

LE NOSTRE SPECIALITA'



LA PANCETTA

Dopo aver privato la pancetta della cotenna. Viene salata, pepata, arrotolata e insaccata. Alimento ottimo dopo una stagionatura di oltre 3 mesi.



LA COPPA

Ottenuta dal capocollo del maiale, viene salata, speziata e massaggiata per 10 giorni per poi essere insaccata e stagionata 90 giorni, ottimo abbinamento anche con il melone.

LA LONZA SOPRESSATA
Viene usato il cuore del lombo del maiale, salato, speziato e massaggiato per 10 giorni, prima dell'insaccatura si avvolge con l'impasto della sopressa e si ottiene così un prodotto magro ma morbido e saporito.



IL SALAME NOSTRANO
Lavorando tutte le parti scelte del maiale, si ottiene un impasto morbido e gustoso, condito con sale e pepe e stagionato circa 45 giorni.



LA SOPRESSA

L'impasto tradizionale del salame, viene insaccato in budella di bovino di diametro più grosso e viene stagionato per 90 giorni, mantenendo intatto gusto e morbidezza.

LA COPPA SOPRESSATA
Usando lo stesso procedimento della coppa, viene però avvolta con la pasta della sopressa prima di essere insaccata per renderla morbida anche dopo una lunga stagionatura.



IL COTECHINO

Ottenuto dalla cotenna e dai muscoletti del maiale per renderlo "petaiso", il cotechino va bollito per circa 2 ore e mezza.

LA SALSICCIA
Prodotta con le carni più chiare del maiale, la salsiccia è ottima per grigliate e risotti.

