



SALUMIFICIO ROSOTTA

Una tradizione lunga oltre 50'anni





Via 4 Novembre, 305
Trentola Ducenta (CE) 81038
tel. 081 814.05.77 / cell. 327 3776597 / fax. 081 814.89.90
info@rosotta.it



MAESTRI SALUMIERI

Una tradizione lunga oltre 60 anni

I Salumi della famiglia Rosotta hanno una storia di lunga tradizione, nati nel 1962, grazie alla passione di Ludovico e Maria, con una piccola macelleria di paese, interamente dedicata alla carne suina. Nel 1991, dopo anni di duro lavoro ed esperienza, viene creato il tanto sognato Salumificio Rosotta.

Il profumo genuino delle materie prime di qualità e la maestria artigianale, sono rimaste sempre le stesse. E' in questo modo che Rosotta produce oggi come un tempo, pregiati salumi sempre genuini, frutto di un processo lento e accurato della stagionatura dei salumi.

MASTER BUTCHER

A 60-years long tradition

Rosotta family's cold cuts have a long history of tradition. In 1962, Ludovico and Maria, driven by passion, opened a small butcher shop, completely dedicated to pork meat.

In 1991, after years of hard work and experience, they founded today's company, Salumificio Rosotta, realizing their own dream. During the years, the genuine scent of quality raw materials and the handicraft ability have remained the same.

In this way Rosotta produces, today as in the past, fine cold cuts, always wholesome, result of a slow and accurate seasoning.





FILIERA PRODUTTIVA

Il regno dell'Alta Qualità di una filiera controllata

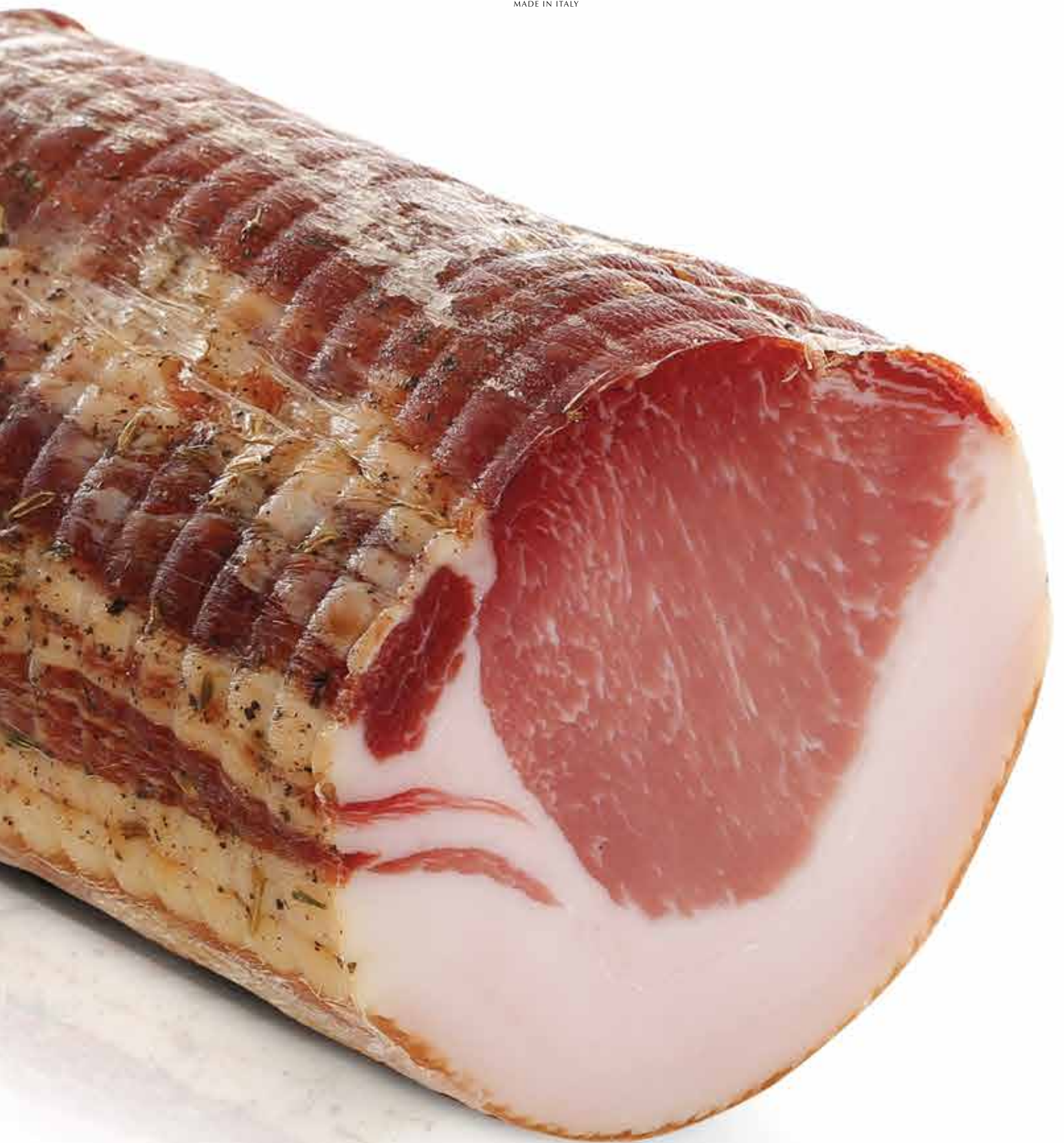
Solo ed esclusivamente le carni dei più pregiati suini italiani, diventano eccellenti prodotti Rosotta. Come ulteriore garanzia di qualità e in accordo con la normativa comunitaria, l'azienda Rosotta utilizza un sistema di tracciabilità che assicura l'identificazione completa della materia prima e del prodotto finito in ogni fase della filiera produttiva, al fine di fornire al consumatore tutte le informazioni sull'origine e sul percorso effettuato dall'alimento acquistato. In oltre mezzo secolo di storia, Rosotta, ha lavorato con la stessa passione dei primi giorni, seguendo le migliori tradizioni per garantire un prodotto sicuro e di alta bontà. Pregiati Salumi Rosotta, vuol dire autentici capolavori del gusto, alimenti completi, fragranti, unici per valore nutritivo e digeribilità, in poche parole, sempre genuini. Un risultato raggiunto e perfezionato negli anni, grazie alla maestria della lavorazione manuale sapientemente combinata all'utilizzo di specifiche tecnologie.

SUPPLY CHAIN

High quality of controlled supply chain

Only the meat of the finest Italian pigs becomes excellent Rosotta products. As a further guarantee of quality and in accordance with EU legislation, Rosotta company uses a traceability system that ensures, at every stage of the supply chain, the complete identification of the raw material and the finished product, in order to give the consumer all information about the product purchased. In over half a century of history, Rosotta has worked with the same passion of early days, following the best traditions to guarantee a safe and high-quality product. Salami Rosotta means authentic masterpieces of taste, complete and fragrant foods, unique for their nutritional value and digestibility; in a few words, always genuine. A result achieved and perfected over the years, thanks to the mastery of manual processing skilfully combined with the use of specific technologies.





STAGIONATI

Salsiccia Casertana

dolce con finocchietto

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 15 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



La Salsiccia Casertana è un prodotto tipicamente casertano, ottenuto da prosciutto, spalla e pancetta del maiale pesante nazionale italiano. Aromatizzata con finocchietto. Frutto di una ricetta segreta, negli anni è diventato il nostro prodotto di punta. E' senza glutine e senza lattosio.

Salsiccia Casertana is a typical product from Caserta, derived from the best meats as heavy Italian pork's ham, shoulder and belly. Coarse-grained fennel spiced meats give the salami a strong flavour. Result of a secret recipe, during the years it has become our main product requested. It is gluten-free and lactose-free.

Salsiccia Napoli

senza finocchietto

La Salsiccia Napoli è un prodotto tipicamente napoletano, ottenuto da prosciutto, spalla e pancetta del maiale pesante nazionale italiano. Frutto di una ricetta segreta, negli anni è diventato il nostro prodotto più amato. E' senza glutine e senza lattosio.

Salsiccia Napoli is a typical product from Naples, derived from the best meats as heavy Italian pork's ham, shoulder and belly. Result of a secret recipe, during the years, it has become our most popular item. It is gluten-free and lactose-free.

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 15 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Salsiccia Piccante

peperoncino piccante

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 15 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



La Salsiccia Piccante è un prodotto ottenuto da prosciutto, spalla e pancetta del maiale pesante nazionale italia. Le carni a grana grossa, speziate con finocchietto e peperoncino conferiscono alla salsiccia un sapore deciso. Frutto di una ricetta segreta, negli anni è diventato il nostro prodotto principale richiesto. È senza glutine e senza lattosio.

Salsiccia Piccante is a spicy sausage, derived from the best meats as heavy Italian pork's ham, shoulder and belly. The coarse-grained meats, spiced with fennel and chilli pepper give the sausage a strong flavor. Result of a secret recipe, during the years, it has become our main product requested. It is gluten-free and lactose-free.

Salame Napoli

Il Salame Napoli è prodotto con le migliori carni del maiale pesante nazionale (prosciutto, spalla e pancetta). Le carni vengono tritate e aromatizzate con sale e pepe in grani, il tutto viene insaccato in budella naturali ottenendo un prodotto tipico. E' senza glutine e senza lattosio.

Salame Napoli is a product derived from the best Italian pork heavy meats (ham, shoulder and bacon). The meats are chopped and flavoured with salt and pepper in grains. The meat is stuffed in natural casing. It is gluten-free and lactose-free.

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Salame Napoli a taglio

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20 circa

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



Il Salame Napoli a taglio è prodotto con le migliori carni del maiale pesante nazionale, (prosciutto, spalla e pancetta). Le carni vengono tritate e aromatizzate con sale e pepe in grani, il tutto viene insaccato in budella di grosso calibro che gli conferiscono una forma circolare e regolare della fetta. E' senza glutine e senza lattosio.

Salame Napoli a taglio is produced with the best Italian pork heavy meats (ham, shoulder and bacon). The meats are chopped and flavoured with salt and pepper in grains then stuffed in large calibre casing, giving the product a circular and regular shape. It is gluten-free and lactose-free.

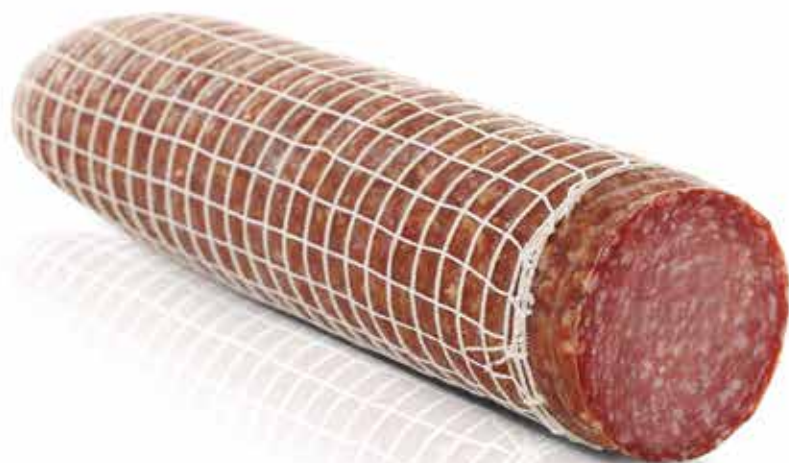
Salame Milano

Il Salame Milano viene prodotto utilizzando carni selezionate di prima qualità del maiale tritate finemente. L'impasto, dal gusto delicato e dolce, viene insaccato in budella di grosso calibro che conferiscono alla fetta una forma circolare e regolare, molto compatta e uniforme. E' senza glutine e senza lattosio.

Salame Milano is produced with selected high-quality meats finely chopper. The mix of meat with delicate and sweet taste, it is stuffed in large calibre casing, giving the slice a circular and regular shape, compact and uniform. It is gluten-free and lactose-free.

Peso intero circa: 2,6 kg
Peso sottovuoto circa: 900 g / 1,8 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Salsicelli Piccanti stagionati

Peso intero circa: 250 g
Peso sottovuoto circa: 250 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 15 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



I Salsicelli Piccanti stagionati sono un prodotto tipicamente casertano si ottengono da una miscela di carni e frattaglie speziate con aglio e peperoncino, hanno un gusto deciso e saporito. E' senza glutine e senza lattosio.

Salsicelli Piccanti are seasoned small spicy sausages, a typical product from Caserta. They derived from meats and entrails spiced with garlic and chilli peppers. Their flavour is strong and tasty. It is gluten-free and lactose-free.

Salamino

Il Salamino viene prodotto utilizzando carni selezionate di prima qualità del maiale e tritate finemente. Aromatizzate sapientemente, viene insaccato e legato in budella di piccolo calibro. E' senza glutine e senza lattosio.

Salamino is a local salami, produced with selected high-quality meats finely chopped. Flavoured, it's stuffed and strapped in small calibre casing. It is gluten free and lactose free.



Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Salametto ai funghi porcini

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



Il Salametto ai funghi porcini viene prodotto con le migliori carni selezionate del maiale pesante nazionale. Finemente tritato e aromatizzato sapientemente, l'impasto dal gusto deciso, viene insaccato e legato in budella di piccolo calibro. E' senza glutine e senza lattosio.

Salametto ai funghi is a small porcini mushrooms salami, procured with the best selected Italian heavy pork meats. It leaves a porcini mushrooms flavoured, the dough has a strong taste and it is ideal for superfine palates. It is stuffed and strapped in small casing. It is gluten-free and lactose-free.

Salametto Nostrano

Il Salametto nostrano viene prodotto con le migliori carni selezionate del maiale pesante nazionale. Finemente tritato e aromatizzato sapientemente, l'impasto dal gusto deciso, viene insaccato e legato in budella di piccolo calibro. E' senza glutine e senza lattosio.

Salametto nostrano is a small local salami, produced with the best select Italian heavy pork meats. Leave a spicy aftertaste. Finely chopped and flavoured, the dough has a strong taste and it is ideal for superfine palates. It is gluten-free and lactose-free.

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Salametto piccante

Il Salametto piccante viene prodotto con le migliori carni selezionate del maiale pesante nazionale. Finemente tritato e aromatizzato sapientemente, l'impasto dal gusto deciso, viene insaccato e legato in budella di piccolo calibro.

Salametto piccante is a small spicy salami, produced with the best selected Italian heavy pork meats. It leaves a spicy aftertaste. Finely chopper and spicy flavoured, the dough has a strong taste and it is ideal for superfine palates. It is stuffed and strapped in small casing. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Salametto al tartufo



Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Il Salametto al tartufo viene prodotto utilizzando carni selezionate di prima qualità del maiale e tritate finemente. Aromatizzate sapientemente, viene insaccato e legato in budella di piccolo calibro. E' senza glutine e senza lattosio.

Salametto al tartufo is a small struffle salami, produced with the best selected Italian heavy pork meats. It leaves a struffle aftertaste. Finely chopped and struffle flavoured, the dough has a strong taste and it is ideal for superfine palates. It is stuffed and strapped in small casing. It is gluten-free and lactose-free.

Capocollo Nostrano

Il Capocollo Nostrano è un salume stagionato ottenuto dal collo del maiale. Speziato con pepe nero si presenta sodo e compatto con striature di grasso. Insaccato in budella naturali, tipicamente nostrano dal gusto saporito e delicato. E' senza glutine e senza lattosio.

Capocollo Nostrano is a seasoned salami obtained from pork neck. Spiced with pepper, it is firm and compact with fat streaks. Stuffed into a natural casing, its flavour is delicate and tasty. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 1,6 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 700 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40 circa

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



Capocollo Piccante

peperoncino piccante



Peso intero circa: 1,6 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 700 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40 circa

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



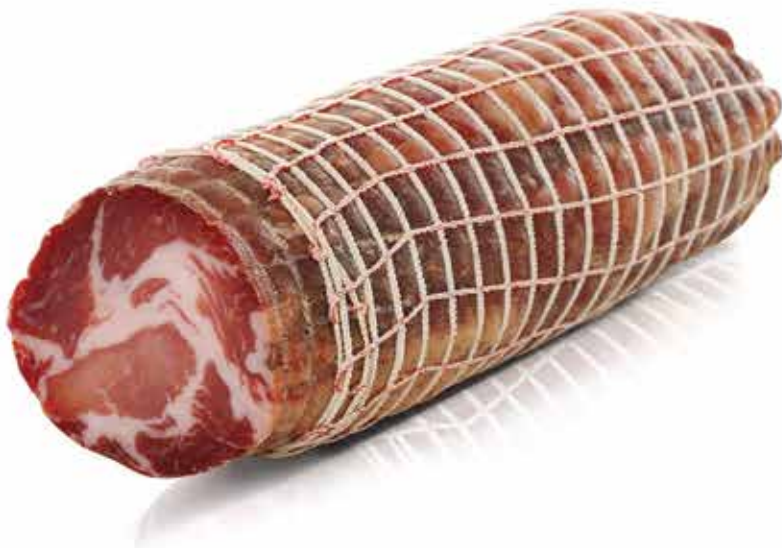
Il Capocollo Piccante è un salume stagionato ottenuto dal collo del maiale. Speziato con peperoncino si presenta sodo e compatto con striature di grasso. Insaccato in budella naturali, tipicamente nostrano dal gusto saporito e piccante. E' senza glutine e senza lattosio.

Capocollo Piccante is a seasoned spicy salami obtained from pork. Spiced with chilli peppers it is firm and compact with fat streaks. Stuffed into a natural casing, its flavour is spicy and tasty. It is gluten-free and lactose-free.

Capocollo Nostrano in rete

Peso intero circa: 1,6 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 700 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40 circa

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



Il Capocollo Nostrano in rete è un salume stagionato ottenuto dal collo del maiale. Speziato con pepe nero si presenta sodo e compatto con striature di grasso. Insaccato in budella naturali, tipicamente nostrano dal gusto saporito e delicato. E' senza glutine e senza lattosio.

Salame Napoli a taglio is produced with the best Italian pork heavy meats (ham, shoulder and bacon). The meats are chopped and flavoured with salt and pepper in grains then stuffed in large calibre casing, giving the product a circular and regular shape. It is gluten-free and lactose-free.

Capocollo Casertano

Il Capocollo Casertano è un salume stagionato ottenuto dal collo del maiale. E' speziato con pepe nero e finocchietto selvatico. L'insaccatura nelle budella naturali, conferisce un gusto saporito e delicato. E' senza glutine e senza lattosio.

Capocollo Casertano is a seasoned salami obtained from neck pork. It is seasoned with pepper and fennel. It is stuffed in natural casing, giving it a tasty but delicate flavour. It is gluten-free and lactose-free.

Peso intero circa: 1,6 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 700 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40

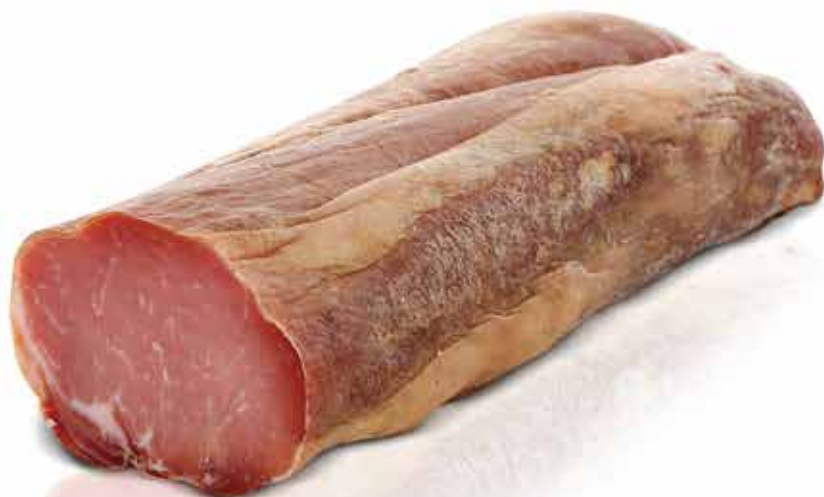
Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Filetto Nostrano

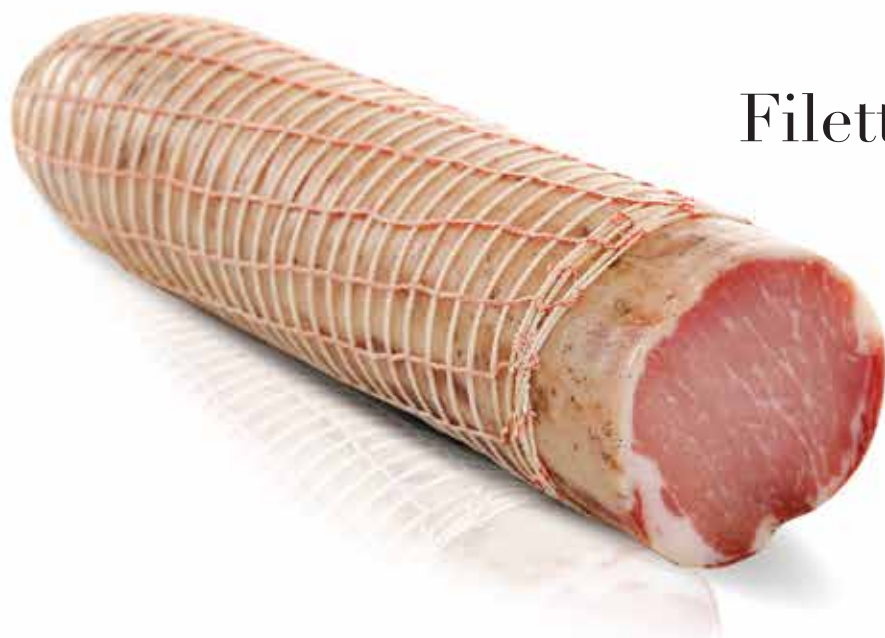
Il Filetto è il taglio più magro del maiale, viene ricavato disossando il lombo. Il filetto viene salato e speziato lievemente messo in budello naturale conferendogli un aspetto tipico nostrano. Una variante del salume si presenta in rete, che gli conferisce una forma cilindrica. E' senza glutine e senza lattosio.

Filetto Nostrano is a feller mignon. It is the lean cut of pork and it is obtained by deboning the loin. Fillet mignon is salted, spiced and stuffed into a natural casing giving the product a typical artisanal shape. The product is available also in net, which gives it a cylindrical shape. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 3 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 900 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Filetto Nostrano in rete

Peso intero circa: 3 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 900 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



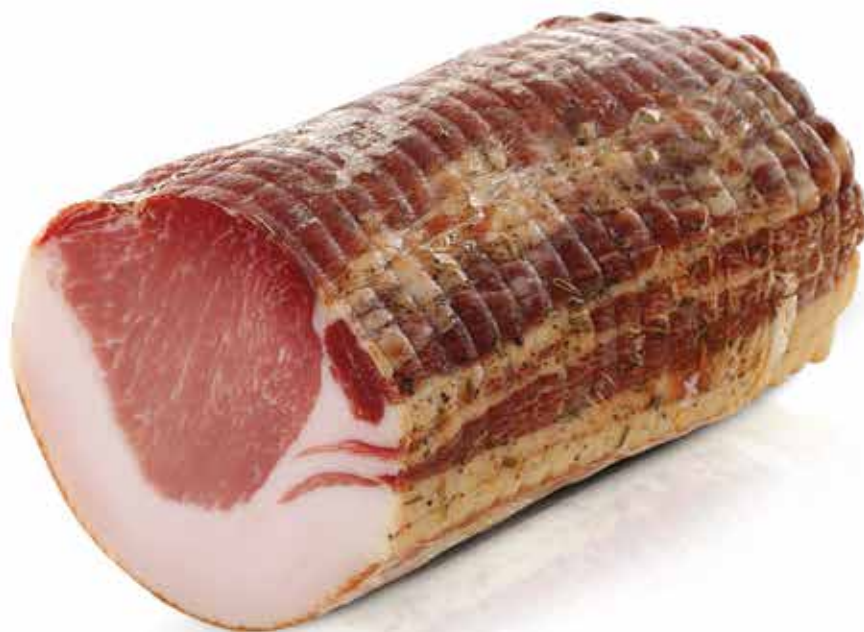
Il Filetto è il taglio più magro del maiale, viene ricavato disossando il lombo. Il filetto viene salato e speziato lievemente messo in budello naturale conferendogli un aspetto tipico nostrano. Una variante del salume si presenta in rete, che gli conferisce una forma cilindrica. E' senza glutine e senza lattosio.

Filetto nostrano is a fillet mignon. It is the lean cut of pork and it is obtained by deboning the loin. Fillet mignon is salted, spiced, spiced and stuffed into a natural casing giving the product a typical artisanal shape. The product is available also in net, which gives it a cylindrical shape. It is gluten-free and lactose-free.

Filardo

Peso intero circa: 3 kg
Peso sottovuoto circa: 1,5 kg / 3 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 90 / 120

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



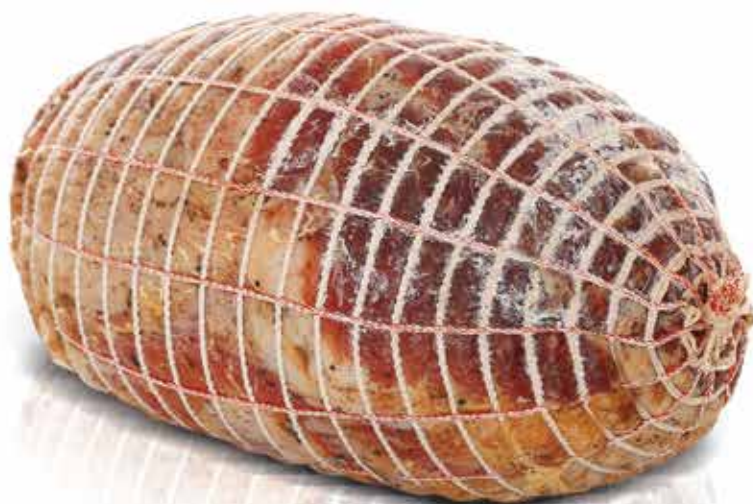
Il Filardo è un'esclusiva Rosotta. Pezzo anatomico del maiale che comprende la parte magra del filetto e la parte grassa del lardo con una sottile cotenna, è un prodotto realizzato solo con il suino pesante italiano. È senza glutine e senza lattosio.

Filardo is a Rosotta exclusive product. It comes from a piece of the pork that includes the lean part of the fillet mignon and the fat part of the lard with thin rind. It is product driven from Italian heavy pork. It is gluten-free and lactose-free.

Fiocchetto

Il Fiocchetto è ottenuto dalla coscia posteriore del suino, insaccato in rete prende una forma ovale. È un prodotto magro dal gusto saporito e delicato. È senza glutine e senza lattosio.

Fiocchetto is obtained from pork rear thigh, stuffed in a net, with an oval shape. It is a lean product with a tasty and delicate flavour. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 3 kg
Peso sottovuoto circa: 3 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Spianata Piccante

La Pancetta Magretta è un salume di suino preparato con la parte della pancia dell'animale. Sgrassata e scotennata sempre di provenienza italiana, dopo la salagione con i vari aromi a secco viene arrotolata in budella cilindriche e posta in rete. E' senza glutine e senza lattosio.

Spianata Piccante is prepared with very fine pork meat, peppercorns, chilli peppers and lardons of fine fat. Then it is pressed and left to ripen. Available in both sweet and spicy flavours, the Rosotta spianata is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 2,4 kg
Peso sottovuoto circa: 1,2 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 35 / 40 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Guanciale

Peso intero circa: 500 g / 700 g
Peso sottovuoto circa: 500 g / 700 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 60 circa

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



Il Guanciale è un salume che si ottiene dalla guancia del maiale. Aromatizzato con pepe e con una buona stagionatura diventa un salume dolce e saporito da accompagnare con crostini o pane caldo. E' senza glutine e senza lattosio.

Guanciale stagionato is a seasoned jowl, a salami obtained from pork cheek. Flavoured with pepper, well ripened, it is a sweet and tasty salami to combine with croutons or warm bread. It is gluten-free and lactose-free.

Pancetta Magretta *al pepe o al peperoncino*

La Pancetta Magretta è un salume di suino preparato con la parte della pancia dell'animale. Sgrassata e scotennata sempre di provenienza italiana, dopo la salagione con i vari aromi a secco viene arrotolata in budella cilindriche e posta in rete. E' senza glutine e senza lattosio.

Pancetta Magretta is a rolled Italian bacon, obtained from pig belly. The strictly Italian meat is deprived of fat and rind and after dry salting with various flavourings it is rolled in cylindrical casing and stuffed in a net. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 1,5 kg / 3 kg
Peso sottovuoto circa: 700 g / 1,3 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 40 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Pancetta Arrotolata *con cotenna, al pepe e al peperoncino*

Peso intero circa: 3 kg / 4 kg
Peso sottovuoto circa: 1,5 kg / 2 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 90 / 120 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



La Pancetta Arrotolata con Cotenna è un salume di suino preparato con la parte della pancia dell'animale. Sempre di provenienza italiana, è aromatizzata con spezie e aromi con una lunga stagionatura gli viene conferito un sapore dolce e delicato. E' senza glutine e senza lattosio.

Pancetta arrotolata con cotenna is a rolled Italian bacon obtained from pig belly. The lengthy ripening period of Italian meat, seasoned with spices and aromas, gives it a sweet and delicate flavour. It is gluten-free and lactose-free.

Prosciutto Crudo Disossato

Peso intero circa: 6,5 kg
Peso sottovuoto circa: 6,5 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 365 / 400 circa

Senza Glutine
Senza Lattosio



Il prosciutto crudo Rosotta stagionato è ottenuto dalle migliori cosce dei maiali. Dopo la stagionatura viene disossato e pressato. E' senza glutine e senza lattosio.

Prosciutto crudo disossato is a boneless ham, obtained from the best pork thigh. After seasoning, it is deboned and pressed. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 3,5 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 700 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20 / 30

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Lardo

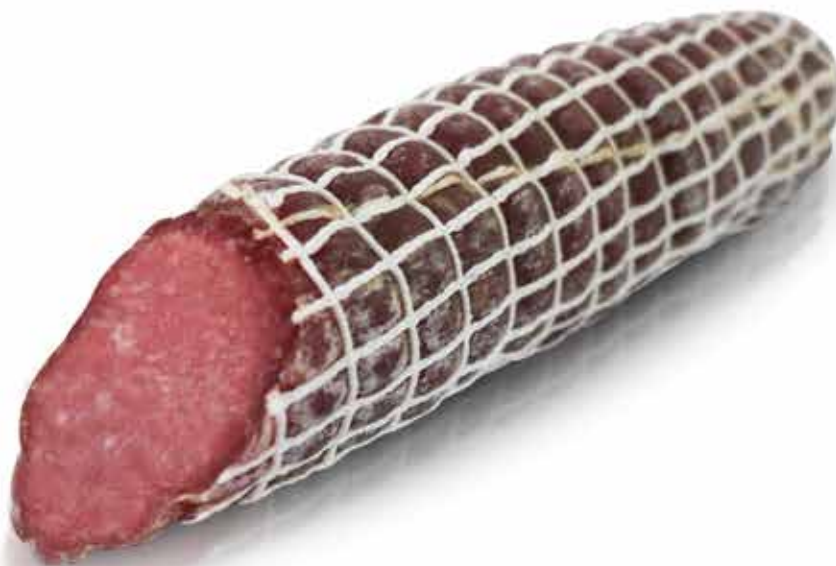
Il Lardo è un taglio di carne del maiale, ricavato dal grasso sottocutaneo del collo, del dorso e dei fianchi dell'animale. Viene aromatizzato e posto in apposite vasche, dopo un periodo di salagione e assorbimento delle spezie viene confezionato in sottovuoto. Il lardo è adatto su pane caldo e bruschette. E' senza glutine e senza lattosio.

Lardo is a slice of pork meat taken from subcutaneous fat of neck, back and hips. It is flavoured, putting in tanks, after salting and absorption of spices, it is vacuum packaged. Lard is suitable on hot bread and bruschetta. It is gluten-free and lactose-free.

Salame Light

Peso intero circa: 600 g
Peso sottovuoto circa: 300 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 20 circa

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



“Free fat. We help heart”.
“Libera da grassi. Aiutiamo il cuore”

Frutto di una ricerca scientifica in collaborazione con l'università Federico II di Napoli, la quale attesta che il Salame Light è a basso contenuto di grassi.



Il Salame Light è prodotto con le migliori carni del maiale pesante nazionale. I tagli anatomici che vengono utilizzati sono quelli più magri, a basso contenuto di grassi. Le carni vengono tritate e aromatizzate, il tutto viene insaccato in budella naturali ottenendo un prodotto unico ed inimitabile. E' senza glutine, senza lattosio e povero di grassi.

Salame Light is produced with the best meats of the Italian heavy pig. The anatomical cuts used are the leanest, low in fat. The meats are minced and flavored, everything is stuffed into natural casings obtaining a unique and inimitable product. It is gluten-free, lactose-free and low in fat.



FRESCHI

Salsiccia Fresca

con finocchietto e senza finocchietto

La Salsiccia è prodotta esclusivamente con carni selezionate come il prosciutto, spalla e pancetta. I maiali sono tutti del tipo pesante. Aromatizzata con pepe e finocchietto, con solo pepe o peperoncino piccante. Da qui si ottiene l'inconfondibile "Salsiccia Rosotta".

Salsiccia is produced exclusively with selected meats such as ham, shoulder and bacon. Pigs are all of the heavy type. Flavored with pepper and fennel, with only pepper or hot pepper. From here we get the unmistakable "Sausage Rosotta".



Peso intero circa: 1 kg / 600 g
Conservazione: 0°C / 2°C

Gluten-free
Lactose-free



Salsiccelli Piccanti

Peso intero circa: 1 kg / 600 g
Conservazione: 0°C / 2°C

Gluten-free
Lactose-free



I Salsiccelli Piccanti sono un composto di carni e frattaglie aromatizzate con aglio e peperoncino, ottimi per la minestra o arrostiti sulla brace. I Salsiccelli sono un prodotto tipico casertano. Sono senza glutine e senza lattosio.

Spicy Salsiccelli are a mixture of meats and offal flavored with garlic and chilli, excellent for soup or roasted on the grill. Salsiccelli are a typical product from Caserta. They are gluten and lactose free.

Cervellatine

con finocchietto e senza finocchietto e piccanti

Peso intero circa: 600 g
Conservazione: 0°C / 2°C
Senza Glutine
Senza Lattosio



Le Cervellatine sono prodotte esclusivamente con carni 100% italiane selezionate. Aromatizzate con pepe e finocchietto, con solo pepe o peperoncino piccante. Sono senza glutine e senza lattosio.

Cervellatine are produced exclusively with selected 100% Italian meats. Flavored with pepper and fennel, with only pepper or hot pepper. They are gluten-free and lactose-free.



Mini Salsicce

con finocchietto e senza finocchietto

Peso intero circa: 600 g
Conservazione: 0°C / 2°C

Gluten-free
Lactose-free



Le Mini Salsicce sono un prodotto ottenuto da prosciutto, spalla e pancetta del maiale pesante nazionale italiano. Aromatizzate con pepe e finocchietto, con solo pepe. Sono senza glutine e senza lattosio.

Mini Salsicce are a product obtained from ham, shoulder and belly of the Italian national heavy pig. Flavored with pepper and fennel, with only pepper. They are gluten-free and lactose-free.

Filone disossato

Il Filone disossato è il taglio in assoluto più tenero e pregiato del suino. Ha una forma allungata, quasi rettangolare. E' senza glutine e senza lattosio.

The Boneless Loaf is the most tender and most valuable cut of pork. It has an elongated, almost rectangular shape. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 4 kg / 5 kg
Conservazione: 0°C / 2°C

Gluten-free
Lactose-free



Filettini

Peso intero circa: 400 g / 1 kg
Conservazione: 0°C / 2°C

Gluten-free
Lactose-free



Il Filettino di maiale è notoriamente il taglio di carne più pregiato ottenuto dal suino. Sono senza glutine e senza lattosio.

Pork fillet is notoriously the finest cut of meat obtained from pork. They are gluten-free and lactose-free.

Coppa di maiale

Peso intero circa: 2,5 kg / 4 kg
Conservazione: 0°C / 2°C

Senza Glutine
Senza Lattosio



La coppa di maiale è il taglio anatomico che comprende la parte del collo del maiale. E' un taglio ottimo in cucina, soprattutto per la cottura alla griglia perché ha molte venature di grasso. E' senza glutine e senza lattosio

The pork cup is the anatomical cut that includes the neck part of the pig. It is an excellent cut in the kitchen, especially for grilling because it has many veins of fat. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 600 g
Conservazione: 0°C / 4°C

Gluten-free
Lactose-free



Prosciutto fresca

Il prosciutto rappresenta uno dei tagli più pregiati, in lingua italiana col termine "prosciutto" ci si riferisce ad un taglio di carne dell'arto posteriore del maiale, dall'anca alla prima fila delle ossa tarsali, ovvero la cosiddetta "coscia di maiale".

The ham is one of the finest cuts, in Italian the term "ham" refers to a cut of meat from the hind limb of the pig, from the hip to the first row of the tarsal bones, or the so-called "pork leg" .

Puntine o Tracchie

Le puntine o tracchie sono un taglio anatomico ricavato dal costato dell'animale. E' senza glutine e senza lattosio.

Puntine or Tracchie are obtained from pork rib. It is gluten-free and lactose-free.

Peso intero circa: 2 kg / 4 kg
Conservazione: 0°C / 2°C

Gluten-free
Lactose-free



Lombo o Costatelle

Peso intero circa: 6 kg / 7 kg
Conservazione: 0°C / 2°C

Gluten-free
Lactose-free



Le Costatelle sono la parte anatomica collocata al centro della lombata. Sono bistecche, cioè fette di carne tagliate con spessore variabile, che hanno la caratteristica fondamentale di avere l'osso, costituito dalle vertebre dell'animale. Sono senza glutine e senza lattosio.

Costatelle are the anatomical part located in the center of the loin. They are steaks, that is, slices of meat cut with varying thickness, which have the fundamental characteristic of having the bone, consisting of the animal's vertebrae. They are gluten and lactose free.

Pancetta Steccata

Peso intero circa: 3,5 kg
Peso sottovuoto circa: 1,8 kg / 3,5 kg
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 30 circa

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



La Pancetta Steccata è un salume di suino preparato con la parte della pancia dell'animale alla quale vengono tolte le ossa delle costole. La pancetta viene squadrata, refileta, salata a secco e aromatizzata con spezie naturali. E' senza glutine e senza lattosio.

Pancetta Steccata is a banded bacon, derived from pig belly without rib bones. The bacon is squared, trimmed, dry salted and flavoured with natural spices. It is gluten-free and lactose-free.

Pancetta Tesa

La pancetta tesa è un salume di suino preparato con la parte della pancia dell'animale. La pancetta viene squadrata, refileta, salata a secco e aromatizzata con spezie naturali. E' senza glutine e senza lattosio.

Pancetta tesa is a strained bacon, derived from pig belly. The bacon is squared, trimmed, dry salted and flavoured with natural spices. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 3 kg / 4 kg
Peso sottovuoto circa: 200 g / 500 g
Conservazione: 2°C / 4°C
Giorni di stagionatura: 30 circa

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Pancetta fresca steccata

Peso intero circa: 4 kg / 5 kg
Conservazione: 0°C / 2°C

Senza Glutine
Senza Lattosio



La Pancetta viene ricavata, come si può intuire dal nome stesso, dal ventre del maiale. E' senza glutine e senza lattosio.

Pancetta is bacon. It is derived from pig belly. It is gluten-free and lactose-free.

Pancetta fresca

La Pancetta viene ricavata, come si può intuire dal nome stesso, dal ventre del maiale. E' senza glutine e senza lattosio.

Pancetta is bacon. It is derived from pig belly. It is gluten-free and lactose-free.



Peso intero circa: 600 g
Conservazione: 0°C / 4°C

Gluten-free
Lactose-free



PANETTO PER PIZZA

Peso intero circa: 1 kg
Conservazione: 0°C / 4°C

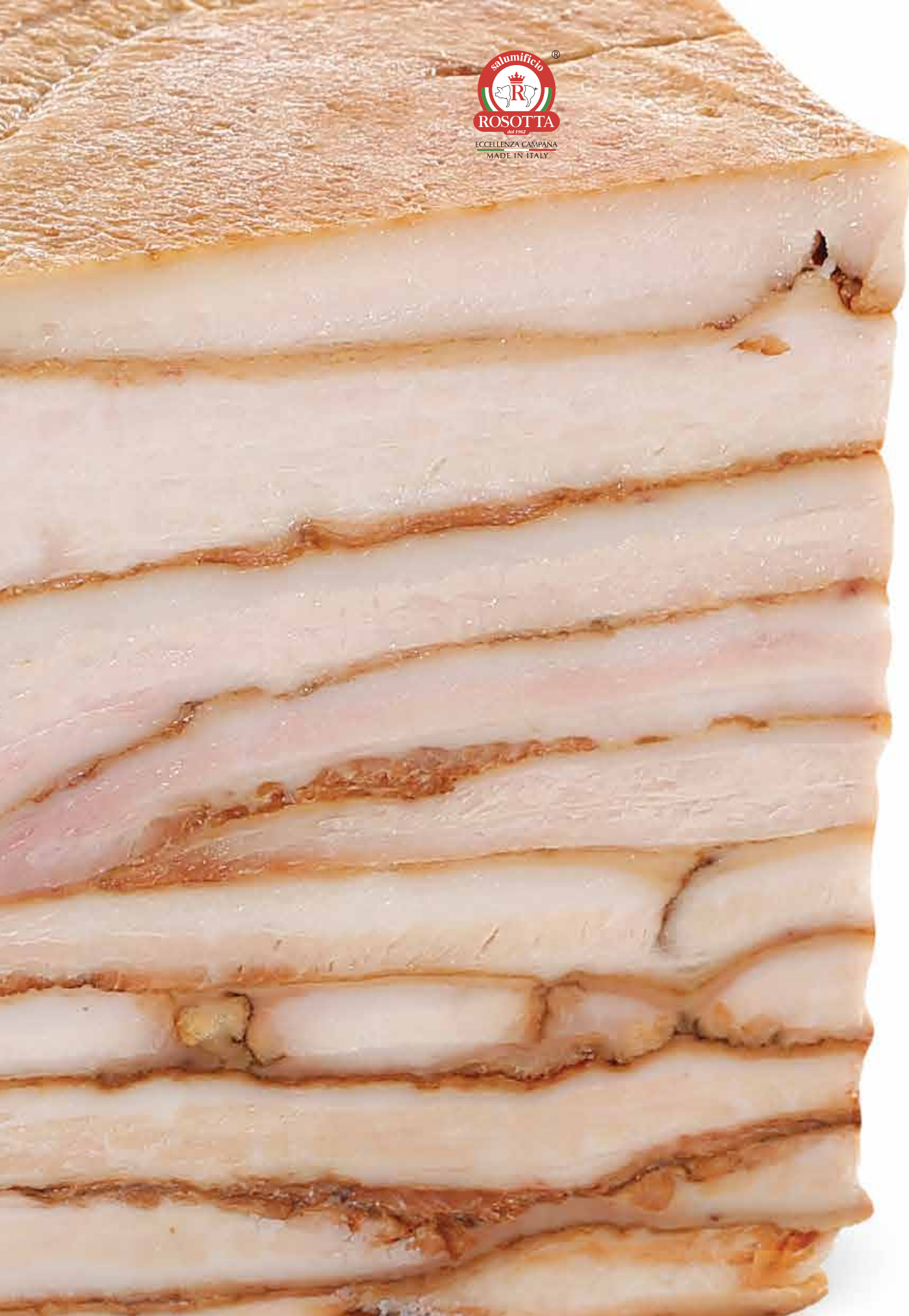
Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



I panetti per pizza, sono confezionati singolarmente in budello non edibile, velocizzando il lavoro e rispettando le norme igienico-sanitarie. Indicati per pizzerie, forni e ristoranti. Presenta una macina grossa aromatizzata con sale e pepe. Confezionati in ATM, da 3 o 5 pezzi, per preservare al meglio le caratteristiche e la qualità della carne fresca.

The pizza loaves are individually packaged in non-edible casing, speeding up the work and respecting the hygienic-sanitary rules. Suitable for pizzerias, ovens and restaurants. Presents a millstone coarse flavored with salt and pepper. Packaged in ATM, of 3 or 5 pieces, to better preserve the characteristics and quality of fresh meat





LAVORATI DI QUALITA'

Ciccioli Napoli

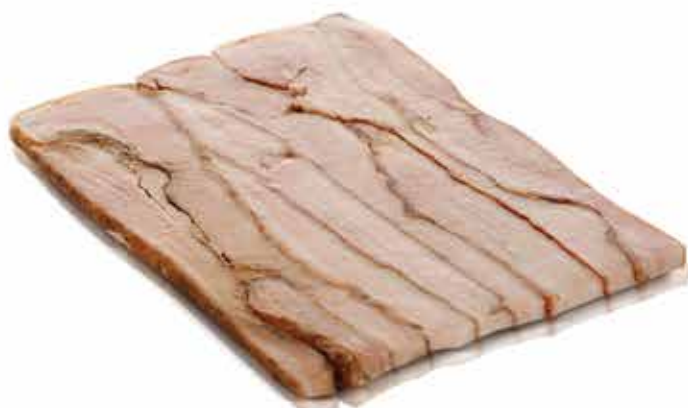
Peso intero circa: 3 kg / 4kg
Conservazione: 2°C / 4°C

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



I Ciccioli Napoli si ricavano dalla cottura delle pancette, pressate in apposite forme cilindriche o quadrate, il tutto vengono affettati e confezionati in sottovuoto. Sono un prodotto tipico del napoletano molto gustoso e morbido ottimo se riscaldato su piastra o padella.

Ciccioli Napoli a quarti are obtained by cooking pancetta, pressed in a specific cylindrical or square shape, then cut in quarters and vacuum packaged. They are a typical product from Naples, very tasty and soft, ideal if heated on a grill or pan.



Peso intero circa: 500 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C

Gluten-free
Lactose-free



Ciccioli Napoli a fette

I Ciccioli Napoli a fette si ricavano dalla cottura delle pancette, pressate in apposite forme cilindriche o quadrate, il tutto vengono affettati e confezionati in sottovuoto. Sono un prodotto tipico del napoletano molto gustoso e morbido ottimo se riscaldato su piastra o padella.

Ciccioli Napoli a fette are obtained by cooking pancetta, pressed in a specific cylindrical or square shape, then cut and vacuum packaged. They are a typical product from Naples, very tasty and soft, ideal if heated on a grill or pan.

Ciccioli Croccantini

I Ciccioli Croccantini sono prodotti dalla cottura del lardello vengono pressati ottenendo un prodotto secco e non unto con una forma simile alle patatine.

Ciccioli Croccantini are produced by cooking lard, which is pressed; the result is a dry and not greasy product with a shape similar to a potato chip.

Peso sottovuoto circa: 200 g
Conservazione: 2°C / 4°C

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free



Misto per Tortano

Peso intero circa: 3 kg / 4kg
Peso sottovuoto circa: 600 g / 3 kg
Conservazione: 2°C / 4°C

Carni Italiane
Senza Glutine
Senza Lattosio



Il Misto per Tortano è composto da un misto di salumi tagliati a cubetti. Elemento base per la preparazione del tipico “casatiello” molto rinomato in Campania. Le confezioni sono tutte in sottovuoto con un peso variabile tra i 4 e 10 kg per le confezioni grandi e tra i 500 e 700 gr. per confezioni piccole.

Misto per Tortano is composed by a mix of salami cut into cubes. It is an important ingredient of typical “casatiello” famous in Campania. The products are all vacuum packaged with a variable weight between 4 and 10 kg for large packs and between 500 and 700 gr. for small packages.



Zuppa Forte

La Zuppa Forte è composta da carne e frattaglie come il cuore tagliati a pezzettoni che insieme alla salsa di peperoncino vengono cotti, diventando un piatto molto rinomato nel napoletano.

Zuppa Forte is composed by meat and offal, as the heart, cut into large pieces which are cooked together with the chilli sauce, becoming a typical Neapolitan dish.

Peso intero circa: 500 g / 600 g
Conservazione: 2°C / 4°C

Gluten-free
Lactose-free



Strutto

Lo strutto bianco è un prodotto di pura qualità adatto per svariate ricette culinarie.

White lard is a pure quality product, perfect for various gourmet recipes.

Peso intero circa: 3 kg
Peso sottovuoto circa: 300 g / 900 g
Conservazione: 2°C / 4°C

Carni Italiane
Gluten-free
Lactose-free

