



SALUMI



Speciale Bar & Pizzeria



PROSCIUTTO COTTO A META' DELIZIOSO

COD. F1538



4 KG



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



PROSCIUTTO COTTO INTERO SGRASSATO

COD. 20075



8 KG



GLUTEN
FREE



PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA EXPRESS A META'

COD. F1772



3 KG



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



MORTADELLA A META' SENZA PISTACCHI

COD. F1023



2,5 KG



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



SPECK A META'

COD. F1198



2,5 KG

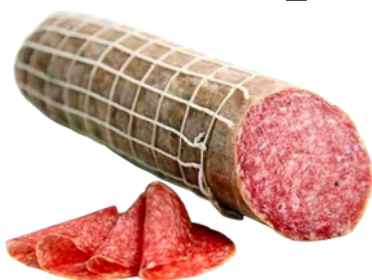


GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE

Speciale Bar & Pizzeria



SALAME MILANO STAGIONATO

COD. 82542



1,3 KG



SALAME PICCANTE DIRITTO

COD. F0444



1,5 KG



SPIANATA PICCANTE

COD. 82533



2 KG



BACON A FETTE

COD. 18935



1 KG



BACON CRISPY A FETTE PRECOTTO

COD. B80938



600 GR



8 PZ



BRESAOLA PUNTA D'ANCA A META'

COD. 9F42



3 KG



Prosciutti Crudi



PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE ADDOBBO
DISOSSATO 24 MESI

COD. PCNZDIP



9 KG



2 PZ



PROSCIUTTO CRUDO S/O ADDOBBO SAN
DANIELE RISERVA

COD. 81548



7,5 KG



PARMA GRAN RISERVA 26+ MESI DISOSSATO
ADDOBBO

COD. 6CPAR



7,5 KG



CULATTA PRONTO TAGLIO

COD. SR283



4 KG



Salumi Gourmet

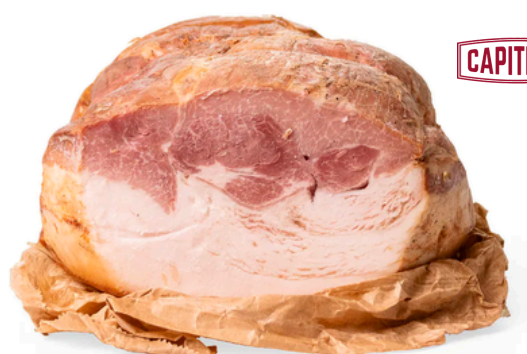


CAPITELLI

PROSCIUTTO COTTO S. GIOVANNI LUNA CALANTE

COD. PS014  8 KG

Ottenuto dalla coscia intera fresca di suino padano. Salatura a mano: la procedura usata è quella antica della "salatura in vena" arricchito da soli aromi naturali.



CAPITELLI

SPALLA COTTA PROIBITA® CAPITELLI

COD. CAP001  8 KG

La spalla viene siringata in vena con un infuso di erbe e spezie, viene massaggiata per diversi giorni ed infine avvolta in pezze di tela grezza per essere avviata alla cottura che dura per un intero giorno.



CAPITELLI

PANCETTA LA GIOVANNA®

COD. SR174  2 KG

**BEST
SELLER**

Il sapore ricco e dolce della pancetta, il leggero sentore di fumo, la morbidezza e la naturalità del miele. Due grandi pancette di suino pesante padano, che vengono prima stagionate per poi essere insaporite con spezie ed erbe aromatiche, dopo giorni di lento massaggio vengono cucite insieme e poi legate con un sapiente lavoro manuale.



**SALEMIERICO
ROSSI**

CULACCIA® ROSSI

COD. PSCUR  4 KG

 **GLUTEN
FREE**  **LACTOSE
FREE**

E' la parte migliore del prosciutto, la più pregiata, senza osso, senza gambo e senza fiocco. È lavorata e stagionata in modo estremamente naturale, non è insaccata, né manipolata. Ha poco scarto e la sua forma consente di fare fette sempre uguali dall'inizio alla fine. È morbida come il Prosciutto, dolce e profumata come il Culatello.

Salumi Gourmet



PORCHETTA TREVIGIANA TERRA DEI DOGI

COD. 83007



4,3 KG



Cosce fresche di maiale dissosate, speziate, legate, cotte al forno.



MORTADELLA FAVOLA A META' CON PISTACCHI

COD. PSM12



5 KG



Insaccata e cotta nella cotenna naturale. Una ricetta semplice e naturale, composta da sole carni italiane e guanciale, sale, aromi naturali e miele. Inconfondibile dal timbro a fuoco e dalla caratteristica cucitura e legatura fatta a mano.



SALAME NOSTRANO PURO SUINO

COD. 82530



1 KG



Salame di puro suino artigianale.



FESA DI TACCHINO GIUSTO KOMETA

COD. PSKOM



3,5 KG

Fesa di tacchino cotta e leggermente speziata.



SPECK TITO SQUADRATO A META'

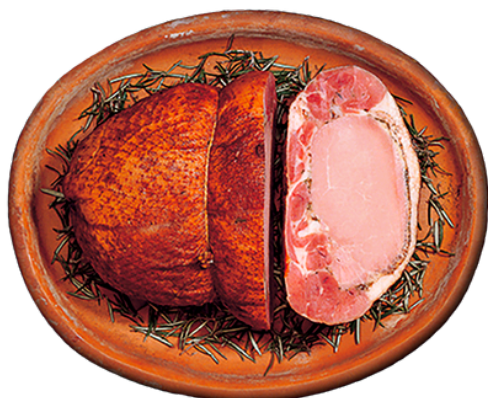
COD. SRSPE



2,3 CA

Affumicatura leggera e stagionatura media di 7 mesi. L'affumicatura ottenuta con legni aromatici rimanda ai sapori tipici della tradizione.

Salumi Gourmet



PORCALOCA® CON OCA E SUINO

COD. 83018



3 KG

Prodotto con i migliori tagli di carne d'oca e di maiale, sapientemente speziato, affumicato naturalmente e cotto al forno fino a creare questo salume dal sapore elegante e delicato.



SOTTOFESA BOVINO BLACK ANGUS AFFUMICATA

COD. 56767



1,8 KG



Sottofesa di black angus affumicato. Stagionatura 60 gg.



BRESAOLA STORICA PUNTA D'ANCA A META'

COD. PSBRE7



3 KG

Prodotto di alta qualità, dalla caratteristica forma allungata e dal colore rosso intenso. La sua consistenza è morbida e delicata, ma allo stesso tempo compatta. Il gusto è intenso e sapido, con note dolci e leggermente piccanti. La carne è priva di grassi visibili, ma ricca di proteine e sali minerali, grazie alla lavorazione artigianale e alla scelta di materie prime di altissima qualità.



LARDO DI PATANEGRA

COD. 42047



2 KG



Lardo patanegra stagionato in conca di marmo s/v.
Stagionatura 6 mesi spessore circa 6 cm



Specialità

PROSCIUTTO COTTO ROSTELLO ALLE ERBE A META'

COD. F2297



4,5 KG



LARDO STAGIONATO ALLE ERBE IN BAFFA

COD. 12001



1,9 KG



COPPA DEL NORCINO PRONTO TAGLIO

COD. F20347



600 GR



8 PZ



COPPA AURORA PELATA A META' IGP

COD. COP4D



1 KG



Specialità



PANCETTA ARROTOLATA CLASSICA A META'

COD. 20450



2,5 KG



PANCETTA ARROTOLATA AL PEPE NERO

COD. 80911



2,5 KG



PANCETTA STUFATA DOPPIA

COD. 80950



3,5 KG



PANCETTA TESA BACON CRUDA PER AMATRICIANA

COD. F20317



1 KG



Specialità



PROSCIUTTO COTTO TIPO PRAGA A META'

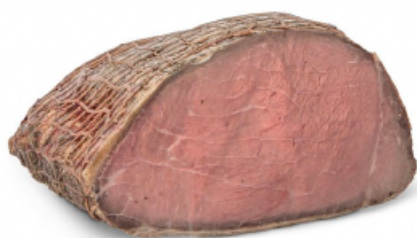
COD. 9F48



4 KG



Coscia di suino disossata privata dello scamone e del geretto mentre sulla parte superiore della coscia è lasciata la cotenna con relativo grasso. La carne viene massaggiata per molte ore in un infusione di aromi. Il prodotto viene cotto in ambiente saturo di vapore e successivamente affumicato.



ROASTBEEF SOTTOFESA DI BOVINO ALL'INGLESE COTTA

COD. 83070



2,5 KG

Tagli bovino da coscia, speziati, cotti al forno e tagliati a metà



ARISTA SENZA OSSO COTTA

COD. 41016



1,5 KG



Lonza di suino rifilata, cotta a vapore ed affumicata



GUANCIALE STAGIONATO EXTRA

COD. 9F66



1,2 KG



Il gusto deciso e inconfondibile è dovuto all'accurato mix di pepe e spezie di qualità, che dà carattere a molti piatti della tradizione italiana.



ROSTELLO PETTO DI TACCHINO GRANFETTA

COD. F21018



3 KG

Cotto lentamente e insaporito con aromi naturali che gli conferiscono un gusto delicato. Ricetta antica è caratterizzato da materie prime di alta qualità cucinate secondo un metodo tradizionale.

I Regionali



CARNE SALADA AL NATURALE DEL TRENTINO

COD. 9F54



3 KG

Fesa salmistrata con acqua aggiunta. Con la salagione delle fese bovine selezionate vengono aggiunti i vari ingredienti, additivi e le spezie tipiche. Dopo il riposo sotto sale il prodotto viene insaccato, tagliato a metà e confezionato sottovuoto.



FINOCCHIONA IGP

COD. 82513



2,5 KG

Insaccato crudo stagionato 30/60 giorni prodotto igp origine materia prima italia



SOPRESSA DI SCHIO CON AGLIO

COD. 82560



3 KG

Insaccato di puro suino a pasta morbida la sopressa si distingue per la sua forma caratteristica cilindrica e leggermente arcuata. Al taglio la fetta presenta una grana medio grossa e un colore rosso tendente al rosaceo, con particelle di grasso distribuite uniformemente ed in grado di mantenere il prodotto morbido anche dopo una lunga stagionatura.



FIOCCO DELLA VALTELLINA A META'

COD. FIOVA



2 KG

Prodotto con carne di maiale selezionata e stagionato per un sapore intenso e unico.

I Regionali



NDUJA PICCANTE

COD. 181080



400 GR



Salame spalmabile piccante a granuli aderenti tra loro, prodotto affumicato naturalmente. Budello non edibile.



CHORIZO DE BELLOTA IBERICO

COD. 51821



3 KG

L'insaccato più famoso della penisola iberica, Guillen lo produce utilizzando esclusivamente carne di suino 100% di razza iberica de bellota tagliata a coltello che dopo l'aggiunta di sale e del tipico pimenton de la vera paprika affumicata (non piccante) viene insaccato in budello naturale dell'intestino tenue del maiale e fatto stagionare per circa 5 mesi nelle cantine.



JAMON SERRANO S/O GRAN RISERVA DUROC

COD. 51819



5 KG

Stagionato più di 16 mesi. La caratteristica principale prosciutto serrano è quella di utilizzare suini bianchi di razza duroc. Il suino razza duroc per le sue caratteristiche genetiche e l'altissima infiltrazione di grasso, è l'unica razza permessa per l'incrocio con il suino iberico, allevati a cereali e legumi. Grazie al suo grasso infiltrato, il prosciutto serrano duroc permette stagionature più lunghe, potenziando il sapore.

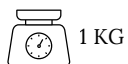


Selvaggina & Cortile



CARPACCIO DI CERVO FUME'

COD. 83065

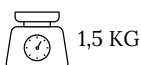


1 KG



PROSCIUTTO DI CERVO

COD. 31050



1,5 KG



SALAME DI CINGHIALE

COD. 33280

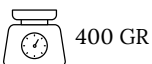


500 GR



SALAME DI CERVO

COD. 33275



400 GR

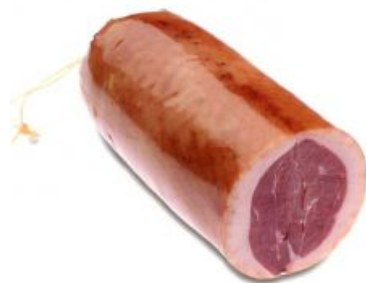


SALAME D'OCA STAGIONATO

COD. 33290



500 GR



SPECK D'OCA AFFUMICATO IN BAFFA

COD. 42073



500 GR