



Specialità

Salsiccia dolce;
Salsiccia piccante;
Soppressa dolce;
Soppressa piccante;
Capocollo;
Pancetta;
Lardo;
Nduja.



Allevamento

Maiali allevati nel cuore dell'area Grecanica allo stato semibrado, viene macellato quando raggiunge i 12 mesi. Secondo la nostra filosofia per ottenere dei prodotti di alta qualità, per prima cosa il maiale deve crescere con i giusti tempi fisiologici, senza forzarne la crescita e tenendolo nel miglior modo possibile, sia durante la crescita foraggiandolo con prodotti naturali, nel periodo della macellazione e seguendo i tempi di stagionatura.

salumi

Lavorati nel pieno rispetto della tradizione calabrese solo con sale e pepe le nostre stagionature devono rispettare dei tempi più lunghi, si va da un minimo di quarantacinque giorni per la salsiccia a 105 per capicollini e pancette, L'eccellente risultato finale è in grado di lasciar soddisfatti il gusto e l'olfatto dei gourmet più esigenti.

Capocollo casereccio



Cod. : GTIR5 Peso circa 2 Kg

Il “RE” dei salumi Calabresi, ottenuto da suini pesanti allevati allo stato semibrado con le vecchie tecniche di lavorazione e rispettando i giusti tempi di stagionatura. Si presenta di colore rosso, con striature di grasso bianco-rosato. È tra i salumi più nutrienti.

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:

gusto non molto piccante, striature di grasso bianco e dolce.

“Bresaola” di suino

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:

gusto dolce molto delicato.

Magro, si può gustare come un normale affettato oppure condito con olio ed erbe aromatiche. Ottenuto da suini pesanti allevati allo stato semibrado con le vecchie tecniche di lavorazione e rispettando i giusti tempi di stagionatura



Cod. : GTIR10 Peso circa 1,5 Kg

Pancetta del contadino



Cod. : GTIR6 Peso circa 1,5 Kg

Si ottiene utilizzando la pancia del suino, viene disposta in tradizionali contenitori e insaporita con aromi naturali, sale, pepe nero, peperoncino e lasciati riposare per 7 giorni, infine viene arrotolata e appesa in un locale ben areato per almeno in 100 giorni.

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:

gusto delicato, grasso biancorosato e dolce.

Salsiccia casereccia dolce/piccante



Ottenuta utilizzando le parti nobili del suino come la coscia. Dopo la sua naturale crescita che dura circa 10-12 mesi. Le parti che riguardano la coscia vengono tagliate e insaporiti con aromi naturali, sale, peperoncino dolce o piccante, e stagionata in locali ben areati.

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:

gusto delicato e deciso.

Cod. : GTIR1 dolce – GTIR2 Picc. Peso circa 400 gr

Soppressata casereccia dolce/piccante

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:

gusto intenso e deciso, ma molto delicato.

La Soppressata è un tipico salume della Calabria ,si prepara con le parti più pregiate del maiale (coscia, spalla, filetto). La preparazione avviene in modo molto artigianale, viene conciata con aromi e spezie come da tradizione, e stagionata in locali ben areati.



Cod. : GTIR3 dolce – GTIR4 Picc. Peso circa 400 gr

Pancetta tesa contadina



Cod. : GTIR9 Peso circa 1,5 Kg

Si ottiene utilizzando la pancia del suino, viene disposta in tradizionali contenitori e insaporita con aromi naturali, sale, pepe nero, peperoncino e lasciati riposare per 7 giorni, infine viene stesa su dei banchi di legno in un locale ben areato per almeno in 100 giorni.

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:

gusto delicato, grasso bianco-rosato e dolce.

Guanciale casereccio



Cod. : GTIR11 Peso circa 1,5 Kg

Ottenuto dalla guancia del maiale, rifilata secondo la classica forma triangolare. Lavorazione dura almeno tre mesi, viene salato e pepato, dopo viene stagionato in locali ben areati. Al taglio il guanciale si presenta molto compatto, di colore bianco-rosato.

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:
sapore intenso ma delicato al palato.

Fior di lardo

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:
sapore dolce molto delicato al palato.

Si ottiene tagliando dei grandi pezzi dalle costole del maiale. Cosparsi di sale vengono disposti all'interno di tradizionali contenitori in terracotta smaltata. I pezzi sono girati varie volte durante la giornata per facilitare la penetrazione del sale e conciatati con aromi naturali.



Cod. : GTIR7 Peso circa 1,5 Kg

'Nduja



Cod. : GTIR6 Peso circa 400 gr

La 'nduja è il salume della Calabria più conosciuto, viene preparata utilizzando le parti del suino, tagliuzzate finemente, vengono mescolate con il peperoncino ed il sale. L' impasto viene insaccato in budello, dopo essere stato tritato finemente tanto da ottenere una crema consistenza.

Luogo di Produzione: Calabria ai piedi dell'Aspromonte.

Proprietà Gustative:
Piccante ma piacevole.