

CATALOGO CATERING



freschi



SALUMI



Cotto San Giovanni

Kg.10/12 - F0330

Cotto San Giovanni

stampo - F0332



Prima che l'industria alimentare si interessasse alla produzione del prosciutto cotto, esisteva in alcune zone del nord Italia la tradizione della lavorazione delle cosce di suino pesante per farne "cosce cotte". Veniva utilizzato un sistema di lavorazione composto di tradizioni antiche e segreti del mestiere diversi da provincia a provincia. Tra tutte queste diversità la carne fresca veniva disossata "chiusa" vale a dire estraendo l'osso senza aprirla, conservandone così la naturale forma che favorisce la compattezza del prodotto. Si otteneva così un prodotto unico, delicato ed estremamente appetitoso.

Nel '95 Capitelli decise di riscoprire e tornare ad applicare il metodo classico, originale, di lavorazione del cotto, talmente artigianale e naturale da non poter assolutamente prescindere dalla qualità della materia prima. Il prosciutto cotto SANGIOVANNI rappresenta il risultato di tutta questa complessa attività di ricerca ed applicazione pratica.

Prosciutti cotti d'eccellenza

Cotto «Il Tradizionale»

Kg. 7,8/8,3 - F0331

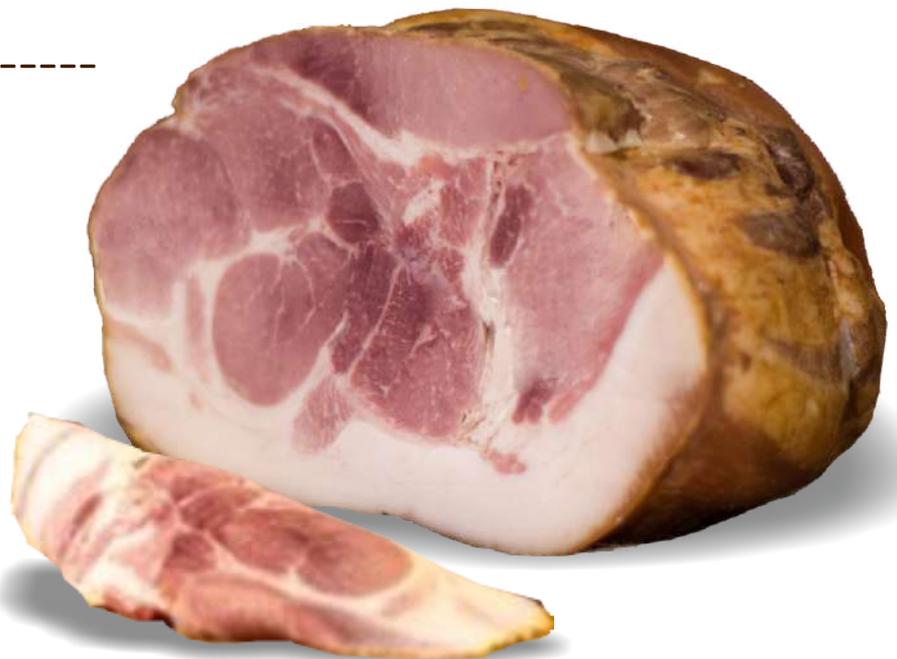


TOP
QUALITY 

NEW!

Spalla cotta «La Proibita»

Kg. 4 - F0352



TOP
QUALITY 



TOP
QUALITY



Cotto Gran Cotto

Kg. 8 - F0330

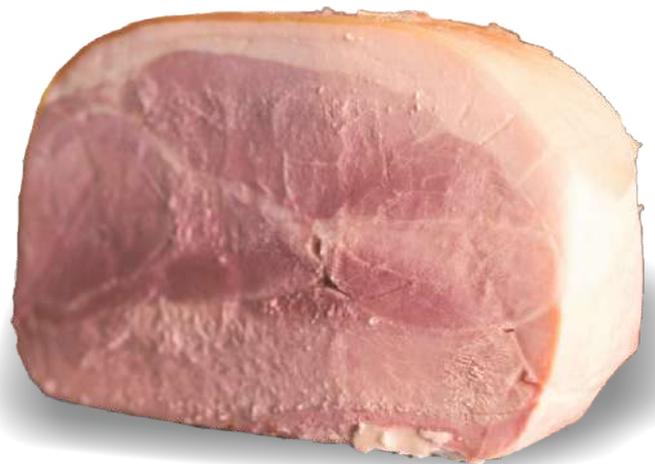
Nasce da una coscia suina estera di alta qualità. Un «cotto scelto» con un prezzo competitivo che permette di utilizzare i cotti di questo marchio anche nel bar e pub. Leggermente più umido, con aromatizzazione delicata e lunga cottura, come da tradizione.



Cotto Ca' Verde Oro

Kg. 7,5/8 - F0334

NEW!



100 %
GLUTEN FREE

Nino

Fiocco di prosciutto cotto

Kg. 2,7 - F0351

Preparato come un prosciutto cotto ma utilizzando solo il fiocco (noce) per ottenere un salume magro, senza rinunciare a gusto e delicatezza. Perfetto per chi ha poco spazio e affettatrici piccole. Da provare anche tagliato al coltello!

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



GLUTEN
FREE



Prosciutto cotto Millefette Tondo intero Kg. 8 F10010

Gran prosciutto cotto garantito da un marchio storico; alta qualità con un occhio al risparmio. Ottimo per panini o per piatti freddi. Senza glutine.



NEW!

Fioccottino intero Kg.1,5 F 0065

Piccolo prosciutto stampato, per una maggiore comodità e semplicità di utilizzo. Ideale per chi fa pochi panini perchè è sempre fresco. Con la sua piccola cotenna protettiva dura in frigo fino a 10 giorni dopo l'apertura.



Prosciutti cotti interi e mezzi



Cotto Rosa 1/2 Kg.4 F 0064

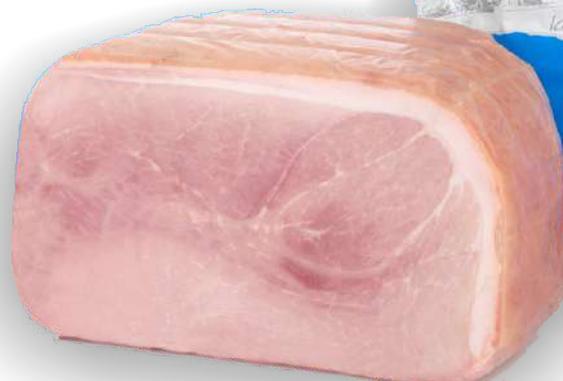
Cotto di buona qualità, con un prezzo medio. Poco umido e taglio anatomico, è un prodotto apprezzabile per la sua versatilità.



Cotto Alpina intero Kg.8 F 0067

Cotto Alpina 1/2 Kg.4 F 0068

E' un cotto di buona qualità, con un prezzo competitivo. Poco umido e di taglio anatomico, con cotenna, è un prodotto molto utile nei bar. Classico prosciutto da lavoro prevalentemente per panini.



Prosciutti cotti mezzi

Cotto Fiocco 1/2

Kg. 4 F 0059

Top di gamma nei cotti tagliati a metà, si presenta senza geretto e senza noce. Alta resa, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato e proteine del latte. Buono e profumato per stupire i tuoi clienti.



Cotto Linea Bianca 1/4

Kg. 2 F 23202

Prosciutto cotto di qualità tagliato a metà o in quarti, molto pratico e comodo da lavorare, è un taglio anatomico con cotenna. Ottimo per panini e piatti freddi.



Crudo e spalla

Oro del Piemonte nazionale disossato pressato 16 mesi Kg. 8 F0570

Il crudo Oro del Piemonte viene lavorato nel territorio piemontese che presenta il microclima più adatto a donare al prosciutto quelle inconfondibili caratteristiche organolettiche che lo rendono unico. Le sue carni provengono esclusivamente da razze selezionate di suini cresciuti esclusivamente nei sei allevamenti della famiglia Aimaretti o che si trovano in un raggio massimo di 30 km dal macello.



Crudo di Parma 20 mesi Piatto Kg. 7,5 circa - F0600

Crudo di Parma 20 mesi Addobbo Kg. 7,5 circa - F0601

Crudo di Parma 24 mesi Addobbo / Piatto Kg. 8,5 circa - F0604

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva, stagionatura 20 e 24 mesi, disossato. Un sapore maturato ad arte, per i palati più raffinati, un prosciutto nobile e generoso. Da suini italiani allevati naturalmente, una selezione rigorosa su cosce di pregio adatte a supportare una lenta e prolungata stagionatura, affinché il prodotto possa acquistare dolcezza e fragranza.



PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Spalla Cruda, stagionata e disossata Kg. 4 - F0608

Casa Graziano riprende una tradizione secolare con la lavorazione della spalla cruda. Un prodotto ricco di sapori e con un ottimo equilibrio tra materia grassa e materia magra. Il risultato è un prosciutto crudo dal sapore sorprendente e diverso dalla restante offerta del mercato. Un'esclusiva di Casa Graziano.



Gran Culatta Intera Stagionata

Kg.5/5,5 F0610

Ricavata dalla parte migliore del prosciutto crudo, il sapore e la consistenza della Culatta ricordano molto quel dolce e quel morbido che contraddistinguono il Prosciutto di Parma D.O.P.. Un prodotto per intenditori.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



Prosciutto Crudo San Daniele

Kg. 8,80 F10113

Pregiato prosciutto stagionato, conosciuto per la sua dolcezza. Viene prodotto e stagionato nella zona di San Daniele del Friuli. Per intenditori! Disossato e sottovuoto.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



Le materie prime sono accuratamente selezionate e lavorate con maestria personalizzando i prodotti a seconda delle richieste e delle esigenze del mercato. Prodotti dal 1957 nel cuore dell'Emilia Romagna, dove l'arte di fare salumi ha radici millenarie e la lavorazione delle carni suine ricopre un ruolo molto importante, valori e tradizioni che si tramandano di padre in figlio.

Estero Piatto 12 mesi
s/o Kg. 6,5 circa F10204

NEW!

Estero Addobbo 12 mesi
s/o Kg. 6,5 circa F10206

Crudo estero 1/3 trancio
Kg. 2 circa F10208



TOP
QUALITY 

NEW!



50% IBÉRICO

Madre: 100% razza iberica
Padre: 100% duroc
Peso minimo: 115 kg

Jamon Cebo Iberico

Kg. 8 - F0175

Il vero prosciutto spagnolo prodotto con suini di razza Iberica! Gli animali sono alimentati in regime estensivo a base di mangime composto da cereali e legumi. Stagionatura tra i 18 e i 32 mesi a seconda del peso. I maestri del jamon esaminano le caratteristiche di ogni pezzo e controllano tutti i processi di produzione dalla salatura al seccaggio e maturazione, seguendo i più rigorosi controlli di qualità. Prodotti artigianalmente, con un sistema di stagionatura naturale.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 

min. 2 pz.





Speck Le Cime 1/2
Kg. 2,3 F0042

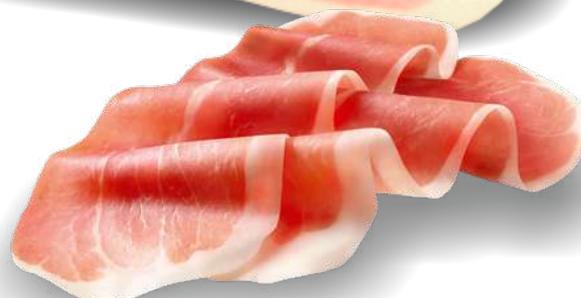
Speck Le Cime 1/4
Kg. 1,2 F0041

Profumato e saporito speck del Tirolo con quattro mesi di stagionatura e affumicatura naturale a freddo con legni di faggio. Ottimo rapporto qualità/prezzo, ideale per panini e taglieri.



Prosciutto Crudo
Mattonella 1/2
Kg. 2 F0055

Prosciutto crudo stagionato tagliato a mattonella. Alta resa perché senza scarti, è il più comodo da lavorare al bar.



Da secoli il fumo viene utilizzato perchè le sue proprietà antiossidanti ed antibatteriche sono indispensabili per proteggere e preservare i prodotti stagionati. Oggi l'affumicatura deve restare un segno leggero, un profumo che enfatizza la bontà del prodotto e dei suoi ingredienti senza mai nasconderli.

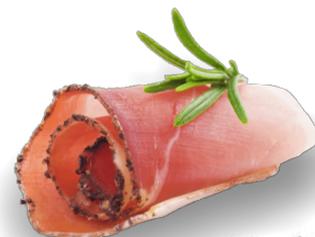
Ancora oggi vengono preparate quotidianamente le infusioni di spezie ed aromi seguendo le ricette tradizionali e rispettando i tempi naturali.

TOP
QUALITY 

NEW!

Grossen Cuor di Speck Kg. 2,5 - F0555

Questo speck ottenuto da coscia suina disossata a "doppia fesa". La coscia è salata a secco, con un sapiente mix di spezie. Terminato il tempo di salagione, lo speck viene asciugato ed affumicato naturalmente con legno di faggio, e quindi stagionato.



**AFFUMICATO NATURALMENTE
CON LEGNO DI FAGGIO**

Braten Speck Kg. 3 - F0057

Prosciutto cotto affumicato, taglio Speck doppia fesa. Prodotto ottenuto da coscia suina fresca, salata e massaggiata, quindi cotta ed affumicata naturalmente con legno di faggio.



NEW!



Praga, Foresta Nera e Pastrami

Prosciutto di Praga

1/2 Kg. 4,00 F 23207

Un prosciutto leggermente affumicato che, prendendo un gusto più marcato, diventa Praga. Ottima resa e alta qualità per un prodotto già tagliato a metà e sottovuoto. Ideale per panino o piatto e per le feste Bavaresi!



Indicazione Geografica
Protetta (IGP)



Prosciutto della Foresta Nera

1/2 3 Kg. ca. - F 0301

Prosciutto crudo disossato ed affumicato. La denominazione d'origine è tutelata in Germania da una severa normativa che garantisce al consumatore qualità, bontà e rigorosa provenienza del prodotto dalla zona di cui porta il nome.



Pastrami Brisket NY STYLE

Kg. 1,8 - F0180

Taglio di manzo brisket marinato, speziato, cotto al forno al vapore e infine affumicato. Il risultato è una carne tenerissima e succulenta, dal sapore inconfondibile e con pochissimi grassi. Il pastrami è molto versatile, tagliato sottile offre una resa elevata e si presta a molteplici preparazioni; sandwiches, insalate, antipasti o semplicemente affettato.



Bresaola

Carpaccio di Bresaola

Kg.1,6 F0053

Prodotto raro e ricercato, preparato nel rispetto della tradizione valtellinese, utilizzando carni fresche di razze selezionate. La concia delicata consente di valorizzare la carne senza coprire il sapore. Inoltre viene stagionata per un tempo ristretto rispetto alle normali bresaole, caratteristica importante per questo carpaccio di bresaola.



Bresaola Punta d'Anca

1/2 Kg.1,5 F 0033

Classico prodotto della Valtellina, preparata con le carni migliori e stagionata naturalmente. Fantastica come piatto unico, ottima nel panino, è un prodotto senza grassi preferito dagli sportivi.

TOP
QUALITY 



Bresaola la Storica

1/2 sottovuoto Kg.2,6 F0550

La scelta delle migliori materie prime, la selezione dei tagli più nobili, la lavorazione attenta delle carni secondo l'antica ricetta di famiglia, Sono questi gli ingredienti che rendono unica Bresaola Storica: un prodotto tipico del territorio valtellinese, con riconoscimento I.G.P., che garantisce genuinità e qualità.



NEW!



Mortadella

Mortadella con pistacchi
trancio
Kg. 6/7 - F0351



Mortadella con Pistacchi
1/2 Kg. 3,0 F 0050

Piccola mortadella di ottima qualità prodotta con carni nazionali e con l'aggiunta di pistacchi. Il peso ridotto e il taglio a metà ne valorizzano la praticità. Nasce per i panini ma è fantastica da cubettare per gli aperitivi.



Pancetta e coppa



**Pancetta Cotta
Affumicata «Giovanna»
Kg. 2,5 - F0350**

Giovanna

TOP
QUALITY 

NEW!

**Coppa Nostrana
1/2 - 0,85 Kg. F 23211**

La Coppa Nostrana viene preparata utilizzando coppe fresche Italiane selezionate. Dopo un periodo di salagione, vengono insaccate in budello sintetico e stagionate per circa 3 mesi. La fetta si presenta molto compatta. Ottima per aperitivi, degustazioni e merende.



**Pancetta Alpina 1/2
Kg. 1,8 F 0222**

Classica pancetta prodotta in Piemonte con carni di alta qualità, pressata e aromatizzata con erbe delle prealpi biellesi. Gustosa e saporita, fa avere successo ad ogni piatto.



Pancette e coppe piacentine



Pancetta Scotennata 1/2
Kg. 2 - F0410

Pancetta Piacentina 1/2
Kg. 2/2,5 - F0413



Pancetta Campagnola 1/2
Kg. 6/7 - F0411

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 

Pancetta Coppata 1/2
Kg. 2,5 - F0412



TOP
QUALITY 

NEW!



Coppa Piacentina
Kg. 2,5/3 - F0401

Lombetto stagionato 1/2
Kg. 1,8 - F0403



NEW!

Salame Piacentino
Kg. 0,6 - F0420

Salame Piacentino 1/2
Kg. 0,3 - F0426



Pancetta e bacon

Bacon a fette

Kg.1x8 F 6168

Ecco il nuovo bacon a fette: un prodotto fresco, versatile e subito croccante dopo pochi minuti di piastra. Ideale per la farcitura di panini American Style o per dare più gusto ai vostri piatti.



Bacon a fette precotto

gr. 500x6 F 6164

Gustoso bacon cotto a base di carne di suino. Viene cotto e confezionato per essere sempre pronto all'uso. Ottimo per farcire hamburger, club sandwich o per dare un tocco di gusto ad insalate, pasta e piatti unici.



Pancetta stufata

intera Kg.1,5 F 0043

La pancetta stufata è molto apprezzata per la sua morbidezza e il suo sapore deciso. Ottima per i panini e per i taglieri.



Salumi d'eccellenza prodotti esclusivamente con carni suine nazionali approvvigionate presso strutture di macellazione locali. Il ciclo di lavorazione e stagionatura avviene all'interno dell'azienda. Disossatura, mondatura e taglio delle carni sono effettuati completamente a mano secondo la tradizione.



Filzetta
gr. 350/400 F0291

Prodotto tipico lombardo, ad alta concentrazione di parte magra e pregiata, il salame Filzetta è considerato a ragione il re degli insaccati. Di macinatura grossa e dal sapore intenso e goloso, adatto per tagliare grosse fette.

Cacciatorino Castelleonese
gr. 200 x 4 (fila) F0292

Piccolo salame dal sapore intenso, da utilizzare per taglieri misti e degustazioni ma anche per creare antipasti tradizionali.



Salamini Mignon
gr. 90 x 8 (fila) F0293

Ideali da servire interi su bei taglieri in legno da lasciare affettare direttamente dai commensali, per un momento di convivialità a tavola.



**TOP
QUALITY** 



Salumi d'eccellenza prodotti esclusivamente con carni suine nazionali approvvigionate presso strutture di macellazione locali. Il ciclo di lavorazione e stagionatura avviene all'interno dell'azienda. Disossatura, mondatura e taglio delle carni sono effettuati completamente a mano secondo la tradizione.



Muletta
Kg. 3 F0290

La muletta è un salame stagionato a grana grossa tipico del monferrino, preparato con le migliori parti del maiale. All'interno, oltre alla carne di suino, sono presenti pepe e spezie. Per chi ama i sapori decisi!

NEW!



Muletta Cotta
1,5/2 Kg. - F0299

Non un salame cotto qualsiasi,
ma la vera Muletta che viene cotta



Salame Mantovano piccolo

gr. 400 F0203

Salame Mantovano grosso

gr. 800 F0202

Un prodotto simbolo della cultura gastronomica italiana, una vera prelibatezza. Questi salami, fatti con carne fresca italiana, seguono un'antica ricetta e vengono aromatizzati con aglio e Lambrusco. Attenzione: creano dipendenza! Sono ottimi per happy hours, per comporre gustosi taglieri e per le classiche merende. E poi...chi riesce a rinunciare a pane e salame?



NEW!

Salame Milano pasta fine

1/2 Kg.1,5 - F10052

Il salame Milano è caratterizzato da macinato fine. Prodotto con carni fresche nazionali e aromi naturali, dal gusto delicato e particolarmente dolce. Già tagliato a metà, ideale per panini e taglieri.



NEW!

Salame Nostrano pasta grossa

1/2 Kg.1,5 - F10053

Prodotto con carni italiane fresche e aromi naturali, il salame tipo Varzi ha una macinatura grossa. Ottimo per i taglieri, ma anche nei panini e in tutte le preparazioni gastronomiche.



Spianata Piccante Piatta

1/2 - 1,5 Kg. F 23233

Classica spianata piccante, già tagliata a metà e sottovuoto. Peso medio di Kg. 1,5 per un salume adatto sia per gli aperitivi che per farcire la pizza. Fatta con carni italiane, è insaporita con aromi naturali.

NEW!





Salametto di Cavallo
gr.160x5 F23241

Salami misti di suino e cavallo, tradizionali della zona del Novarese. Ottimi per aperitivi, degustazione e antipasti.



Salametto di Cinghiale
gr.160x5 F23242

Salametto misto di suino e cinghiale, avvolto in budello naturale e poco speziato, ottimo da solo o accompagnato da un buon vino rosso toscano.





Salame Cotto intero Kg. 2,20 F 0115

Tipico della tradizione piemontese, il salame cotto riporta ai sapori dei nostri nonni. Salume magro, senza cotenna, a cui è stato aggiunto del marsala nell'impasto. Nasce per i taglieri, è originale per le merende.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



Salame d'Oca Cotto Kg. 2,20 F 0241

Classico salume novarese cotto, insaccato in una pelle di petto d'oca, ideale come antipasto o per una cena tipica piemontese. Diventa un must durante le festività Natalizie.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



Lardo e mocetta

Mocetta Bovina

Kg.1 F23228

Insaccato tipico della montagna, di bovino stagionato e speziato. Ottimo da mangiare come alternativa alla bresaola e nei taglieri rustici.

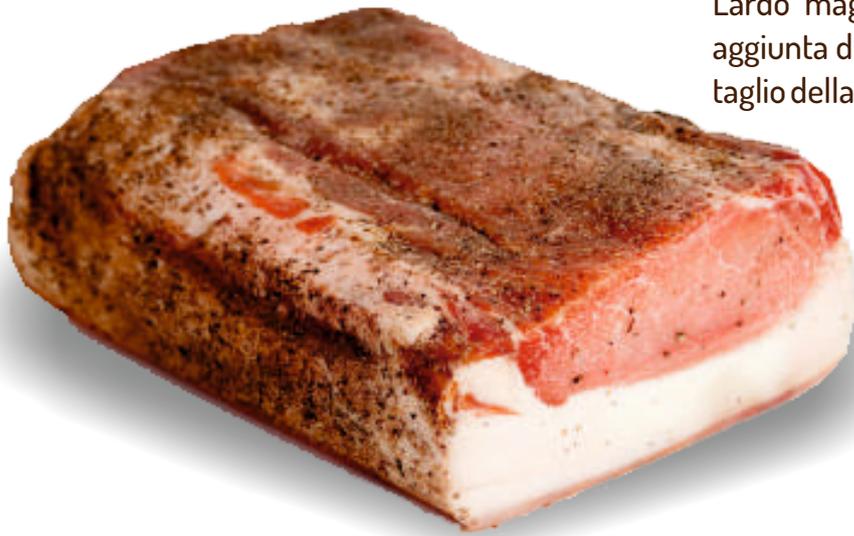


PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 

Lardo Ducale

Kg.2,2 F23224

Lardo magro prodotto con carni nazionali stagionate, con aggiunta di spezie delle prealpi biellesi. Lasciando la lonza sul taglio della cotenna, il prodotto risulta più magro e appetibile.



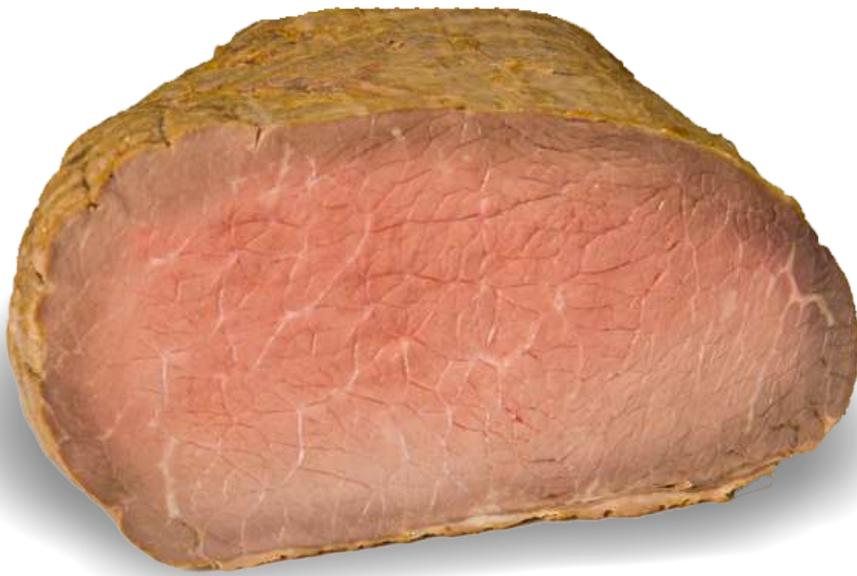
Lardo alle erbe

Kg.2 F23225

Lardo piemontese selezionato di puro suino pesante, insaporito da un equilibrato mix di erbe e spezie che gli conferiscono il caratteristico sapore.



NEW!



Roast beef cotto 1/2 Kg.2,3 F10040

Un prodotto a tutto tondo: ottimo d'estate per i piatti freddi e d'inverno appena scaldato per piatti o panini sostanziosi. Si può abbinare a tutte le verdure fresche o cotte. Ideale con rucola e limone. Già tagliato a metà, subito pronto da affettare.



Girello bovino cotto Kg.2,3 F10041

Prodotto ottenuto dalla carne bovina di alta qualità, selezionata e preparata secondo un'antica ricetta, che ne esalta il sapore. Nato per preparare il vitello tonnato. Pronto da affettare!



NEW!



Petto di tacchino nazionale iposodico 1/2 - Kg. 3 - F 0657

Preparato con le carni più tenere di petto di tacchino con una leggera aromatizzazione. La lenta cottura a bassa temperatura ne preserva la fragranza ed il gusto delicato. Può essere servito fresco tagliato a fette sottili.

Faraona farcita ai funghi intera Kg. 1,8 - F 0654

Il tipico ripieno all'emiliana a base di Parmigiano reggiano, pangrattato e uova con l'aggiunta di funghi e aromi tradizionali, come rosmarino, aglio salvia e alloro ne arricchiscono il gusto. Ideale per il menù delle feste o occasioni speciali.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



Rollata di pollo all'Emiliana 1/2 - Kg. 2,5 - F 0651

Antica e genuina ricetta emiliana con la migliore carne di pollo fresca e magra. La farcitura a base di formaggio Parmigiano Reggiano, pangrattato, uova fresche, spinaci è arricchita da aromi semplici che danno un carattere unico al prodotto.

Rollata di pollo agli spinaci 1/2 - Kg. 2,5 - F 0650

Preparato con carni di pollo accuratamente selezionate ed aromatizzato con una miscela di aromi tradizionali (rosmarino, salvia, aglio, alloro) sale, limone e vino bianco. La farcitura con spinaci freschi e la legatura avvengono a mano.

Porchetta e petto di tacchino

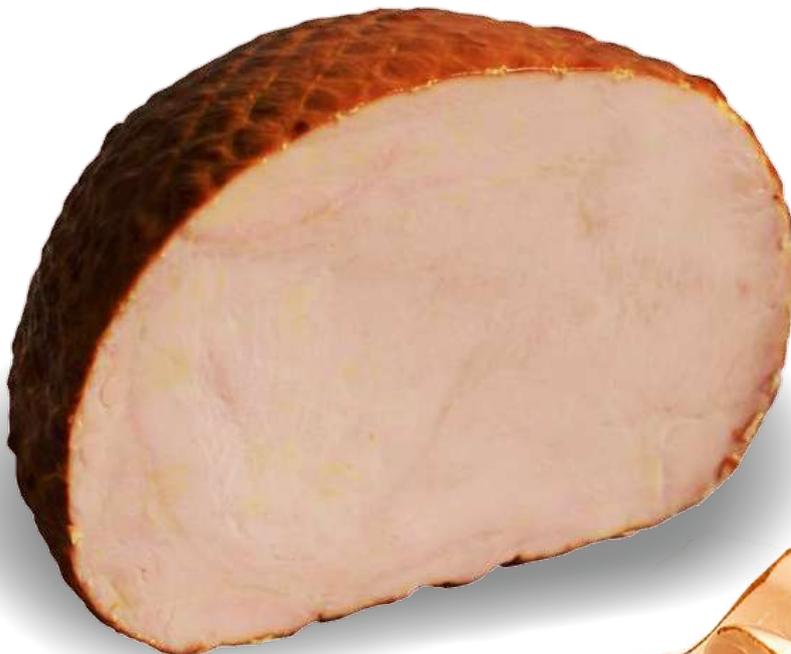
Porchetta GranBrace trancio

Kg.3 - F10070

Due lonze suine stagionate, unite ad una pancetta che le racchiude. Carni di qualità e aromi naturali, per un prodotto tipico della gastronomia italiana. Ottima per panini, si può preparare anche scottata alla piastra.



NEW!



Arrosto di Tacchino

trancio1/2 Kg.2 F0093

Arrosto di tacchino, chiamato anche tacchinella, già tagliato a metà e sottovuoto. E' un salume ideale per i piatti freddi: profumato e non bagnato, preparato solo con carni italiane.



Porchetta di Ariccia

Tra le caratteristiche peculiari della nostra porchetta c'è sicuramente la crosta, che ha nella parte superiore una consistenza croccante, e morbida nel sottopancia. Si ottiene con un'adeguata cottura in forno tradizionale per oltre 4 ore. La carne, di un bel colore rosa, è arricchita dall'uso sapiente di rosmarino, pepe e aglio. I capi vengono allevati seguendo i ritmi della natura e un'alimentazione sana.



Porchetta di Ariccia

1/2 trancio sottovuoto
Kg. 3 - F0590



NEW!



Guanciale al pepe sottovuoto

850 gr. - F0591



NEW!

Porchetta di Ariccia

Tra le caratteristiche peculiari della nostra porchetta c'è sicuramente la crosta, che ha nella parte superiore una consistenza croccante, e morbida nel sottopancia. Si ottiene con un'adeguata cottura in forno tradizionale per oltre 4 ore. Il confezionamento ad incarto garantisce la croccantezza della cotenna. La carne, di un bel colore rosa, è arricchita dall'uso sapiente di rosmarino, pepe e aglio.



NEW!



Porchetta di Ariccia
1/2 trancio incarto
Kg. 3 - F0598

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Porchetta di Ariccia
trancio intero incarto
Kg. 7 - F0598

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



Porchetta di Ariccia
intera incarto
Kg. 27/40 - F0599

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

TOP QUALITY

Specialità per pub: stinco e costine

Stinco arrosto pronto

gr.600x10 F10098

Stinco di prosciutto arrosto precotto, preparato secondo una raffinata e ghiotta ricetta di alta cucina, rosolato al punto giusto con aromatizzazione delicata e molto appetibile. Senza conservanti. Subito pronto con pochi minuti di microonde e forno, oppure da rinvenire a bagnomaria per circa 20 minuti. Prodotto must per i menù o le feste bavaresi.



Costine di suino BBQ Ribs cotte e marinate

gr.550x3 (8 confezioni) F6167

Deliziose costine di suino cotte e marinate, dal sapore leggermente speziato e dall'intenso profumo di carne alla griglia. Di colore rosso intenso, sono un piatto tipico da servire nel pub, accompagnate da una cascata di patate al forno. Nel cartone troverete anche una bustina con salsa BBQ per dare maggior sapore. Il prodotto è fresco, confezionato sottovuoto, e si conserva ad una temperatura di 0°/+4° C. Da preparare in forno ventilato per 180°C per circa 15 minuti.





Baby Back Pork Ribs USA

gr.550x6 F6222

Il taglio più prestigioso del costato di maiale. Le Baby Back Ribs sono oggetto di culto tra gli appassionati di bbq. Cotte in low&slow con legno di ciliegio, diventano tenerissime e gustosissime. Pronte in 4/5 minuti di microonde o in 20 minuti in forno a 200°C.



Pulled Pork

gr.500x6 F6224

Pulled Pork: carne di maiale sfilacciata incredibilmente tenera e succosa, cotta per 16 ore a bassa temperatura, affumicata con legno di ciliegio, marinata con spezie naturali.

Da provare assolutamente nel panino, ottimo se accompagnato con salsa bbq.

Pronti al microonde in 4/5 minuti o in forno a 180°C per 15 minuti.



Pulled Pork

gr.550x8 F6162

Pulled Pork

Kg. 2,27x2 F6160

Una spalla di maiale «slow cooked» di alta qualità, facile e veloce da scaldare in forno ventilato. Versatile e gustoso, è nato per essere sfilacciato e utilizzato per farcire panini o tacos american style. Da condire con salsa greca e abbinare a patatine fritte.



2 Braciole di Suino Affumicate gr. 330 - F0039

Prodotto particolarmente gustoso e tenero. Sono affumicate e già cotte, basta scaldarle per pochi minuti al forno o sulla griglia, in accompagnamento a purè o crauti. Immancabile alle feste della birra.



NEW!

Bresaola di Cervo Intera Kg.1,3 - F0036

Bresaola molto pregiata, dal colore tipicamente rosso scuro e con un sapore netto e deciso, con un che di "selvatico", come deve essere. Povera di grassi, è ottima da sola o utilizzata per taglieri o antipasti montanari.





Würstel senza pelle gr.250x24 F 0044

Würstel senza pelle di puro suino dall'impasto fine, di calibro piccolo e dal sapore leggermente affumicato. Confezionato sotto vuoto in buste da tre pezzi.



Tris di Würstel gr.300x24 F 0047

Grande esclusiva! Il nostro tris di würstel racchiude tre specialità tutte tedesche: un würstel senza pelle, un Weisswurst e un Servelade. Per un piatto tipico bavarese!



50 cm!

Würstel Superlunghi gr.900 F 0049

Lunghissimi würstel di puro suino dal calibro medio e sapore affumicato. Provali per farcire panini extra lunghi e stupire i tuoi clienti! 3 würstel da gr.300 cadauno confezionati sottovuoto.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 

