

Il Nero di “Calabria” Biologico



Cenni Storici

All'inizio dell'Ottocento era già nota l'usanza calabrese di allevare i maiali. Lo dimostra uno scritto di Luigi Prato, scrittore e viaggiatore dell'epoca, il quale, in un racconto che descrive l'uso dell'allevamento suino nella zona di Cosenza, riferisce che “il maiale è tra gli animali più amati dai calabresi”, e che il venerdì si teneva il mercato con arrivi di tutta la regione ...



Allevamento

È allevato nell'Altopiano della Sila con metodo biologico, il maiale è libero tenuto allo stato brado, gira tra i terreni dell'azienda dedita alla coltivazione biologica di olive e frutta. Grazie al vento i frutti più maturi cadono a terra, dove ci rimangono poco grazie al passaggio del “Nero” che si alimenta di tutto quello che trova, unito a uno sfarinato, prodotto in azienda, utilizzando un mulino interno ...



La Carne

Grazie al pascolo brado il “Nero” mangia in maniera naturale, per questo alla macellazione (non prima di 12 mesi per le femmine e di 14 per i maschi) riesce a dare delle carni ottime sia di sapore che a livello nutrizionale. La carne si presenta di colore rosso con filature di grasso bianco e dolce, il gusto al palato è deciso ma molto delicato.



Il Nero di “ Calabria” Biologico

Capocollo di nero “Calabrese” bio



Il Capocollo è prodotto con carne rigorosamente di Suino Nero di Calabria una razza pregiata autoctona, allevata nell’Altopiano della Sila con metodo biologico. Lavorato con le vecchie tecniche dei maestri silani, presenta un compatto colore rosso con striature di grasso rosate che danno un sapore dolce e delicato al palato.



Luogo di produzione: Calabria Altopiano della Sila

Proprietà gustative:

gusto dolce e deciso, striature di grasso rosate che danno delicatezza al palato.

Cod. GTIN5 peso circa 2 Kg

Pancetta tesa di nero di “Calabria” bio



Ottenuta dal sottocostato del suino, è lavorata con le vecchie tecniche dei maestri silani e si presenta morbida e gustosa caratterizzata dalla presenza del grasso dal color rosato. La pancetta tesa è prodotta con carne rigorosamente di Suino Nero di Calabria, una razza pregiata autoctona allevata nell’Altopiano della Sila con metodo biologico.

Luogo di produzione: Calabria Altopiano della Sila

Proprietà gustative:

gusto dolce e delicato in bocca lascia un retrogusto molto gradevole.

Cod. GTIN6 peso circa 5 Kg

Il Nero di “Calabria” Biologico

Soppressa di nero “Calabrese” bio



La soppressata è prodotta dalle parti più pregiate, come il lombo e la coscia, rigorosamente di Suino Nero di Calabria, una razza pregiata autoctona allevata nell’Altopiano della Sila con metodo biologico. E’ lavorata con le vecchie tecniche dei maestri silani, dopo che le parti vengono tagliate a mano e miscelate nelle spezie tradizionali, vengono insaccate in budello naturale.



Cod. GTIN3 dolce – GTIN4 piccante peso circa 450 gr

Luogo di produzione: Calabria Altopiano della Sila

Proprietà gustative:

gusto deciso ma molto delicato.

Salsiccia di nero di “Calabria” bio



Cod. GTIN1 dolce – GTIN2 piccante peso circa 400 gr

La salsiccia è prodotta rigorosamente con carni di Suino Nero di Calabria, una razza pregiata autoctona allevata nell’Altopiano della Sila con metodo biologico. E’ fatta dalle parti più pregiate, come la coscia e il prosciutto di spalla, lavorata con le vecchie tecniche dei maestri silani, dopo che le parti vengono tagliate a mano e miscelate nelle spezie tradizionali, vengono insaccate in budello naturale.

Luogo di produzione: Calabria Altopiano della Sila.

Proprietà gustative:

gusto forte delicato al palato.

Il Nero di “ Calabria” Biologico

Fior di lardo nero “Calabrese” bio



Ricavato da suini pesanti, si presenta alto dal colore bianco-rosato e di compattezza omogenea, è prodotto rigorosamente di Suino Nero di Calabria, una razza pregiata autoctona allevata nell’Altopiano della Sila con metodo biologico lavorato con le vecchie tecniche dei maestri silani.



Luogo di produzione: Calabria Altopiano della Sila

Proprietà gustative:

il grasso si presenta con striature bianco – rosate, molto dolce si scioglie in bocca.

Cod. GTIN7 peso circa 1,8 Kg

Guanciale di nero di “Calabria” bio



Ottenuto dalla guancia del maiale, viene conciato utilizzando le vecchie ricette tradizionali calabresi, può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane; ma il suo utilizzo più famoso è sicuramente quello in un indimenticabile sugo all’amatriciana. Prodotto rigorosamente dal Suino Nero di Calabria, una razza pregiata autoctona allevata nell’Altopiano della Sila con metodo biologico.

Luogo di produzione: Calabria Altopiano della Sila

Proprietà gustative:

gusto deciso con retrogusto leggermente piccante.

Cod. GTIN8 peso circa 1,5 Kg

Il Nero di “ Calabria” Biologico

‘Nduja di nero “Calabrese” bio



Tipico salume spalmabile Calabrese è prodotta dalle carni scelte rigorosamente di Suino Nero di Calabria, una razza pregiata autoctona allevata nell’Altopiano della Sila con metodo biologico. La carne è miscelata con peperoncino e aromi della vecchia tradizione contadina.



Luogo di produzione: Calabria Altopiano della Sila.

Proprietà gustative:

gusto morbido con retrogusto piccante.

Cod. GTIN9 peso circa 450 gr

Prodotti di nero di “ Calabria” Biologici di piccola e unica azienda agricola:

Essendo un prodotto di nicchia data la rarità del nero di “Calabria” e lavorati nel pieno rispetto della tradizione calabrese solo con sale e pepe (tutti prodotti locali), rispettando la stagionatura naturale, riusciamo ad ottenere l’eccellente risultato finale in grado di lasciare soddisfatti il gusto e l’olfatto dei gourmet più esigenti.

Visto la quantità limitata dei prodotti tutte le comunicazioni devono pervenire almeno 20 giorni prima.