



L'Italia in Cucina



**FOOD & BEVERAGES**



**FISH & MEATS**

14 dicembre 2013

VI VOGLIO RACCONTARE LA MIA STORIA.

Fin da bambino ero attratto dal cibo  
e non per fame ma per la golosità di percepirne i sapori  
accompagnati da profumi e colori che facevano venire l'acquolina in bocca.

Questo perché mia mamma, provetta cuoca, sfornando invitanti piatti  
apprezzati e gustati dal resto della famiglia, provava in questo  
tale soddisfazione da sentirsi non più casalinga, ma chef a cinque stelle.

Mio padre invece, molto più severo e realista, di fronte ad alcuni insuccessi  
esordiva dicendo: "Magna e tasi!" (mangia e taci).

Non ho mai più dimenticato questa frase tanto schietta quanto rude e concreta:  
il cibo è comunque frutto di sacrifici e lavoro  
ed è per questo che gli ho dedicato il nostro prosecco:

"Magna, Bevi e Tasi" (mangia, bevi e taci).

Così sono cresciuto e piano piano questa passione, sempre più forte,  
si è trasformata in una voglia assoluta di conoscere,  
di approfondire quanto di meglio esiste in questo meraviglioso mondo alimentare.

Ho la fortuna di essere italiano e con arroganza affermo di poter scegliere,  
da Nord a Sud di questo paese, prodotti di assoluta qualità senza eguali al mondo.

Tutto questo mi ha permesso di realizzare un sogno  
trasportando il mio essere nel lavoro che amo.

Da vent'anni ho selezionato con meticolosità, sicurezza  
e grande professionalità, materie prime  
trasformandole con appropriate ricette in prodotti che oggi, per me,  
sono delle vere eccellenze culinarie brandizzate "Cà Foresto".

Oltre al mio staff, a condividere tutto questo, con entusiasmo, grinta e tanta pazienza,  
c'è la mia compagna Samira sempre presente con lucidità critica  
ed essenziale nelle più importanti scelte aziendali.

Dedichiamo questo immenso lavoro a quanti sapranno apprezzarlo  
traendone le emozioni e le soddisfazioni  
che abbiamo provato nel costruirlo con tanta dedizione.

La promessa è che continueremo ad impegnarci in questo percorso senza compromessi  
per voler trasmettere negli anni a venire quello in cui fermamente crediamo:

LA QUALITÀ ASSOLUTA.



*Cà Foresto*



IL MONDO DI CÀ FORESTO.





 Cà Foresto



Samira, Elena e Sabrina



Claudio e Samira



Alessandro e Vlado



**QUALITÀ** È GARANZIA, **QUALITÀ** È IL NOSTRO CREDO, **QUALITÀ** È PERFEZIONE, **QUALITÀ** È TEMPO, **QUALITÀ** È COMUNICAZIONE, **QUALITÀ** È FIDUCIA, **QUALITÀ** È IL MOTORE, **QUALITÀ** È ORGANIZZAZIONE, **QUALITÀ** È RISPETTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ, **QUALITÀ** È L'INVIDIA DEL VICINO, **QUALITÀ** È CURIOSITÀ, **QUALITÀ** È SAPER PENSARE, **QUALITÀ** È BUON SENSO, **QUALITÀ** È TECNOLOGIA, **QUALITÀ** È CONFRONTO, **QUALITÀ** È CULTURA, **QUALITÀ** È MADE IN ITALY, **QUALITÀ** È IL LAVORO, **QUALITÀ** È IMMAGINAZIONE, **QUALITÀ** È DIFFERENZA, **QUALITÀ** È INNOVAZIONE, **QUALITÀ** È IN OGNI GESTO, **QUALITÀ** È EMERGERE, **QUALITÀ** È ESSERE UN GRUPPO, **QUALITÀ** È RESISTERE, **QUALITÀ** È PROTEZIONE, **QUALITÀ** È PROPOSTA, **QUALITÀ** È RISPOLVERARE L'ARGENTERIA, **QUALITÀ** È MEMORIA, **QUALITÀ** È RICERCA, **QUALITÀ** È COSCIENZA, **QUALITÀ** È COLLABORAZIONE, **QUALITÀ** È IL LUOGO DI ORIGINE, **QUALITÀ** È CERTIFICABILE, **QUALITÀ** È VITA, **QUALITÀ** È SODDISFAZIONE, **QUALITÀ** È BENESSERE, **QUALITÀ** È IL GUSTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ SOCIALE, **QUALITÀ** È PRESERVARE, **QUALITÀ** È RICORDO, **QUALITÀ** È ABBINAMENTO, **QUALITÀ** È ESPERIENZA, **QUALITÀ** È PUNTUALITÀ, **QUALITÀ** È INTELLIGENZA, **QUALITÀ** È TENACIA, **QUALITÀ** È PROGETTARE, **QUALITÀ** È SCEGLIERE, **QUALITÀ** È CUORE, **QUALITÀ** È COMFORT, **QUALITÀ** È CONSISTENZA, **QUALITÀ** È ORO COLATO, **QUALITÀ** È PERFORMANCE, **QUALITÀ** È RICONOSCERE GLI ERRORI, **QUALITÀ** È MANGIARE, **QUALITÀ** È DEDICARE, **QUALITÀ** È IMPRESA, **QUALITÀ** È UN DIRITTO, **QUALITÀ** È AMBIENTALE, **QUALITÀ** È COMPETENZA, **QUALITÀ** È INTERESSARSI, **QUALITÀ** È AUDACIA, **QUALITÀ** È CONOSCENZA.



BUON APPETITO.





SPECCHIATI

NELLE NOSTRE PROTEINE.

# SALUMI

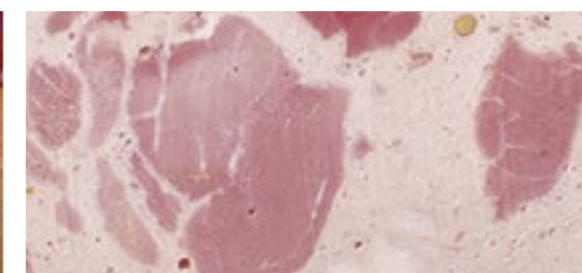
Cesare Cicchelli il nostro selezionatore.



SA038S 4 pz s/v · ± 2 kg

Salsiccia piccante dritta · Trentino Alto Adige

Salsiccia piccante dritta ideale per pizza da affettare volendo in quattro pezzi per volta con un sapore di salume che non è nascosto dal piccante.



SA145S 1/2 s/v · ± 1,8 kg

Salame cotto Cracovia · Trentino Alto Adige

Gusto deciso ed una bontà onesta al palato. Questo salame cotto Cracovia fa sempre bella figura e consigliamo di gustarlo con pane bianco o nero fresco, magari anche con cetriolini all'aceto.



SA150S · ± 4 kg  
SA151S 1/2 s/v · ± 2 kg

Salame Ungherese · Trentino Alto Adige

L'impasto di suino, macinato a grana fine, viene conciato con sale, pepe e particolari aromi, per poi essere insaccato e sottoposto ad una leggera affumicatura, che gli conferisce quell'aroma e quel sapore che lo distingue.





SA180S s/v · ± 200/250 g

Salame di daino · Friuli Venezia Giulia

Trito di carni magre di daino e grasso suino il cui composto viene amalgamato con sale, pepe ed aromi. Insaccato e stagionato ha sapore delicatamente selvatico.

SA181S s/v · ± 200/250 g

Salame di cinghiale · Friuli Venezia Giulia

È ottenuto insaccando i tagli più magri della carne di cinghiale con l'aggiunta di grasso del maiale e stagionato 45 giorni. Sapore deciso per chi ama i gusti forti.



SA186S s/v · ± 200/250 g

Salame peta di cervo · Friuli Venezia Giulia

Da un'antica ricetta per la conservazione delle carni del Friuli Venezia Giulia la Peta di cervo è una specialità senza eguali; aromatizzata da spezie ed erbe di montagna viene affumicata e messa sotto vuoto per conservare intatti fragranza e sapori.



SA205S s/v · ± 200/250 g

Salame di asino · Friuli Venezia Giulia

La produzione di questo salame è antica e legata alla tradizione contadina della zona dove gli asini erano utilizzati come animali da soma. L'impasto viene ottenuto con le parti magre dell'animale alle quali si aggiungono carni di suino in minima parte. Al taglio di colore particolarmente scuro e di gusto piacevole è un salame curioso.



SA182S s/v · ± 200/250 g

Salame di cervo · Friuli Venezia Giulia

Al gusto pieno, sapido di un salame, la carne di cervo aggiunge un sapore più selvatico, intenso e forte: proprio come l'immagine di questo possente animale. Ottimo non solo da gustare ma anche per chi voglia far colpo in tavola.



SA122S s/v · ± 350/550 g

Salame d'oca · Friuli Venezia Giulia

Il salame d'oca friulano è macinato a grana fine ed insaccato in un budello naturale, viene stagionato crudo per circa 30-60 giorni e consumato in antipasto o affettato nei panini. Il sapore è delicato e leggermente dolce; si tratta di un prodotto estremamente magro.



SA160S · ± 500/600 g

Salame friulano affumicato · Friuli Venezia Giulia

Questo salame friulano viene prodotto con un dosaggio di carni suine macinate non troppo fini le quali dopo la macinatura vengono impastate con la concia e quindi insaccate, a seguire un breve passaggio nelle camere del fumo prima della stagionatura.



SA173S s/v · ± 800/900 g

Salsiccia Carnica al peperoncino · Friuli Venezia Giulia

È una vera prelibatezza dedicata al mondo del catering e delle pizzerie; un sapore schietto e deciso, adatto per specifiche preparazioni.



SA030S · ± 400 g

Salamino Camelot al tartufo · Veneto

Per gli amanti del sapore... Camelot. Il salamino del Delta al gusto di tartufo dal sapore ineguagliabile.



SA214S · ± 4/5 kg

Sopressa trevigiana con aglio · Veneto

Specialità trevigiana che si ottiene insaccando in budelli bovini le migliori carni del maiale (spalla, prosciutto, capocollo) macinate unitamente a lardo, sale, pepe ed aglio. Si sposa a meraviglia con la polenta e si gusta con un bicchiere di buon Cabernet ma ben figura anche in un semplice panino.



SA147S 2 pz s/v · ± 200 g

Salsiccia veneta fresca · Veneto

Tradizionale salsiccia veneta fresca dai molteplici utilizzi: su pizza, in risotti, in frittate, alla griglia o lessata e degustata con senape.



SA010S · ± 1 kg

Sopressa veneta · Veneto

La sopressa veneta da sola è un ottimo snack di accompagnamento ad aperitivi, ottima se proposta come antipasto, è particolarmente indicata nella farcitura di panini, pizze, bruschette. Bene si accompagna cruda o cotta con polenta bianca e gialla abbrustolite.



SA037S · ± 2,5 kg

Sopressa intera · Veneto

È un salume di dimensioni medio-grande insaccato in budello naturale bovino legato con spago con le tipiche nervature che gli conferiscono quella affascinante ed irregolare forma. L'uso di carni suine selezionate e lavorate gli consentono di conservare a lungo una naturale morbidezza e dolcezza. La sopressa Cà Foresto se l'assaggi ti appassiona e ti rimane il piacere di mangiarla ancora.



SA148S · ± 4 kg

SA149S 1/2 s/v · ± 2 kg

Salame Milano · Lombardia

Tipico salame della tradizione lombarda di impasto di carne suina e di grasso macinato finemente a grana di riso, arricchito di spezie, insaccato in budello sintetico, legato con uno spago e fatto stagionare per alcuni mesi. Si contraddistingue per il colore rosso intenso della fetta e la sua onnipresenza nel famoso antipasto italiano.



SA014S · ± 0,8/1 kg

Salame felino · Emilia Romagna

Salame felino dal nome dell'omonimo comune, deve la sua bontà alla secolare tradizione che prevede una macinatura a grana medio-grossa da tagli selezionati di suino fra parti magre e lardelli, speziati e stagionati. Esposto sul banco sarà difficile resistere all'assaggio di una fetta. Proporre con funghi chiodini e crema gialla di mais.

SA015S s/v · ± 200/300 g

Strolghino di Culatello pelato · Emilia Romagna

Salame di piccolo diametro realizzato con i ritagli della coscia dalla quale si ricava il culatello. Ne risulta un salame dolce e molto magro. Per le sue dimensioni ha una stagionatura breve di soli 20 giorni. Si consiglia di tenerlo nel sottovuoto fino a 2 ore dal servizio.



SA121S s/v · ± 400/600 g

Salame di cavallo · Toscana

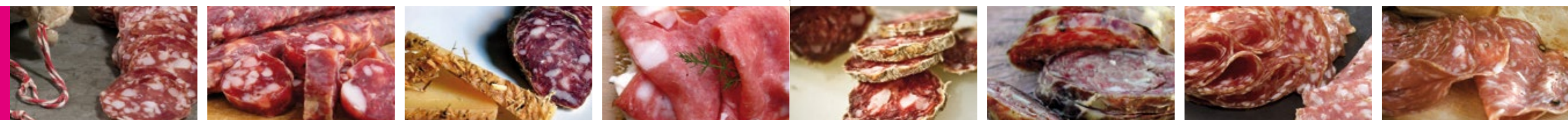
Il salame di cavallo è una carne magra di puledro macinata e opportunamente miscelata a triti di suino. Impasto inconfondibilmente profumato, morbido, delicato, appetitoso e con caratteristico sapore dolce di carne equina.



SA062S · ± 400 g

Salamino di cinghiale · Toscana

Il cinghiale presente da sempre nei nostri boschi ci permette la realizzazione di questo salamino molto gustoso. Vengono usate le carni magre del cinghiale con l'aggiunta di grasso suino, soprattutto pancetta, per renderlo meno secco e prolungarne la conservabilità. Questo salamino non può mancare in un antipasto importante accanto ad altri salumi di caccia.



SA195S · ± 400/500 g

Salame di Cinta Senese · Toscana

Ricavato da carni scelte tra quelle appartenenti alla pregiata razza Cinta Senese. La carne è asciutta e molto saporita in seguito alla particolare alimentazione allo stato brado. Nel salame si sentono i profumi, i sapori dei boschi e dei campi nei quali ha pascolato questo straordinario maiale.



SA096S · ± 2,5/3 kg

Salame toscano · Toscana

Carni accuratamente scelte, insaporite con spezie ed insaccate rigorosamente in budello naturale. La stagionatura garantisce la giusta misura di muffa e una speciale compattezza dell'impasto. Salame tipico a grossa granulazione e gusto deciso. La pezzatura più prestigiosa è quella di 4-5 kg, spagata con grande attenzione a mano secondo arte norcina.



SA054S · ± 1,5 kg

Finocchiona di suino toscano · Toscana

È un insaccato tipicamente toscano che prende il nome dai semi di finocchio che vengono aggiunti all'impasto. La finocchiona classica è insaccata in budello cieco di vitellone. Di grana fine, durante la stagionatura si sviluppano muffe sul budello. Gustatela con le fave fresche!!



SA090S · ± 2/3 kg

Finocchiona budello cieco naturale · Toscana

La finocchiona è considerata la regina degli insaccati toscani. Ha infatti una storia che si lega alla scaltrezza dei norcini della sua terra: i semi di finocchio che ne caratterizzano l'aroma servivano un tempo, non tanto per la conservazione, quanto per mascherare eventuali magagne nella freschezza della carne. Questa finocchiona invece è molto buona garantiamo noi...!



SA117S s/v · ± 150 g

Salsiccia di cervo · Toscana

Sapore speziato e intenso con caratteristiche note di selvaggina. Servire questa salsiccia di cervo accompagnata a cetrioli gurken in agrodolce: connubio perfetto!



SA118S s/v · ± 150 g

Salsiccia di cinghiale stagionata · Toscana

È un salume a breve stagionatura tradizionalmente legato all'attività venatoria, il gusto è deciso ma l'aroma non è eccessivo. Ottimo companatico si adatta bene anche ad antipasti o aperitivi.



SA119S 4/5 pz s/v · 25 g cadauno

Sigari di cinghiale · Toscana

Questo salume a base di carne di cinghiale viene ripulito da ogni minima parte di grasso, questo in quanto, col suo sentore selvatico potrebbe alterare il gusto dell'insaccato. La parte magra è macinata finemente con il grasso di pancetta del maiale; il composto è condito con sale, pepe, aglio ed è insaccato in un budello suino. Sfiziose ed originali sono questi sigari di cinghiale da usare con fantasia.



SA063S s/v · ± 1 kg

Salsiccia di cinghiale · Toscana

Questa salsiccia a base di carne di cinghiale viene ripulita da ogni minima parte di grasso che col suo sentore selvatico potrebbe alterare il gusto dell'insaccato. La parte magra è macinata finemente con il grasso di pancetta del maiale; il composto è condito con sale, pepe, aglio ed insaccato in budello di suino. Ottimo companatico tagliato a fettine va bene in antipasti o aperitivi.



SA065S s/v · ± 500 g

Salsiccia fresca di Cinta Senese · Toscana

Questa salsiccia fresca di Cinta Senese è prodotta con ingredienti semplici e naturali: carni scelte, aglio, pepe e sale. Allora il segreto qual'è? Semplice: la qualità della carne scelta consente di mangiarla cruda spalmata sul pane oppure grigliata così com'è.



SA120S a/m · 100 g

Sfilacci di cavallo sfilacciati a mano · Toscana

Sono confezionati in atmosfera modificata per mantenere e conservare il più a lungo possibile il sapore intenso ed il gusto fumé. Ottimi in antipasto, intingolo per condire paste bucate oppure in un prelibato secondo o sulla pizza.



SA133S · ± 1,5/2 kg

Ventricina di Scerni · Abruzzo

Prodotta con utilizzo delle parti più nobili del maiale, sale, peperone trito piccante con il fionchietto sono gli ingredienti che si uniscono alla carne, tagliata tutta a punta di coltello. Gli abruzzesi la considerano l'oro d'Abruzzo.



SA156S 1/2 s/v · ± 1,7 kg

Ventricina piccante · Abruzzo

Ottenuto dalla lavorazione di carni suine scelte tritate a grana grossa, conciate con sale, pepe, peperoncino e paprika. Il risultato è un prodotto che si distingue per la caratteristica tonalità del rosso intenso, per la grana grossa e per il sapore originale, piacevolmente piccante e sapido. Le fette di Ventricina tagliate spesse sono un eccellente antipasto che viene esaltato dal pane abbrustolito. Usata sulla pizza sarà una sorpresa.



SA089S · ± 1,5/2 kg

Nduja di Spilinga in budello naturale · Calabria

Dal gusto particolarmente deciso e forte. È un preparato di trito finissimo di carni scelte di suino sapientemente aromatizzato con peperoncino di prima qualità. Si insacca nel budello naturale e si stagiona per circa un anno. Il sapore è forte e piccante. La Nduja si esalta spalmata sulla bruschetta, sulla pizza o come condimento aggiunto a crudo di primi piatti in genere.



SA178S 1/2 s/v · ± 1,5 kg

Spianata alla Calabria piccante · Calabria

Salame tipico calabrese preparato con carne di maiale finemente macinata, lardo tagliato a dadi, sale, pepe e peperoncino. Successivamente si insacca tutto in budello naturale e si pressa per conferirgli la tipica forma schiacciata. Stagionato 4 mesi diventa uno stupendo salume da taglio per antipasti o spuntini. Ottimo su pizza con basilico, origano sbriciolato e olive nere.

SA192S dolci · ± 50/60 g  
SA193S piccanti · ± 50/60 g

Salsicette nostrane · Abruzzo

Un piccolo produttore abruzzese ne produce poca ma con i sapori intensi, senza nervetti e stagionata al punto giusto; quella di fegato è quasi introvabile e di non facile preparazione: una chicca.



SA194S · ± 50/60 g

Salsicette nostrane di fegato · Abruzzo



SA132S · ± 250 g

Sopressata Molisana · Molise

Di forma pressata, schiacciata come un righello quadro questo salame molisano viene prodotto in modo artigianale con le parti migliori del maiale: pezzi di filetto e prosciutto aggiungendo lardello, sale, pepe e spezie: molto buono!



SA105S · ± 1,5/2 kg

Salame Fellata dei Nebrodi in budello gentile · Sicilia

Stagionato 60-90 giorni. Salame in budello naturale prodotto con maiale nero dei Nebrodi. Il suino di queste montagne, praticamente un maiale selvatico, ha difficoltà a vivere in stalla e ciò conferisce alle carni e di conseguenza ai salumi un sapore tutto suo.



SA102S s/v · ± 2/3 kg

Bresaola Alpina · Trentino Alto Adige

Prodotta con la coscia di bovini di razza Grigia Alpina. Questa bresaola si presenta di colore rubino intenso con sapore dolce e speziatura non invadente; ottima morbidezza.

SA027S s/v · ± 2 kg  
SA153S 1/2 s/v · ± 1 kg

Bresaola Sottofesa · Lombardia

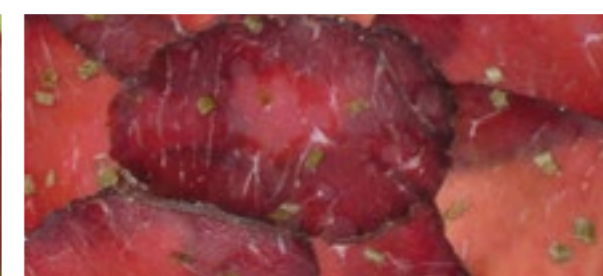
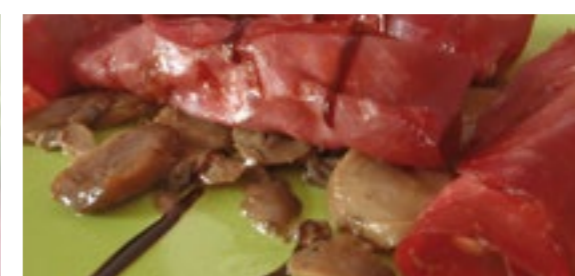
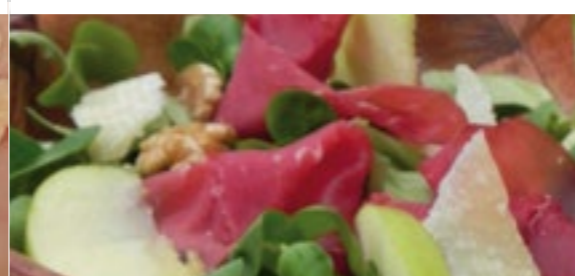
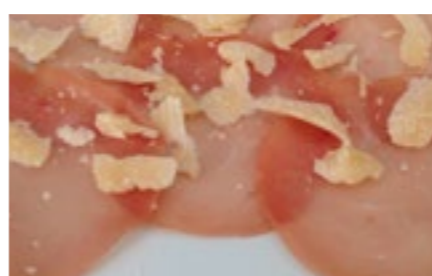
Si distingue per la sua dolcezza determinata dalle sottili venature di grasso che esaltano il sapore delle carni bovine di alta qualità usate per la produzione. Una miscela di sale e spezie ed ecco un prodotto unico nel suo genere. Osare come condimento alternativo, oltre all'olio extravergine d'oliva, alcune gocce di succo d'arancia.



SA061S s/v · ± 1 kg

Bresaola di suino toscano · Toscana

Poco conosciuta la bresaola di suino toscano è magra, leggera, saporita ed amica della dieta: 160 calorie per 100 g. Assaporarla condita con una vinaigrette alle erbe.

SA026S s/v · ± 3,3 kg  
SA154S 1/2 s/v · ± 1,5 kg

Bresaola Punta d'Anca IGP · Lombardia

Prodotto esclusivamente in Valtellina grazie al suo clima ideale per consentire una corretta stagionatura. Vengono utilizzate le fasce muscolari della coscia di bovino, nel caso specifico la parte più pregiata, ovvero la punta d'anca. L'aggiunta sapiente e delicata di aromi e spezie consentono di ottenere un prodotto gustoso, esente da venature di grasso e dal tipico colore rosso intenso naturale.



SA029S s/v · ± 1 kg

Bresaola di tacchino · Lombardia

Ottima come spuntino, antipasto, secondo piatto o se gustata su pane leggermente tostato con un velo di olio extravergine d'oliva e pomodorini pachino.



SA123S s/v · ± 1/2 kg

Bresaola di cervo · Toscana

Parti appositamente scelte e attentamente aromatizzate. Giusta stagionatura, carne morbida dal gusto spiccato, deciso con caratteristico sapore di selvaggina.



SA207S s/v · ± 1/2 kg

Bresaola di cavallo · Toscana

Carne stagionata di puledro molto morbida e dolce, ottima come antipasto tagliata a fettine sottili oppure condita con olio, limone, rucola e grana; delicata con carpaccio di funghi porcini.



SA104S s/v · ± 2 kg

Manzo affumicato · Trentino Alto Adige

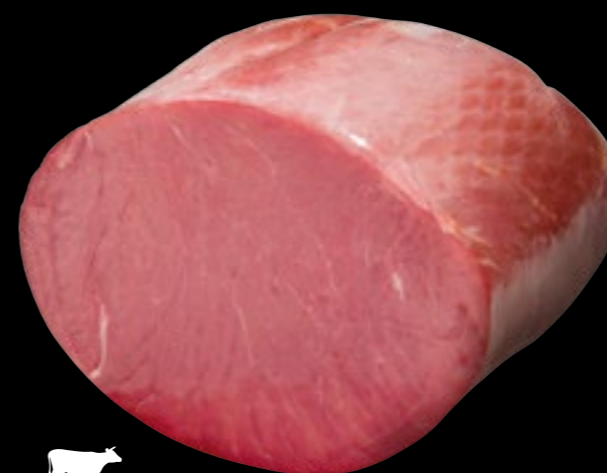
Prima dell'affumicatura con legno di faggio e ginepro questo taglio scelto di manze trentine viene marinato con erbe ed aromi tipici montani. Affettare sottile come piatto freddo e volendo accompagnare con senape.



SA138S s/v · ± 1,5 kg

Carpaccio carne salada · Trentino Alto Adige

La punta d'anca di manzo giovane, molto magra e ben curata viene salata con una concia tramandata da generazioni per poi essere mangiata come carpaccio con olio d'oliva, rucola e scaglie di grana o come fettina ai ferri.



SA028S s/v · ± 2,5 kg

Fesa fumè · Lombardia

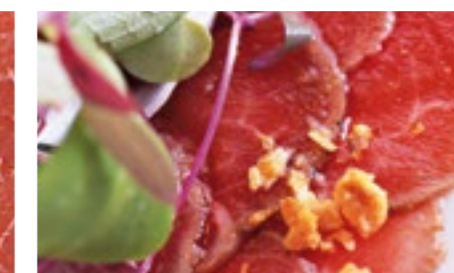
Un prodotto leggero ed un'alta digeribilità ottenuto dalla cottura di fese bovine selezionate e sottoposte ad una leggera affumicatura con essenze legnose aromatiche. La fesa fumè è ricca di proteine nobili che la rendono particolarmente indicata per le diete moderne.



SA079S s/v · ± 2 kg

Manzo fumè · Lombardia

Fesa di manzo insaporita e leggermente affumicata, pronta per essere affettata su un letto di rucola con scaglie di grana.



SA077S s/v · ± 2,6/3,2 kg

Roast-beef all'inglese · Lombardia

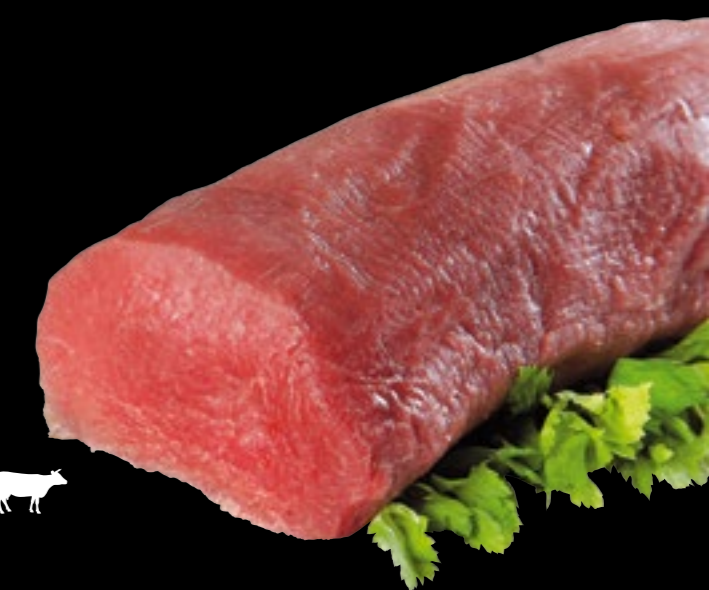
Pregiato taglio di carne bovina magra lavorata all'inglese con rosolatura esterna e carne rossa all'interno. Un carpaccio da servire condito con olio extra vergine d'oliva, succo di limone e olive taggiasche.



SA084S s/v · ± 1,3 kg

Bisonte per carpaccio · Lombardia

Questo carpaccio di bisonte è prodotto con un taglio pregiato chiamato girello. Grazie alla lavorazione particolare mantiene un aspetto naturale, molto tenero ed ha sapore delicato.



SA078S s/v · ± 1,5 kg

Girello per carpaccio · Lombardia

Girello di manzo crudo salato ed insaporito con piante aromatiche, di consistenza tenera e dal colore fresco invitante. Questo prodotto di alta resa e grande servizio va servito freddo, affettato sottile e condito a piacimento.



SA100S s/v · ± 1,5 kg

Prosciutto di maiale marinato in bigoncia · Toscana

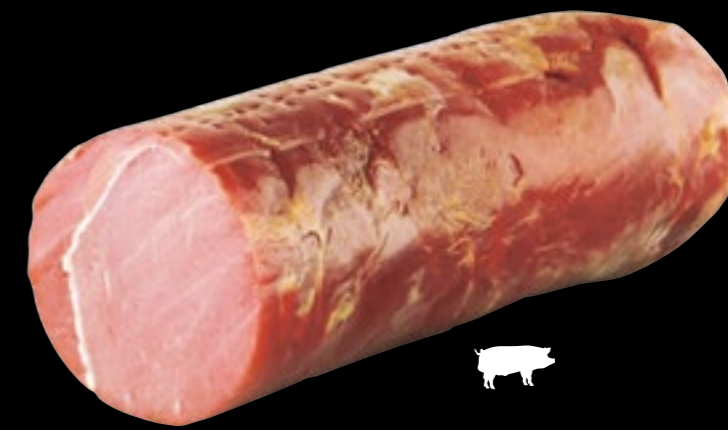
Coscia di maiale accuratamente scelta, messa in bigoncia ed insaporita con rosmarino, aglio e spezie secondo l'antico sistema di conservazione delle carni. Specialità tipicamente locale che viene prodotta seguendo le regole della tradizione. Da servire freddo tagliato a carpaccio.



SA060S s/v · ± 500 g

Tonno di Chianina · Toscana

Il tonno di Chianina viene lavorato in modo da somigliare al tonno in scatola ma il sapore è delicato e decisamente caratteristico. Si serve con insalate fresche, verdure sott'olio o in agrodolce; eccellente se adagiato sottile sopra un letto di fagioli cannellini.



SA076S s/v · ± 700 g

Cinghiale fumè · Toscana

Lombo di cinghiale salato e leggermente affumicato. L'aspetto al taglio è compatto, di colore brillante tipico della carne fresca e ideale per un selvatico ed insolito carpaccio.



SA058S s/v · ± 1 kg

Carpaccio di suino toscano · Toscana

Un brillante carpaccio di suino toscano da affettare finemente e condire con un filo di buon olio. In bocca è morbido, con sapore dolce, fresco ed armonicamente speziato.



SA059S s/v · ± 1,5 kg

Carpaccio di Chianina · Toscana

La Chianina è una razza bovina molto apprezzata proveniente dal cuore della Toscana. Il carpaccio è ottenuto dalle migliori parti della fesa del vitello. La carne viene rifilata accuratamente, quindi posta a macerare con sale, spezie, aromi per circa un mese: ottimo piatto freddo.



SA208S s/v · ± 1,8 kg

Carpaccio di manzo Royal Blood affumicato · Paesi Angloassoni

La manza Royal Blood originaria delle fertili pianure dei Paesi Angloassoni, caratterizzate da pascoli ricchi di ferro e sorgenti di acque pure, racchiude in sé tutte le caratteristiche del bovino di elevata qualità; esalta i suoi sapori con un leggero filo d'olio.



SA116S s/v · ± 2/2,5 kg

Carpaccio di Black Angus · Minnesota

Eravamo convinti di avere le migliori carni marinate possibili poi abbiamo fatto marinare in Val di Non il nostro Black Angus-Royal Blood, il risultato? Qualcosa di indescrivibile, la marezzatura della carne tipica di questo animale rendono il carpaccio dolce, tenero e succulento... da sciogliersi in bocca.





SA161S · ± 1,7/1,9 kg

Ossocollo Carnico affumicato · Friuli Venezia Giulia

Ottenuto dalle gustose carni della coppa del maiale, questo ossocollo carnico affumicato rivela tutto il sapore più genuino della montagna. Ottimo, equilibrato e gradevolmente profumato.



SA190S s/v · ± 0,7/1 kg

Capocollo di cinghiale · Friuli Venezia Giulia

Si ottiene con la parte muscolare del collo del cinghiale. Al taglio ha colore rosso scuro inframezzato dal bianco del grasso, al naso è aromatico e caratteristico. Sapore tendente al dolce da servire affettato finemente al coltello.



SA013S · ± 2,5/3 kg

Coppa Piacentina DOP classica · Emilia Romagna

Lavorazione nel piacentino riguardante il taglio di carne grosso in modo cilindrico tra l'attaccatura della testa e della quinta-sesta costola del carré di maiale. La stagionatura varia da sei mesi ad un anno e la sua caratteristica è la dolcezza per l'uso limitato di sale e quello calibrato delle spezie che non devono sovrastare il profumo del salume stagionato. Degustare con carpaccio di funghi porcini.



SA012S · ± 2,5/3 kg

Coppa di Parma IGP · Emilia Romagna

La Coppa di Parma IGP trova nella genuinità degli ingredienti il suo successo, infatti, altro non è se non la collottola del porco conciata con sale, pepe.



SA209S s/v · ± 250/700 g

Lonza di cinghiale · Friuli Venezia Giulia

Lombo di cinghiale aromatizzato con erbe ed affumicato. Una pezzatura di carne che si trova nei capi più strutturati, non sempre disponibile. Una lonza...fuori dal comune.



SA099S s/v · ± 1/1,5 kg

Lombo stagionato · Toscana

Viene preparato con controfiletto di maiale, delicatamente aromatizzato e fatto maturare in speciali bigonce. Unico.



SA047S · ± 1 kg

Capocollo di Cinta Senese · Toscana

Viene prodotto con le carni del Cinta Senese; si tratta di una razza di maiali allevati all'aperto, caratterizzati da una peluria nera ed una cintura bianca attorno al petto. Il capocollo viene ricoperto esternamente da semi di finocchio ed è particolarmente profumato con un grasso che fonde facilmente sprigionando un sapore intenso.



SA106S s/v · ± 1,5 kg

Capocollo di suino nero dei Nebrodi · Sicilia

Solo carni selezionate di suino nero dei Nebrodi massaggiate con cura per favorire l'assorbimento del sale, del vino, dell'aglio e delle spezie poi la stagionatura dai 2 ai 4 mesi ed il capocollo è pronto.



SA041S · ± 2 kg

Guanciale suino · Trentino Alto Adige

Pezzatura senz'altro più importante di un qualsiasi altro guanciale, infatti, i maiali raggiungono i 230-240 kg. Dopo una salatura di un mese ed una stagionatura di quattro, il guanciale viene affumicato a freddo per alcuni giorni utilizzando legno di faggio e foglie di alloro secche.

SA162S · ± 1,6/2 kg  
SA163S trancio s/v · ± 250/350 g

Guanciale della Carnia affumicato · Friuli Venezia Giulia

Una squisitezza dal classico aroma leggermente affumicato, adatto sia nelle ricette della tradizione italiana che affettato.



SA107S s/v · ± 1,4 kg

Guanciale di suino nero dei Nebrodi · Sicilia

Questo guanciale detto "Bucularu" in siciliano viene salato e stagionato per 2 mesi; per la concia si utilizzano pepe rosso e finocchietto selvatico. Degustare al naturale su fette di pane insipido oppure utilizzare in sughi.



SA049S · ± 1,5 kg

Guanciale di Cinta Senese · Toscana

Proviene, come dice il nome, dalla guancia del maiale di Cinta Senese che viene salata e stagionata. Tagliato sottile è ottimo su bruschette condite con un filo d'olio. È inoltre la base fondamentale per primi piatti come la carbonara e l'amatriciana.



SA097S s/v · ± 1/1,2 kg

Guanciale toscano · Toscana

Specialità gastronomica prodotta dalla lavorazione della gola del suino, accuratamente conciata secondo ricetta. Sprigiona all'affettatura un gusto ricco e delicato dovuto al processo di maturazione.

SA039S doppia 1/2 s/v · ± 4,5 kg  
SA218S singola 1/2 s/v · ± 2,5 kg

Pancetta stufata Bontà · Trentino Alto Adige

La pancetta stufata è legata alla tradizione trentina. Si prepara mettendo le pancette di maiale in salamoia sotto sale e spezie e poi si fa cuocere al vapore. Si ottiene così un prodotto dal sapore caratteristico molto gustoso e leggero. Ideale anche nella preparazione di soffritti per zuppe di legumi.



SA040S 1/2 s/v · ± 1,7 kg

Pancetta affumicata · Trentino Alto Adige

Prodotto ottenuto utilizzando la pancetta di suino asciugata, stagionata e leggermente affumicata. Si usa per rendere le ricette più gustose e dare un tono particolare alle pietanze.



SA166S 1/2 s/v · ± 1,7/1,9 kg

Pancetta tesa della Carnia affumicata  
Friuli Venezia Giulia

Una delicata affumicatura che distingue questa pancetta carnica adatta alla preparazione di piatti raffinati.



SA164S 1/2 s/v · ± 0,7/1,5 kg

Pancetta arrotolata di Sauris affumicata  
Friuli Venezia Giulia

Leggerissima affumicatura con legna di faggio. Alcune settimane di asciugatura e stagionatura sono sufficienti ad ottenere un prodotto pronto per il consumo, dal profumo intenso e dal gusto pieno, semplice e genuino. Ottima sia in cucina sia da mangiare affettata.



SA016S · ± 4/5 kg

Pancetta Piacentina DOP · Emilia Romagna

Pancetta prodotta con suini di allevamenti lombardi ed emiliani corrispondenti alle caratteristiche per la DOP; di forma cilindrica, al taglio si distingue la parte rosso vivo della carne. La parte grassa gli conferisce un profumo ed un sapore rotondo e speziato.



SA191S 1/2 s/v · ± 1,7 kg

Pancetta arrotolata al pepe · Emilia Romagna

Pancetta senza cotenna, aromatizzata e speziata al pepe nero che conferisce al prodotto stagionato un profumo ed un gusto invitante. Usarla come tocco finale sulla pizza o su un crostino caldo come aperitivo.



SA165S 1/2 s/v · ± 0,7/1,5 kg

Pancetta arrotolata di Sauris affumicata al peperoncino  
Friuli Venezia Giulia

Sfzosamente affumicata e spolverata di peperoncino, questa pancetta di Sauris nella sua semplicità è una vera prelibatezza.



SA213S 1/2 s/v · ± 2,5 kg

Pancetta supercoppata · Emilia Romagna

Prodotto stagionato costituito da capocollo di maiale avvolto in strati sottili di pancetta sgrassata e sfilettata. Perfetta per essere utilizzata come ingrediente in svariate ricette. Ottima se accompagnata da crostini e vini rossi.



SA048S · ± 3 kg

Pancetta di Cinta Senese · Toscana

È ottenuta dal ventre di suini di razza Cinta Senese DOP. La pancetta ha una forma quadrata ed un gusto sapido ma delicato, grazie alla caratteristica nota di nocciola conferita dal grasso e per questo molto ricercata.



SA196S · ± 3/4 kg

Pancetta arrotolata con cotenna · Toscana

Delicatamente aromatizzata con aglio, rosmarino, sale, pepe e arrotolata con tutta la cotenna che le consente una stagionatura naturale; ha un profumo invitante e leggermente speziato.



SA144S 2 pz · ± 220 g

Würstel Frankfurter · Trentino Alto Adige

Il würstel Frankfurter ha una lunga tradizione e viene fatto ancora in budello naturale con carne di manzo dell'Alto Adige; può essere mangiato freddo come snack, scaldato in acqua non bollente o alla griglia.



SA139S 2 pz · ± 300 g

Würstel Savelade · Trentino Alto Adige

Il würstel Savelade con il suo gusto equilibrato si propone freddo nell'insalata, puro con un po' di pane o alla griglia. In ogni caso offre un gusto naturale e sincero che esalta il palato.



SA142S 2 pz · ± 200 g

Bratwurst · Trentino Alto Adige

Il bratwurst è prodotto con puro suino ed ha un sapore molto delicato che si accentua con la grigliatura.



SA143S 2 pz · ± 250 g

Würstel senza pelle · Trentino Alto Adige

Questo würstel senza pelle di puro suino è il risultato delle esigenze moderne, da proporre freddo nelle insalate di pasta e riso ma anche grigliato dove esprime il suo carattere sincero.



SA140S 2 pz · ± 220 g

Würstel Meraner · Trentino Alto Adige

Un würstel nato a Merano ancora sotto la monarchia K&K che si distingue per il suo sapore più deciso con un impasto un po' ruvido. Si consuma bene freddo con insalate o scaldato in acqua non bollente o alla griglia.



SA141S 2 pz · ± 200 g

Würstel Bianco · Trentino Alto Adige

Il würstel bianco è fatto con suino magro, prezzemolo fresco ed una miscela di puro sale e spezie senza conservanti, cosa che lo rende più naturale e più delicato. Si propone scaldato in acqua non bollente o alla griglia.



SA211S 3 pz · ± 250 g

Würstel Pinotto · Veneto

Gustosi würstel Pinotto per accontentare chi cerca un onesto prodotto di servizio: giusti per pizza.



SA212S 3 pz · ± 250 g

Würstel De Lux puro suino · Veneto

Appetitosi würstel 100% suino nella classica confezione da tre pezzi.



SA035S s/p agg. s/v · ± 8 kg

Prosciutto cotto Alcide · Trentino Alto Adige

Classico prosciutto cotto Alcide al taglio di colore rosa deciso, omogeneo dal gusto delicato e fresco.

SA036S s/p agg. s/v · ± 8 kg  
SA159S s/p agg. 1/2 s/v · ± 4 kg

Prosciutto cotto Campanaro · Trentino Alto Adige

Il prosciutto cotto Campanaro è sgrassato e particolarmente adatto per pizze, panini, toast e sandwich.



SA086S s/v · ± 500 g

Petto d'anatra affumicato · Friuli Venezia Giulia

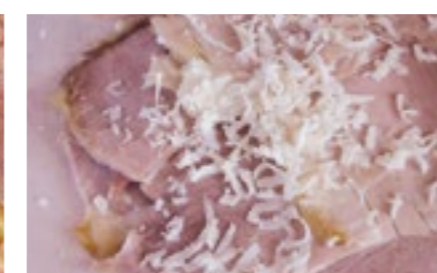
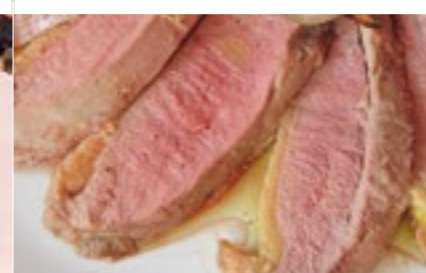
Petto d'anatra leggermente affumicato e cotto al forno. La carne è morbida e friabile al palato, ideale per preparare crostini di classe. La materia prima preserva il taglio anatomico della carne mantenendo la zona di grasso e pelle unite per conferire tipicità al sapore finale.



SA177S s/v · ± 2,5 kg

Prosciutto cotto Carnico affumicato · Friuli Venezia Giulia

La parte più nobile della coscia cotta lentamente e leggermente affumicata; insaporito con erbe aromatiche per questo particolarissimo prosciutto carnico dal gusto tutto suo.



SA155S 1/2 s/v · ± 1,5 kg

Prosciutto cotto toast · Trentino Alto Adige

Tutto il sapore del prosciutto cotto per offrire qualità e praticità nella preparazione di toast.



SA043S 1/2 s/v · ± 3 kg

Fesa di tacchino cotta al forno · Trentino Alto Adige

Affettata è ottima accompagnata con salsa tonnata o pure di patate oppure tagliata a fette da 1 cm di spessore scottate sulla piastra 30 secondi per lato.



SA034S 1/2 s/v · ± 4 kg

Prosciutto cotto Praga affumicato · Friuli Venezia Giulia

Il prosciutto cotto Praga è leggermente affumicato e nasce da una vecchia tradizione austro-ungarica. La carne di color rosa molto compatta ha sapore dolce, lievemente aromatizzato.



SA210S s/v · ± 8/8,5 kg

Prosciutto cotto Gildo · Veneto

Il prosciutto cotto Gildo è perfetto per panini, toast o pizza. È caratterizzato dall'integrità della coscia, da un colore vivace, da un profumo persistente con un sapore poco speziato.



SA081S s/v · ± 2 kg

**Pastrami · Lombardia**

Popolare specialità della cucina rumena, questa versione tutta italiana è prodotta con carne di manzo ricoperta di spezie, affumicata e cotta. Affettato sottile il Pastrami si può consumare caldo o freddo a piacere.



SA025S s/v · ± 7/8 kg

**Spalla cotta di San Secondo · Emilia Romagna**

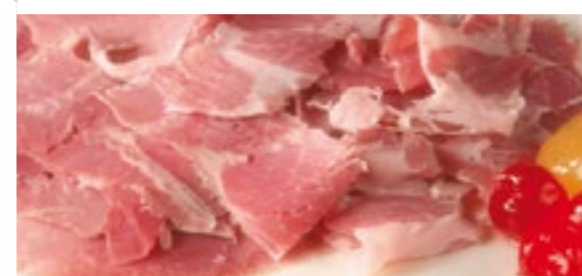
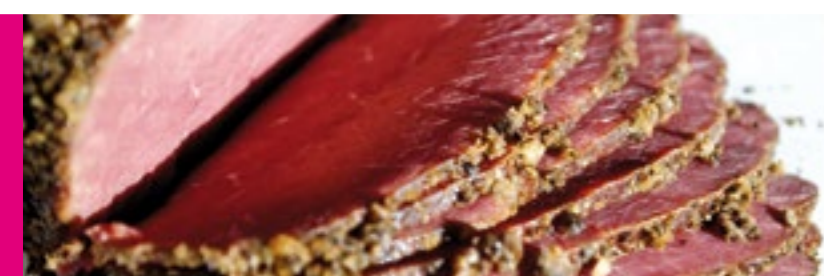
È la più antica specialità parmense, viene cotta a vapore e può essere servita calda accompagnata da fette di torta fritta; da tagliare rigorosamente al coltello, era uno dei salumi preferiti dal grande Giuseppe Verdi ed ha una produzione molto limitata.



SA024S s/v · ± 12/13 kg

**Prosciutto cotto nazionale PP siringato in vena · Emilia Romagna**

Cosce nazionali con PP, le stesse utilizzate per i migliori prosciutti crudi DOP, il massimo della qualità. In lavorazione avviene la siringatura manuale in vena, meno invasiva di quella tradizionale, che permette una diffusione naturale della salina attraverso le vene presenti nella coscia. Tale procedimento preserva al meglio le caratteristiche qualitative del prosciutto con bouquet aromatico sorprendente.



SA085S 1/2 s/v · ± 1,5 kg

**Kebab · Lombardia**

Ricetta tipica di carne per kebab già cotta e pronta per un panino pita ripieno con shawerma, insalata e salsa all'aglio: per niente leggero ma tanto, tanto sfizioso.



SA091S s/v · ± 9/10 kg

**Prosciutto cotto nazionale al naturale · Emilia Romagna**

Fatto solo con la coscia fresca utilizzata per il prosciutto Parma, cucito e legato a mano. La peculiarità di questo prodotto è che la coscia viene cotta in uno straccio dopo essere stata legata manualmente.



SA092S s/v · ± 8/9 kg

**Culatello cotto nazionale al naturale · Emilia Romagna**

Fatto solo con il cuore della coscia fresca e cotto artigianalmente in un particolare panno legato a mano. Mantiene colore, profumi e gusto davvero notevoli.



SA093S s/v · ± 3/4 kg

Fiocco di prosciutto cotto alla brace · Emilia Romagna

Si seleziona la parte migliore della coscia, la quale per effetto della cottura alla brace assorbe un leggero tono di fumo diventando una vera ghiottoneria.



SA094S s/v · ± 7/8 kg

Culatello cotto alla brace · Emilia Romagna

Il pezzo più pregiato della coscia fresca di suino cucita, legata a mano, cotta e poi leggermente affumicata con brace di legno di faggio. Pronto per un elegante taglio al coltello.



SA098S s/v · ± 2/3 kg

Coppa di testa in juta · Toscana

Salume tipico toscano dal carattere deciso e dal gusto saporito. È preparato con carni cotte di testa di suino sminuzzate a coltello e a mano. Tagliato a fette spesse sprigiona tutto il suo ricco sapore.



SA051S · ± 4 kg

Coppa di testa di Cinta Senese · Toscana

Tipico salume dal carattere deciso e dal gusto saporito. È preparato con carni cotte di testa di suino di Cinta Senese, sminuzzate a coltello e a mano. Affettato con un certo spessore sprigiona il suo ricco sapore.



SA056S c/o s/v · ± 11 kg

Prosciutto cotto di suino toscano · Toscana

Morbido, dolce e vellutato. Al taglio ha colore rosa con grasso tendente al bianco questo prosciutto cotto di suino toscano dal sapore aromatico e profumo delicato.



SA082S s/v · ± 1,5 kg

Lonzino fumè di suino · Toscana

Speziato e affumicato questo lonzino si presenta lievemente marezato nella sua parte magra, gustoso e profumato. Va servito con cipolle rosse di Tropea bevendoci una birra Hill.



SA075S s/v · 1 kg

Coppiette suino · Lazio

Lavorate con filetto del maiale tagliato a strisce e condito con sale, pepe, peperoncino e finocchio. Si ottengono così le coppiette saporite e piccanti, perfette accompagnate a buon vino rosso e servite come antipasto oppure in originale aperitivo.



SA216S 1/2 s/v · ± 4/5 kg

Porchetta trevigiana · Veneto

Prodotta dalla coscia fresca e cotta al naturale, priva di qualsiasi additivo e senza siringature. Questa porchetta ha il sapore genuino e schietto di un tempo.



SA217S 1/2 s/v · ± 4/5 kg

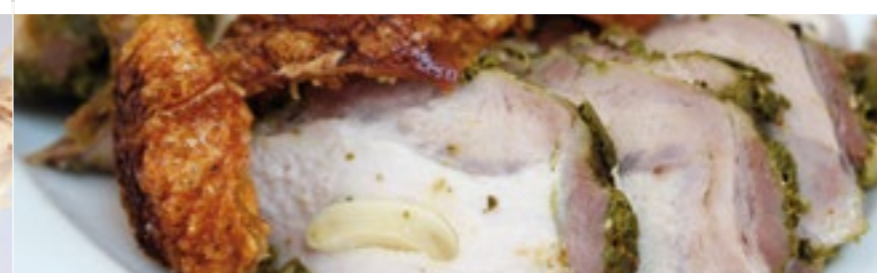
Porchetta nostrana · Veneto

La porchetta nostrana ottenuta da un maiale con meno di un anno ha una forma cilindrica ed una colorazione invitante con parti in cui è evidente la speziatura; è molto fragrante, saporita e gustosa.

SA072S · ± 30/35 kg  
SA073S piccola s/v · ± 15/18 kg

Porchetta di Ariccia IGP con testa · Lazio

Questa importante porchetta comprende tutto il maiale disossato con la testa, così come avveniva in età romana. Il prodotto viene allevato rispettando i tempi stabiliti dalla natura, successivamente si disossa e condisce con spezie ed infine si ricuce legando il maiale nella parte posteriore. La cottura avviene in forno per oltre quattro ore a temperatura superiore ai 250° C. Il risultato finale è un prodotto dal sapore superlativo. L'aspetto esterno ha una croccante doratura mentre la parte interna mantiene l'umidità e la morbidezza combinata agli aromi delle spezie usate.



SA083S s/v · ± 4 kg

Porchetta Brianzola quadrata 11x11 · Lombardia

Porchetta cotta in stampo con taglio ideale per tramezzini o per un toast insolito.



SA057S s/v · ± 6 kg

Porchetta cotta morbida di suino toscano · Toscana

Come presentare una porchetta di suino toscano come questa? Non ha bisogno di tante spiegazioni, è gustosa, sostanziosa e merita tutto il tempo che occorre per cuocerla. Del buon pane, un bicchiere di vino ed il pasto è servito.



SA074S 1/2 trancio s/v · ± 4/5 kg

Porchetta di Ariccia IGP · Lazio

Tutta la bontà della porchetta di Ariccia IGP proposta in comodo e pratico trancio.





SA042S s/p agg. s/v · ± 6 kg

## Mortadella La Bella · Trentino Alto Adige

La durata e le temperature della cottura sono fattori determinanti del gusto e dell'aroma del prodotto finale, ed è un segreto gelosamente custodito da ogni buon produttore. La cottura di una mortadella da 10 kg richiede circa 24 ore. Oggi la disponibilità di precisi termometri a sonda da inserire nel prodotto controllano con grande precisione il processo produttivo, ma la verifica tattile della consistenza rimane comunque importantissima. Per questo motivo la cottura mirata ha consentito di sfatare la credenza popolare che lega la bontà della mortadella alla sua dimensione.

SA022S · ± 10/12 kg  
SA023S s/v · ± 1,5/2 kg

## Mortadella Gourmet · Emilia Romagna

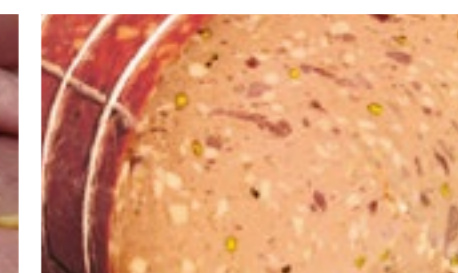
Una produzione speciale con l'impasto ottenuto dalla selezione e dalla macinatura solo di tagli pregiati del suino, i quali conferiscono alla fetta di mortadella il caratteristico aspetto roseo. Fondamentale è la distribuzione dei lardini provenienti dal grasso di gola: il più duro, nobile e profumato che ci sia; ideale per chi ricerca un prodotto genuino, naturale e di alta qualità con un look inequivocabile.



SA137S 1/2 s/v · ± 4,5 kg

## Mortadella al tartufo · Emilia Romagna

È una mortadella dal profumo accentuato e raffinato grazie all'aggiunta di tartufo nero. La macinatura è finissima ed il sapore deciso con carattere.



SA101S s/v · ± 200/400 g

## Mortandela della Val di Non · Trentino Alto Adige

L'impasto assomiglia molto a quello del salame però è lavorato con le mani finché si raggiunge una forma sferica, viene poi avvolto nel reticolo di maiale (omento), affumicato con ginepro e stagionato 40 giorni: metodo di conservazione della carne suina conosciuto già dall'inizio dell'800 e radicato in Val di Non.



SA055S 1/2 s/v · ± 4 kg

## Mortadella di Cinta Senese · Toscana

Questa mortadella è un insaccato di parti di puro suino di Cinta Senese, dal gusto e dal profumo unico per intensità e persistenza. Accostare ad un antipasto con Peperon de Peperoni in agrodolce.



SA124S s/v · ± 5 kg

## Mortadella di cinghiale · Toscana

Salume tipico toscano dal carattere deciso e dal gusto saporito; è preparato con carni cotte di testa di suino sminuzzate a coltello e a mano. La mortadella di cinghiale tagliata a fette spesse esprime tutto il suo sapore.



SA032S s/v · ± 5 kg  
SA033S 1/2 s/v · ± 2,5 kg

### Speck Alpes · Trentino Alto Adige

Proveniente dalla coscia di suino nazionale, salato ed aromatizzato con varie spezie. Ha un'asciugatura e affumicatura lenta con il ginepro (pianta aromatica di montagna); la stagionatura minima di 6/8 mesi rende il prodotto molto gustoso. Per una merenda altoatesina consumare insieme a pane nero e bere un buon boccale di birra.



SA070S s/v · ± 6 kg  
SA112S 1/2 s/v · ± 2,7 kg

### Speck d'Ampezzo doppia fesa affumicato Friuli Venezia Giulia

Speck di grande formato, di doppia fesa lavorato in ambiente montano incontaminato ed affumicato con legno di faggio e piante autoctone.



SA071S s/v · ± 6 kg  
SA113S 1/2 s/v · ± 2,7 kg

### Speck d'Ampezzo doppia fesa dolce · Friuli Venezia Giulia

Coscia suina fresca refrigerata, senza osso sottoposta a salagione e stagionatura. Risultato: una dolcezza tutta da scoprire.



SA103S s/v · ± 4/5 kg  
SA158S 1/2 s/v · ± 2/2,5 kg

### Speck artigianale Trentino magro · Trentino Alto Adige

Proveniente dalla coscia di suino nazionale, salato ed aromatizzato con vari sapori; ha un'asciugatura e affumicatura lenta con il ginepro (pianta aromatica di montagna), la stagionatura minima di 6/8 mesi rende il prodotto molto gustoso.



SA167S s/v · ± 5,5/6,5 kg  
SA168S 1/2 s/v · ± 2,5/3 kg

### Speck di Sauris · Friuli Venezia Giulia

Stagionato almeno 4 mesi, l'affumicatura è ottenuta utilizzando legna scelta e poco resinosa, di acero, faggio e ginepro; la temperatura del fumo non supera i 20° C, intervallata da aria fresca delle Alpi.



SA126S s/v · ± 600/700 g

### Speck d'oca extra affumicato rotolo Friuli Venezia Giulia

La parte esterna ha un importante strato di grasso che è la pelle dell'oca. Nella stagionatura questo si trasforma in un delicato grasso che conferisce sapore al prodotto; buono servito freddo su un crostino caldo.



SA125S s/v · ± 500/600 g

### Speck d'oca extra affumicato in baffle Friuli Venezia Giulia

La denominazione di speck deriva dalla presenza di una parte magra e di un'altra grassa, il tipo di stagionatura e l'affumicatura lo rendono simile allo speck di suino ma sapore e dimensioni sono diversi. L'affumicatura avviene con legno di faggio, bacche di ginepro e chiodi di garofano.



SA131S s/v · ± 1,5/2,5 kg

### Speck di cinghiale · Toscana

Lo speck di cinghiale, che unisce al sapore del prosciutto il profumo della maturazione con fumi di legna, è tutto magro e molto saporito; si abbina perfettamente con noci grattugiate, scaglie di parmigiano e pere o con un fondo di rucola fresca e un filo di olio extravergine d'oliva.



SA169S trancio s/v · ± 350/500 g

Lardo Carnico alle erbe · Friuli Venezia Giulia

Sublime nel suo equilibrio di gusto, il lardo carnico alle erbe è una vera prelibatezza; è ottimo consumato sopra una fetta di pane casertano caldo ma si può anche esprimere bene usato nella preparazione culinaria di ricette.



SA128S s/v · ± 2/3 kg

Lardo di Pata Negra stagionato in conche di marmo di Colonnata · Toscana

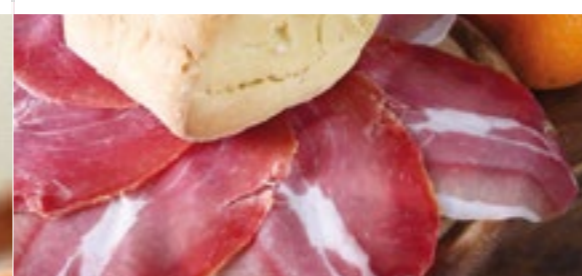
Il Pata Negra è un maiale che per sua natura può essere allevato solo all'aperto in campi e boschi, tutto ciò fa sì che il suo grasso sia sapido e riproduca sapori e profumi dei luoghi nei quali ha pascolato; viene poi stagionato in conche di marmo delle Alpi Apuane per più di 6 mesi.



SA109S s/v · ± 4,5 kg

Culatello d'Ampezzo con cotenna 12/14 mesi · Friuli Venezia Giulia

Il culatello d'Ampezzo è la parte più pregiata di un grande prosciutto. Ha la peculiarità di un crudo, i vantaggi di un disossato, senza fiocco, senza gambetto, pronto da lavorare. Il sapore ed i profumi si esaltano se affettato molto sottile.



SA050S s/v · ± 1,3 kg

Lardo di Cinta Senese · Toscana

È una delle prelibatezze ottenute dalla lavorazione dei suini di razza Cinta Senese DOP. Il trancio di lardo, dalla forma quadrata e dall'altezza consistente, ha gusto sapido e delicato da assaporare su pane caldo abbrustolito, affettato molto sottile. Ottimo anche per la preparazione di piatti di carne, appoggiato a fettine su di una tagliata di Chianina, ma anche con piatti di pesce: avvolgetelo a mo' di fagottino intorno a dei gamberoni cotti sulla brace..., una delizia.



SA127S s/v · ± 1,5/2 kg

Lardo agli aromi · Toscana

Prodotto artigianalmente come nell'antica ricetta di colonnata, da pezzate di lardoni di suino selezionati. Sale, erbe di montagna e lungo tempo di salagione imbevono il lardo di sapore; servire tagliato molto sottile.



SA170S s/v · ± 1,6/1,8 kg

Culatello di Sauris affumicato · Friuli Venezia Giulia

Il culatello di Sauris è fatto con carne fresca di suino nazionale lavorato a Sauris, nelle Alpi Carniche in provincia di Udine. Le peculiarità delle altitudini in cui viene prodotto personalizza in modo inconfondibile questo culatello. Affettato sottile diventa un antipasto per occasioni importanti da servire sopra un letto di insalatina primo taglio.



SA176S s/v · ± 300/500 g

Filetto di Sauris alle erbe intero · Friuli Venezia Giulia

Il taglio di carne più dolce e morbido, leggermente affumicato ed insaporito con ricercate erbe aromatiche. Sfizioso antipasto e gustosissimo snack.



SA187S s/v · ± 300/700 g

Nocetto di daino · Friuli Venezia Giulia

Simile al culatello si ottiene dalla coscia di cervo utilizzando i muscoli crurali anteriori come la fesa di spalla o il sott'osso della coscia posteriore. Il taglio è poi salato, bagnato con vino ed insaccato. Stagionato per 3/4 mesi in locali freschi e ventilati. Si consuma tagliato sottile.



SA188S s/v · ± 400/800 g

Nocetto di cinghiale · Friuli Venezia Giulia

Simile al culatello si ottiene dalla coscia del cinghiale. Per gustarlo al meglio servire con lacrime di limone fresco e capperi o cetriolini in aceto. Questi abbinamenti servono per attenuare il suo sapore selvatico.



SA017S · ± 4/5 kg

Culatello Zibello DOP · Emilia Romagna

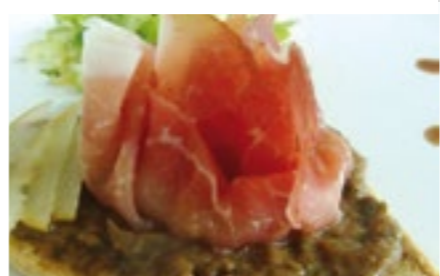
Si ricava dalla parte centrale della coscia di suini adulti che viene scotennata, sgrassata, disossata, separata dal fiocchetto e rifilata a mano. Il prodotto finito presenta una forma a pera e un leggero strato di grasso nella parte convessa. Il gusto è particolare, dolce, intenso e persistente.



SA019S · ± 5 kg

Culaccia di Langhirano nazionale · Emilia Romagna

Prodotto ottenuto da cosce disossate fresche che vengono poste in salamoia e stagionate a Langhirano. La culaccia è lavorata in modo naturale, non è insaccata, né manipolata; ha poco scarto e la sua forma consente di fare fette sempre uguali dall'inizio alla fine. È morbida come il prosciutto, dolce e pastosa come il culatello.



SA189S s/v · ± 0,4/1 kg

Nocetto di cervo · Friuli Venezia Giulia

Simile alla culatta si ottiene dalla coscia di cervo. Il taglio viene salato, bagnato con vino ed infine insaccato nella vescica e messo a stagionare per 3/4 mesi. Proporzionato accompagnato con burro e pomodori secchi.



SA031S s/v · ± 1,1 kg

Culatello Valtellina al pepe · Lombardia

Questo culatello Valtellina è un piccolo prosciutto gustoso e saporito, avvolto in una miscela di pepe che ne esalta il profumo e lo rende così caratteristico.



SA018S · ± 4/5 kg

Culatello riserva Relais Gourmets · Emilia Romagna

La differenza fra il culatello riserva Relais Gourmets e quello di Zibello: Pianura Padana per entrambi, siero residuo della produzione del parmigiano per tutti e due. Taglio: ovale con cotenna il nostro; rotondo in vescica quello di Zibello. Stagionatura: sulle colline parmensi con il metodo classico del prosciutto Parma il nostro; stagionato in cantine in otto comuni sulla riva del fiume Po quello di Zibello. Il nostro culatello è solo la parte più pregiata di un grande prosciutto, ha le peculiarità di un crudo ed i vantaggi di un disossato pronto da lavoro. Il sapore ed i profumi si esaltano se affettato molto sottile.



SA021S s/v · ± 5/5,5 kg

Culatello arrosto nazionale · Emilia Romagna

Solo selezionando la parte più pregiata della coscia di suino nazionale otteniamo, con una lavorazione artigianale, un prodotto arrosto che esalta il profumo della carne ed i sapori degli aromi naturali. La lenta cottura in forno a vapore permette di ottenere un colore rosato ed un profumo delicato inconfondibile. Questo prodotto si colloca nell'élite dell'alta gastronomia ma anche come valido sostituto dei prosciutti cotti tradizionali.



SA215S c/o · ± 9/10 kg

## Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi · Friuli Venezia Giulia

La coscia di maiale può diventare prosciutto di San Daniele solo a tre condizioni. La materia prima deve provenire esclusivamente da maiali allevati in dieci regioni del centro nord, in secondo luogo ci deve essere il rispetto della lavorazione ereditata da un'antica tradizione che vieta qualsiasi forma di congelamento delle carni ed infine è necessario che quanto segue avvenga a San Daniele del Friuli, dove l'aria che soffia dei venti dalle Alpi Carniche si incontra con quelli provenienti dall'Adriatico, in un ambiente in cui umidità e temperatura sono regolati dalle terre moreniche e dalle acque del Tagliamento. Il segreto di questa eccellenza racchiuso in termine tecnico è il microclima.

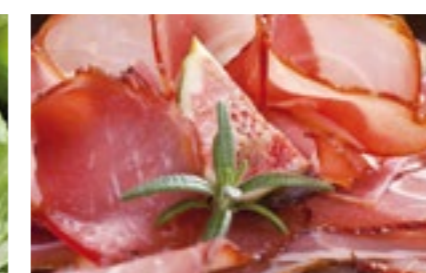
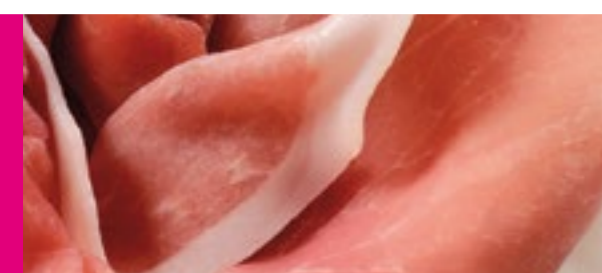
SA110S c/o · ± 8,5/10,5 kg  
SA111S s/o s/v · ± 6,5/8 kgProsciutto crudo nazionale affumicato d'Ampezzo  
Friuli Venezia Giulia

La selezione certosina delle cosce, la maestria nella salagione, la leggera affumicatura e la stagionatura sono i componenti che rendono questo prosciutto crudo d'Ampezzo molto particolare.

SA114S stuccato · ± 6,5 kg  
SA115S pulito s/v · ± 6,5 kg

## Prosciutto d'Ampezzo dolce · Friuli Venezia Giulia

Ottenuto con selezionate cosce di suino lavorate e stagionate senza additivi con l'esclusivo uso di sale marino, aromi naturali e bacche dei boschi di Ampezzo. Da provare...!

SA171S c/o · ± 10/11 kg  
SA172S s/o s/v · ± 7/8,5 kgProsciutto di Sauris IGP riserva 20 mesi  
Friuli Venezia Giulia

Il più nobile, il più ricco e il più saporito tra i prosciutti di Sauris per questa riserva di 20 mesi.

SA174S c/o · ± 9,5/10,5 kg  
SA175S s/o s/v · ± 7/8,5 kg

## Prosciutto di Sauris IGP 12 mesi · Friuli Venezia Giulia

Il prosciutto di Sauris IGP nasce dalla tradizione più vera di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai nostri giorni il sapore di una lavorazione semplice. Unico per la sua dolcezza e per la leggera affumicatura ottenuta con legno di faggio; è un prosciutto morbido, sorprendente e raffinato.



SA183S c/o · ± 5/6 kg

Prosciutto di daino  
Friuli Venezia Giulia

La coscia di daino viene stagionata intera con lo zampetto attaccato. La carne magra e asciutta di un colore rosso acceso tendente al brunastro è da affettare a mano. Ha un sapore forte e deciso tipico della selvaggina.



SA184S c/o · ± 6/8 kg

Prosciutto di cinghiale  
Friuli Venezia Giulia

La coscia del cinghiale viene stagionata intera con lo zampetto attaccato. Si lavora con una leggera salatura completata da pepe nero ed ha un sapore forte di selvaggina. È alquanto raro perché ottenuto solo dalle cosce migliori non sempre disponibili.



SA185S c/o · ± 6/8 kg

Prosciutto di cervo  
Friuli Venezia Giulia

Coscia di cervo intera con lo zampetto attaccato, trattata con sapiente marinatura e accurata stagionatura. Specialità dal sapore intenso e vero di selvaggina di bosco.



SA206S s/v · ± 300/400 g

## Prosciutto d'oca affumicato · Friuli Venezia Giulia

Ha la forma caratteristica di un prosciutto crudo ma è molto più piccolo, tant'è che il suo peso è di circa 300 g. Anche la lavorazione è simile a quella del prosciutto di suino con la differenza che, i tempi delle fasi di preparazione, salatura, asciugatura e stagionatura sono molto più brevi. Degustare su crostini leggermente imburrati e cosparsi di melograno.

SA004S c/o · ± 11/12 kg  
SA005S s/o s/v · ± 8,5/9 kgProsciutto crudo Parma riserva 30 mesi  
Emilia Romagna

Prosciutto prodotto con l'utilizzo della migliore carne suina rigorosamente padana e con una piccola aggiunta di sale marino. Esperte mani, l'aria, il microclima e la salagione si fondono e si armonizzano in un capolavoro di salumeria italiana.

SA006S c/o · ± 9,5/10 kg  
SA007S s/o s/v · ± 7,5/8 kgProsciutto crudo Parma l'Onesto 18 mesi  
Emilia Romagna

Questo prosciutto Parma viene scelto singolarmente presso uno stagionatore già riconosciuto per la sua altissima qualità. È perfetto nella stagionatura, nella dolcezza, nel sapore e nel profumo ed è curato nei minimi particolari.

SA087S c/o · ± 11/12 kg  
SA088S s/o s/v · ± 8,5/9 kg

## Prosciutto crudo Val d'Aosta alle erbe 18 mesi · Valle d'Aosta

Il segreto della sua fragranza è dovuto a tre importantissimi fattori: la qualità delle cosce, selezionate usando rigorosamente solo carne di suino pesante, nato e allevato in Italia; il microclima di Saint-Marcel, ovvero aria pura di montagna poco umida e la tipologia di lavorazione che, grazie ad una equilibrata ricetta con erbe di montagna permette di ottenere un prodotto con profumi e sapori straordinari. Che spettacolo! Unico e diverso da tutti gli altri prosciutti esistenti.

SA008S c/o · ± 8,5/9 kg  
SA009S s/o s/v · ± 7/8 kg

## Prosciutto crudo nazionale 8 mesi · Emilia Romagna

Ottenuto da cosce di suini nazionali che, come alimentazione e genetica, si attengono al disciplinare della DOP del prosciutto di Parma. Ogni pezzo presenta il tatuaggio identificativo dell'allevamento d'origine. Viene rifilato a coltello.



SA011S s/v · ± 4,5/5 kg

## Prosciutto crudo estero Mattonella 4 mesi · Emilia Romagna

Ottenuto dal disosso di cosce suine estere opportunamente stagionate. Di comodo utilizzo per panini, pizze, tramezzini o per tagliatelle al prosciutto.



SA046S · ± 12/15 kg

Prosciutto di Cinta Senese di scrofa 36 mesi · Toscana

Prosciutto pregiato e raro ricavato da scrofa di Cinta Senese, stagionato 36 mesi, saporito da mangiare con pane toscano sciocco ed accompagnato da un buon bicchiere di rosso Montecucco DOC.

SA044S c/o · ± 7/9 kg  
SA045S s/o s/v · ± 5/7 kg

Prosciutto di Cinta Senese 18 mesi · Toscana

La Cinta Senese è un maiale che deve essere allevato solo all'aperto, in campi e boschi. Vive allo stato brado nutrendosi di ghiande, castagne, radici, tuberi, erba, tartufi e tutto quello che l'ambiente offre. Tale condizione di allevamento permette al grasso di infiltrarsi nelle carni e diffondere sapori ed aromi inconfondibili.



SA130S s/v · ± 1/1,5 kg

Violino di capriolo · Toscana

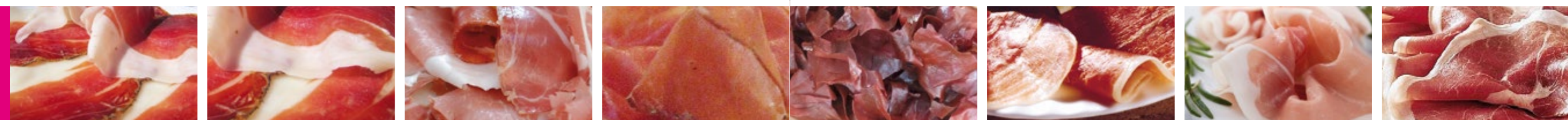
La coscia di capriolo viene salata e speziata usando sale, pepe, bacche di ginepro, alloro, aglio, vino rosso ed erbe di alta montagna; si caratterizza per la magrezza della carne e per il gusto accentuato di selvatico.



SA129S s/v · ± 1,3/1,5 kg

Violino di capra · Toscana

Il violino di capra prende il nome in virtù della sua somiglianza con un piccolo Stradivarius, con la zampa a fungere da manico e la massa muscolare da cassa. È un prodotto unico ottenuto dalle cosce della capra allevate allo stato brado; ottimo se accompagnato con del pane di segale, in ogni occasione è un vero strumento di convivialità.

SA052S c/o · ± 8/10 kg  
SA053S s/o s/v · ± 7/9 kg

Prosciutto di suino toscano 18 mesi · Toscana

Il prosciutto di suino toscano è frutto di una tradizione che si tramanda da centinaia d'anni, infatti, le prime tecniche di conservazione delle cosce di maiale tramite salatura risalgono all'epoca degli etruschi. Oggi, il prosciutto toscano dalla forma tondeggianti è ottenuto dalle cosce di suini nati, allevati e macellati in specifiche aree geografiche consentite. L'utilizzo di sale marino, pepe nero, aglio e bacche di ginepro conferiscono al prodotto un aroma intenso ed un sapore speziato deciso ma non eccessivo.



SA064S s/v · ± 1,5 kg

Prosciutto di cinghiale a trancio · Toscana

La carne di cinghiale è di grana asciutta, compatta e con poche venature, la parte grassa è piuttosto sottile. Per gustare al meglio questo prosciutto servirlo con lacrime di limone fresco e capperi in aceto o cetriolini o pomodori secchi. Questi abbinamenti servono per attenuare il sapore selvatico.

SA095S c/o · ± 10 kg  
SA157S s/o s/v · ± 7/8 kg

Prosciutto Maiella riserva 18 mesi · Abruzzo

È un prosciutto ricavato da suini nazionali, la lavorazione e la stagionatura sono nel rispetto della migliore tradizione abruzzese.



SA108S · ± 6/7 kg

Prosciutto di suino nero dei Nebrodi · Sicilia

Questo prosciutto di suino nero è uno dei presidi Slow Food ed è inserito nell'archivio dei prodotti italiani di qualità; ha la classica forma a chitarra ed un sapore e gusto davvero distintivi. Chi lo assaggia sicuramente lo ricorda.



SA204S c/o · ± 7/8 kg

Prosciutto Iberico de Bellota  
48 mesi summum · Spagna

Con 48 mesi di stagionatura questo Iberico de Bellota ottenuto dal maiale denominato Pata Negra, vissuto totalmente allo stato brado, rappresenta per molti il prosciutto più buono del mondo...

SA202S c/o · ± 7/8 kg  
SA203S s/o s/v · ± 5/6 kg

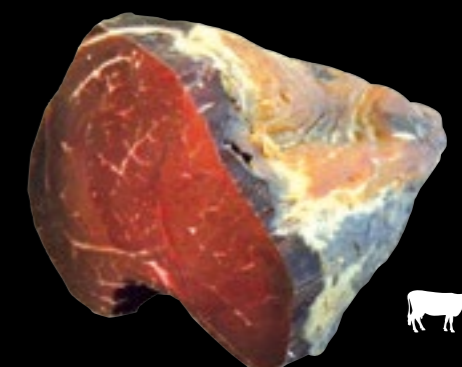
Prosciutto Iberico de Bellota 36 mesi excellens · Spagna

Prosciutto spagnolo ottenuto dal maiale Iberico con manto scuro e zampa nera. Questo Jamón Iberico de Bellota è prodotto con suino lasciato libero allo stato brado a pascolare nelle immense distese della Dehesa nutrendosi di ghiande, erba e frutti della terra che trova, fino alla macellazione. Ha una stagionatura di 36 mesi, si scioglie in bocca sprigionando un sapore pieno di sfumature.

SA134S c/o · ± 8/9 kg  
SA135S s/o s/v · ± 7/8 kg

Prosciutto Serrano de Teruel D.O. 20/24 mesi · Spagna

Il prosciutto Serrano de Teruel D.O. è una coscia di maiale con manto chiaro e zampa bianca incrociato con la razza Duroc. Ha un sapore delicato, leggermente salato e con grasso a consistenza cremosa, luminosa ed aromatica.



SA136S 1/2 s/o s/v · ± 2,5/3,5 kg

Prosciutto di bovino Cecina de León · Spagna

Il prosciutto di bovino è un alimento con una grande tradizione che possiede moltissime referenze storiche, nonostante non sia molto conosciuto. La parola Cecina viene dal latino siccus che significa secco. Una vinaigrette di olio extravergine e limone ne esalta il sapore.

SA198S c/o · ± 7/8 kg  
SA199S s/o s/v · ± 5/6 kg

Prosciutto Iberico de Recebo  
18/24 mesi gran selección · Spagna

Prosciutto spagnolo ottenuto dal maiale Iberico con manto scuro e zampa nera. Questo Jamón Iberico de Recebo è prodotto con un suino che in buona parte vive allo stato brado nutrendosi di ghiande ma prima della macellazione viene alimentato per breve periodo con mangimi selezionati; ha una stagionatura di 18/24 mesi con gusto delicato, poco salato ed il grasso è di aspetto brillante.

SA200S c/o · ± 7/8 kg  
SA201S s/o s/v · ± 5/6 kg

Prosciutto Iberico de Cebo  
18/24 mesi selección · Spagna

Prosciutto spagnolo ottenuto dal maiale Iberico con manto scuro e zampa nera. Questo Jamón Iberico de Cebo è prodotto con suino totalmente allevato in cattività, in assoluta dipendenza dell'uomo. Ha una stagionatura dai 18 ai 24 mesi con gusto delicato ed armonioso.



SA197S s/v · 100 g

Prosciutto Iberico Pata Negra  
affettato 22 mesi · Spagna

Pratica confezione monouso del più famoso e buono prosciutto Iberico Pata Negra.



SA179S s/o s/v · ± 2,5/3 kg

Prosciutto crudo affumicato della Foresta Nera · Germania

Il prosciutto affumicato della Foresta Nera è lavorato (viene da dire nato e cresciuto) in un ambiente incontaminato come la Foresta Nera, l'affumicatura a freddo dura 3 giorni in apposite stanze e consente di non assorbire direttamente gli aromi sgradevoli derivanti dalla combustione. La stagionatura avviene all'aria aperta.





SA066S s/v · ± 180 g

Braciola di Cinta Senese · Toscana

Fantastica questa succulenta braciola di Cinta Senese confezionata fresca singolarmente da proporre alla griglia... cotta bene fa venire l'acquolina in bocca.



SA067S s/v · ± 500 g

Misto griglia di Cinta Senese · Toscana  
(1 braciola 180 g + 1 salsiccia 100 g + 1 costina Cinta Senese 220 g)

Come tutte le carni suine, anche quella del suino cinto deve essere portata a cottura completa, ossia non al sangue, avendo l'accortezza di non prolungarla per non renderla stopposa. Questo singolare misto griglia di Cinta Senese è una vera prelibatezza da degustazione assoluta.



SA146S s/v · ± 1 kg

Stinco suino affumicato · Trentino Alto Adige

Tipico dell'Alto Adige nasce dallo stinco di prosciutto, salmistrato e poi affumicato su legno di faggio diventando gustosissimo; può essere accompagnato con crauti e patate come contorno.



SA080S s/v · ± 2,5 kg

Girello piemontese · Piemonte

Girello di manzo magro salato e cotto a vapore, confezionato sottovuoto pronto per vitel tonnè.



SA068S 2 pz s/v · ± 180 g cadauno

Hamburger di Chianina · Toscana

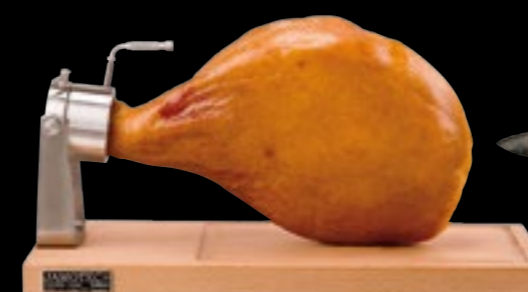
Ottimo hamburger di carne Chianina per la cottura alla griglia, per fare panini appetitosi in stile fast food o addirittura per una tartare davvero buona.



SA069S s/v · ± 1 kg

Fiorentina di Maremmana · Toscana

La Maremmana è una pregiatissima razza bovina allevata nei pascoli che si estendono tra la bassa Toscana e l'alto Lazio. La bistecca Fiorentina di Maremmana è un taglio alto comprensivo dell'osso da cuocersi al sangue sulla brace o sulla griglia. Una buona cottura è il segreto di tutto il gusto di questo piatto: la carne deve risultare colorita all'esterno e rossa, morbida e succosa all'interno. Accompagnamento tradizionale sono i fagioli cannellini all'olio. Proposta sottovuoto in pezzatura singola da circa 1 kg.



Z55

Morsa per prosciutto  
Parma - JSP

Z54

Morsa per prosciutto  
Pata Negra - JP

Z56

Morsa per prosciutto  
Pata Negra - J5R



LE OCHE DEL CAMPIDOGGIO.

# FOIE GRAS



AN620V · 180 g boccale

Foie gras d'oie entier

Il Foie gras è un piatto di lusso. Tradizionalmente viene servito su pane abbrustolito ma anche fritto, accompagnato da vino bianco secco o vini da dessert. Si può osare usandolo su un risotto.





L'Italia in Cucina

F.C. s.r.l. Via Vittime del Vajont, 6 A/B - 31031 Caerano di San Marco - Treviso - Italy  
www.caforesto.it - info@caforesto.it - Tel. + 39 0423. 66 53 72