

CATALOGO CATERING



freschi



SALUMI


**SURGEL
& company**
a smart food expert

Prosciutti cotti d'eccellenza



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** 

Cotto «Il Castello»
Kg. 8,5/9 - F0335

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 

NEW!



Spalla cotta «La Proibita»
Kg. 4 - F0352



**TOP
QUALITY** 





**TOP
QUALITY**

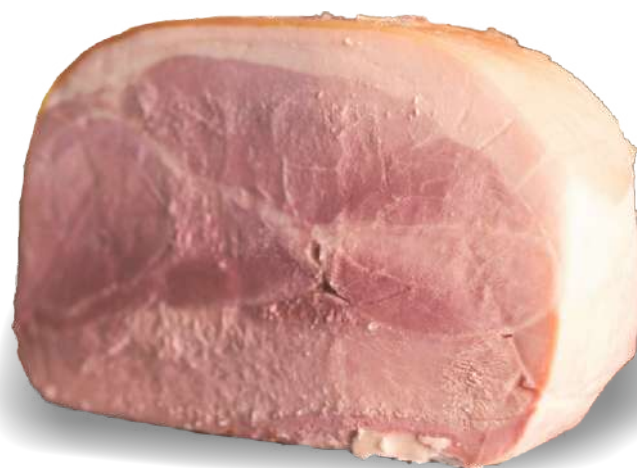
Cotto Gran Cotto Kg. 8 - F0330

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

**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE**



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**

Prosciutti cotti interi

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 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 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.

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.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Prosciutti crudi

Crudo Ravanetti stagionato senza osso

Nazionale disossato pressato 18 mesi

Kg.8,5 F0572

Il prosciutto crudo "di Collina" è ottenuto da cosce di maiali nazionali, selezionate accuratamente e lavorate secondo la tradizione del prosciutto Ravanetti. Stagionato 18 mesi, grazie alla scopertura della corona si ottiene un prosciutto dalla carne più asciutta mantenendo comunque la tipica dolcezza.



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**



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



TOP
QUALITY

SPECIALITÀ
REGIONALI



Culatta di Busseto

La Culatta di Busseto è un salume prestigioso con produzione esclusiva nei comuni di Busseto e Soragna.

Il rigido disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carni da suini pesanti padani nati ed allevati in Lombardia ed Emilia Romagna. La peculiarità della Culatta di Busseto è la lenta stagionatura in cantine dove le naturali condizioni ambientali consentono di raggiungere una fragranza unica ed ottenere un prodotto di massimo livello.

Culatta di Busseto intera

Kg. 5 - F0533

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Culatta Busseto

senza s/anchetta sv

Kg. 5 - F0534

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



TOP
QUALITY



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.

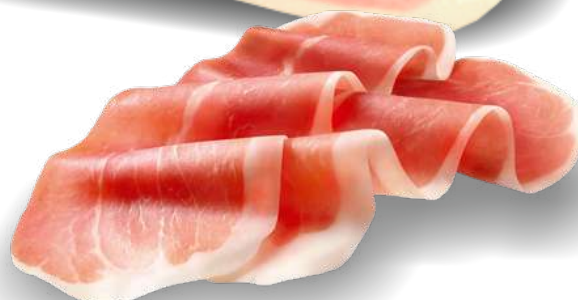


Prosciutto Crudo

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.



NEW!



Gran speck doppia fesa 1/2 sv - Kg. 5,5 F0700

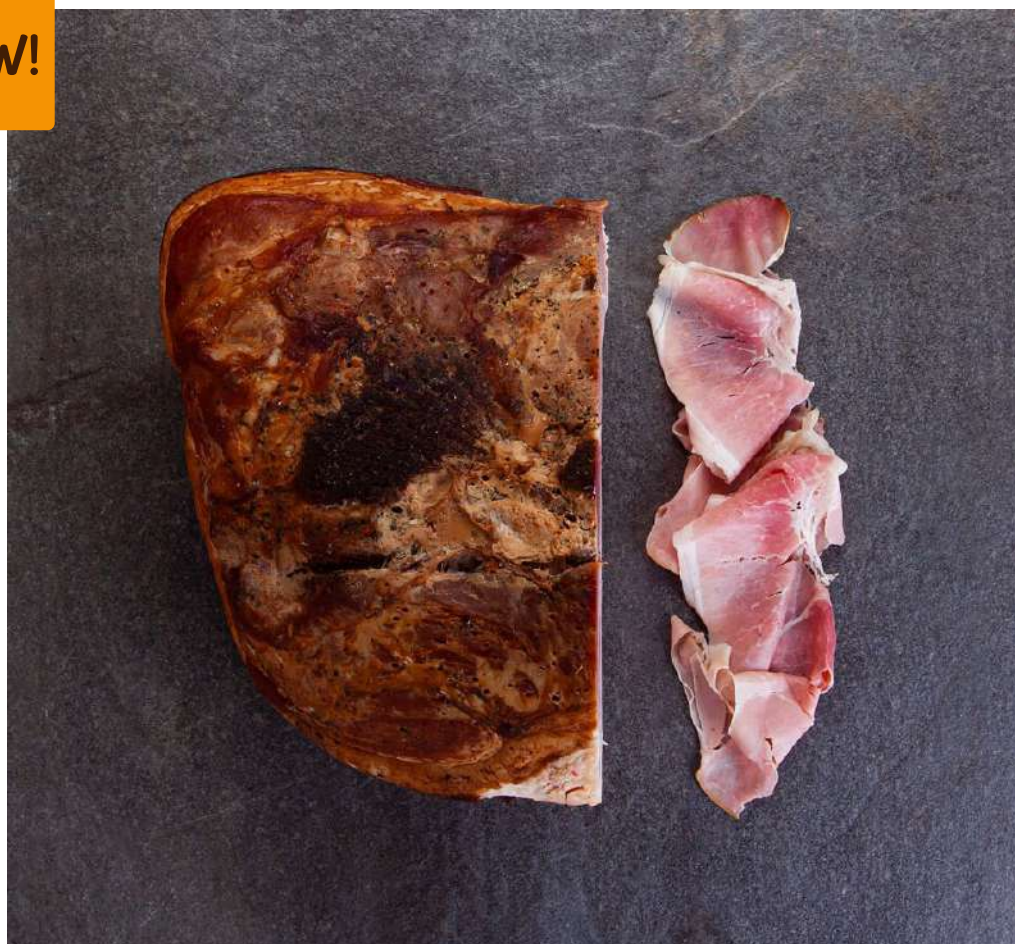
Specialità tipica ottenuta da cosce di suino salate, aromatizzate, affumicate e stagionate. Prodotto nel salumificio Carpano Speck di Falcade (BL).



NEW!

Speck cotto a metà 1/2 sv - Kg. 4 F0702

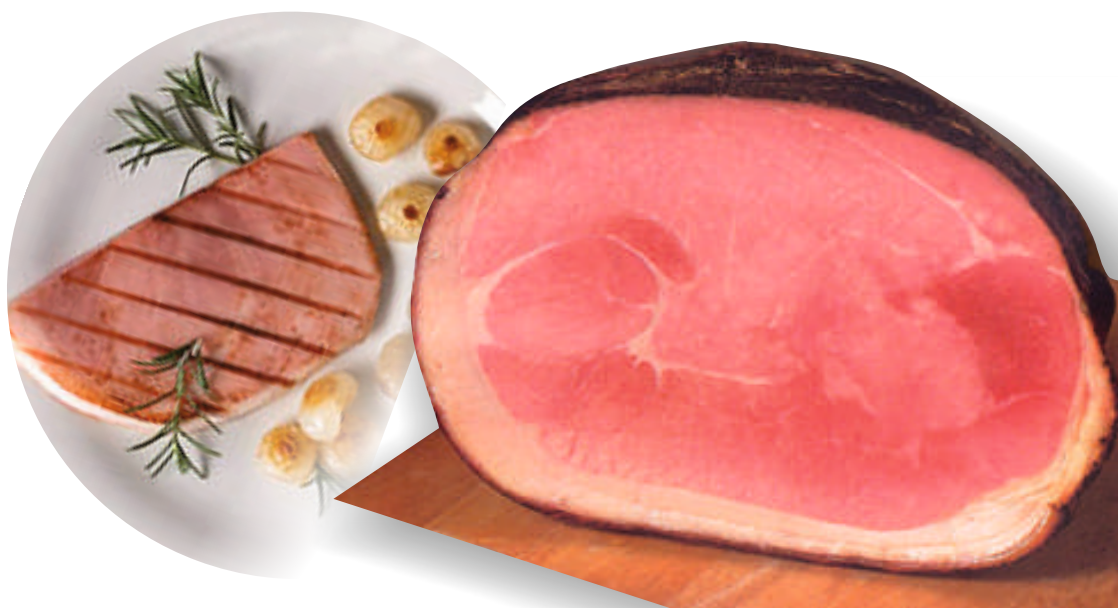
Ottenuto da cosce di suino salate, aromatizzate, cotte e affumicate. Prodotto nel salumificio Carpano Speck di Falcade (BL).



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!



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.



NEW!

Bresaola Cuor d'Alpe

1/2 Kg.1,6 F0538

Una Bresaola che garantisce qualità e convenienza. Carni bovine selezionate, insaccate in budello ed asciugate in modo naturale, quindi stagionate. Un prodotto dalle ottime qualità organolettiche. Ricca di vitamina B12, fonte naturale di ferro e senza allergeni. Prodotta a Postalesio (Sondrio).



Bresaola punta d'anca

Intera Kg.3,6 F0130

Bresaola artigianale dell'Val Chiavenna, stagionata naturalmente e realizzata con carni di prima scelta. Il vero gusto della bresaola!



NEW!



Carpacci di bresaola

Carpaccio di Bresaola

1/2 - Kg.1,5 F0535

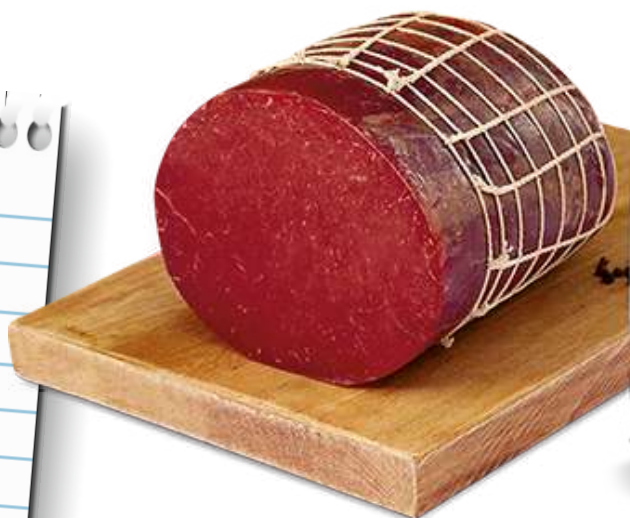
NEW!

È un Carpaccio di manzo prodotto esclusivamente con fese bovine di alta qualità, taglio Punta d'Anca. Un prodotto fresco e leggero ma ricco di gusto, con proprietà organolettiche uniche. Prodotto a Postalesio, in provincia di Sondrio.



CARATTERISTICHE:

- ✓ Solo 2% di grassi
- ✓ Ricco di proteine
- ✓ Fonte naturale di vitamina B12
- ✓ Senza allergeni



Carpaccio di Angus

1/2 - Kg.1,6 F0536

È un Carpaccio ottenuto dai migliori tagli di quest'antica razza bovina. È caratterizzato da una fetta larga e una marezzatura che regala alla carne la giusta morbidezza. Prodotto a Postalesio, in provincia di Sondrio.



CARATTERISTICHE:

- ✓ Black Angus beef
- ✓ 18/48 mesi
- ✓ Ricco di proteine
- ✓ Fonte naturale di vitamina B12
- ✓ Senza allergeni



NEW!



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.



Mortadella con pistacchi Gran Ducato 1/2 sv Kg. 8 - F0532

Una specialità che diventa un omaggio all'italianità. La ricetta conserva il suo profilo aromatico equilibrato e l'impasto, di pregiate carni nazionali, è insaccato in vescica naturale, cotto lentamente e legato con corde. 100% carne italiana.



Mortadella con pistacchi Cuor di Paese 1/2 sv Kg. 10/11 - F0530

La mortadella più amata e riconosciuta dal 1993. E' prodotta solo con le migliori carni selezionate e presenta l'inconfondibile cuore di carni pregiate al centro della fetta. Questa è la firma che la rende immediatamente riconoscibile nel banco taglio. Il suo aroma e il gusto richiamano i sapori tipici della mortadella della tradizione emiliana.



Pancetta e coppa



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



Coppa stagionata 3/4 mesi
1/2 - 0,9 Kg. F 0404

La fragrante unicità della coppa stagionata in Val Tidone. Sapore dolce e delicato con un caratteristico aroma fragrante e persistente. Ideale come antipasto nei taglieri, secondo piatto leggero, o per farcire panini.

NEW!



Pancetta Alpina 1/2
Kg. 1,8 F 23220

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.



Pancetta tesa senza cotenna
Sv Kg. 2 F0132



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

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Salame Piacentino
Kg. 0,6 - F0420

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



**TOP
QUALITY**



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!



Muletta cotta
1,5/2 Kg. - F0299



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



NEW!

Salametto Piccante
gr. 250 - F0303



NEW!

Salame Rustico
Kg. 1 - F0302

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?



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.



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. F23233

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.





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.



NEW!

Salametto sotto grasso gr.300 F23248

La tradizione vuole che questo salametto (chiamato tipicamente *salam dlla duja*) venga invecchiato sotto grasso per favorirne l'evoluzione dell'aroma; in origine dolce e delicato la particolare stagionatura ne amplifica il gusto e gli regala una consistenza unica.



NEW!

Associazione
Produttori Biellesi
di Paletta

Paletta biellese cotta Kg.2 F23215

La Paletta Biellese è una specialità gastronomica della tradizione locale. Vengono scelte le parti più pregiate della spalla di maiale piemontese. Seguendo antiche ricette viene insaporita e aromatizzata con erbe, bacche e aromi. Viene massaggiata a mano giornalmente per un mese e controllata in ogni fase della stagionatura.



NEW!

Coglion di mulo gr.300 F6354

La stagionatura di questo particolare salume di puro suino avviene al naturale, in ambienti freschi e umidi e si caratterizza dal fatto che il salume viene fissato ad una zeppa di faggio. E' legato con un grosso spago in quattro spicchi e poi è lasciato appeso in stagionatura.



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.



Ardell Lardo alle erbe
1/2 sv - Kg.1 F0704

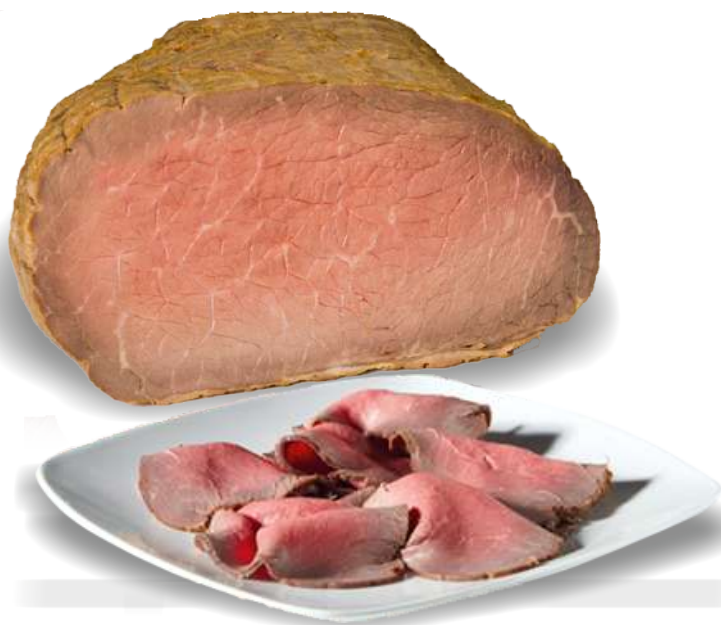
Ottenuto da lardo di suino salato, aromatizzato con erbe e fiori freschi e stagionato. Prodotto nel salumificio Carpano Speck di Falcade (BL).



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.

Roast beef, girello e carne salada



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 bovine 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!



Lingua bovina cotta
sv Kg.1,5 F10074

Un taglio molto tenero dal gusto dolce, cotta con aromi naturali. Ideale da assaporare abbinata a salse e intingoli, come il bagnèt verd e il bagnèt ross: rappresenta il meglio della cucina piemontese ed è uno degli antipasti immancabili per un menù tradizionale.



Carne salada trentina
sv Kg.2 F0720

La carne salada è una specialità tipica ottenuta con pregiata carne di bovino, salata e aromatizzata. Di colore rosso rubino, magrissima, è saporita e dal tipico profumo aromatico e speziato. Perfetta per piatti freddi e panini.

Mezzi galletti cotti

Mezzo Galletto cotto Red Label gr.310x8 F6180

Mezzo galletto marinato alla paprika, leggermente piccante, e cotto sottovuoto a bassa temperatura. Pronto per la riattivazione in pochi minuti in forno, AirFryer o padella.



NEW!



Mezzo Galletto cotto alle erbe gr.310x8 F6182

Mezzo galletto marinato e cotto sottovuoto a bassa temperatura, condito con erbe aromatiche. Pronto per la riattivazione in pochi minuti in forno, AirFryer o padella.



CARATTERISTICHE:

- ✓ Prodotto 100% Made in Italy
- ✓ Carne tenera e saporita, il petto non asciuga in cottura
- ✓ Consente di lavorare ad un food cost certo, zero scarti
- ✓ Porzione unica sottovuoto, peso fisso 310 gr.
- ✓ Veloce nella preparazione, si riattiva in 10 minuti
- ✓ Shelf life 60 giorni
- ✓ Valorizza la carne bianca all'interno del tuo menù



2 sovracosce di pollo cotto
gr.125 cad. - gr.250x20 F0672

VENDITA A
CART. INTERO 



Filetto di pollo cotto al forno
gr.250 cad. - gr.250x20 F0670

VENDITA A
CART. INTERO 



Rollate ripiene



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.

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.



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

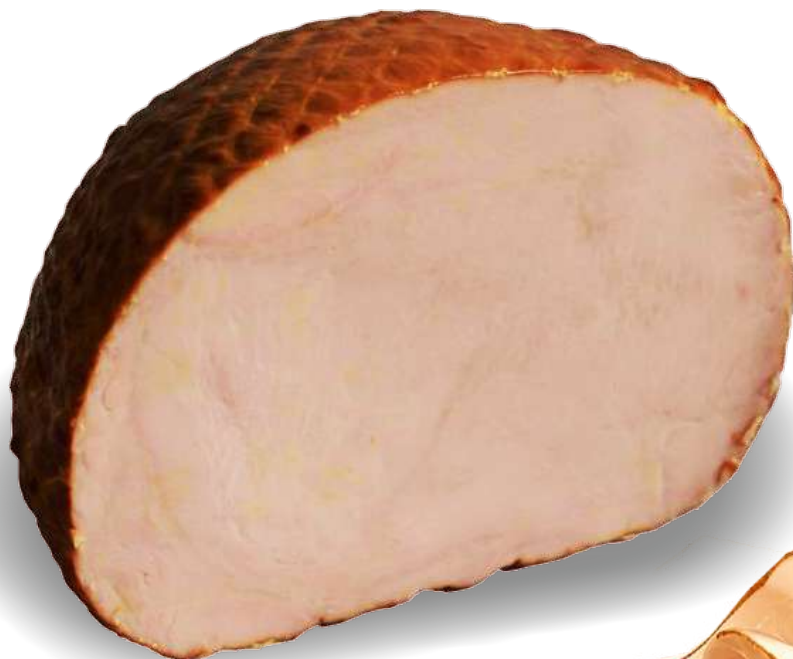
Il tipico ripieno all'emiliano a base di Parmigiano reggiano, pangrattato e uova con l'aggiunta di funghi e aromi tradizionali, come rosmarino, aglio salvia e alloro ne arricchiscono il gusto. Ideale per il menù delle feste o occasioni speciali.

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.



Arrosto di Tacchino

trancio 1/2 Kg.2 F 0093

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



Guanciale al pepe sottovuoto 850 gr. - F0591



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.



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





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.



Stinco alle erbe gr.600x12 F 5600

Stinco di prosciutto arrosto alle erbe prodotto con carni accuratamente selezionate. Viene preparato massaggiando delicatamente la carne con sale, spezie e piante aromatiche. Precotto.



NEW!



Mini Stinchi cotti gr.500 (contiene 2 pz) F 6166

Mini stinchi di maiale, piccoli, teneri e succosi, preparati a cottura lenta. Vengono precotti delicatamente in una deliziosa marinatura, per far risaltare il loro aroma. Piccoli momenti di piacere, adatti ad essere serviti in varie occasioni. Finger food per griglia e forno!

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



NEW!

Pulled Pork

gr. 500x10 F6350

Pulled Pork: carne di maiale sfilacciata incredibilmente tenera e succosa, cotta a bassa temperatura e marinata con sale, erbe aromatiche, spezie e zucchero di canna. Da provare assolutamente nel panino, ottimo se accompagnato con salsa bbq. Pronto in padella a fuoco basso in 5 minuti o al microonde a 700W per 2 minuti.



NEW!

Ribs di suino

gr. 400x10 F6352

Gustose ribs di suino italiano marinate in sale e pepe, cotte a bassa temperatura per 15 ore. Il prodotto resta morbido, succulento e conserva tutti i gustosi succhi. Un must per il pub! Pronte in 7-8 minuti in forno preriscaldato a 180°, confezionate sottovuoto e con 90 giorni di shelf life.



Pulled Pork

gr.550x8 F6162

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.



Costine di suino BBQ Ribs

gr. 550x3 (8 confezioni) F6167

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



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. Immane alle feste della birra.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



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.

TOP
QUALITY



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE





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.



NEW!



Tris di Würstel gr.300x24 F 0047

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



Würstel Savelade lunghi gr.300 F 0046

Savelade di puro suino di calibro grosso, lunghi ben 24 cm, con impasto fine e sapore affumicato. Perfetti per piatti bavaresi e hot dog formato maxi. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, 150 gr. cadauno.

Würstel Superlunghi gr.900 F 0049

Lunghissimi würstel di puro suino (50 cm!) 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.