. Il est salé, assaisonné avec des herbes aromatiques et des épices dans lesquelles il est laissé affiner pendant environ 3 mois. La charcuterie obtenue est caractérisée par une consistance compacte qui en fait un produit idéal aussi bien nature que comme ingrédient en cuisine.

COMMENT LE DEGUSTER

Une véritable gourmandise à déguster crue, finement coupée, excellente avec de la polenta frite, focaccia chaude ou du pain maison et comme ingrédient de recettes savoureuses il est parfait pour les sauces de la cuisine méditerranéenne. C'est l'ingrédient par excellence des deux plats les plus typiques et les plus appréciés de la tradition italienne: l'amatriciana et la carbonara. À essayer également sur des croûtons chauds avec de la truffe ou avec de la polenta frite.

Affinage	minimo 3 mois
Taille	da 1,5 a 2,5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 2 a 4° C

*Spécialité typique de Parme
(Emilie Romagne)*

Guanciale di Gola





Lardo in conca di Marmo



Lardo en vasque de Marbre

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Pour faire ce lardo nous utilisons la graisse prise dans le dos du porc. En le gardant dans sa couenne, il est salé et enrichi d'herbes aromatiques et d'épices et affine pendant 2 mois dans une vasque en marbre. Le résultat est une spécialité au parfum intense, à la saveur douce et délicate.

COMMENT LE DEGUSTER

Particulièrement savoureux tout simplement avec du pain maison, appétissant sur des croûtons de pain chaud, élégant dans le mariage avec le miel ou les pruneaux secs, imbattable en cuisine dans les recettes créatives et gourmandes.

L'accompagnement idéal est avec un vin rouge, de préférence vif.

Affinage	minimo 2 mois
Taille	da 2,5 a 3,5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

*Spécialité des Alpes Apuanes
(Toscane)*

Speck Fumé au bois de hêtre

Son caractéristique parfum est dû à un affinage délicat, lent et naturel au feu de bois de hêtre pendant une période d'au moins 6 mois.

Pure origine Tyrolienne.

Éliminer la couenne au moment de couper pour garder le plus longtemps possible l'humidité naturelle du speck.

À déguster coupé à la main avec du raifort et des cornichons sur une tranche de pain rustique.

L'accompagnement idéal est avec un vin blanc du Haut-Adige ou avec une bière blonde.

Affinage	minimo 6 mois
Taille	da 4 a 5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	da 2 a 4° C

*Spécialité typique du Tyrol
(Trentino Alto Adige)*



Speck Affumicato con legna di faggio



Arista Stagionata

COMMENT C'EST FAIT

Obtenu à partir du filet de porc rigoureusement sélectionné et désossé, puis saupoudré d'un mélange de sel, d'arômes naturels et de vin. Elle subit ensuite une phase de maturation, à la fin de laquelle on obtient ce produit parfumé et doux, à forte teneur en protéines et faible en matières grasses.

COMMENT LA DÉGUSTER

Une charcuterie très facile à utiliser, idéale pour être coupée en tranches fines et servie avec de la roquette, du parmesan et quelques gouttes de vinaigre balsamique de Modène, ou pour garnir rapidement mais avec beaucoup de goût une délicieuse piadina.

Taille	da 2,5 a 3,5 kg
Format	intera sottovuoto
Conservation	da 4 a 7° C



Spécialité typique de la Toscane

Zampone

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Seulement des viandes de porc lourd de la plaine du Pô, assaisonnées avec du sel et des épices et ensuite embossées dans la typique patte avec la couenne.

COMMENT LE DEGUSTER

La préparation de ce zampone est longue, comme tout ce qui donne satisfaction. Le temps de cuisson est d'environ 3 heures. À servir très chaud, accompagné de la classique purée de pommes de terre, ou de lentilles. Selon la tradition de Modène le zampone doit être accompagné d'haricots blancs d'Espagne en sauce (généralement à l'occasion du dîner de la Saint-Sylvestre). À boire avec des vins rouges. Ils peuvent être légers et vifs comme le Lambrusco et la Bonarda, ou même ferme et bien structurés tels que le Chianti, Nobile di Montepulciano.

Taille	1,2 kg circa
Format	intero sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

*Spécialité typique de Modène
(Émilie-Romagne)*

Zampone





Cotechino tondo



Cotechino Rond

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Seulement des viandes de porc national assaisonnées avec du sel et des épices, embossées dans la forme caractéristique en boule et laissées sécher pendant plus de 2 jours.

COMMENT LE DEGUSTER

Pour déguster ce cotechino il faut de la patience entre 3h00 et 3 h30 d'ébullition. Mais le résultat du point de vue gustatif sera merveilleux. À déguster chaud, en le coupant en tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur. Il peut être servi en tant que plat principal, accompagné d'une purée de pommes de terre ou des lentilles traditionnelles, d'une salade de choux cuits ou de simples épinards au beurre. Les estimateurs des saveurs rares peuvent l'accompagner selon l'ancienne tradition de nos campagnes avec un sabayon relevé d'une goutte de vinaigre. Pour le vin, nous conseillons un rouge pétillant comme le Lambrusco ou la Bonarda.

Taille	1,3 kg circa
Format	intero sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité lombarde/émilienne

Cicciolotti Fragranti

Les Cicciolotti sont une tradition typique de la vie rurale. Dans les campagnes émiliennes, où les charcuteries sont à l'honneur, les "ciccioli" de viande de porc étaient incontournables lors des fêtes paysannes.

COMMENT SONT-ILS FAITS

Nous n'utilisons que de la viande de porc à 100%, frite avec une légère panure et assaisonnée d'herbes aromatiques et d'épices.

COMMENT LES DÉGUSTER

L'association traditionnelle se fait avec de la polenta et un verre de Lambrusco. Aujourd'hui, on peut aussi les apprécier avec des piadine, des focacce et des crostini. Délicieux avec le classique gnocco fritto émilien. À essayer en tant que finger food et amuse-bouche accompagnés d'un vin blanc ou rouge pétillant.

Format

vaschetta in atmosfera modificata:
da 180 gr (10 pz per cartone)
da 1000 gr (2 pz per cartone)

Conservation

in luogo fresco e asciutto
una volta aperta la confezione è
consigliabile a max 18° C

Spécialité mantouane

Cicciolotti Fragranti



Cicciolata

COMMENT C'EST FAIT

Produite en faisant bouillir des morceaux de porc dans une casserole d'eau abondamment épicée. Après 4 heures de cuisson et égouttage, la viande est émincée à la main et mélangée avec du sel, du poivre et un mélange d'épices. La viande est ensuite enroulée dans des boyaux et suspendue dans un endroit frais, sec et ventilé.

COMMENT LA DÉGUSTER

La cicciolata est de préférence tranchée à la main selon la tradition. Après avoir coupé quelques tranches d'environ un centimètre d'épaisseur, on obtient des cubes qui peuvent être dégustés à l'apéritif apéritifs, accompagnés de croûtons de pain grillé ; une suggestion très gourmande est d'ajouter des tranches de cette charcuterie à la pizza. On peut également la couper en tranches fines pour mieux apprécier sa texture moelleuse, en accompagnement de tigelle ou de torta frita.

Taille	da 1,7 a 1,8 kg
Format	tagliata a metà sottovuoto
Conservation	da 1 a 4° C



Spécialité typique de l'Émilie-Romagne

Pancetta Supercoppata

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Pancetta et coppa se serrent pour donner la vie à un double délice qui naît du mariage entre deux grandes spécialités de la tradition régionale de Parme. La pancetta est d'abord privée de la couenne et salée, ensuite enroulée et ficelée autour de la coppa avec laquelle elle va former un ensemble unique très savoureux.

COMMENT LA DEGUSTER

Excellente sur une tranche de pain croustillant. Parfaite pour être utilisée comme ingrédient de recettes appétissantes, notamment pour envelopper des légumes, des viandes et des fromages allant au four de cette façon, la partie externe de la pancetta prendra une consistance tendre et crémeuse, tandis que la partie interne de la coppa, par contraste, résultera agréablement croustillante. Excellente dégustée avec un vin rouge jeune et vif.

Affinage	minimo 90 gg
Taille	da 4 a 4,5 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto, da 2 a 4 ° C

Spécialité lombarde/émilienne

Pancetta Supercoppata



Pancetta au Poivre Noir

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Cette pancetta est préparée de façon artisanale, exclusivement avec des viandes de porcs italiens. D'abord elle est privée de la couenne, ensuite dégraissée et salée manuellement avec le procédé dit "au sel blanc" et pour terminer, elle est laissée reposer quelques jours. Badigeonnée d'un léger voile d'ail frais, enroulée et ficelée. La touche finale saupoudrer généreusement d'écorces de poivre noir, avant que la pancetta soit embossée dans le boyau naturel et laissée affiner pendant au moins 2 mois.

COMMENT LA DEGUSTER

Cette pancetta doit être dégustée nature sur une tranche de pain rustique, si possible chaud : de cette façon la graisse externe s'attendrit jusqu'à fondre, en faisant de ce croûton un instant de pur délice gastronomique. À déguster avec un vin rouge de corps moyen.

Affinage	minimo 2 mois
Taille	da 2,5 a 3 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto da 2 a 4 ° C

*Spécialité typique de la Sila
(Calabre)*



Pancetta al pepe nero

Pancetta Steccata

La Pancetta transformée et ficelée à la main, selon l'ancienne tradition émilienne.

Elle est conservée dans sa couenne naturelle, salée à la main avec le procédé traditionnel dit "au sel blanc", ensuite, après un premier affinage elle est assaisonnée avec des herbes aromatiques et des épices, pour être finalement laissée affiner pressée entre deux planches en bois lui conférant la forme carrée typique.

Idéale sur des croûtons de pain chauds ou avec la polenta frite, accompagnée d'un vin rouge jeune et vif, par exemple du Lambrusco. Excellent ingrédient pour des premiers et deuxièmes plats.

Affinage	minimo 90 gg
Taille	da 3,5 a 5 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	intera, al fresco tagliata e sottovuoto, da 2 a 4° C

Spécialité émilienne



Pancetta Steccata



Pancetta Affumicata Stagionata

COMMENT C'EST FAIT

Obtenu à partir de poitrines de porc étalées, salées et préparées à la main, fumées avec du bois de hêtre et affinées.

COMMENT LA DÉGUSTER

La pancetta affumicata est savoureuse mais douce en même temps et elle trouve de nombreuses utilisations en cuisine, remplaçant souvent la guanciale dans des sauces comme la carbonara ou l'amatriciana. Elle est délicieuse coupée en fines tranches sur du pain.

Taille	da 2,5 a 3 kg
Format	tagliat a metà sottovuoto
Conservation	in luogo fresco e asciutto



Recette trentine

Pancetta Cuite à la vapeur et passée au four

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Nous avons créé une nouvelle recette qui change la façon de déguster la pancetta. Nous prenons deux grandes pancetta de porc lourd de la plaine du Pô, nous les laissons sous sel aromatisé pendant 2 semaines, ensuite, nous les fumons pendant environ une heure et pour terminer, les assaisonnons pendant 4 jours dans une saumure au miel. À ce moment, les deux pancetta sont prêtes pour être unies et former une seule charcuterie qui est cuite à la vapeur pendant environ une journée et ensuite placée pendant 2 heures dans un four à bois.

COMMENT LA DEGUSTER

Une charcuterie si originale doit être dégustée nature, pour savourer l'infinité de ses nuances la légère senteur du fumage, la délicatesse due à la saumure au miel, la touche croustillante offerte par le passage au four. C'est une spécialité vraiment unique un peu pancetta, un peu jambon cuit, une invention exclusive, née de la volonté de créer quelque chose de nouveau tout en respectant fidèlement la tradition.

Taille	3,5/4,5 kg
Format	a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité émilienne

Pancetta cotta al vapore e passata al forno



Mortadella

COMMENT C'EST FAIT

Le typique saucisson bolognaise, composé de viande de porc pure sélectionnée, finement hachée et cuite.

À chaque goût sa Mortadelle

Nature: la typique Mortadelle émilienne, inimitable.

Au pistache: la saveur qui a conquis tout le monde.

Au truffe: une touche de goût intense, pour les connaisseurs.

Pezzature	da 10 a 18 kg
Format	intera, divisa a metà sottovuoto, tranci
Conservation	da 2 a 7° C

*Spécialité typique de Bologne
(Émilie-Romagne)*

Mortadella





nature



au pistache



an truffe



Mortadella in Couenne

COMMENT C'EST FAIT

Le saucisson bolognaise inimitable, cette fois-ci enfermée dans de la couenne de porc, cousue et ensuite liée à la main. Cette mortadella est produite artisanalement, avec une cuisson lente et prolongée en utilisant des ingrédients de première qualité et des coupes raffinées de porc italien hachées lentement. Le résultat final est une tranche dotée d'une texture unique, jamais sèche à l'extérieur et d'une saveur agréable et délicate.

COMMENT LA DÉGUSTER

La couper en fines tranches pour mieux apprécier sa texture veloutée et l'accompagner de tigelle ou de torta frita.

Taille	10 kg circa
Format	intera o tagliata a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 5° C



*Spécialité typique de Bologne
(Émilie-Romagne)*



Salami Rose Cuit

COMMENT C'EST FAIT

Il est fabriqué de manière entièrement artisanale, en n'utilisant que les muscles de l'épaule et de la joue de porc. La cuisson est la même que celle de la mortadelle.

COMMENT LE DÉGUSTER

Son goût, aromatique et délicatement épicé, rappelle celui d'un grand rôti traditionnel du dimanche. Il est idéal de le couper en tranches pas trop fines, à déguster à la fois nature en apéritif ou comme plat principal, dans ce cas, il peut être accompagné d'un assortiment de légumes marinés.

UNIQUE PARCE QUE

Une spécialité bolognaise, récemment redécouverte pour le plaisir des amateurs de saveurs rares.

Taille	da 5 a 5,5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

*Spécialité typique de Bologne
(Émilie-Romagne)*



Salame & Filetto



Salami et Filet

Une découverte très agréable

Un salami fait seulement de viandes de porc lourd de la plaine du Pô, qui renferme à l'intérieur un précieux filet entier de porc.

Embossé dans un boyau naturel, ficelé à la main et affiné pendant plus de 2 mois.

C'est le mariage de deux grandes charcuteries, le salami classique à grain moyen de la tradition émilienne et le précieux filet de porc.

Un double découverte à savourer.

Cette charcuterie étant déjà l'union de deux saveurs, nous conseillons de la déguster sans faire d'autres associations.

Simplement avec un bon pain ou sur un canapé, accompagné d'un spumante (v.m.q.p.r.d.) sec.

Affinage	minimo 60 gg
Taille	da 1,3 a 1,5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

Spécialité Émilienne



Salame Felino IGP



Salame Felino IGP

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Le salami typique des collines parmesanes prend son nom de Felino, une petite ville proche de Parme, où la tradition des charcuteries est inscrite dans la culture même de ces territoires.

Seulement des viandes de porc, embossées dans un boyau naturel et affinées dans le microclimat caractéristique de cette zone.

COMMENT LE DEGUSTER

L'association classique est avec un bon pain rustique parfumé ou avec la torta frita /gnocco fritto (petits triangles de pâte frits) accompagné d'un vin rouge vif faiblement alcoolisé.

Un nom qui est devenu un symbole de l'alimentation italienne.

La règle de base le couper en diagonale, pour obtenir des tranches ovales et épaisses.

De cette façon, on pourra apprécier au mieux la texture tendre et compacte du mélange de viande de porc, son parfum intense et son goût unique et savoureux.

Affinage	minimo 35 gg
Taille	da 0,7 a 1 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

*Spécialité typique de Parme
(Émilie Romagne)*

Saucisson au Fenouil

COMMENT LE DÉGUSTER

Il est idéalement dégusté avec du pain toscan sans sel, ou avec des focaccias. Servi à l'assiette, il est accompagné de légumes marinés à l'huile et de fromage pecorino. Le vin ? Sans aucun doute un rouge de corps moyen.

UNE HISTOIRE SPÉCIALE

L'histoire du saucisson au fenouil remonte au Moyen Âge : à l'époque des guerres incessantes et de la pauvreté paysanne, le poivre était souvent une marchandise trop précieuse. Ainsi, à la place de cette épice exotique, on commença à utiliser les graines de fenouil sauvage, très communes dans les campagnes toscanes.

UNIQUE PARCE QUE

Un saucisson avec une forte personnalité, tant au niveau de son parfum que de son goût.

Taille	0,8 kg circa
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco tagliato a metà, da 0 a 7° C

Spécialité de Toscane



Finocchiona Toscano au Fenouil

FABRICATION

Charcuterie emblématique de la tradition toscane. Elle est produite uniquement à partir de viandes fraîches de porc, maigres et de premier choix, qui sont hachées grossièrement avec du sel, du poivre, de l'ail et des graines de fenouil.

DÉGUSTATION

Selon la tradition toscane, elle se déguste avec du pain sans sel. Mais elle est également idéale avec une savoureuse focaccia et une tranche de bon pecorino frais, le tout accompagné d'un vin rouge moyennement charpenté comme le chianti, pour rester en Toscane. En cuisine, il se marie à merveille avec les épinards, les navets et les fèves. Elle est également délicieuse servie chaude sur des tranches de polenta grillée.

RARETÉ

Elle reflète pleinement les saveurs typiques des charcuteries paysannes de Toscane et toute l'authenticité de cette merveilleuse région.

Taille	da 3,2 a 3,8 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	intera, al fresco tagliata e sottovuoto, da 0 a 7° C

Spécialité de Toscane





Salame Abruzzese

Salami des Abruzzs

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

La viande est hachée et mélangée avec du poivre, sel, vin blanc, ensuite embossée dans des boyaux naturels qui sont attachés aux deux extrémités avec une ficelle. Ensuite, il est soumis à une pression afin de faire sortir l'air qui pourrait se trouver à l'intérieur et endommager la viande. Le Salame Abruzzese pressé se distingue par sa forme typique il est également appelé Aquilano car c'est une variété spécifique de la province de l'Aquila.

COMMENT LE DEGUSTER

Le salami se marie particulièrement bien avec les kiwis, les pommes (type Granny Smith), la grenade. Il est également idéal avec des petits pains au lait ou du pain appelé «sciocco» (sans sel). Les fromages les plus indiqués pour être associés au salami sont les fromages frais à tartiner ou la straciatella.

Dans les légumes, essayez les artichauts, les poivrons ou une salade jeune et douce.

Affinage	minimo 30 gg
Taille	0,3 kg circa
Format	intero
Conservation	al fresco

Specialité des Abruzzes

Le Salami Rustique

Une recette exclusive

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Pour ce salami sont utilisées exclusivement des viandes de porc lourd de la plaine du Pô, parmi lesquelles poitrine entière, épaule et hachis de jambon. Elles sont assaisonnées avec du vin rouge, sel et épices et emboîtées dans un boyau naturel. Le salami est ficelé à la main et laissé affiner pendant presque 2 mois.

COMMENT LE DEGUSTER

L'accompagnement parfait est un bon pain frais, mieux sans sel, pour ne pas couvrir la saveur intense du salami. Dans son mélange il y a du vin rouge, c'est pourquoi l'association idéale est avec un vin rouge moyennement structuré, tel le Barbera ou le Chianti des vins rustiques du point de vue de l'origine et de la personnalité.

Affinage	60 gg circa
Taille	da 0,7 a 1 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco diviso a metà sottovuoto, da 0 a 4° C

Spécialité Emilienne



Salame Rustico



Strolghino

COMMENT C'EST FAIT

Dans la tradition parmesane, il s'agit du premier salami de la saison, à déguster encore frais après une vingtaine de jours d'affinage.

CURIOSITÉS

Le nom strolghino vient de "strolga", c'est-à-dire "devine" en dialecte. Il porte ce nom car il était utilisé pour prédire l'évolution de l'affinage des salamis de plus grande taille. Une autre version très répandue donne raison à cette appellation en raison de la difficulté d'une préparation et d'un affinage corrects du produit, pour lesquels un devin est nécessaire.

COMMENT LE DÉGUSTER

Le Strolghino doit être conservé dans un endroit humide et frais. Pour la même raison, il ne doit pas être affiné trop longtemps, car il perdrait sa douceur caractéristique. Sensationnel en apéritif.

Affinage	15 gg circa
Taille	singolo 250 gr circa confezione da 5 pz da 1,2 a 1,5 kg
Format	singolo o confezione da n. 5 pz in atmosfera protettiva
Conservation	da 2 a 5° C



Strolghino

Spécialité typique de Parme
(Émilie Romagne)



Ghjottolino



Ghjottolino

Le classique salami de pique-nique, ou à garder toujours à la maison pour lorsque les amis arrivent et que l'on improvise un délicieux apéritif.

Fabriqué exclusivement avec de la viande de porcs nés et élevés en Italie.

COMMENT LE DÉGUSTER

Il est le protagoniste de la simplicité et du partage il suffit de le trancher pour avoir immédiatement prêt un apéritif ou une entrée appétissante. Il se marie avec du pain blanc classique et devient superlatif dans un sandwich avec du fromage semi-vieilli et un trait de mayonnaise. Et le vin? Blanc ou rouge, tant qu'il est vivace. Pour le blanc, on peut opter pour les bulles des vins mousseux classiques et du Prosecco, ainsi que pour les Riesling et Chardonnay aromatiques, pour le rouge, un Lambrusco ou une Bonarda.

Affinage	15 gg circa
Taille	singolo 180/250 gr fila da 4 pz, da 0,7 a 1 kg
Format	singolo sottovuoto o in fila da n. 4 pz
Conservation	intero, al fresco sottovuoto, da 0 a 4° C

*Spécialité typique de Parme
(Émilie Romagne)*

Ghiottolino à la Truffe

FABRICATION

À partir de morceaux de viande maigre, au hachage moyen à fin, relevés avec de la truffe noire.

DÉGUSTATION

Ce saucisson sec se coupe en tranches fines afin d'exprimer le parfum intense de la truffe. Idéal avec des fromages, notamment la scamorza. Ingrédient précieux pour accompagner des entrées, relever la saveur d'un risotto ou d'un plat de pâtes. À découper en dés pour une Carbonara originale. Exquis sur la pizza. Ajouté à un simple œuf au plat pour une expérience sensorielle fabuleuse.

RARETÉ

Truffe noire et saucisson deux des saveurs les plus appétissantes de la tradition italienne réunies en une spécialité riche en émotions olfactives et gustatives.

Affinage	20 gg circa
Taille	singolo 200 gr fila da n. 5 pz, 1 kg
Format	singolo sottovuoto o in fila da n. 4 pz
Conservation	intero, al fresco sottovuoto da 2 a 4° C

Spécialité de Toscane



Salami Vecchia Napoli

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Exclusivement des viandes italiennes, délicatement aromatisées et fumées. Embossé dans un boyau naturel, ficelé à la main et affiné pendant au moins 30 jours.

COMMENT LE DEGUSTER

La saveur est intense et évoque le sureau, enrichie de tons délicatement épicés. L'accompagnement idéal est avec un bon pain au levain et un vin rouge bien structuré, comme les vins de Campanie d'où est originaire la recette de ce salami.

Son origine traditionnelle napolitaine est exaltée par le mariage avec le pain typique appelé Pane Cafone à levage naturel, qui se distingue par sa mie parfumée et légère et sa croûte dorée et croustillante.

Affinage	minimo 30 gg
Taille	800 gr circa
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

Spécialité typique de Campanie



Salame vecchia Napoli



Salami Milano

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Le salame Milano, est un salami produit à l'origine dans la région de Milan, à base de viande de porc, poivre et différentes épices.

La recette de la préparation est celle de la tradition qui prévoit un broyage fin, en "grain de riz".

Le résultat est un salami à la consistance tendre et à la saveur agréablement délicate.

COMMENT LE DEGUSTER

Grâce à sa consistance particulièrement tendre il est idéal pour les sandwiches, mais il peut également être servi en entrée avec des croûtons et du fromage.

Sa saveur légère et délicate permet de le marier à des goûts plus intenses tels que des fromages persillés, comme le gorgonzola.

Affinage	minimo 30 gg
Taille	da 3 a 4,5 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco diviso a metà da 0 a 4° C

Salame Milano





Salame Ungherese



Salami Hongrois

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Seulement des viandes nationales, finement broyées et aromatisées avec des herbes de montagne typiques. Le fumage léger au bois de hêtre crée un équilibre harmonieux entre les senteurs de fumée et les parfums des herbes aromatiques.

COMMENT LE DEGUSTER

Coupé en tranches très fines, on l'apprécie sur du pain blanc, mieux encore avec des graines de pavot. Les associations idéales sont avec des saveurs fortes typiques de l'Europe centrale, comme par exemple la choucroute ou les choux de Bruxelles. Excellent même avec de petits artichauts en conserve, si l'on préfère les saveurs locales

Affinage	minimo 90 gg
Taille	da 3,5 a 4 kg
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

Spécialité du Frioul



il Prosciutto Cotto



Jambons cuits

La délicatesse du cuit, la garantie de la qualité Bedogni. Seuls des jambons cuits de haute qualité, cuits à la vapeur. Idéal à déguster avec une focaccia et un vin blanc léger. Excellent ingrédient pour de nombreuses recettes.

LE CUIT "BEDOGNI ORO"

Fabriqué à partir des mêmes cuisses utilisées pour le jambon cru Bedogni. Sans lactose ni protéines de lait, sans polyphosphates ajoutés, ne contient pas de gluten.

LE CUIT "BAULETTO NAZIONALE ROSSO"

Fabriqué uniquement avec de la viande fraîche italienne, soigneusement sélectionnée. Sans lactose ni protéines du lait, sans polyphosphates ajoutés, ne contient pas de gluten.

LE CUIT "BAULETTO VERDE"

Fabriqué avec de la viande fraîche sélectionnée des meilleures exploitations européennes.

Taille	da 8,5 a 10 kg
Format	intero
Conservation	da 0 a 4° C



Cuisse Cuite

D'une ancienne recette de la cuisine lombarde

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

C'est une véritable gourmandise qui enferme en soi le meilleur de l'art charcutier italien. Pour sa préparation sont utilisées seulement des cuisses de porcs du pays, entières et lourdes.

L'incroyable saveur de la Cuisse Cuite est due à la lente cuisson à la vapeur, un procédé complètement naturel qui dure environ 24 heures.

Le résultat qui en suit est un chef-d'œuvre unique par sa saveur exquise et sa consistance tendre qui fond dans la bouche !!!

Le parfum et le goût très délicat sont une véritable joie pour le palais.

Taille	da 11 a 12 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C



Spécialité de la Lombardie

Coscia Cotta

Cuisse Cuite Braisée et Fumée

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Exclusivement des cuisses entières sélectionnées de porcs lourds du pays. D'abord, une lente cuisson à la vapeur qui dure une journée entière. Ensuite, un brasage au four, qui confère à la viande une excellente texture croquante en surface, et grâce à la cuisson vapeur, maintient la partie interne tendre. Pour terminer, un léger fumage qui donne un parfum irrésistible.

COMMENT LA DEGUSTER

Coupée en tranches épaisses et légèrement chauffée, elle devient un deuxième plat très original, à garnir avec une salade de tomates et de la réduction de vinaigre balsamique. Tranchée finement, elle se transforme en une entrée très élégante, prête à surprendre par sa saveur et son parfum intense. D'importantes caractéristiques organoleptiques qui sont exaltées si accompagnées d'un spumante (v.m.q.p.r.d.) méthode traditionnelle ou d'un vin blanc aromatique du Trentino Alto Adige, comme un Gewürztraminer.

UNE SPÉCIALITÉ EXCLUSIVE

Une transformation lente, minutieuse, selon les procédés des meilleures charcuteries Lombardes dans les années '30 du siècle passé. Un voyage somptueux dans la mémoire du goût.

Taille	da 11 a 12 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité Lombarde

Coscia Cotta brasata e affumicata



Jambon Cuit National au Truffe

COMMENT C'EST FAIT

De la viande fraîche de porcs nés et élevés en Italie, au goût délicat mais bien caractérisé, grâce à l'ajout de morceaux entiers de truffe, visibles à la découpe, ce qui lui confère un parfum unique.

COMMENT LE DÉGUSTER

Une spécialité à déguster telle quelle, nature, avec un bon pain parfumé et croustillant, de préférence avec une tranche de fromage mi-vieilli (Pecorino ou Fontina). En cuisine, il devient un ingrédient spécial pour la garniture des omelettes et des roulés de viande, ou haché dans la farce des légumes farcis, comme les courgettes et les poivrons.

UNIQUE PARCE QUE

La délicatesse du jambon cuit devient la base sensorielle sur laquelle l'intensité de la truffe se développe et génère un plaisir absolu de dégustation.

Taille	4,2/4,5 kg
Format	intero sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité du Piémont



Jambon Rôti aux Herbes Aromatiques

La cuisse est laissée pendant 24 heures dans une saumure d'eau, sel et épices. Ensuite elle est massée avec l'huile extra vierge d'olive et les épices, elle est ficelée et laissée reposer pendant 12 heures, afin que les parfums et les saveurs se mélangent parfaitement. Pour terminer, elle est cuite au four à basse température pendant une journée entière pour exalter au maximum la tendreté et le goût naturel de la viande.

Nous utilisons exclusivement de la viande 100% de porcs nés et élevés en Italie.

COMMENT LE DÉGUSTER

Coupé en tranches épaisses, il peut être savouré chaud, comme un véritable plat de résistance. Dans ce cas, il doit être réchauffé sur le grill, au four, à la poêle ou au microondes.

À savourer avec un vin blanc structuré ou un rouge avec du corps.

Uniquement sur réservation 15 jours avant

Taille	11 kg circa
Format	intero sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité typique du Centre de l'Italie

Prosciutto Arrosto alle Erbe Aromatiche



Jambon Rôti aux Herbes Aromatiques Désossé

COMMENT C'EST FAIT

Tout d'abord, nous faisons tremper la cuisse pendant 24 heures dans une saumure d'eau, de sel et d'épices. Ensuite, nous la massons avec de l'huile d'olive extra vierge et des épices, nous la ficelons et la laissons reposer pendant 12 heures, afin que les parfums et les saveurs se marient parfaitement. Enfin, nous la cuisons au four à basse température pendant une journée entière pour exalter la tendreté et le goût authentique de la viande. Nous n'utilisons que de la viande de porcs nés et élevés à 100% en Italie.

COMMENT LE DÉGUSTER

Coupé en tranches épaisses, il peut être dégusté chaud, comme un vrai plat principal. Dans ce cas, il peut être réchauffé au grill, au four, à la poêle ou au micro-ondes. À savourer avec un vin blanc structuré ou un rouge avec du corps.

Uniquement sur réservation 15 jours avant

Taille	8 kg circa
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité typique du Centre de l'Italie



Longe de Porc Rôtie aux Fines Herbes

FABRICATION

Nous prenons la longe de porc avec sa couenne et son lard, issue de viandes fraîches italiennes, l'assaisonnons avec des fines herbes et des épices et la faisons cuire au four. Résultat, une viande maigre, tendre, à la saveur particulièrement fine et élégante.

DÉGUSTATION

Son fumet intense la rend appétissante tout simplement sur une planche de hors d'œuvre ou en sandwich. Pour plus d'originalité, on peut la servir sur une assiette, comme la bresaola, relevée d'un filet d'huile d'olive vierge extra, d'un tour de moulin à poivre et de copeaux de parmesan. Pour un délicieux rôti, on la coupera en tranches épaisses à servir chaudes avec des pommes de terre.

RARETÉ

Grâce à la simplicité de sa préparation, elle se décline à la fois en hors d'œuvre, en plat unique ou encore en plat de résistance.

Taille	3/4 kg
Format	a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C



Spécialité typique du Centre de l'Italie

Épaule Cuite Rustique

Une spécialité typique émilienne qui naît de l'union de la coppa avec l'épaule, exclusivement de porcs lourds de la plaine du Pô. Les viandes sont assaisonnées avec du sel et des épices et laissées mariner pendant 15 jours pour leur permettre de pénétrer en profondeur.

Elles sont ensuite ficelées à la main, faites sécher pendant 2 jours et pour terminer, cuites délicatement à température contrôlée. Les possibilités de dégustation sont infinies. Tout simplement en tranches sur un plateau de charcuterie, ou dans un pain. Pour l'apéro, sur les canapés ou dans les sandwiches.

La tradition émilienne la préfère réchauffée et servie avec la torta frita /gnocco fritto (petits triangles de pâte frits). Les vins pour l'accompagner un blanc vif, même un spumante (v.m.q.p.r.d.) sec, ou un rouge léger du type Lambrusco ou Bonarda.

COMMENT LA DEGUSTER

Une charcuterie qui devient un deuxième plat ou un plat unique. Excellente idée Il suffit de la couper en tranches épaisses, de la chauffer et de la servir accompagnée d'une salade ou de légumes frais ou grillés.

Taille	5,5 kg circa
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité de la Bassa Parmense
(Émilie Romagne)

Spalla Cotta Rustica



Würstel

Nous sommes allés dans les montagnes et les bois de l'Alto Adige, où la gastronomie italienne rencontre les saveurs marquées de la tradition allemande et autrichienne. Nous avons choisi des würstel de petits producteurs artisanaux qui, comme nous, aiment les choses faites avec goût et amour.

Wiener

La présence de 19% de viande de bœuf dans la préparation lui confère une saveur particulière, plus adaptée aux palais italiens. À associer avec une bière ambrée de type Amber Ale. Emballage de 280 g (poids variable), sous vide avec 4 pièces.

Sans Peau

Prêt à déguster. Idéal en cuisine, dans les salades de riz ou de pâtes, ou pour un sandwich rapide et délicieux. Emballage de 250 g, sous vide avec 4 pièces.

Meraner

Le würstel typique de Merano, avec sa préparation rustique et son goût prononcé. Donne le meilleur de lui-même sur le grill. À déguster avec une bière de forte personnalité, comme une bière ambrée. Emballage de 220 g, sous vide avec 2 pièces.

Weisswurst

Le würstel blanc est préparé avec de la viande maigre de porc, du persil frais et un mélange de sel et d'épices. Il se consomme cuit à l'eau ou grillé. Il s'accompagne d'une bière blonde et légère. Emballage de 200 g, sous vide avec 2 pièces.

Servelade

Le pourcentage de viande de bœuf crée une saveur équilibrée qui le rend parfait dans les sandwiches, les salades, aussi bien nature que grillé. Il se marie idéalement avec des bières blondes, même structurées, comme une Pale Ale ou une bière belge. Emballage de 350 g (poids variable), sous vide avec 2 pièces.

Format in cartoni da n. 10 confezioni

Conservation max 4° C

Spécialité du Alto Adige

Würstel tipici dell'Alto Adige





Goulash de Cerf

La cuisson particulière qui nous permet d'obtenir une viande tendre malgré sa maigreur et lui confère une saveur prononcée.

ORIGINES ET CURIOSITÉS

Le goulash est un plat typique hongrois, répandu et apprécié dans toute l'Europe, grâce aux bouviers (gulyás en hongrois signifie bouvier) qui l'ont diffusé à travers les pâturages : c'était eux qui préparaient cette soupe, plus précisément la "soupe du bouvier" dont il existe des variantes traditionnelles galement en Russie, en Allemagne, en Pologne, en Autriche et en Italie.

PRÉPARATION

C'est un ragoût particulièrement savoureux, préparé en liminant les parties les plus grasses, puis découpé enorceaux et accompagné d'un mélange d'épices, d'oignons et de tomates pelées ; une longue cuisson rend la sauce dense et savoureuse. La cuisson spéciale permet d'obtenir une viande tendre malgré sa maigreur et lui confère une saveur prononcée.

COMMENT LE DÉGUSTER

Avec 2 knödels ou une polenta assez moelleuse ; également excellent avec de la purée ou une garniture d'oignons nouveaux.

Taille	450 gr
Format	sottovuoto in busta di stagnola
Conservation	da 0 a 4° C

Ricetta Ladina



Goulash de Bœuf

Un produit au goût intense et caractéristique, réalisé avec des coupes fines de bœuf.

ORIGINES ET CURIOSITÉS

Le goulash est un plat typique hongrois, répandu et apprécié dans toute l'Europe, grâce aux gardiens de troupeaux (gulyás en hongrois signifie précisément gardien de troupeau) qui l'ont diffusé à travers les pâturages : c'était eux qui préparaient cette soupe, plus précisément la "soupe du gardien de troupeau", dont il existe des variantes traditionnelles également en Russie, en Allemagne, en Pologne, en Autriche et en Italie.

PRÉPARATION

C'est un ragoût particulièrement savoureux, préparé en éliminant les parties les plus grasses, puis coupé en morceaux et accompagné d'un mélange d'épices, d'oignons et de tomates pelées une longue cuisson rend la sauce épaisse et savoureuse. La cuisson particulière permet d'obtenir une viande tendre malgré sa maigreur et lui confère un goût prononcé.

COMMENT LE DÉGUSTER

Avec 2 knödels (sorte de boulette de pâte) ou de la polenta assez moelleuse excellent également avec une purée ou une garniture d'oignons nouveaux.

Taille	450 gr
Format	sottovuoto in busta di stagnola
Conservation	da 0 a 4° C



Recette Ladine



Goulash de Chevreuil

Le parfum de la forêt est entièrement contenu dans notre variation avec de la viande de chevreuil, un plat au goût savoureux et prononcé.

ORIGINES ET CURIOSITÉS

Le goulash est un plat typique hongrois, répandu et apprécié dans toute l'Europe, grâce aux gardiens de troupeaux (gulyás en hongrois signifie précisément gardien de troupeau) qui l'ont diffusé à travers les pâturages : c'était eux qui préparaient cette soupe, plus précisément la "soupe du gardien de troupeau", dont il existe des variantes traditionnelles également en Russie, en Allemagne, en Pologne, en Autriche et en Italie.

PRÉPARATION

C'est un ragoût particulièrement savoureux, préparé en éliminant les parties les plus grasses, puis coupé en morceaux et accompagné d'un mélange d'épices, d'oignons et de tomates pelées ; une longue cuisson rend la sauce épaisse et savoureuse. La cuisson particulière permet d'obtenir une viande tendre malgré sa maigreur et lui confère un goût prononcé.

COMMENT LE DÉGUSTER

Avec 2 knödels (sorte de boulette de pâte) ou de la polenta assez moelleuse ; excellent également avec une purée ou une garniture d'oignons nouveaux.

Taille	450 gr
Format	sottovuoto in busta di stagnola
Conservation	da 0 a 4° C

Recette Ladine



Ragoût de Veau

PRÉPARATION

Le ragù de veau est préparé avec une sélection des meilleurs morceaux de veau de la partie antérieure du lait ; c'est un plat principal très savoureux, parfait pour être servi à table. Il cuit longtemps pour permettre à la viande de devenir tendre et savoureuse.

COMMENT LE DÉGUSTER

L'accompagnement idéal de ce ragù savoureux et succulent est la purée de pommes de terre ou tout simplement des pommes de terre bouillies et écrasées grossièrement à la fourchette, arrosées d'une bonne huile de qualité et d'une pincée de sel.

Taille	450 gr
Format	sottovuoto in busta di stagnola
Conservation	da 0 a 4° C



Recette Ladine



Jarret de Porc

Cuit au Four

Sur la table des amateurs de viande, ce plat principal ne peut pas manquer, si riche et savoureux qu'il fera succomber littéralement les convives. L'ingrédient secret est la longue et lente cuisson, pour obtenir une viande tendre et succulente.

COMMENT LE DÉGUSTER

Le jarret de porc au four avec des pommes de terre est l'association parfaite. Vous pouvez l'accompagner d'une compote d'oignons et de vinaigre balsamique, de petits oignons perlés ou d'une sauce aigre-douce.

Taille	800 gr
Format	sottovuoto in busta di stagnola
Conservation	da 0 a 6° C



Spécialité typique bavaroise



Bresaola punta d'anca



Bresaola de Gite

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

La bresaola est obtenue du muscle de la cuisse bovine, paré et salé, ensuite laissé sécher et affiner.

COMMENT LA DEGUSTER

Il suffit d'un filet d'huile extra vierge et de copeaux de Parmigiano pour obtenir un plat unique, très rapide à préparer, savoureux et nourrissant. Pour une préparation plus élaborée, il est possible de créer des rouleaux de bresaola farcis d'un appareil à base de fromage de chèvre mélangé avec un filet d'huile extra vierge.

Affinage	minimo 30 gg
Taille	da 2,5 a 3,5 kg
Format	intera o divisa a metà
Conservation	da 0 a 4° C

*Specialité typique de la Valtellina
(Lombardie)*

Carne Salada

COMMENT C'EST FAIT

Cette délicatesse du Trentin, issue d'une ancienne tradition, est obtenue à partir du filet de boeuf adulte. Les morceaux, débarrassés des parties grasses et tendineuses, sont saupoudrés d'un mélange de sel et d'épices, puis laissés reposer pendant environ 15 jours.

COMMENT LA DÉGUSTER

Tranchée en fines lamelles, à la manière d'un carpaccio avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano et un filet d'huile d'olive. Accompagnez-la enfin d'un Sauvignon Doc.

C'est un plat froid riche en protéines et extrêmement faible en matières grasses.

Taille	da 1,8 a 2,2 kg
Format	tagliata a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C



Spécialité typique du Trentin

Carpaccio de Bresaola de Scottona

COMMENT C'EST FAIT

La scottona est une race bovine qui a rendu la cuisine traditionnelle du Piémont célèbre. Ce carpaccio est préparé à partir de morceaux de muscle émincés, salés à la main et séchés rapidement pour préserver la tendreté exceptionnelle de sa viande. Faible en matières grasses et riche en énergie et en protéines, le carpaccio de scottona est une spécialité qui allie saveur et forme physique dans un seul plat.

COMMENT LE DÉGUSTER

Accompagné de légumes grillés, de fromages à affinage moyen, ou tout simplement avec un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de salade.

Pour l'accord avec les vins, nous pouvons opter pour un Barolo piémontais, aussi vigoureux que cette viande.

Affinage	prodotto fresco
Taille	da 2,7 a 3,7 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité typique du Piémont



Bresaola Bontà Rara

COMMENT EST-ELLE FAITE

Une véritable rareté fabriquée à partir de viandes fraîches de races bovines de qualité. Vieillie pendant 60 jours, elle dégage un parfum intense, une texture extraordinaire et une saveur qui la rend délicieuse même naturellement. Son goût prononcé n'a pas besoin d'autres combinaisons ou rencontres de saveurs.

COMMENT LA DÉGUSTER

Elle peut être dégustée simplement avec de la roquette, de l'huile d'olive extra vierge et des copeaux de Parmesan. Avec seulement 2% de matières grasses et une teneur élevée en protéines, cette bresaola est une délicieuse source d'énergie.

Affinage	60 gg
Taille	da 5,5 a 7 kg
Format	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

*Specialité typique de la Valtellina
(Lombardie)*



Roast Beef

noix cuite à l'anglaise

Un roast beef préparé selon la méthode traditionnelle anglaise, relevé avec des arômes typiques de la cuisine méditerranéenne: le meilleur des deux mondes en une seule spécialité.

De la viande de gros bovin aromatisée avec du sel, poivre, huile extra vierge d'olive et romarin. Après avoir été laissée mariner, elle est massée lentement à la main pour aider les saveurs à pénétrer lentement. La cuisson est lente, pour obtenir un roast-beef tendre et rosé à l'intérieur et bien rôti en surface.

COMMENT LA DEGUSTER

Il suffit d'ajouter quelques gouttes de citron et d'huile extra vierge pour obtenir un plat froid léger et nourrissant, pauvre en graisses et riche en énergie. Pour obtenir une saveur plus nette, l'on peut remplacer le citron par de la réduction de vinaigre balsamique et ajouter un peu de poivre. En voulant cuisiner à tous prix, l'on pourrait préparer une sauce au thon avec laquelle garnir les tranches de roast-beef.

Taille	da 2 a 2,5 kg
Format	intero sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C



Roast beef

Spécialité typique anglo-saxonne

Pastrami de Bœuf

cuit et épicé, légèrement fumé

FABRICATION

Le Pastrami est l'une des façons les plus savoureuses de cuisiner la viande qui est marinée, épicée et fumée. Héritier de la tradition d'Europe de l'Est, c'est l'une des cuisines de rue les plus appréciées au monde, notamment aux États-Unis. Nous avons opté pour de la viande fraîche de bœuf provenant uniquement de l'Union européenne, que nous faisons mariner avec des épices et des herbes aromatiques avant de la fumer délicatement avec des bois odorants.

DÉGUSTATION

Le Pastrami est servi en sandwich richement garni et très gourmand, avec de la salade, de l'oignon et de la moutarde, si possible dans un délicieux pain de seigle noir. Il se décline à l'infini avec du gorgonzola, des poivrons, de la sauce tartare, des cornichons, de la mayonnaise... Tout ce qui aigüise les papilles peut devenir un savoureux ingrédient pour sublimer le sandwich au Pastrami.

RARETÉ

Cette recette apportée aux États-Unis par les émigrés européens au dix-neuvième siècle est devenue un classique de la cuisine américaine et séduit peu à peu les gourmets du monde entier.

Taille 2,5 kg circa

Format intero sottovuoto

Conservation da 0 a 4° C

Spécialité du Trentin



Poulet désossé cuit au four

Farci avec épinards et Parmigiano Reggiano

Nous sommes fiers de cette recette une poitrine de poulet complètement désossée, aromatisée avec un mélange d'herbes et d'aromates (romarin, sauge, ail, laurier) sel, citron et vin blanc et farcie avec un mélange d'épinards frais et Parmigiano Reggiano.

Ficelé à la main et ensuite cuit au four.

Il peut être dégusté froid dans les petits pains, les sandwiches, sur les canapés ou en entrée.

Toujours froid, mais coupé en tranches épaisses et ensuite en dés, il se transforme en un ingrédient appétissant pour les salades.

Il peut également être dégusté chaud, en tant que plat de résistance ou deuxième plat.

Dans ce cas, il doit être coupé en tranches épaisses à réchauffer au grill, au four, à la poêle ou au microondes.

L'épaisseur de la tranche devra être réduite dans la préparation de rouleaux.

Taille	2,5 kg circa
Format	intero sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Specialità tipica emiliana

Pollo disossato cotto al forno



Pintade aux Champignons

COMMENT C'EST FAIT

Préparée avec les viandes les plus savoureuses et tendres de la pintade.

Son goût est enrichi par la farce typique de l'Émilie à base de Parmigiano Reggiano, de chapelure et d'œufs, avec l'ajout de champignons et d'aromates traditionnels tels que le romarin, l'ail, la sauge et le laurier. La cuisson lente à basse température préserve sa fragrance et son goût.

C'est un plat particulièrement adapté pour les dîners et les déjeuners traditionnels, idéal pour les menus de fêtes ou les occasions spéciales.

COMMENT LE DÉGUSTER

Servi froid coupé en tranches épaisses, il convient à la préparation de sandwiches, d'entrées, de sandwichs et de hors-d'œuvre avec des sauces douces et des légumes de saison.

Servi chaud : coupé en tranches épaisses, il peut être réchauffé au grill, au four, à la poêle ou au micro-ondes et accompagné de légumes au choix.

La pintade farcie aux champignons se marie parfaitement avec des légumes frais, grillés ou mijotés

Taille	2 kg circa
Format	intera sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Recette émilienne



Dindon Rôti

Farci et Relevé avec des Herbes
Aromatiques Fraîches

Imaginez le goût intense et aromatique de la porchetta, avec la légèreté de la viande de dinde.

COMMENT C'EST FAIT

Nous utilisons de la viande de dinde 100% née et élevée en Italie. Nous désossons la dinde et la laissons tremper pendant 24 heures dans une saumure d'eau, de sel et d'épices. Ensuite, la dinde est farcie et aromatisée avec du fenouil sauvage, du romarin, du sel iodé, de l'ail et du poivre. Nous la ligotons à la main et la cuisinons pendant 10 heures à basse température avec l'ajout de vapeur. Le résultat est une tendreté unique.

COMMENT LE DÉGUSTER

À déguster avec un vin blanc jeune et frais et un pain moelleux. On peut aussi le déguster chaud, comme un véritable plat principal. Dans ce cas, elle est coupée en tranches épaisses à réchauffer au grill, au four, à la poêle ou au micro-ondes.

Taille	7 kg circa
Format	confezionato sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité typique du centre de l'Italie

Tacchino Maschio Arrosto



Poitrine de Dinde cuite au Four

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Exclusivement des poitrines entières de dindon italien, soigneusement sélectionnées afin de garantir la traçabilité et les conditions de biosécurité certifiées. Un produit de qualité exceptionnelle, obtenu à travers une transformation artisanale qui prévoit l'absence totale d'allergènes. La poitrine, sélectionnée individuellement selon le poids et la qualité, est ensuite transformée manuellement et cuite pendant 12 heures en deux phases, ce type de cuisson permettant de garantir une parfaite tenue de la tranche et par conséquent d'en exalter le parfum et la saveur.

La poitrine de dinde cuite au four devient particulièrement appétissante, tout en gardant les caractéristiques nutritionnelles idéales pour une alimentation équilibrée, conseillée aux sportifs et à tous ceux qui suivent un régime alimentaire.

Taille	da 5 a 6 kg per il Format intero
Format	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Spécialité typique du Piémont

Petto di tacchino cotto al forno



Dinde Naturelle

COMMENT C'EST FAIT

Le filet de dinde italienne est sélectionné, désossé et cuit au four. La texture de sa viande est synonyme de naturalité et d'authenticité totale du produit. Aucune fumaison.

COMMENT LE DÉGUSTER

Parmi ses utilisations idéales, comment ne pas mentionner un délicieux plat à base de ce filet de dinde, coupé en tranches plus ou moins fines et accompagné d'une émulsion de citron et d'huile d'olive extra vierge, pour un mélange de légèreté et de santé. Il est également recommandé pour garnir des piadines avec un large choix d'accompagnements fontina, légumes grillés et salade, ou bien mayonnaise ou sauce au thon...

Taille	3,5 kg circa
Format	tagliato a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4 ° C

Recette piémontaise





Poitrine de Dinde Mâle

Cuite au Four avec des Truffes

FABRICATION

Poitrine de dinde italienne assaisonnée et cuite au four avec l'ajout de copeaux de truffe noire.

DÉGUSTATION

Le contraste entre la finesse de la poitrine de dinde et la saveur marquée de la truffe est une expérience à déguster au naturel, accompagnée d'un bon pain de campagne au levain. Coupée en dés, elle relèvera délicieusement une salade avec des œufs durs.

RARETÉ

La légèreté de la poitrine de dinde et la saveur intense de la truffe noire : une expérience à la fois gourmande et peu calorique.

Taille	da 2,5 a 3,3 kg
Format	a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Recette piémontaise

Lapin Rôti au Four avec des Olives et des Câpres

COMMENT C'EST FAIT

La viande délicate du lapin, entièrement désossée et aromatisée avec un mélange d'herbes et d'arômes naturels pour rehausser la saveur de cette viande, une délicieuse farce est réalisée avec des olives, des câpres, des carottes et de l'ail. Le tout est ensuite lié à la main et cuit au four.

COMMENT LE DÉGUSTER

Il peut être dégusté froid dans des sandwiches, des petits pains, des canapés, des hors-d'œuvre, etc. Il peut également être dégusté chaud, comme un véritable plat principal. Dans ce cas, il est coupé en tranches épaisses et réchauffé au grill, au four, à la poêle ou au micro-ondes.

Taille	2 kg circa
Format	intero sottovuoto
Conservation	da 0 a 4° C

Ricetta Emiliana



Saucisse Napoli Piquante

INGREDIENTS ET TRANSFORMATION

Viandes de porc prises dans les pièces de la poitrine entière et de l'épaule broyées gros grain, assaisonnées avec piment, paprika doux, poivre noir et un mélange d'épices. L'affinage dure 3 semaines, pour amalgamer les parfums et les saveurs et permettre aux épices de pénétrer en profondeur et relever la saucisse.

COMMENT LA DEGUSTER

Grâce à sa saveur appétissante elle est parfaite pour les sandwiches, les apéritifs et les entrées. Le mariage idéal est avec des pickles ou un pain rustique, même complet. Accompagner d'un vin rouge non pétillant ou d'une bonne bière artisanale, rouge ou blonde.

Affinage minimo 20 gg

Taille 400 gr circa

Format intera sottovuoto

Conservation da 0 a 4° C

Spécialité typique de Campanie

Salsiccia Napoli Piccante



Esplanade Epicée

COMMENT C'EST FAIT

C'est un saucisson typique de Calabre, fabriqué avec de la viande de porc sélectionnée et enrichi d'arômes naturels, d'épices et de piment fort.

COMMENT LA DÉGUSTER

Tranchée pour une pizza au goût épicé, ou disposée dans une assiette avec de l'origan et de la provola fumée ; elle peut également être une alternative intéressante au jambon pour garnir les toasts. Sinon, elle peut être utilisée pour créer une garniture savoureuse avec de la ricotta et du fromage pecorino râpé pour une délicieuse quiche à la calabraise.

Taille	da 2 a 2,5 kg
Format	intera o tagliata a metà sottovuoto
Conservation	da 0 a 7° C



Spécialité typique calabraise

Nduja

COMMENT C'EST FAIT

Le typique saucisson calabrais, à la texture tendre et au goût épicé. Il est réalisé avec les parties les plus grasses de la viande de porc, telles que la joue, le lard, la poitrine et la cuisse, des ingrédients nécessaires pour lui donner sa texture crémeuse caractéristique. La viande est hachée et mélangée avec du sel et du piment épicé, dont les propriétés antiseptiques garantissent une longue conservation du produit, sans aucun besoin d'ajouter des substances artificielles.

COMMENT LE DÉGUSTER

Simplement tartiné sur des tranches de pain frais, chaud ou grillé excellent pour les sautés à base de sauce tomate ou de ragù. Idéal également pour rendre la pizza encore plus savoureuse ou étalé sur des fromages mi-vieillis.

Insaccata Piccola	500 gr
Insaccata Grande	1/3 kg
Vasetto	180 gr
Barattolo	800 gr
Conservation	dopo l'apertura a 0/4° C

Spécialité typique calabraise



Parmigiano Reggiano

Le classique et prestigieux fromage italien connu et apprécié partout dans le monde grâce à sa saveur inimitable.

Le plus représentatif des fromages Italiens, qui trouve sa meilleure expression dans des formes affinées plus de 2 ans, disponibles entières ou en portions sous vide.

Affinage minimo 24 mois

Taille 35/40 kg

Format intero o a pezzi tagliati a filo (da 1 a 18 kg);
spicchi tagliati a mano da 300 gr

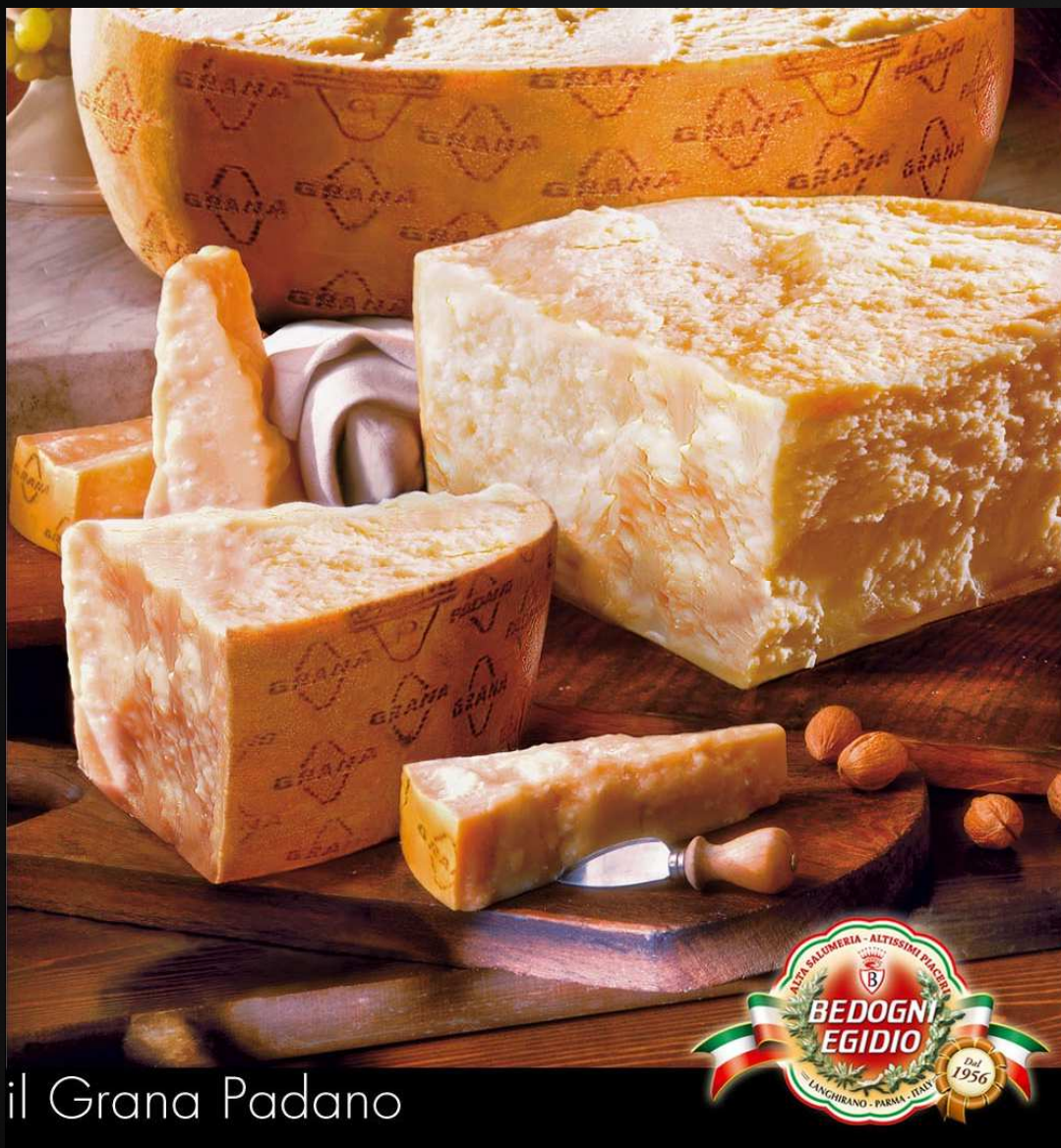
Conservation se in pezzi sottovuoto, da 0 a 4° C

Spécialité typique de Parme et de l'Émilie Romagne



Parmigiano Reggiano





il Grana Padano

Grana Padano

Une des saveurs les plus traditionnelles et caractéristiques de la gastronomie italienne.

Seulement des formes entières et sélectionnées Grana Padano

Affinage 18 mois minimum

Taille 34/40 kg

Format intero

Provenance: Lombardie