



## Salumi

Denominazione	Descrizione	Unità	Foto
Bresaola manzo	<p>100% manzo italiano. Carni provenienti da allevamento bio italiano con certificazione ICEA. Assenza di OGM.</p> <p>Tecnologia di produzione: mondatura, refilatura, salamoia, speziaggio, stoccaggio in cella di asciugatura e stagionatura per un periodo che varia da 45 a 180 giorni.</p> <p>Ottima se consumata al naturale oppure con un filo d'olio extravergine delicato e accompagnata da un buon pane di segale.</p>	Vendut a a peso	
Guancialetto ( al naturale o al pepe o alle mandorle o alle noci)	<p>100% puro suino italiano. Carni provenienti da allevamento bio italiano con certificazione ICEA. Assenza di OGM.</p> <p>Tecnologia di produzione: salatura, riposo per min 30 gg., pulizia, speziatura, raffreddamento per 12/24 ore a 0 °C e decoratura prima del confezionamento finale.</p> <p>Ottimo su un pane di cereali, oppure su di una polentina calda e fumante in modo che si sciolga leggermente.</p> <p>Classicamente lo si utilizza in cucina per la pasta alla "matriciana"</p>	Vendut o a peso	
Lardo alle erbe aromatiche	<p>100% puro suino italiano. Carni provenienti da allevamento bio italiano con certificazione ICEA. Assenza di OGM.</p> <p>Tecnologia di produzione:</p>	Vendut o a peso	



## Salumi

	<p>taglio di "teli" prelevati dalla spalla, raffreddamento a 0°C per 12/24 ore, messa in salagione a secco, riposo per min 30 gg., ulteriore speziatura, e decorazione con erbe aromatiche.</p> <p>Classicamente si affetta sottile e lo si gusta come un invitante antipasto, magari con una goccia di miele o con una marmellatina al mirtillo e, per chi vuol osare, una fetta di lardo con 2 gocce di grappa secca.</p>		
Pancetta arrotolata	<p>Come abbinamento ottimale per la pancetta arrotolata vi suggeriamo qualche fetta di pane (ottimo quello realizzato con farina di Kamut), e un bel bicchiere di vino rosso fermo, corposo, ad esempio un Valcalepio. Carne suina*, sale, spezie**</p> <p><b>* da allevamento bio italiano</b> <b>** da agricoltura biologica</b></p>	Vendut a a peso	
Pancettina tesa	<p>100% puro suino italiano. Carni provenienti da allevamento bio italiano con certificazione ICEA. Assenza di OGM.</p> <p>Tecnologia di produzione: salagione a secco, riposo per una decina di giorni, appendimento e toelettatura (sciacquo con acqua), stoccaggio in cella di asciugatura a +20 °C per 24/48 ore, stoccaggio in cella di stagionatura a +15 °C fino a 180 giorni.</p> <p>Come abbinamento ottimale vi suggeriamo di gustarla su una fetta di pane e accompagnarla con un bicchiere di vino rosso fermo e corposo.</p>	Vendut a a peso	

## Salumi

<p>Prosciutto cotto</p>	<p>Prosciutto cotto dalla fragranza docmente aromatizzata, delicato colore rosa marezzato, dal gustoso sapore</p>	<p>Venduto a peso</p>	
<p>Prosciutto crudo Parma</p>	<p>Prosciutto D.O.P., lavorato nel pieno rispetto del Disciplinare di Produzione a salvaguardia della tradizione e della qualità di un prodotto completamente naturale che utilizza esclusivamente materia prima italiana e sale marino prosciutto disossato stagionato min 18 mesi</p>	<p>Venduto a peso</p>	
<p>Salame cresponetto</p>	<p>Macinatura, salatura, speziatura, insaccatura a mano in budello naturale, riposo per 24 ore a +2/+4 °C, legatura a mano con spago naturale, asciugatura in ambiente a temperatura variabile tra 15 °C e 25 °C. Stagionatura da 60 a 120 giorni.</p> <p><u>Non contiene nitriti, nitrati né altri conservanti e antiossidanti e</u>, per questo, è denominato “sale e spezie”.</p> <p>Da provare con il Lambrusco mantovano!</p>	<p>Venduto a peso</p>	
<p>Salame Filzetta</p>	<p>Toelettatura, cubettatura, macinatura, salatura, speziatura, e insaccatura a mano in budello naturale, Riposo per 24 ore a 2-4 °C, legatura a mano con spago naturale e asciugatura in ambiente a temperatura variabile tra 15° e 25°. Stagionatura da 45 a 150 giorni.</p>	<p>Venduto a peso</p>	



## Salumi

	<p><u>Non contiene nitriti, nitrati né altri conservanti e antiossidanti e, per questo, è denominato "sale e spezie".</u></p>		
Salamino	<p>100% puro suino italiano. Carni provenienti da allevamento bio italiano con certificazione ICEA. Assenza di OGM.</p> <p>Tecnologia di produzione: Macinatura, salatura, speziatura, insaccatura a mano in budello naturale, riposo per 24 ore a +2/+4 °C asciugatura, stagionatura per minimo 20 giorni a +11/+13 °C</p> <p><u>Non contiene nitriti, nitrati né altri conservanti e antiossidanti e, per questo, è denominato "sale e spezie".</u></p>	Venduto a peso	
Slinzega suino "Premio Gambero Rosso"	<p>100% puro suino italiano. Parte utilizzata: coscia. Carni provenienti da allevamento bio italiano con certificazione ICEA. Assenza di OGM.</p> <p>Tecnologia di produzione: mondatura, speziaggio, riposo a 0 °C, insacco e stoccaggio in cella di asciugatura. Stagionatura per 45-60 gg</p> <p>Ha un elevato valore proteico ed è facilmente digeribile. Il suo colore è rosso scuro ed è totalmente magra. E' ottima gustata a fettine sottili al naturale: si può offrire anche come aperitivo, con un filo d'olio extravergine delicato, e pane integrale. Si accompagna egregiamente con birre rosse e scure.</p>	Venduto a peso	



## Salumi

<p>Strolghino natura <b>95% magro</b></p>	<p>La tradizione dice che il suo nome derivi dal termine “<i>Strolga</i>” che dal dialetto vuol dire Strega, perché bisogna avere doti particolari per fare un salame così fragrante e delicato Si caratterizza per una lavorazione artigianale molto accurata: si prende la coscia del maiale, si seziona, si trita e la si lavora tal quale senza aggiungere grasso. In questo modo la percentuale massima di grasso di questo apprezzato salume è del 5%. Stagionatura variabile da 45 a 150 giorni. <u>Non contiene nitriti, nitrati né altri conservanti.</u></p>	<p>Venduto a peso</p>	
---	--	-----------------------	--