



CATALOGO 2023

Noi siamo qui, siamo a Langhirano.



Accanto a noi scorre il torrente Parma.
Poco più in là c'è l'Appennino
Tosco-Emiliano,
sopra le cui cime soffia il vento che
arriva dal Golfo di La Spezia.
E' dal 1956 che facciamo prosciutti
esattamente come allora, con la stessa
passione, gli stessi gesti, seguendo la
grande tradizione parmense e siamo
orgogliosi di essere uno dei nomi più
apprezzati dagli intenditori.
Questo perché li facciamo con passione
ed impegno in modo da garantire il
gusto e la sicurezza alimentare di tutti,
come testimoniato anche dalle
certificazioni:

ISO 14001: 2004

EMAS

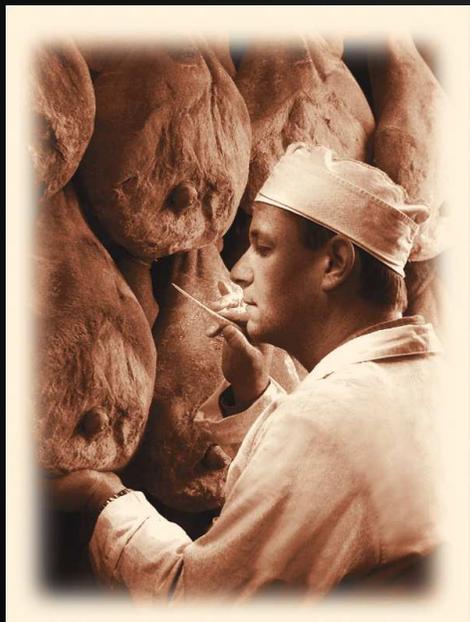
International Food Standard (IFS)

OHSAS 1881: 07

UNI EN ISO 22000: 05

UNI EN ISO 22005: 08

BRC Food



Fatti a mano
a Langhirano,
nelle nostre cantine,
dal 1956.



Prosciutto Crudo di Parma "Gran Riserva"

Nasce proprio qui a Langhirano, dove il microclima e una secolare tradizione creano le condizioni uniche per produrre e stagionare il Prosciutto di Parma.

Un capolavoro di profumo e sapore.

Splendido da solo, o con scaglie di Parmigiano Reggiano. Interessante l'abbinamento con una buona mozzarella di bufala.

Da assaggiare anche con la frutta, in particolare il classico melone, i fichi . . .

Stagionatura	da 18 a 24 mesi
Pezzatura	con osso 8,7/11,5 kg, disossato 7/9 kg
Formato	con osso, disossato intero o diviso a metà
Conservazione	intero, al fresco; disossato e sottovuoto, da 0 a 4° C

*Specialità tipica di Parma
(Emilia Romagna)*

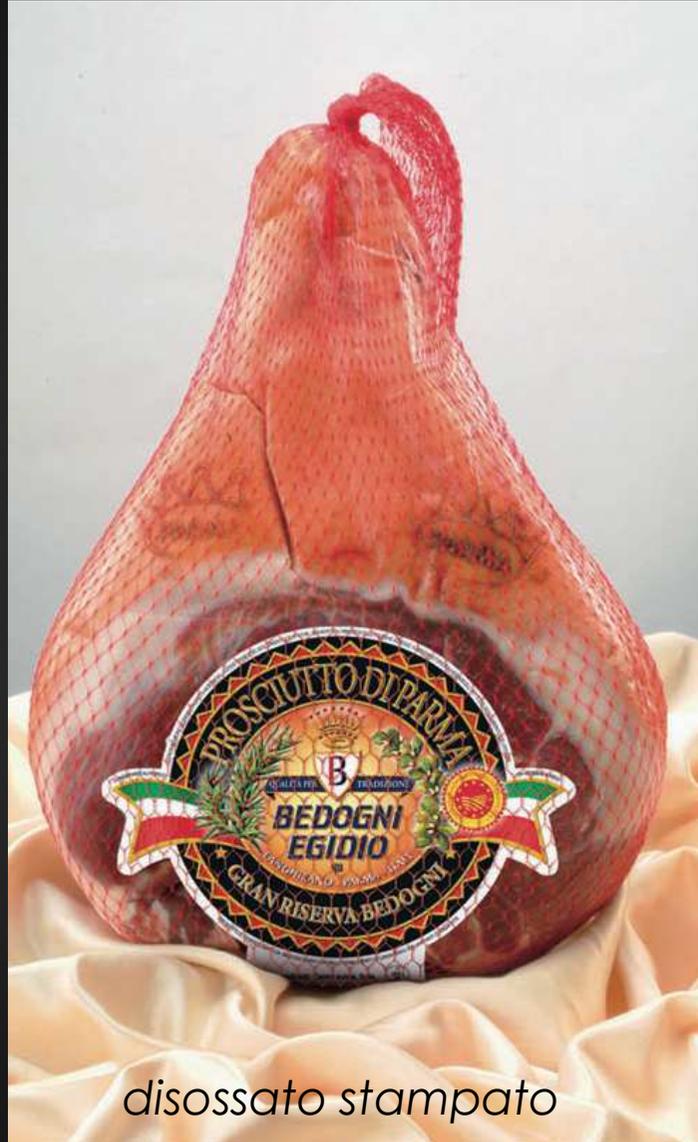


Prosciutto Crudo di Parma "Gran Riserva"





disossato a pera



disossato stampato



mezzo disossato

Prosciutto Crudo di Parma “Riserva Rara”

Il tempo, quando si unisce alla sapienza dell'uomo e alla natura speciale di certi luoghi, sa creare meraviglie. Ci vogliono più di 30 mesi e infiniti gesti dei Mastri Salumieri per trasformare le migliori cosce di suini nostrani nel Prosciutto di Parma Riserva Rara.

30 mesi passati nelle nostre cantine di affinamento, per creare istanti irripetibili di delizia gastronomica.

Vale la pena aspettare.

30 mesi . . . e oltre!

Il gusto delle Cose Preziose

Stagionatura	minimo 30 mesi
Pezzatura	con osso 9/10,5 kg, disossato 6,5/8,5 kg
Formato	con osso, disossato intero o diviso a metà
Conservazione	intero, al fresco; disossato e sottovuoto, da 0 a 4° C

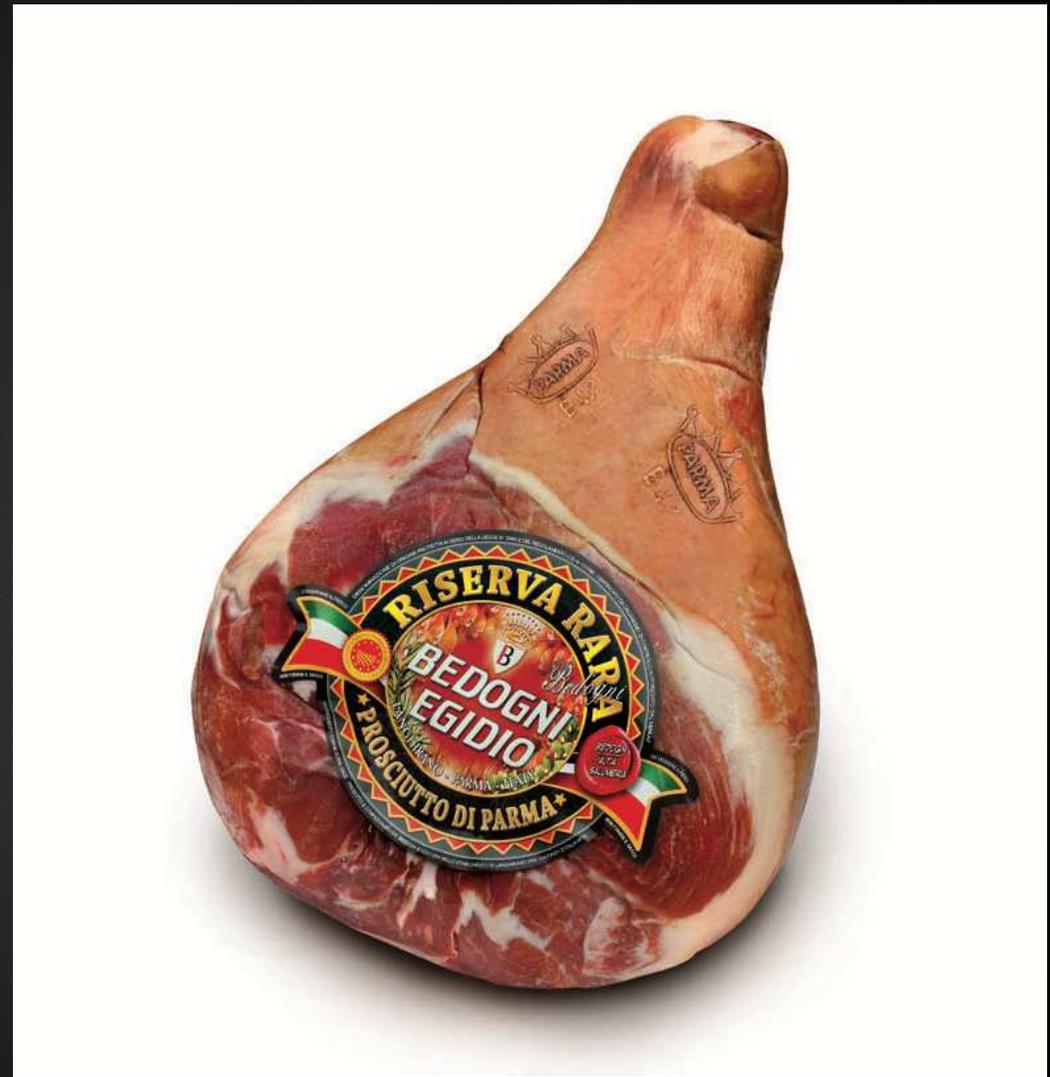
Prosciutto Crudo di Parma “Riserva Rara”



Specialità tipica di Parma
(Emilia Romagna)



disossato a pera



disossato stampato

Culatello di Zibello D.O.P.

COME E' FATTO

Solo cosce di suini adulti provenienti da allevamenti in Emilia Romagna e nella vicina Lombardia. Tutta la lavorazione avviene a mano, secondo metodi che risalgono alla tradizione autentica della salumeria parmense.

Le cosce vengono decotennate, sgrassate, disossate e rifilate a mano, fino ad ottenere la caratteristica forma a pera. Viene prodotto solo fra ottobre e febbraio, in 8 paesi lungo il corso del Po della Bassa Parmense, quando la zona prescritta dal disciplinare è avvolta dalle nebbie, fattore fondamentale per la stagionatura di questo salume nelle cantine.

COME GUSTARLO

Il Re dei Salumi esige di essere gustato in splendida solitudine, per poterne apprezzare al meglio le infinite sfumature di profumo e di sapore.

Per il vino consigliamo un rosso di medio corpo o meglio ancora delle bollicine di uno spumante metodo classico, che ben si confanno all'eccellenza del Culatello...

Stagionatura	minimo 18 mesi
Pezzatura	da 3,5 a 5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto pulito e pronto al taglio
Conservazione	intero, al fresco; tagliato e sottovuoto, da 2 a 4° C



Culatello di Zibello D.O.P.

*Specialità tipica di Zibello
(Emilia Romagna)*

Culatta con Cotenna

COME E' FATTA

Scegliamo la parte più prelibata e pregiata del nostro prosciutto, la lavoriamo in modo artigianale lasciandola protetta dalla sua cotenna originale; poi la stagioniamo per almeno 11 mesi, in modo che sprigioni la sua armonia di aroma e di gusto.

A differenza del Culatello, la Culatta non è insaccata nel budello, ma viene lasciata nella sua cotenna naturale, che mantiene la carne più umida e morbida. Alla fine della stagionatura, la parte magra esterna della coscia è ricoperta con la sugna, ottenuta dal grasso del suino. Così la squisita morbidezza della Culatta viene preservata più a lungo.

COME GUSTARLA

Il suo sapore si apprezza al naturale, in un affettato di morbida consistenza. Si accompagna idealmente a un buon Prosecco e a scaglie di Parmigiano Reggiano.

Stagionatura	minimo 11 mesi
Pezatura	da 5 a 5,5 kg
Formato	intera, o divisa a metà sottovuoto, rifilata, pulita e pronta al taglio
Conservazione	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto, da 2 a 4° C



Specialità emiliana

Culatta con cotenna

Culatello

COME E' FATTO

Il nostro Culatello viene ottenuto dalla coscia posteriore di maiali nostrani, disossata e scotennata a mano, insaccata e stagionata. La caratteristica forma a goccia, il classico colore rosso rubino, la morbidezza della carne ed il gusto unico lo rendono il rappresentante più pregiato della grande tradizione salumiera del parmense.

La stagionatura in cantina accompagna il Culatello dalle nebbie invernali all'afa estiva, per arrivare pronto a essere gustato l'inverno successivo.

COME GUSTARLO

Va degustato a fette sottili con riccioli di burro. Perfetto insieme al Parmigiano Reggiano o ai fichi, accompagnato da un Lambrusco o un bianco vivace.

Stagionatura	minimo 11 mesi
Pezzatura	da 3,5 a 5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto pulito e pronto al taglio
Conservazione	intero, al fresco; tagliato e sottovuoto, da 2 a 4° C

*Specialità tipica di Parma
(Emilia Romagna)*



Culatello



Coppa Tradizionale

COME E' FATTA

Una prelibatezza tipica di Parma e delle sue terre. La sua straordinaria morbidezza nasce da una lavorazione particolare di carni di suini degli stessi territori del Prosciutto di Parma DOP. La carne viene privata del grasso in eccesso, massaggiata e salate per circa 10 giorni, poi lasciata a stagionare minimo per 90 gg.

La produzione della coppa in Parma è attestata sin dal 1680. Nasce dalla tradizione tipica di Parma, selezionando gli animali negli stessi territori previsti dal rigido disciplinare del Prosciutto di Parma DOP.

COME GUSTARLA

La sua intensità di profumi e di sapore si esalta in accompagnamento ai formaggi stagionati, ottima con una buona giardiniera o anche con la rucola e gli spinaci. La sua straordinaria morbidezza la rende perfetta anche per un panino con un buon pane casereccio. Da degustare con un vino bianco aromatico o un rosso vivace.

Stagionatura	minimo 90 gg
Pezzatura	da 1,8 a 2,3 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto, da 0 a 4° C

Specialità emiliana

Coppa di Parma IGP



Guanciale di Gola

COME E' FATTO

Il guanciale è un taglio di carne ottenuto dalla gola del suino. Lo saliamo, lo condiamo con erbe aromatiche e spezie, con cui lo lasciamo stagionare per circa 3 mesi. Otteniamo un salume dalla caratteristica consistenza compatta che lo rende perfetto sia al naturale sia come ingrediente.

COME GUSTARLO

Un'autentica golosità da gustare crudo tagliato fine, ottimo con polenta fritta, focaccia calda o pane casereccio e come prezioso e speciale ingrediente per saporitissime ricette; perfetto per i sughi della cucina mediterranea. È l'ingrediente canonico di due dei piatti più tipici e più amati della tradizione italiana: l'amatriciana e la carbonara. Da provare anche sui crostini caldi con il tartufo o con la polenta fritta.

Stagionatura	minimo 3 mesi
Pezzatura	da 1,5 a 2,5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 2 a 4° C

*Specialità tipica di Parma
(Emilia Romagna)*



Guanciale di Gola

Lardo in Conca di Marmo

COME E' FATTO

Per fare questo lardo usiamo il grasso della schiena del maiale. Lo manteniamo nella sua cotenna, lo saliamo, lo arricchiamo di erbe aromatiche e spezie e lo stagioniamo per 2 mesi in una vasca di marmo. Il risultato è una specialità intensamente profumata, dal gusto dolce e delicato.

COME GUSTARLO

Gustosissimo semplicemente con il pane casereccio, sfizioso sui crostini di pane caldo, elegante nell'abbinamento con il miele o le prugne secche, imbattibile in cucina nelle ricette creative e golose. L'abbinamento consigliato è con un vino rosso, meglio se vivace.

Stagionatura	minimo 2 mesi
Pezzatura	da 2,5 a 3,5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

*Specialità delle Alpi Apuane
(Toscana)*

Lardo in conca di Marmo



Speck Affumicato con Legna di Faggio

COME E' FATTO

Solo in Alto Adige le particolari condizioni climatiche e la purezza dell'aria possono dare vita allo speck. I profumi dei boschi e del legno aromatico si ritrovano in questo speck affumicato con legno di faggio. L'affumicatura è delicata, lenta e naturale esaltata da una stagionatura minima di 6 mesi. Pura origine tirolese.

COME GUSTARLO

Eliminare la cotenna solo al momento del taglio, per conservare al meglio la naturale umidità dello speck. Da gustare tagliato a mano con rafano e cetrioli sopra ad una fetta di pane rustico. L'abbinamento ideale è con un vino bianco dell'Alto Adige o con una birra chiara.

Stagionatura	minimo 6 mesi
Pezzatura	da 4 a 5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	da 2 a 4° C

*Specialità tipica del Tirolo
(Trentino Alto Adige)*



Speck Affumicato con legna di faggio



Arista Stagionata

COME E' FATTA

Ottenuta dal lombo di suino selezionato appositamente e disossato, in seguito cosparso con un mix di sale, aromi naturali e vino. Segua una fase di stagionatura, al termine della quale si ottiene questo prodotto profumato e dolce, con un alto contenuto proteico e basso di grassi.

COME GUSTARLA

Salume di facilissimo utilizzo, adatto per esser tagliato a fette sottili e impiattato con rucola, grana e una goccia di Aceto Balsamico di Modena o, allo stesso modo, per farcire in poco tempo ma con tanto gusto una deliziosa piadina.

Pezzatura da 2,5 a 3,5 kg

Formato intera sottovuoto

Conservazione da 4 a 7° C

Specialità tipica della Toscana



Zampone

COME E' FATTO

Solo carni di suino pesante padano, insaporite con sale e spezie, poi insaccate nel tipico zampetto con cotenna. Uno zampone crudo, da cuocere con calma per ottenere un risultato gustativo sensazionale. È lo zampone come si preparava nelle campagne italiane una volta, prima che la moda del precotto cambiasse il modo di gustare questa specialità.

COME GUSTARLO

La preparazione di questo zampone è lunga, come tutte le cose che danno grandi soddisfazioni. Il tempo di cottura è di circa 3 ore. Da servire ben caldo, insieme al classico puré di patate, o lenticchie o alle salse per bolliti. La tradizione modenese vuole che lo zampone sia accompagnato dai fagioli bianchi di Spagna in umido (generalmente in occasione del cenone di San Silvestro). Si accompagna ai vini rossi: possono essere leggeri e vivaci come il Lambrusco e la Bonarda, oppure anche fermi e di buona struttura, come Chianti, Nobile di Montepulciano.

Pezatura	1,2 kg circa
Formato	intero sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

*Specialità tipica di Modena
(Emilia Romagna)*

Zampone





Cotechino tondo



Cotechino Tondo

COME E' FATTO

Solo carni di suino nazionale insaporite con sale e spezie, insaccate nella caratteristica forma a boccia e lasciate asciugare per oltre 2 giorni.

COME GUSTARLO

Per gustare questo cotechino ci vuole pazienza: da 3 ore a 3 ore e mezza in ebollizione. Ma la ricompensa di gusto sarà meravigliosa. Da gustare caldo, tagliandolo in fette spesse circa 1 centimetro. Può diventare un componente del classico bollito, oppure essere servito come piatto principale, accompagnato da un purè di patate o le classiche lenticchie, un'insalata di cavoli cotti o semplici spinaci al burro. Chi ama i sapori rari può accompagnarlo come si faceva una volta nelle nostre campagne, con lo zabaione corretto con una goccia d'aceto. Per il vino, consigliamo un rosso frizzante, come il Lambrusco o la Bonarda.

Pezzatura	1,3 kg circa
Formato	intero sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità lombarda/emiliana

Cicciolotti Fragranti

I Cicciolotti sono una tradizione tipica della vita contadina. Nelle campagne emiliane, dove i salumi sono protagonisti, i "ciccioli" di carne di maiale erano immancabili nelle feste contadine nell'aia.

COME SONO FATTI

Usiamo solo carne 100% di suino, fritti con una leggera panatura e insaporiti con erbe aromatiche e spezie.

COME GUSTARLI

L'abbinamento tradizionale è con la polenta e un bicchiere di Lambrusco. Oggi li possiamo apprezzare anche insieme a piadine, focacce e crostini. Squisiti con il classico gnocco fritto emiliano. Da provare come finger food e stuzzichini in accompagnamento ad un vino bianco o rosso frizzante.

Formato

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

Conservazione

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



Cicciolotti Fragranti

Specialità Mantovana

Cicciolata

COME E' FATTA

Prodotta con tagli di suino messi a bollire in una pentola contenente abbondante acqua speziata. Dopo 4 ore di cottura, e previa sgocciolatura, il materiale viene spolpato a mano e miscelato a sale, pepe ed un mix di varie spezie. La carne viene poi insaccata ed appesa in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

COME GUSTARLA

La cicciolata viene affettata preferibilmente a mano secondo la tradizione. Dopo aver tagliato qualche fetta dello spessore di un centimetro circa, si procede ad ottenere dei cubetti che possono essere consumati come gustosi snack per antipasti, insieme a crostini di pane abbrustolito; un suggerimento molto sfizioso è quello di aggiungere fette di questo insaccato alla pizza.

Si può anche tagliarla a fette sottili per meglio apprezzarne la morbida consistenza in accompagnamento a tigelle o torta frita.

Pezzatura da 1,7 a 1,8 kg

Formato tagliata a metà sottovuoto

Conservazione da 1 a 4° C



Specialità tipica dell'Emilia-Romagna

Pancetta Supercoppata

COME E' FATTA

Pancetta e coppa si abbracciano per dare vita ad una delizia doppia che nasce dal connubio tra due grandi specialità della tradizione parmense. La pancetta viene dapprima privata della cotenna e salata, poi arrotolata e legata intorno alla coppa con cui forma un tutt'uno gustosissimo.

Per creare questa pancetta supercoppata vengono utilizzate solo carni di puro suino, rigorosamente selezionate da allevamenti italiani. La stagionatura è lenta e paziente, di almeno 3 mesi.

COME GUSTARLA

Ottima su una fetta di pane croccante. Perfetta per essere utilizzata come ingrediente per ricette stuzzicanti, in particolare per avvolgere verdure, carni e formaggi da passare al forno: in questo modo la parte esterna della pancetta si ammorbidirà cremosamente, e la parte interna di coppa risulterà per contrasto piacevolmente croccante. Ottima assaporata in compagnia di un vino rosso giovane e vivace.

Stagionatura	minimo 90 gg
Pezzatura	da 4 a 4,5 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto, da 2 a 4 ° C

Specialità lombarda/emiliana

Pancetta Supercoppata



Pancetta al Pepe Nero

COME E' FATTA

Questa pancetta è preparata in modo artigianale, con solo carni di suini italiani. Prima viene tolta la cotenna, poi viene leggermente sgrassata, infine salata a mano con il procedimento "a sal bianco" e lasciata riposare qualche giorno. Spalmata con un lieve velo di aglio fresco, arrotolata e legata. Il tocco finale: una generosa spolverata di scorze di pepe nero, prima che la pancetta venga insaccata nel budello naturale e lasciata stagionare per almeno 2 mesi.

COME GUSTARLA

Questa pancetta va gustata così al naturale su una fetta di pane rustico, meglio se caldo: in questo modo il grasso esterno si ammorbidisce fino a sciogliersi, rendendo questo crostino un momento di pura delizia gastronomica. Da assaporare insieme a un vino rosso di medio corpo.

Stagionatura	minimo 2 mesi
Pezatura	da 2,5 a 3 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	intera, al fresco; tagliata e sottovuoto da 2 a 4 ° C

*Specialità tipica della Sila
(Calabria)*



Pancetta al pepe nero

Pancetta Steccata

COME E' FATTA

La Pancetta lavorata e legata a mano, secondo l'antica tradizione emiliana. Viene conservata nella sua cotenna naturale, salata a mano con il procedimento tradizionale "a sal bianco", poi dopo una prima stagionatura, viene condita con erbe aromatiche e spezie, per essere infine lasciata stagionare e pressata fra due assi di legno che le conferiscono la tipica forma a mattonella. In questo modo la pancetta rimane "schiacciata" trattenendo al suo interno i profumi e i sapori della salagione e delle erbe aromatiche con cui viene condita

COME GUSTARLA

Ideale su crostini di pane caldi o con la polenta frita, accompagnata da un vino rosso giovane e vivace, ad esempio il Lambrusco. Ottimo ingrediente per primi e secondi piatti.

Stagionatura	minimo 90 gg
Pezzatura	da 3,5 a 5 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	intera, al fresco tagliata e sottovuoto, da 2 a 4° C

Specialità tipica Emiliana



Pancetta Steccata



Pancetta Affumicata Stagionata

COME E' FATTA

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 e spesso sostituisce il guanciale in sughi come la carbonara o l'amatriciana.

Fantastica tagliata a fette sottili da gustare con il pane.

Pezzatura	da 2,5 a 3 kg
Formato	tagliat a metà sottovuoto
Conservazione	in luogo fresco e asciutto



Ricetta Trentina

Pancetta Cotta al Vapore e Passata al forno

INGREDIENTI E LAVORAZIONE

Abbiamo creato una ricetta nuova che cambia il modo di gustare la pancetta. Prendiamo due grandi pancette di suino pesante padano, le lasciamo sotto sale aromatizzato per 2 settimane, poi le affumichiamo per circa un'ora e infine le insaporiamo ulteriormente per 4 giorni con una salamoia al miele. A questo punto le due pancette sono pronte a essere unite per formare un unico salume che viene cotto a vapore per quasi un'intera giornata e poi passato per 2 ore in forno a legna.

COME GUSTARLA

Un salume così speciale e originale va gustato al naturale, per assaporarne le infinite sfumature di gusto: il leggero sentore dell'affumicatura, la delicatezza vellutata donata dalla salamoia al miele, il tocco croccante regalato dal passaggio al forno.

UNICA PERCHÉ

E' un po' pancetta e un po' prosciutto cotto, un'invenzione esclusiva nata dalla volontà di creare qualcosa di nuovo nel rispetto più fedele della tradizione.

Pezzatura 3,5/4,5 kg

Formato a metà sottovuoto

Conservazione da 0 a 4° C

Specialità Emiliana

Pancetta cotta al vapore e passata al forno



Mortadella

COME E' FATTA

Il tipico insaccato bolognese, composto da carne selezionata di puro suino, finemente tritурata e cotta.

Ad ogni gusto la sua Mortadella

Al naturale: la tipica Mortadella emiliana, inconfondibile

Con pistacchio: il sapore che ha conquistato tutti

Con tartufo: un tocco di gusto intenso, per intenditori

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

*Specialità tipica bolognese
(Emilia Romagna)*

Mortadella





al naturale



con pistacchio



con tartufo



Mortadella in Cotenna

COME E' FATTA

L'inconfondibile insaccato bolognese ma questa volta rinchiuso dentro la cotenna di suino, cucita e successivamente legata a mano. Questo tipo di mortadella è prodotta artigianalmente, con una lenta e prolungata cottura utilizzando materie prime e tagli pregiati di suino italiano macinati lentamente.

Il risultato finale una fetta dotata di una consistenza unica, mai secca all'esterno e di un sapore gradevole e delicato.

COME GUSTARLA

Tagliata a fette sottili per meglio apprezzarne morbidezza consistenza vellutata, accompagnata da tigelle o torta frita

Pezatura	10 kg circa
Formato	intera o tagliata a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 5° C

*Specialità tipica bolognese
(Emilia Romagna)*

Salame Rosa Cotto

COME E' FATTO

Nasce da una lavorazione completamente artigianale, utilizzando solo le fasce muscolari della spalla e il guanciale. La cottura è la stessa della mortadella.

COME GUSTARLO

Il suo sapore, aromatico e delicatamente speziato, ricorda quello del grande arrosto tradizionale della domenica. L'ideale è tagliarlo a fette non troppo sottili, da gustare sia al naturale come antipasto, sia come secondo piatto, in questo caso si può servire con un contorno di verdure, meglio se sott'olio.

UNICO PERCHÉ

Una specialità bolognese, recentemente riscoperta per la gioia dei cercatori di sapori rari.

Pezatura	da 5 a 5,5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

*Specialità tipica bolognese
(Emilia Romagna)*





Salame & Filetto



Salame & Filetto

COME E' FATTO

Un salame di sole carni di suino pesante padano, che rinchiede al suo interno un pregiato filetto intero di suino. Insaccato in budello naturale, legato a mano e stagionato per oltre 2 mesi.

COME GUSTARLO

È l'unione di due grandi sapori della salumeria nostrana: il classico salame a grana media della tradizione emiliana e il pregiato filetto di suino. Un piacere doppio da assaporare con il gusto di una scoperta.

UNICO PERCHE'

Questo salume è già l'unione di due gusti, perciò consigliamo di gustarlo senza ulteriori abbinamenti di sapori. Semplicemente con un buon pane o su una tartina, in compagnia di un vino bianco vivace o di uno spumante secco.

Stagionatura	minimo 60 gg
Pezzatura	da 1,3 a 1,5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

Specialità emiliana



Salame Felino IGP



Salame Felino IGP

TRADIZIONE E LAVORAZIONE

Il salame più tipico dei colli parmensi prende il nome da Felino, una cittadina a pochi chilometri da Parma, dove la tradizione dei salumi fa parte della cultura stessa di queste terre. Solo carni suine, insaccate in budello naturale e stagionate nel caratteristico microclima di questa zona.

COME GUSTARLO

L'abbinamento classico è con un buon pane rustico e profumato, o con la torta frita (gnocco fritto) accompagnato da un vino rosso vivace e di bassa gradazione.

Un nome che è diventato un simbolo del cibo italiano. La regola base: tagliarlo in diagonale, per avere fette ovali e spesse. In questo modo si potrà assaporare al meglio la compatta morbidezza dell'impasto di carne di suino, il suo profumo intenso e il suo gusto inconfondibile e saporito.

Stagionatura	minimo 35 gg
Pezatura	da 0,7 a 1 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

*Specialità tipica di Parma
(Emilia Romagna)*

Salame al Finocchio

COME GUSTARLO

Va gustato idealmente con il pane toscano senza sale, oppure con le focacce.

Servito al piatto si accompagna alle verdure sott'olio e al pecorino.

Il vino? Indubbiamente rosso, di medio corpo.

UNA STORIA SPECIALE

La storia del Salame con Finocchio risale al Medioevo: ai tempi delle guerre continue e della povertà contadina, spesso il pepe era una merce troppo preziosa, così al posto dell'esotica spezia si iniziarono ad utilizzare i semi di finocchio selvatico, molto comune nelle campagne toscane.

UNICO PERCHÉ

Un salame con una sua forte personalità, sia nel profumo sia nel gusto.

Pezatura	0,8 kg circa
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco tagliato a metà, da 0 a 7° C

Specialità tipica toscana





Finocchiona IGP

COME È FATTA

È il salume tipico della tradizione toscana. Viene prodotta solo con carni fresche di suino, magre e di prima scelta, che vengono macinate a grana grossa, con l'aggiunta di sale, pepe, aglio e dei semi di finocchio.

COME GUSTARLA

La tradizione toscana la abbina al pane senza sale. Ma è perfetta anche con una gustosa focaccia, e una fetta di un buon pecorino fresco, il tutto accompagnato da un vino rosso di medio corpo come il Chianti, giusto per restare in Toscana. Gli abbinamenti cucinati la vedono in buona compagnia con gli spinaci, le rape e le fave. Deliziosa servita calda sulle fette di polenta grigliata.

UNICA PERCHÉ

Rispecchia in pieno la gustosa tipicità toscana dei salumi contadini. Il sapore autentico di questa terra meravigliosa.

Pezatura	da 3,2 a 3,8 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	intera, al fresco tagliata e sottovuoto, da 0 a 7° C

Specialità tipica della Toscana





Salame Abruzzese

Salame Abruzzese

COME E' FATTO

La carne viene tritata e amalgamata con pepe, sale e vino bianco, quindi viene insaccata in budelli naturali, legati infine con spago alle due estremità. In seguito viene sottoposto a pressione, per farne fuoriuscire l'aria all'interno che potrebbe rovinare la carne. Il Salame Abruzzese schiacciato si distingue per la tipica forma; è detto anche Aquilano ed è una varietà specifica della provincia dell'Aquila.

Spesso, nelle preparazioni artigianali, vengono sconciati i prosciutti per utilizzarne la carne nell'impasto del salame.

COME GUSTARLO

Il salame va a nozze con i kiwi, le mele (tipo Granny Smith), il melograno. Così come l'ideale è usare i panini al latte oppure del pane sciocco. Tra i formaggi da abbinare al salame ci sono quelli freschi da spalmare o la stracciatella. Per le verdure provate i carciofi, i peperoni o un'insalata giovane e dolce.

Stagionatura	minimo 30 gg
Pezatura	0,3 kg circa
Formato	intero
Conservazione	al fresco



Specialità tipica dell'Abruzzo



Salame Rustico



Salame Rustico

Una ricetta esclusiva

COME E' FATTO

Una ricetta esclusiva messa a punto dal nostro Mastro Salumiere. Ogni aspetto di questo salame è il risultato di un accurato studio ed equilibrio di gusto. Per fare questo salame vengono usate solo carni di suino pesante padano nei tagli di pancettone, spalla e trito di prosciutto. Sono insaporite con vino rosso, sale e spezie, poi insaccate in budello naturale; anch'esso viene immerso nel vino: in questo modo acquisisce un colore caratteristico e assorbe il profumo ed il sapore dello stesso vino usato nell'impasto del salame. Il salame è legato a mano e lasciato a stagionare per quasi 2 mesi.

COME GUSTARLO

L'abbinamento perfetto è al naturale, con un buon pane fresco, meglio se senza sale per non coprire il sapore intenso del salame. Nel suo impasto c'è del vino rosso, per questo l'abbinamento obbligato è con un vino rosso di media struttura, come Barbera o Chianti: vini rustici anche nell'origine e nella personalità.

Stagionatura	60 gg circa
Pezzatura	da 0,7 a 1 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco diviso a metà sottovuoto, da 0 a 4° C

Specialità Emiliana

Strolghino

COME E' FATTO

Una primizia pregiata, nella tradizione parmense è il primo salame della stagione, da gustare ancora fresco dopo una ventina di giorni di stagionatura.

CURIOSITA'

Il nome strolghino deriva da "strolga", cioè "indovina" in dialetto. Prende questo nome dal fatto che veniva utilizzato per prevedere l'andamento della stagionatura dei salami di pezzatura maggiore.

Un'altra versione molto diffusa dà ragione a questa denominazione nella difficoltà di una corretta preparazione e stagionatura del prodotto, per le quali ci vuole appunto un indovino.

COME GUSTARLO

Lo Strolghino va conservato in un luogo umido e fresco. Per la stessa ragione non va fatto stagionare troppo a lungo, poiché in tal caso perderebbe la sua caratteristica dolcezza. Strepitoso come antipasto.

Stagionatura	15 gg circa
Pezzatura	singolo 250 gr circa confezione da 5 pz da 1,2 a 1,5 kg
Formato	singolo o confezione da n. 5 pz in atmosfera protettiva
Conservazione	da 2 a 5° C

*Specialità tipica di Parma
(Emilia Romagna)*



Strolghino



Ghjottolino



Ghjottolino

È il classico salame da picnic, o da tenere sempre in casa per quando arrivano gli amici e si improvvisa un gustoso aperitivo.

Prodotto esclusivamente con la carne di suini nati e allevati in Italia.

COME GUSTARLO

È il protagonista del gusto veloce: basta affettarlo per avere subito pronto un aperitivo o un antipasto stuzzicante. Si abbina al classico pane bianco e diventa superlativo in un panino con formaggio semistagionato e un filo di maionese. E il vino? Bianco o rosso, purché vivace. Per il bianco si va dalle bollicine degli spumanti classici e del prosecco agli aromatici Riesling e Chardonnay; per il nero, un Lambrusco o una Bonarda

Stagionatura	15 gg circa
Pezzatura	singolo 180/250 gr fila da 4 pz, da 0,7 a 1 kg
Formato	singolo sottovuoto o in fila da n. 4 pz
Conservazione	intero, al fresco sottovuoto, da 0 a 4° C

*Specialità tipica di Parma
(Emilia Romagna)*



Ghioffolino al Tartufo

COME E' FATTO

Tagli di carne magra di suino, con grana medio-fine, con l'aggiunta di tartufo nero.

COME GUSTARLO

Da tagliare a fette sottili, per far rilasciare il profumo intenso del tartufo. Perfetto insieme ai formaggi, in particolare la scamorza. Diventa un ingrediente prezioso per i primi piatti, per arricchire di gusto un risotto o una pasta; da provare a cubetti per una variante originalissima della Carbonara. Magnifico sulla pizza. Aggiunto su un semplice uovo fritto al tegamino lo trasforma in una straordinaria esperienza sensoriale.

UNICO PERCHÉ

Tartufo nero e salame: due dei sapori più stuzzicanti della tradizione italiana, insieme in una specialità ricchissima di emozioni olfattive e gustative.

Stagionatura	20 gg circa
Pezatura	singolo 200 gr fila da n. 5 pz, 1 kg
Formato	singolo sottovuoto o in fila da n. 4 pz
Conservazione	intero, al fresco sottovuoto da 2 a 4° C

Specialità tipica della Toscana

Salame Vecchia Napoli

COME E' FATTO

Solo carni italiane, delicatamente aromatizzate e affumicate. Insaccato in budello naturale e legato a mano, viene stagionato minimo 30 gg.

COME GUSTARLO

Il sapore è intenso, evoca il sambuco, arricchito da toni delicatamente speziati. L'accompagnamento ideale è con un buon pane di lievito madre e un vino rosso di buona struttura, come quelli della Campania da cui nasce la ricetta di questo salame.

La sua origine tradizionale napoletana si esalta nell'abbinamento con il tipico Pane Cafone a lievitazione naturale, che si distingue per la sua mollica profumata e soffice e la crosta scura e croccante.

Stagionatura	minimo 30 gg
Pezatura	800 gr circa
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

Specialità tipica della Campania



Salame vecchia Napoli



Salame Milano

COME E' FATTO

Il salame Milano, è un salame prodotto originariamente nel milanese a base di carne di maiale, pepe e spezie varie. La ricetta di preparazione è quella tradizionale, che prevede una macinatura fine, a "grana di riso". Il risultato è un salame dalla consistenza morbida e dal sapore piacevolmente delicato.

COME GUSTARLO

Grazie alla sua morbidezza è il salame ideale per i panini, ma si può gustare anche come antipasto con crostini e formaggio. Con la sua morbidezza, il suo gusto leggero e delicato si presta ad essere abbinato a sapori intensi, ad esempio con i formaggi erborinati come il gorgonzola.

Stagionatura	minimo 30 gg
Pezzatura	da 3 a 4,5 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco diviso a metà da 0 a 4° C

Specialità della Lombardia

Salame Milano



Salame Ungherese

COME E' FATTO

Solo carni nazionali, macinate a grana fine e aromatizzate con erbe tipiche di montagna. L'affumicatura leggera con legno di faggio crea un'armoniosa unione fra i sentori di fumo e i profumi delle erbe aromatiche.

COME GUSTARLO

Tagliato a fette molto fini, si apprezza su pane bianco, meglio se con semi di papavero. Gli abbinamenti sono quelli con i gusti forti dell'Europa centrale, ad esempio i crauti o i cavolini di Bruxelles. Per chi ama i sapori nostrani, ottimo con i carciofini

Stagionatura	minimo 90 gg
Pezatura	da 3,5 a 4 kg
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	intero, al fresco tagliato e sottovuoto, da 0 a 4° C

Salame Ungherese





il Prosciutto Cotto



Prosciutti Cotti

La bontà del cotto, la certezza della qualità Bedogni. Solo prosciutti cotti di Alta Qualità cotti a vapore. Ideale da gustare con una focaccia ed un vino bianco leggero. Ottimo ingrediente per svariate ricette.

IL COTTO « BEDOGNI ORO »

Dallo stesso tipo di cosce utilizzate per il Prosciutto Crudo di Bedogni.
Senza Lattosio e proteine del latte, senza polifosfati aggiunti, non contiene fonti di glutine.

IL COTTO « BAULETTO NAZIONALE ROSSO »

Solo con carni fresche italiane, selezionate con grande cura.
Senza lattosio e proteine del latte, senza polifosfati aggiunti, non contiene fonti di glutine.

IL COTTO « BAULETTO VERDE »

Prodotto con carne fresca selezionata dai migliori allevamenti europei.

Pezatura	da 8,5 a 10 kg
Formato	intero
Conservazione	da 0 a 4° C



Coscia Cotta

Da un'antica ricetta della cucina lombarda

L'inconfondibile sapore la straordinaria fragranza sono il risultato di una lavorazione unica, così come si faceva nei retrobottega delle migliori salumerie negli anni 30-40.

COME E' FATTA

E' una prelibatezza che racchiude in sé il meglio dell'arte salumiera italiana. Per prepararla vengono utilizzate solo cosce selezionate di suini nostrani, intere e pesanti. L'incredibile bontà della Coscia Cotta è data dalla lenta cottura al vapore, un procedimento del tutto naturale che dura circa 24 ore. Il risultato che ne consegue è un capolavoro unico di bontà e morbidezza che si scioglie in bocca !!! La fragranza e il gusto delizioso sono una vera gioia per il palato.

Pezzatura	da 11 a 12 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C



Coscia Cotta

Specialità della Lombardia

Coscia Cotta Brasata e Affumicata

COME E' FATTA

Solo cosce intere selezionate di suini pesanti nostrani. Prima una lenta cottura al vapore di un giorno intero. Poi una brasatura in forno, che conferisce alla carne una squisita croccantezza in superficie, mantenendo la morbidezza delle parti interne ottenuta dalla cottura a vapore. Infine, una leggera affumicatura che dona un profumo irresistibile.

COME GUSTARLA

Affettata spessa e scaldata leggermente, diventa un secondo piatto originalissimo, da guarnire con un'insalata di pomodori e glassa di aceto balsamico. Affettata sottile si trasforma in un antipasto di gran classe, pronto a stupire per il suo sapore e il suo intenso profumo. Grandi caratteristiche organolettiche che si esaltano insieme a uno spumante metodo classico o un vino bianco aromatico del Trentino Alto Adige, ad esempio il Gewurztraminer.

UNICA PERCHE'

Una specialità esclusiva. Una lavorazione lenta, accuratissima, che rispecchia i procedimenti delle migliori salumerie lombarde negli anni '30 del Novecento. Un sontuoso viaggio nella memoria del gusto.

Pezzatura	da 11 a 12 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità della Lombardia

Coscia Cotta brasata e affumicata



Prosciutto Cotto Nazionale al Tartufo

COME È FATTO

Carni fresche di suini nati e allevati in Italia, dal sapore delicato, ma ben caratterizzato, grazie all'aggiunta di pezzi interi di tartufo, visibili al taglio, che ne rendono unico il profumo.

COME GUSTARLO

Una specialità da gustare tale e quale, al naturale, con un buon pane profumato e croccante, meglio se insieme a una fetta di formaggio semistagionato (Pecorino o Fontina). In cucina diventa un ingrediente speciale nella farcitura di omelette e di rolate di carne, oppure tritato nell'impasto delle verdure ripiene, come le zucchine e i peperoni.

UNICO PERCHÉ

La delicatezza del prosciutto cotto diventa la base sensoriale su cui l'intensità del tartufo si sviluppa e genera un piacere assoluto di degustazione.

Pezatura	4,2/4,5 kg
Formato	intero sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità tipica del Piemonte



Prosciutto Arrosto alle Erbe Aromatiche

COME E' FATTO

Prima mettiamo la coscia a bagno per 24 ore in una salamoia di acqua, sale e spezie. Poi la massaggiamo con olio extravergine di oliva e spezie, la leghiamo e la lasciamo riposare per 12 ore, in modo che profumi e sapori si amalgamino alla perfezione. Infine la cuociamo al forno a bassa temperatura un giorno intero per esaltare al massimo la tenerezza e il gusto genuino della carne. Usiamo solo carne 100% di suini nati e allevati in Italia.

COME GUSTARLO

Tagliato a fette spesse, si può gustare caldo, come un vero secondo piatto. In questo caso va scaldato alla griglia, al forno, in padella o nel microonde. Da assaporare con un vino bianco strutturato, o un rosso corposo.

Solo su prenotazione (15 gg)

Pezatura	11 kg circa
Formato	intero sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità tipica del Centro Italia



Prosciutto Arrosto alle Erbe Aromatiche



Prosciutto Arrosto alle Erbe Aromatiche Disossato

COME E' FATTO

Prima mettiamo la coscia a bagno per 24 ore in una salamoia di acqua, sale e spezie. Poi la massaggiamo con olio extravergine di oliva e spezie, la leghiamo e la lasciamo riposare per 12 ore, in modo che profumi e sapori si amalgamino alla perfezione. Infine la cuociamo al forno a bassa temperatura un giorno intero per esaltare al massimo la tenerezza e il gusto genuino della carne. Usiamo solo carne 100% di suini nati e allevati in Italia.

COME GUSTARLO

Tagliato a fette spesse, si può gustare caldo, come un vero secondo piatto. In questo caso va scaldato alla griglia, al forno, in padella o nel microonde. Da assaporare con un vino bianco strutturato, o un rosso corposo.

Solo su prenotazione (15 gg)

Pezzatura	8 kg circa
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità tipica del Centro Italia



Arista di Suino Arrosto con Erbe Aromatiche

COME E' FATTA

Prendiamo il filone di maiale con la sua cotenna e il suo lardo, tutte carni fresche italiane, insaporiamo con aromi e spezie, e mettiamo a cuocere al forno. Il risultato è una carne magra, tenera, dal sapore particolarmente delicato ed elegante.

COME GUSTARLA

Il suo profumo intenso la rende appetitosissima anche semplicemente in un tagliere di antipasti o in un panino.

Originale servita al piatto come si fa con la bresaola, insaporita con un filo d'olio extravergine, una grattata di pepe e una spolverata di parmigiano.

Tagliata a fette spesse e servita calda con le patate diventa un arrosto sfizioso.

UNICA PERCHÉ

La semplicità della preparazione la rende perfetta sia come salume affettato, sia come piatto unico o secondo piatto.

Pezatura	3/4 kg
Formato	a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C



Specialità tipica delle Marche

Spalla Cotta Rustica

COME E' FATTA

Una specialità tipica emiliana che nasce dall'unione della coppa con la spalla, esclusivamente di suini pesanti padani. Le carni vengono insaporite con sale e spezie e lasciate marinare 15 giorni per insaporirsi in profondità. Poi vengono legate a mano, messe ad asciugare per 2 giorni e infine cotte delicatamente a temperatura controllata.

COME GUSTARLA

Sono infinite le possibilità di degustazione di questa specialità. Semplicemente come affettato o nel panino, come aperitivo sulle tartine o nei tramezzini. La tradizione emiliana la predilige riscaldata accompagnata con la torta frita (gnocco fritto).

I vini da abbinare: Un bianco vivace, anche uno spumante secco, oppure un rosso leggero, come il Lambrusco o la Bonarda.

UNICA PERCHE'

E' un affettato che diventa un secondo o un piatto unico. Ottima idea! Basta tagliarlo a fette spesse, scaldarlo e servirlo con un contorno di insalata o di verdure fresche o grigliate.

Pezatura	5,5 kg circa
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

*Specialità della Bassa Parmense
(Emilia Romagna)*



Spalla Cotta Rustica



Würstel tipici dell'Alto Adige

Würstel

Siamo andati fra le montagne e i boschi dell'Alto Adige, dove la cultura italiana del gusto incontra i sapori decisi della tradizione tedesca e austriaca. Abbiamo scelto würstel di piccoli produttori artigianali che come noi amano le cose fatte con gusto e con amore.

Wiener

Il 19% di carne di manzo nell'impasto gli conferisce un sapore particolare, più adatto ai palati nostrani. Da abbinare a una birra rossa tipo Amber Ale. Confezioni da 280 gr (peso variabile), con n. 4 pz sottovuoto.

Senza Pelle

Pronto da gustare. Ideale in cucina, nelle insalate di riso o di pasta, o per un panino veloce e gustosissimo. Confezioni da 250 gr, con n. 4 pz sottovuoto.

Meraner

Il würstel tipico di Merano, dall'impasto rustico e il sapore deciso. Dà il meglio di sé sulla griglia. Da gustare con una birra di forte personalità, ad esempio una rossa ambrata. Confezioni da 220 gr, con n. 2 pz sottovuoto.

Weisswurst

Il würstel bianco è fatto con carni magre di suino, prezzemolo fresco e una miscela di sale e spezie. Si consuma cotto in acqua o grigliato. Si accompagna con una birra chiara e leggera. Confezioni da 200 gr, con n. 2 pz sottovuoto.

Servelade

La percentuale di carne di bovino crea un gusto equilibrato che lo rende perfetto nei panini, nelle insalate, sia al naturale sia grigliato. Si sposa idealmente con le birre chiare anche strutturate, tipo Pale Ale o Belgian. Confezioni da 350 gr (peso variabile), con n. 2 pz sottovuoto.

Formato in cartoni da n. 10 confezioni

Conservazione max 4° C

Specialità dell'Alto Adige





Gulash di Cervo

La particolare cottura che ci permette di ottenere una carne morbida nonostante la sua magrezza e le dona un sapore deciso

ORIGINI E CURIOSITA'

Il gulash 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 Italia.

LAVORAZIONE

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.

Pezzatura 450 gr

Formato sottovuoto in busta di stagnola

Conservazione da 0 a 4° C

Ricetta Ladina



Gulash di Manzo

Prodotto dal sapore intenso e caratteristico, realizzato con tagli pregiati di bovino

ORIGINI E CURIOSITA'

Il gulash 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 Italia.

LAVORAZIONE

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.

Pezzatura 450 gr

Formato sottovuoto in busta di stagnola

Conservazione da 0 a 4° C



Ricetta Ladina



Gulash di Capriolo

Il profumo del bosco è tutto racchiuso nella nostra variante con carne di capriolo, un piatto dal gusto saporito e deciso.

ORIGINI E CURIOSITA'

Il gulash 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 Italia.

LAVORAZIONE

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.

Pezzatura	450 gr
Formato	sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	da 0 a 4° C

Ricetta Ladina



Spezzatino di Vitello

LAVORAZIONE

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

COME GUSTARLO

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



Pezzatura	450 gr
Formato	sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	da 0 a 4° C

Ricetta Ladina



Stinco di Maiale

Cotto al Forno

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.

Pezatura	800 gr
Formato	sottovuoto in busta di stagnola
Conservazione	da 0 a 6° C

Specialità tipica bavarese

Bresaola Punta d'Anca

COME E' FATTA

La bresaola si ottiene dal muscolo della coscia bovina, rifilato e salato, poi lasciato asciugare e stagionare. Con meno del 3% di grassi e un forte apporto di energia e proteine, la bresaola è il salume preferito dagli sportivi e da chi ama il benessere.

COME GUSTARLA

Basta un filo d'olio extravergine e scaglie di parmigiano per avere un piatto unico, velocissimo da preparare, gustoso e nutriente. Chi ama preparazioni più elaborate può creare degli involtini arrotolando la bresaola intorno a un composto di caprino morbido reso cremoso impastandolo con un filo di olio extravergine.

Stagionatura	minimo 30 gg
Pezzatura	da 2,5 a 3,5 kg
Formato	intera o divisa a metà
Conservazione	da 0 a 4° C

*Specialità tipica della Valtellina
(Lombardia)*

Bresaola punta d'anca



Carne Salada

COME E' FATTA

Questa 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.

Pezatura	da 1,8 a 2,2 kg
Formato	tagliata a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C



Specialità tipica del Trentino

Carpaccio di Bresaola di Scottona

COME E' FATTA

La scottona è la razza bovina che ha reso grande la cucina tradizionale del Piemonte. Questo carpaccio è fatto con le parti di muscolo rifilato, salato a mano e sottoposto a una veloce asciugatura, per mantenere al meglio la straordinaria morbidezza delle sue carni.

Povero di grassi, e ricco di energia e proteine, il carpaccio di scottona è una specialità che unisce gusto e forma fisica in un unico piatto.

COME GUSTARLA

Insieme alle verdure grigliate, ai formaggi a media stagionatura, o anche semplicemente con un filo d'olio extravergine e due foglie d'insalata.

Per l'abbinamento con i vini possiamo puntare sul Barolo Piemontese, vigoroso come questa carne.

Stagionatura	prodotto fresco
Pezzatura	da 2,7 a 3,7 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità tipica Piemontese



Bresaola Bontà Rara

COME E' FATTA

Una vera rarità prodotta con carni fresche di pregiate razze bovine. Stagionata 60 giorni, sprigiona un profumo intenso, una morbidezza straordinaria e un gusto che la rendono squisita anche al naturale. Il suo sapore deciso non ha bisogno di ulteriori abbinamenti o incontri di gusto.

COME GUSTARLA

Si può gustare semplicemente con rucola, olio extravergine e scaglie di parmigiano. Solo il 2% di grassi e un alto contenuto di proteine rendono questa bresaola una squisita fonte di energia.

Stagionatura	60 gg
Pezatura	da 5,5 a 7 kg
Formato	intera o divisa a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

*Specialità della Valtellina
(Lombardia)*



Roast Beef

La Fesa Cotta all'Inglese

Un roast beef preparato secondo il metodo tradizionale all'inglese, insaporito con gli aromi tipici della cucina mediterranea: il meglio dei due mondi in un'unica specialità.

COME E' FATTO

Carne di bovino adulto aromatizzata con sale, pepe, olio extravergine d'oliva e rosmarino. Viene lasciata a marinare per insaporirsi, poi è il momento di un lento massaggio manuale che aiuta questi sapori a penetrare nella carne. La cottura è lenta, per ottenere un roast beef morbido e rosato all'interno, e ben rosolato in superficie.

COME GUSTARLO

Basta aggiungere qualche goccia di limone e di olio extravergine per ottenere un piatto freddo leggero e nutriente, povero di grassi e ricco di energia. Chi ama i sapori più decisi può sostituire al limone la glassa di aceto balsamico e aggiungere una spolverata di pepe. Chi vuole cucinare a tutti i costi può preparare una salsa tonnata con cui guarnire le fette di roast beef.

Pezatura	da 2 a 2,5 kg
Formato	intero sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità tipica Anglosassone

Roast beef



Pastrami di Carne di Bue

Cotto e speziato, leggermente affumicato

COME È FATTO

Il Pastrami è uno dei modi più gustosi di cucinare la carne, che viene marinata speziata, affumicata. Nato dalla tradizione dell'Europa orientale, è diventato uno degli street food più apprezzati al mondo, in particolare negli Stati Uniti. Noi abbiamo deciso di usare solo carne fresca di bue della Comunità Europea, che mariniamo con spezie ed erbe aromatiche, affumichiamo delicatamente con legni profumati.

COME GUSTARLO

Il Pastrami va servito come panino ricchissimo e golosissimo, insaporito con insalata, cipolla, senape, meglio se con un profumatissimo pane nero di segale. Gli abbinamenti possibili sono infiniti: ecco allora il gorgonzola, i peperoni, la salsa tartara, i cetrioli, la maionese... Insomma tutto quello che stuzzica di più il gusto personale può diventare un ingrediente di gusto per insaporire ancora di più il panino con il Pastrami.

UNICO PERCHÉ

Una ricetta portata in America dagli immigrati europei nell'800, che è diventata un classico del gusto negli States e da lì sta conquistando il mondo dei buongustai.

Pezzatura 2,5 kg circa

Formato intero sottovuoto

Conservazione da 0 a 4° C

Specialità nata nel Nord Est Europa



Pollo Disossato Cotto al Forno

Farcito con spinaci e Parmigiano Reggiano

COME E' FATTO

Siamo orgogliosi di questa ricetta: un petto di pollo completamente disossato, aromatizzato con una miscela di erbe e aromi (rosmarino, salvia, aglio, alloro) sale, limone e vino bianco e farcito con un ripieno di spinaci freschi e Parmigiano Reggiano. Legato a mano e infine cotto al forno.

COME GUSTARLO

Si può gustare freddo nei panini, nei tramezzini, sulle tartine, negli antipasti. Sempre freddo ma tagliato a fette spesse e ridotto a cubetti diventa uno stuzzicante ingrediente per le insalate. Si può gustare anche caldo, come un vero secondo piatto. In questo caso va tagliato a fette spesse da scaldare alla griglia, al forno, in padella o nel microonde. Lo spessore della fetta si può ridurre nel caso in cui la si voglia utilizzare per la preparazione di involtini.

Pezatura	2,5 kg circa
Formato	intero sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità tipica emiliana

Pollo disossato cotto al forno



Faraona ai Funghi

COME E' FATTA

Preparata con le carni più saporite e tenere di faraona. Ad arricchirne il gusto ci pensa il tipico ripieno all'emiliano a base di Parmigiano reggiano, pangrattato e uova con l'aggiunta di funghi e aromi tradizionali, come rosmarino, aglio salvia e alloro. La lenta cottura a bassa temperatura ne preserva la fragranza ed il gusto.

E' una pietanza particolarmente indicata per cene e pranzi tradizionali, ideale per il menù delle feste o occasioni speciali.

COME GUSTARLA

Servita fredda: tagliata a fette spesse è adatta per la preparazione di panini, antipasti, tramezzini e stuzzichini con salse morbide e verdure di stagione.

Servita calda: tagliata a fette spesse si può scaldare alla griglia, al forno, in padella o nel microonde e accompagnare con verdure a piacere.

La faraona farcita ai funghi è ottima abbinata a verdure fresche, grigliate o lessate.

Pezatura	2 kg circa
Formato	intera sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Ricetta Emiliana



Tacchino Maschio Arrosto

Farcito e Insaporito con Erbe Aromatiche

Immagina il sapore intenso e aromatico della porchetta, con la leggerezza della carne di tacchino.

COME E' FATTO

Usiamo carne 100% di tacchini nati e allevati in Italia. Disossiamo il tacchino e lo mettiamo a bagno per 24 ore in una salamoia di acqua, sale e spezie. Poi il tacchino viene farcito e insaporito con finocchio selvatico, rosmarino, sale iodato, aglio e pepe. Lo leghiamo a mano e lo cuociamo per 10 ore in forno a bassa temperatura con aggiunta di vapore. Il risultato è una profumatissima morbidezza.

COME GUSTARLO

Da assaporare con un vino bianco giovane e fresco e un pane morbido che profuma di forno. Si può gustare anche caldo, come un vero secondo piatto. In questo caso va tagliato a fette spesse da scaldare sulla griglia, al forno, in padella o nel microonde

Pezzatura	7 kg circa
Formato	confezionato sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Specialità tipica del Centro Italia

Tacchino Maschio Arrosto





Petto di tacchino cotto al forno



Petto di Tacchino Cotto al Forno

COME E' FATTO

Solo da petti interi di tacchino maschio italiano selezionato accuratamente che garantisce tracciabilità e condizioni di biosicurezza certificate. Un prodotto di assoluta qualità ottenuto attraverso una lavorazione artigianale che prevede la totale assenza di allergeni. Il petto, selezionato singolarmente per pezzatura e qualità, viene poi lavorato a mano e cotto per 12 ore con cottura bifasica, in grado di garantire la perfetta tenuta della fetta e la conseguente esaltazione di profumo, sapore e leggerissima affumicatura. Il petto di tacchino cotto al forno acquista così una invidiabile appetibilità, mantenendo caratteristiche nutrizionali ideali per una alimentazione senza eccessi, consigliata allo sportivo e a chi in genere presta attenzione alla propria dieta.

COME GUSTARLO

Grazie alle sue caratteristiche può essere utilizzata come ingrediente per raffinate ricette oppure accompagnato da salsa tonnata per farcire gustose piadine.

Pezzatura	da 5 a 6 kg per il formato intero
Formato	intero o diviso a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Ricetta Piemontese

Tacchino al Naturale

COME E' FATTO

Il petto anatomico di tacchino italiano selezionato, disossato e cotto al forno. La fibra della sua carne è sinonimo di naturalezza e totale genuinità del prodotto. Nessuna affumicatura.

COME GUSTARLO

Tra i suoi consumi ideali come non citare un gustoso piatto di questo petto di tacchino, tagliato a fette più o meno sottili ed accompagnato da un'emulsione di limone ed olio d'oliva extravergine, per un mix di leggerezza e salute.

Indicativissimo anche per farcire piadine con un'ampia scelta di accompagnamenti: fontina, verdure grigliate e insalata, oppure maionese o salsa tonnata...

Pezatura	3,5 kg circa
Formato	tagliato a metà sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4 ° C

Ricetta Piemontese



Petto di Tacchino Maschio

Cotto al Forno con Tartufo

COME È FATTO

Petto di tacchino italiano insaporito e cotto al forno, con l'aggiunta di scaglie di tartufo nero.

COME GUSTARLO

Il contrasto fra la delicatezza del petto di tacchino e il sapore deciso del tartufo è un'esperienza da gustare al naturale, accompagnata da un buon pane rustico con lievito madre. Tagliato a cubetti è splendido in un'insalata con le uova sode.

UNICO PERCHÉ

La leggerezza del petto di tacchino, il gusto intenso del tartufo nero: un'esperienza da buongustai in un piatto dall'apporto calorico ridotto.

Pezzatura da 2,5 a 3,3 kg

Formato a metà sottovuoto

Conservazione da 0 a 4° C

Ricetta Piemontese



Coniglio al Forno con Olive e Capperi

COME E' FATTO

La delicatissima carne di coniglio, completamente disossata ed aromatizzata con una miscela di erbe e aromi naturali; ad esaltare il sapore di questa carne ci pensa la deliziosa farcitura realizzata con olive, capperi, carote e aglio. Legato a mano ed infine cotto al forno.

COME GUSTARLO

Si può gustare freddo nei panini, nei tramezzini, sulle tartine, negli antipasti.. Si può gustare anche caldo, come un vero secondo piatto. In questo caso va tagliato a fette spesse da scaldare alla griglia, al forno, in padella o nel microonde.

Pezatura	2 kg circa
Formato	intero sottovuoto
Conservazione	da 0 a 4° C

Ricetta Emiliana



Salsiccia Napoli Piccante

COME E' FATTA

Carni di suino nei tagli dei pancettoni e della spalla, macinate a grana grossa, insaporite con peperoncino, paprika dolce, pepe nero e una miscela di spezie. La stagionatura è di 3 settimane, per amalgamare i profumi e i gusti e lasciare che le spezie entrino in profondità ad insaporire la salsiccia.

COME GUSTARLA

La tradizione partenopea è fatta di sapori decisi e la Salsiccia Napoli Piccante si esalta nell'abbinamento più classico del territorio: tagliata a fettine sottili sulla pizza fatta in casa. Il suo gusto stuzzicante la rende perfetta per panini, aperitivi, antipasti. L'abbinamento ideale è con i sottaceti o con un pane rustico, anche integrale. Da accompagnare con vino rosso fermo o con una buona birra artigianale, rossa o chiara.

Stagionatura minimo 20 gg

Pezzatura 400 gr circa

Formato intera sottovuoto

Conservazione da 0 a 4° C

Salsiccia Napoli Piccante



Specialità tipica della Campania

Spianata Piccante

COME E' FATTA

Insaccato tipico della Calabria, prodotto con carne di maiale selezionata e arricchita con aromi naturali, spezie e peperoncino piccante.

COME GUSTARLA

Affettata per una pizza dal gusto piccante, o impiattata con origano e provola affumicata; anche come valida alternativa al prosciutto per farcire i toast. Altrimenti può essere utilizzata per creare un impasto con ricotta e pecorino grattugiato per la farcitura di una golosa quiche alla calabrese.

Pezatura da 2 a 2,5 kg

Formato intera o tagliata a metà sottovuoto

Conservazione da 0 a 7° C

Specialità tipica calabrese



Nduja

COME E' FATTA

Il tipico insaccato calabrese, di consistenza morbida e dal gusto piccante. Realizzato con le parti più grasse della carne di maiale, come il guanciale, la pancetta, il lardello, la coscia, ingredienti necessari per conferirle la tipica consistenza cremosa. La carne viene tritata e amalgamata a sale e peperoncino piccante, le cui proprietà antisettiche garantiscono al prodotto una lunga conservazione, senza alcun bisogno di aggiungere sostanze artificiali.

COME GUSTARLA

Semplicemente spalmata su fette di pane fresco, riscaldato o abbrustolito; ottima per soffritto a base di sugo di pomodoro o di ragù. Ideale anche per rendere ancora più gustosa la pizza o spalmata su formaggi semi stagionati.

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



Specialità tipica della Calabria

Parmigiano Reggiano

Il classico e prestigioso formaggio Italiano noto ed apprezzato in tutto il mondo per il suo gusto inimitabile.

Il più rappresentativo dei formaggi Italiani, nella sua massima espressione con forme invecchiate 2 anni, disponibili intere o in spicchi sottovuoto.

Stagionatura minimo 24 mesi

Pezzatura 35/40 kg

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

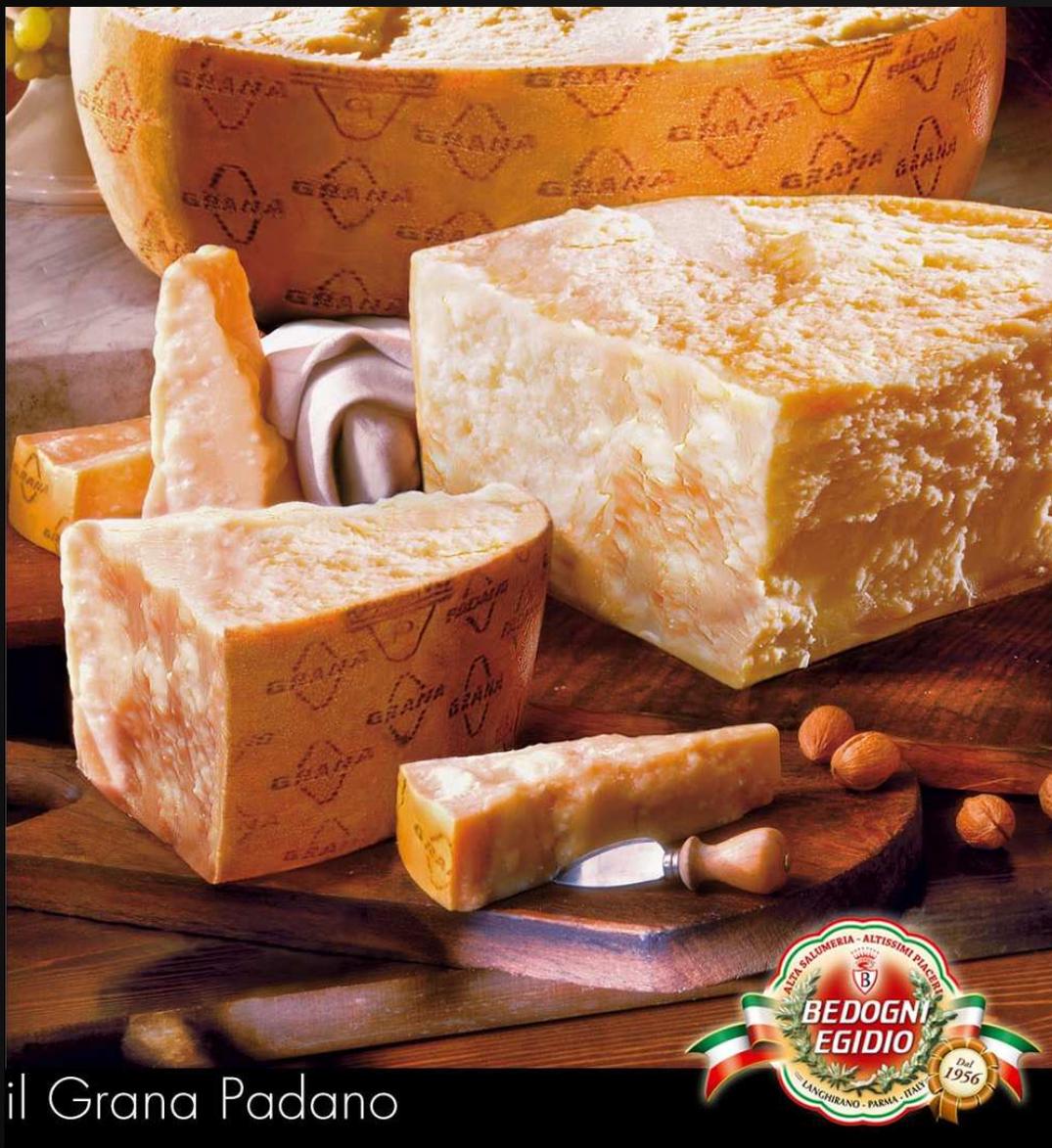
Conservazione se in pezzi sottovuoto, da 0 a 4° C

Specialità tipica di Parma e Reggio



Parmigiano Reggiano





il Grana Padano



Grana Padano

Uno dei più tradizionali e caratteristici sapori della gastronomia italiana.

Solo forme intere e selezionate

Stagionatura minimo 18 mesi

Pezzatura 34/40 kg

Formato intero

Provenienza Lombardia