

# CATALOGO RETAIL



freschi



## SALUMI



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

## Crudo di Parma 20 mesi Piatto

Kg. 7,5 circa - F0600

## Crudo di Parma 20 mesi Addobbo

Kg. 7,5 circa - F0601

## Crudo di Parma 24 mesi Addobbo / Piatto

Kg. 8,5 circa - F0604

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



# Prosciutti crudi Casa Graziano



Solo i migliori prosciutti diventano 30 e Lode: una produzione limitata che deve il suo pregio alla lunga stagionatura nell'antica cantina di famiglia. E' nel cuore dell'Appennino Parmense, alle porte del Parco dei 100 laghi (Riserva della Biosfera Unesco), in una cantina a 700 metri di altezza sul livello del mare, che lasciamo riposare per oltre 24 mesi i nostri prosciutti. Siamo andati Oltre i consueti tempi di stagionatura per darvi il Massimo in quanto a sapore e qualità del prodotto.



**Crudo di Parma 30 e Lode disossato**  
Kg. 8,6 circa - F0605

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

**Crudo di Parma 30 e Lode con osso**  
Kg. X circa

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



**Spalla Cruda, stagionata e disossata**  
Kg. 4 - F0608

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

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

# Crudo Ravanetti

**Crudo Ravanetti stagionato senza osso**  
**Nazionale disossato pressato 18 mesi**  
**Kg. 8,5 F0572**



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



## Culatta di Busseto

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

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



Culatta di Busseto intera  
Kg. 5 - F0533



Culatta Busseto  
senza s/anchetta sv  
Kg. 5 - F0534



PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE

PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE



**TOP  
QUALITY** 



**50% IBÉRICO**

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

## Jamon Cebo Iberico

Kg. 8 - F0175

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

**PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE** 

min. 2 pz.





## Cotto San Giovanni

Kg. 10/12 - F0330

---



## Cotto San Giovanni

stampo - F0332



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

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

# Prosciutti Capitelli

---



**Cotto Castello**  
Intero nazionale  
Kg. 8,8 - F0335

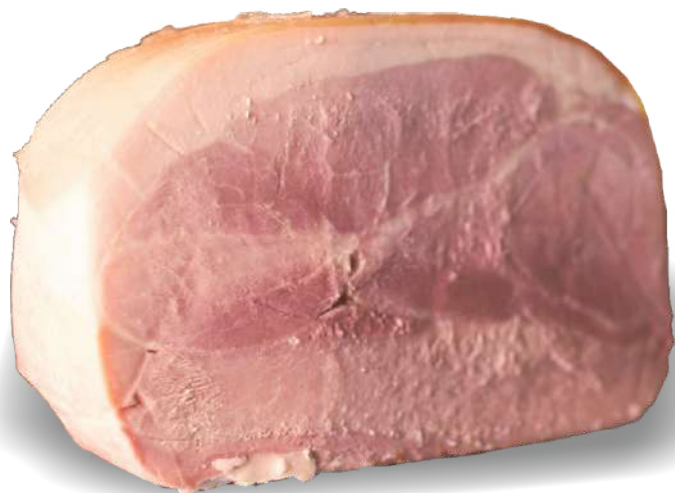
---



PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE 

**Cotto «Il Tradizionale»**  
Kg. 7,8/8,3 - F0331

---



**Cotto Ca' Verde Oro**  
Kg. 7,5/8 - F0334

---



**Cotto Gran Cotto**  
Kg. 8 - F0330

---





Pancetta Cotta Affumicata

«Giovanna»

Kg. 2,5 - F0350

---



Spalla cotta «La Proibita»

Kg. 4 - F0352

---



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

---



**100%**  
CARNE  
ITALIANA



Coppa Piacentina  
Kg. 2,5/3 - F0401

---



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

---



PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE 

Salame Piacentino  
Kg. 0,6 - F0420

---



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

---



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

---





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

---



Pancetta Scotennata 1/2  
Kg. 2 - F0410

---



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

---



# Mortadelle

## Mortadella Cuor di Paese



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



## Mortadella con pistacchi

Cuor di Paese 1/2 sv

Kg. 10/11 - F0530

## Mortadella senza pistacchi

Cuor di Paese 1/2 sv

Kg. 10/11 - F0531



LA MORTADELLA  
**CUOR DI PAESE**  
preparata con il cuore  
— RICETTA CLASSICA —



## Mortadella Gran Ducato



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



## Mortadella con pistacchi

Gran Ducato 1/2 sv

Kg. 8 - F0532



Da secoli il fumo viene utilizzato perchè le sue proprietà antiossidanti ed antibatteriche sono indispensabili per proteggere e preservare i prodotti stagionati. Oggi l'affumicatura deve restare un segno leggero, un profumo che enfatizza la bontà del prodotto e dei suoi ingredienti senza mai nasconderli. Ancora oggi vengono preparate quotidianamente le infusioni di spezie ed aromi seguendo le ricette tradizionali e rispettando i tempi naturali.



## Grossen Cuor di Speck Kg. 2,5 - F0555



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



## Braten Speck Kg. 3 - F0057



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



**AFFUMICATO NATURALMENTE  
CON LEGNO DI FAGGIO**



## Prosciutto Crudo San Daniele Addobbo Riserva Oro Kg. 7,5 F0560



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



# Porchetta di Ariccia



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



## Porchetta di Ariccia

1/2 trancio sottovuoto

Kg. 3 - F0590



## Guanciale al pepe sottovuoto

850 gr. - F0591



# Porchetta di Ariccia



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



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

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

**Porchetta di Ariccia**  
trancio intero incarto  
Kg. 7 - F0598

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



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

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



TOP QUALITY



# Rollate ripiene RCA



## Rollata di pollo agli spinaci

1/2 - Kg. 2,5 - F 0650

## Faraona farcita ai funghi

intera Kg. 1,8 - F 0654



## Petto di tacchino nazionale iposodico

1/2 - Kg. 3 - F 0657

## Rollata di Pollo all'emiliana

1/2 - Kg. 2,5 - F 0651



# Preparati di pollo



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



VENDITA A  
CART. INTERO 



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



VENDITA A  
CART. INTERO 



## Salame Mantovano

Grande - F0202 - Kg. 0,80

Piccolo - F0203 - Kg. 0,40

---

*Salumificio*  
**PEZZI**



# Salametti



Il Salumificio Castelleonese si approvvigiona esclusivamente di carni suine nazionali presso strutture di macellazione locali. Il ciclo di lavorazione e stagionatura avviene all'interno dell'azienda. Disossatura, mondatura e taglio delle carni sono effettuati completamente a mano secondo la tradizione.



**Cacciatorino Castelleonese**  
gr. 250x4 (fila) F0292



**Salametto Piccante**  
gr. 250 - F0303



**Salamini Mignon**  
gr. 90x8 (fila) F0293



**Salame Rustico**  
Kg. 1 - F0302

---



**Salame Filzetta il Dritto**  
gr. 350/400 F0291

---



**TOP  
QUALITY** 

# Salami da affettare



**Muletta**  
3 Kg. - F0290



**Muletta cotta**  
1,5/2 Kg. - F0299



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



**Salame Gigante**  
Kg.1 F0304





**Salamelle sottovuoto x5**  
gr. 100 cad. - F0298



**Salsiccia sottovuoto**  
gr. 500 - F0297



PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE 

PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE 



**Boccia**  
Kg. 1 - F0296



**Cotechino Fresco**  
gr. 500 - F0295





**NEW!**

## Bresaola Cuor d'Alpe 1/2 Kg.1,6 F0538

**ibiS**  
SALUMI

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



## Carpaccio di Bresaola 1/2 - Kg.1,5 F0535

**ibiS**  
SALUMI

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

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



## Carpaccio di Angus 1/2 - Kg.1,6 F0536

**ibiS**  
SALUMI

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

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





Pancetta tesa senza cotenna  
Sv Kg.2 F0132



**NEW!**

Bresaola punta d'anca  
Intera Kg.3,6 F0130



**NEW!**



# Lardo

---

Lardo Ducale  
F 23224 - Kg. 2,2

---

 CREMINELLI  
*Salumerie di Vigevano*

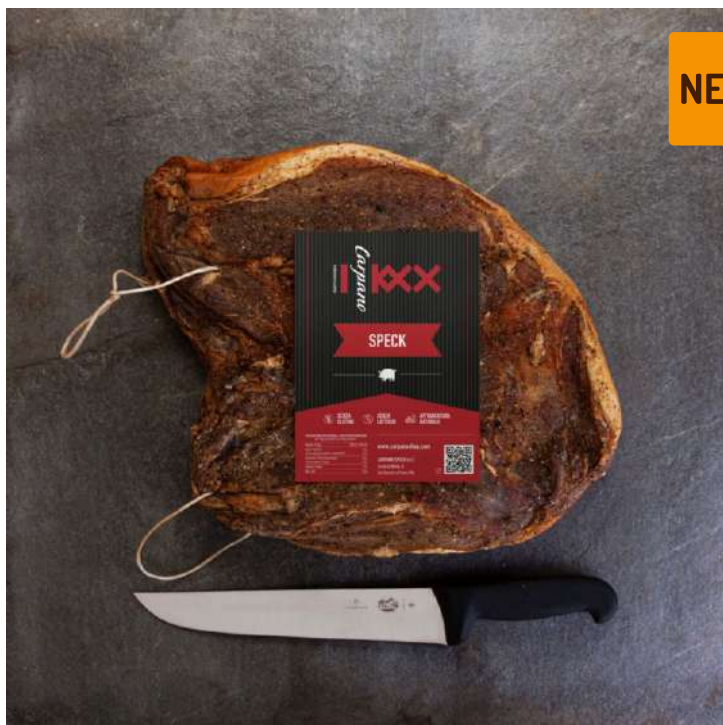


Lardo alle erbe  
Kg.2 F23225

---

 CREMINELLI  
*Salumerie di Vigevano*





**NEW!**

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

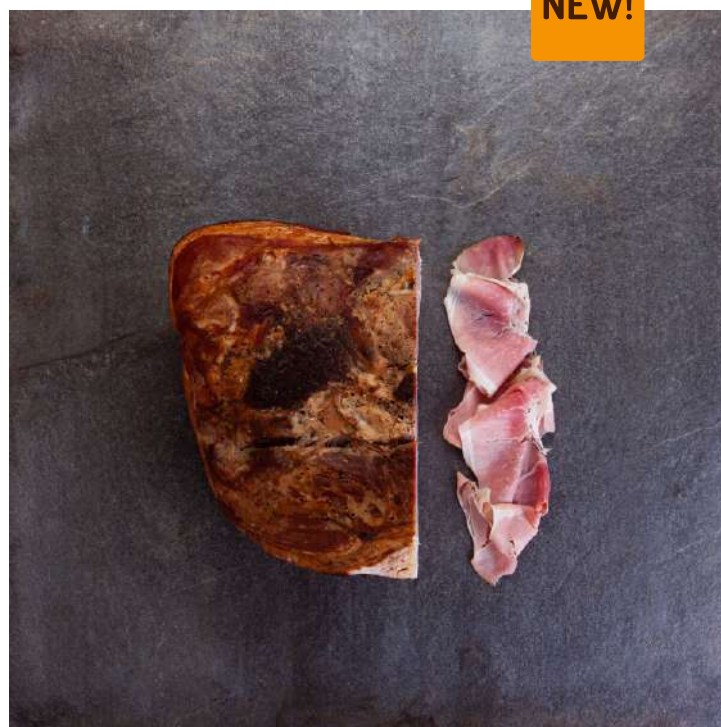


Specialità tipica ottenuta da cosce di suino salate, aromatizzate, affumicate e stagionate. Prodotto nel salumificio Carpano Speck di Falcade (BL).

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



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



**NEW!**

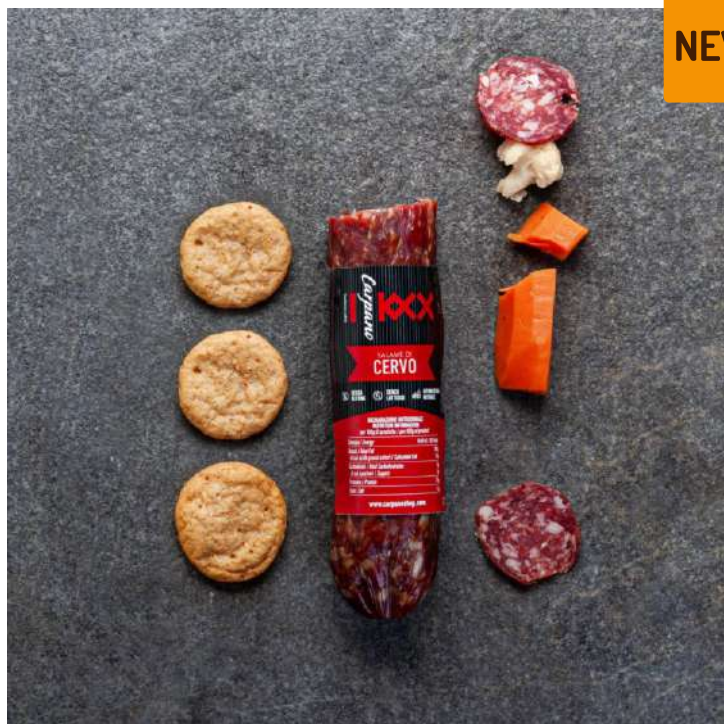


**NEW!**

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



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



**NEW!**

## Salame di cervo

1/2 sv - gr. 200 F0706



Ottenuto da carni di suino e carni di cervo salate, aromatizzate, affumicate e stagionate.

**PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE**

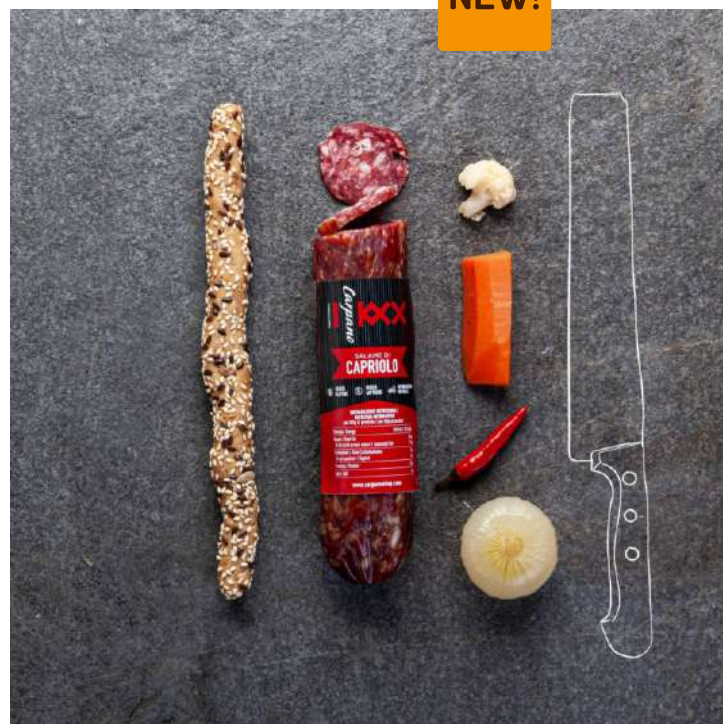
## Salame di capriolo

1/2 sv - gr. 200 F0708



Ottenuto da carni di suino e carni di capriolo salate, aromatizzate, affumicate e stagionate.

**PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE**



**NEW!**

## Salame di cinghiale

1/2 sv - gr. 200 F0710



Ottenuto da carni di suino e carni di cinghiale salate, aromatizzate, affumicate e stagionate.

**PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE**



**NEW!**

## Salametto di Cinghiale gr.160x5 F23242

**CREMINELLI**  
*Salumificio di Vigliano*

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



**NEW!**

## Salametto sotto grasso gr.300 F23248

**CREMINELLI**  
*Salumificio di Vigliano*

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

## Paletta biellese cotta Kg.2 F23215

**CREMINELLI**  
*Salumificio di Vigliano*

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



**NEW!**



**Spianata Piccante Piatta**  
1/2 - 1,5 Kg. F 23233

---



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

---



Prosciutto cotto  
Fettarosa intero  
Kg. 8 F10002

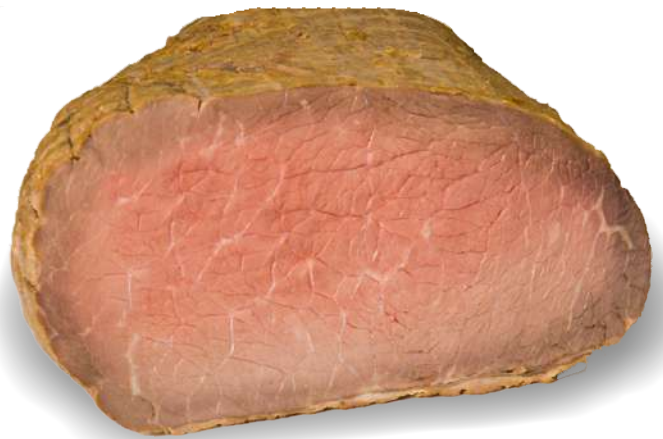


PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE

Prosciutto cotto  
Millefette Tondo intero  
Kg. 8 F10010



**Roast Beef cotto**  
F 10040 - 1/2 Kg. 2,3



**Lingua bovina cotta**  
sv Kg.1,5 F10074



**Girello bovino cotto**  
F 10041 - Kg. 2,3



**Stinco arrosto pronto**  
gr.600x10 F 10098



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



Salame Milano pasta fine  
1/2 Kg.1,5 - F10052



Salame Nostrano pasta grossa  
1/2 Kg.1,5 - F10053



Porchetta trancio  
Kg.3 - F10070





Würstel senza pelle  
gr.250x24 F 0044



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



Speck 'Le Cime'  
stagionato 4 mesi  
1/4 - F0041 - Kg.1,2  
1/2 - F0042 - Kg.2,3



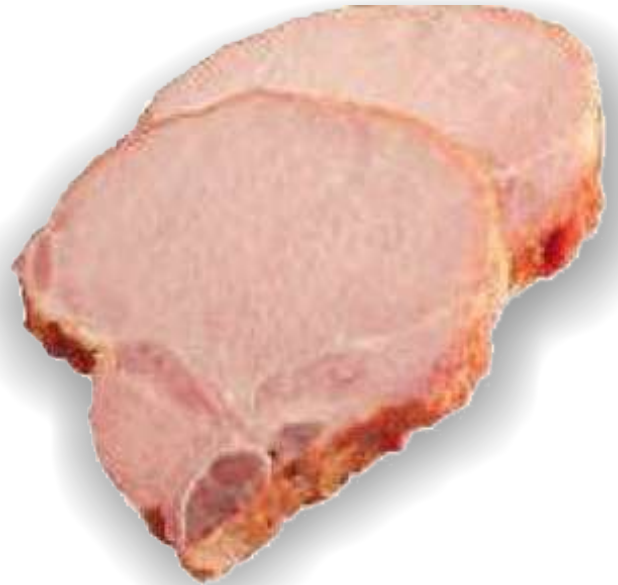
Bacon  
F 0043 - Kg.1,9





Carne Salada  
F0038 - Kg.1,5/2

**nocker**



2 Braciole di Suino  
Affumicate  
gr.330 - F0039

**nocker**

PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE 

Prodotto particolarmente gustoso e tenero. Sono affumicate e già cotte, basta bollirle per circa 15 minuti o arrostarle sulla griglia o ai ferri, in accompagnamento a purè o crauti. Immane alle feste della birra.



Bresaola di Cervo Intera  
Kg.1,3 - F0036

**nocker**

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

PRODOTTO SU  
PRENOTAZIONE 

