

VILLANI

1886



PROSCIUTTI CRUDI



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP



San Daniele DOP con osso 18-24-30



San Daniele DOP Addobbo 18-24-30



San Daniele DOP Addobbo 14



San Daniele DOP Special 18 - 24



PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Parma DOP con osso 18-24-30-36



Parma DOP Addobbo 18-24-30-36



Parma DOP Addobbo 14



Parma DOP Special 18 - 24



CULATTE E CULATELLI



Culatta Madame La Cru



Culatta Madame Gran Riserva



Culatta Madame Classica e Riserva



Culatta Madame Diamante



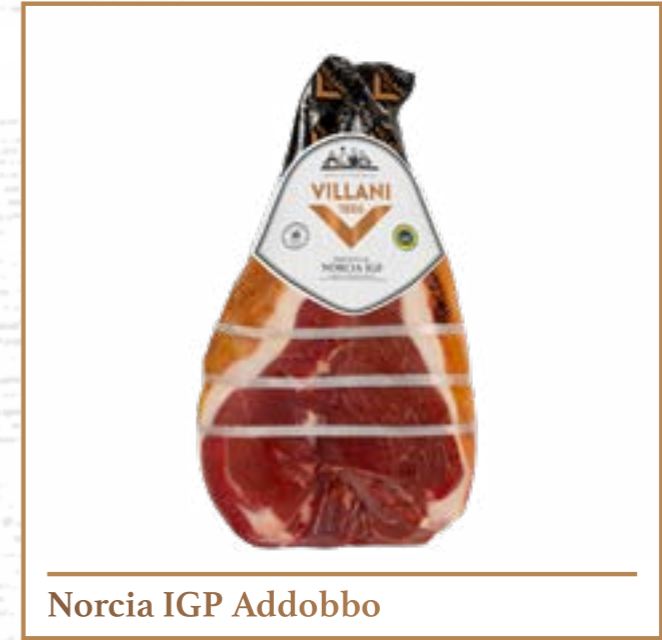
ALTRI CRUDI - PAG 1



Tartufò - Prosciutto Crudo al Tartufo



Norcia IGP con osso



Norcia IGP Addobbo



Cascinapiano con osso



ALTRI CRUDI - PAG 2



Cascinapiano Addobbo



Cascinapiano Special



Pastorello Special



Pastorello "Generoso"



Emiliano Special



Crudo Nazionale



ALTRI CRUDI - PAG 3



Svirgola



Crudo Dolce



Crudo Dolce - pulito e sottovuoto



Sfizioso al Pepe Rosa



Sfizioso al Pepe Nero



Sfizioso al Peperoncino



ALTRI CRUDI - PAG 4



Jamón Ibérico De Bellota



SPECK



Speck Nazionale



Speck Alto Adige IGP



Speck



Speck di Montagna



Grosspeck



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP CON OSSO

Lavorato e stagionato a San Daniele del Friuli (Udine) utilizzando cosce di suino pesante, secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Risugnato prima della consegna. Profumo intenso, caratterizzato da un gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato. Morbido al taglio.

Peso medio (kg): 11,5 - 11,0 - 11,0.

Stagionatura (mesi): 18 - 24 - 30.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

ADDOBBO 18 , 24 e 30 MESI

Lavorato e stagionato a San Daniele del Friuli (Udine), utilizzando cosce di suino pesante, secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pronto al taglio grazie alla forma della fetta rotondeggiante tipica dell'addobbo. Profumo intenso, caratterizzato da un gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato. Morbido al taglio.

Peso medio (kg): 8,0 - 8,3 - 8,3.

Stagionatura (mesi): 18 - 24 - 30.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva. Legatura con 4 giri di corda.

Alta resa: fetta ampia e regolare fin dall'inizio del taglio.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP ADDOBBO 14 MESI

Lavorato e stagionato a San Daniele del Friuli (Udine), utilizzando cosce di suino pesante, secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pronto al taglio grazie alla forma della fetta rotondeggiante tipica dell'addobbo. Profumo intenso, caratterizzato da un gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato. Morbido al taglio.

Peso medio (kg): 7,0.

Stagionatura (mesi): 14.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Alta resa: fetta ampia e regolare fin dall'inizio del taglio.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP PRESSATO "SPECIAL"

Lavorato e stagionato a San Daniele del Friuli (Udine) utilizzando cosce di Suino Pesante, secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pressato per ottenere una fetta larga e piatta che ricorda quella della coscia in osso. Profumo intenso, caratterizzato da un gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato. Morbido al taglio.

Peso medio (kg): 8 - 8,3.

Stagionatura (mesi): 18 - 24.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO



Lavorato e stagionato a Langhirano (Parma), secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Dolcezza impareggiabile, profumo, sapore e personalità ben distinti. Nella versione esclusiva da 36 mesi non è risugnato ma lasciato al naturale, per un aspetto ancora più rustico.

Peso medio (kg): 10,0 - 10,5 - 10,8 - 10,5.

Stagionatura (mesi): 18 - 24 - 30 - 36.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





PROSCIUTTO DI PARMA DOP

ADDOBBO 18 - 24 - 30 - 36 MESI

Lavorato e stagionato a Langhirano (Parma), secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pronto al taglio grazie alla forma della fetta rotondeggiante tipica dell'addobbo. Dolcezza impareggiabile, profumo, sapore e personalità ben distinti.

Peso medio (kg): 7,5 - 8,2 - 8,5 - 8,2.

Stagionatura (mesi): 18 - 24 - 30 - 36.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva. Legatura con 4 giri di corda.

Alta resa: fetta ampia e regolare fin dall'inizio del taglio.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





PROSCIUTTO DI PARMA DOP

ADDOBBO 14 MESI

Lavorato e stagionato nello stabilimento Villani di Pastorello di Langhirano di Parma, secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pronto al taglio grazie alla forma della fetta rotondeggiante tipica dell'addobbo. Dolcezza impareggiabile. Profumo, sapore e personalità ben distinti.

Peso medio (kg): 6,5.

Stagionatura (mesi): 14.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Alta resa: fetta ampia e regolare fin dall'inizio del taglio.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





PROSCIUTTO DI PARMA DOP PRESSATO "SPECIAL"



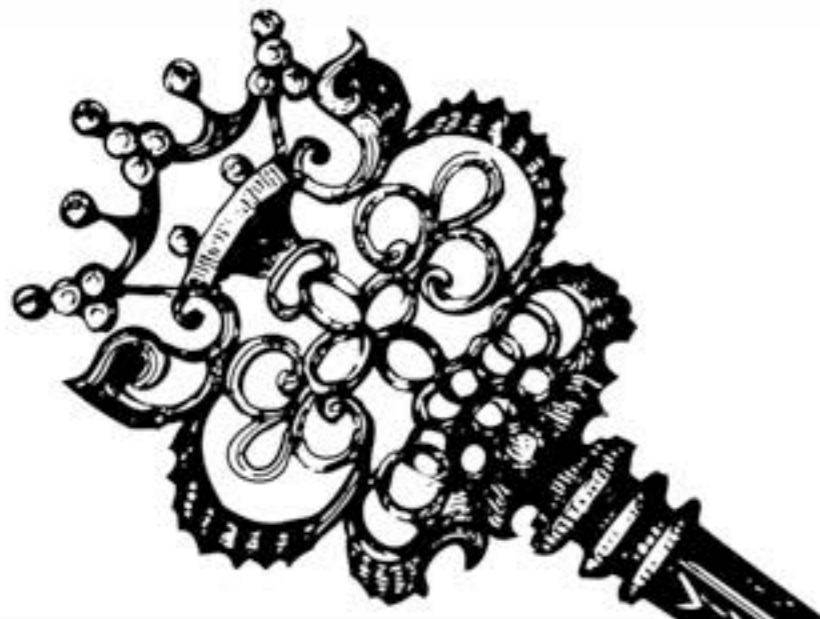
Lavorato e stagionato a Langhirano (Parma), secondo il disciplinare della DOP. Osserva un lungo riposo dopo la salagione, per una sapiente e graduale stagionatura. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pressato per ottenere una fetta larga e piatta che ricorda quella della coscia in osso. Dolcezza impareggiabile. Profumo, sapore e personalità ben distinti.

Peso medio (kg): 7,5 - 8,2.

Stagionatura (mesi): 18 - 24.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CULATTA MADAME LA CRU

24 MESI

Nobile frutto della tradizione salumiera, da cosce di suini nati ed allevati in Italia. E' ottenuta dalla parte più pregiata del prosciutto, caratteristica per la forma rotonda e lavorata seguendo metodi antichi e scrupolosi. Salagione con solo sale marino, massaggio e una lenta stagionatura in umide cantine fino ad almeno 24 mesi. Il suo colore rubino si traduce in pura trasparenza delle fette. Dal profumo unico e dal sapore delicato e distintivo. Un vero prodotto da meditazione.

Peso medio (kg): 6,3.

Stagionatura (mesi): 24.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CULATTA MADAME GRAN RISERVA

18 MESI

Da cosce di suini pesanti nati e allevati in Italia, selezionate per peso idoneo a raggiungere una stagionatura di 18 mesi. Nobile frutto della tradizione salumiera, ottenuto dal cuore del prosciutto, dalla caratteristica forma "a pera" e dall'incomparabile sapore, unico nel suo genere. Il suo caratteristico colore rubino si traduce in pura trasparenza delle fette. Aspetto esterno naturale, non risugnata.

La lenta e graduale stagionatura regala a questo aristocratico salume un profumo che ricorda la cantina e un bouquet unico per dolcezza e delicatezza. Un vero prodotto da meditazione.

Peso medio (kg): 6,0.

Stagionatura (mesi): 18.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CULATTA MADAME CLASSICA E RISERVA

12 - 16 MESI

Da cosce di suini nati e allevati in Italia. Nobile frutto della tradizione salumiera, ottenuto dal cuore del prosciutto, dalla caratteristica forma "a pera" e dall'incomparabile sapore, unico nel suo genere. Il suo caratteristico colore rubino si traduce in pura trasparenza delle fette. La stagionatura, lenta e graduale in cotenna, regala a questo aristocratico salume un sapore delicato, dolce e "soffice".

Peso medio (kg): 5,3 - 5,8.

Stagionatura (mesi): 12 - 16.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte. Disponibile anche "diamante" (sottovuoto), intera e a metà.





CULATTA MADAME

"DIAMANTE" (SOTTOVUOTO)

Da cosce di suini nati e allevati in Italia. Nobile frutto della tradizione salumiera, ottenuto dal cuore del prosciutto, dalla caratteristica forma "a pera" e dall'incomparabile sapore, unico nel suo genere. Il suo caratteristico colore rubino si traduce in pura trasparenza delle fette. La stagionatura, lenta e graduale in cotenna, regala a questo aristocratico salume un sapore delicato, dolce e soffice. Versione senz'osso pulita accuratamente a coltello e rifulata.

Peso medio (kg): 4.

Stagionatura (mesi): 12.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Disponibile anche a metà.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





TARTUFÒ

PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO

Eccellenza gastronomica da coscia di suino selezionata, stagionata per un minimo di 13 mesi. Dopo una lavorazione di disosso molto accurata, è rifilata a puntino e farcita con un ripieno di Tartufo Estivo, con pezzi interi ben visibili al taglio. Poi viene pressata per ottenere una fetta larga e piatta che ricorda quella della coscia in osso. Il sapore dolce del prosciutto crudo è impreziosito dal profumo inebriante del tartufo, per un prodotto unico e raffinato.

Peso medio (kg): 6,5.

Stagionatura (mesi): 13.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

CON OSSO

Prodotto artigianale della secolare tradizione norcina umbra. Le cosce, provenienti da suini nati e allevati in Italia, vengono lavorate secondo il disciplinare del consorzio Prosciutto di Norcia IGP. Dopo la rifilatura della cotenna, più accentuata rispetto agli altri prosciutti crudi tutelati, la coscia viene salata con una miscela di sale marino e spezie naturali. Durante la stagionatura, lunga almeno 16 mesi, il prosciutto viene coperto con una sugna di grasso macinato, sale, pepe, farina e aromi naturali, che lo protegge dagli agenti esterni e ne conserva la morbidezza. Leggermente speziato, dal gusto saporito.

Peso medio (kg): 10,5.

Stagionatura (mesi): 16.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP ADDOBBO



Prodotto artigianale della secolare tradizione norcina umbra. Le cosce, provenienti da suini nati e allevati in Italia, vengono lavorate secondo il disciplinare del consorzio Prosciutto di Norcia IGP. Dopo la rifilatura della cotenna, più accentuata rispetto agli altri prosciutti crudi tutelati, la coscia viene salata con una miscela di sale marino e spezie naturali. Durante la stagionatura, lunga almeno 16 mesi, il prosciutto viene coperto con una sugna di grasso macinato, sale, pepe, farina e aromi naturali, che lo protegge dagli agenti esterni e ne conserva la morbidezza. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pronto al taglio grazie alla forma della fetta rotondeggiante tipica dell'addobbo. Leggermente speziato, dal gusto saporito.

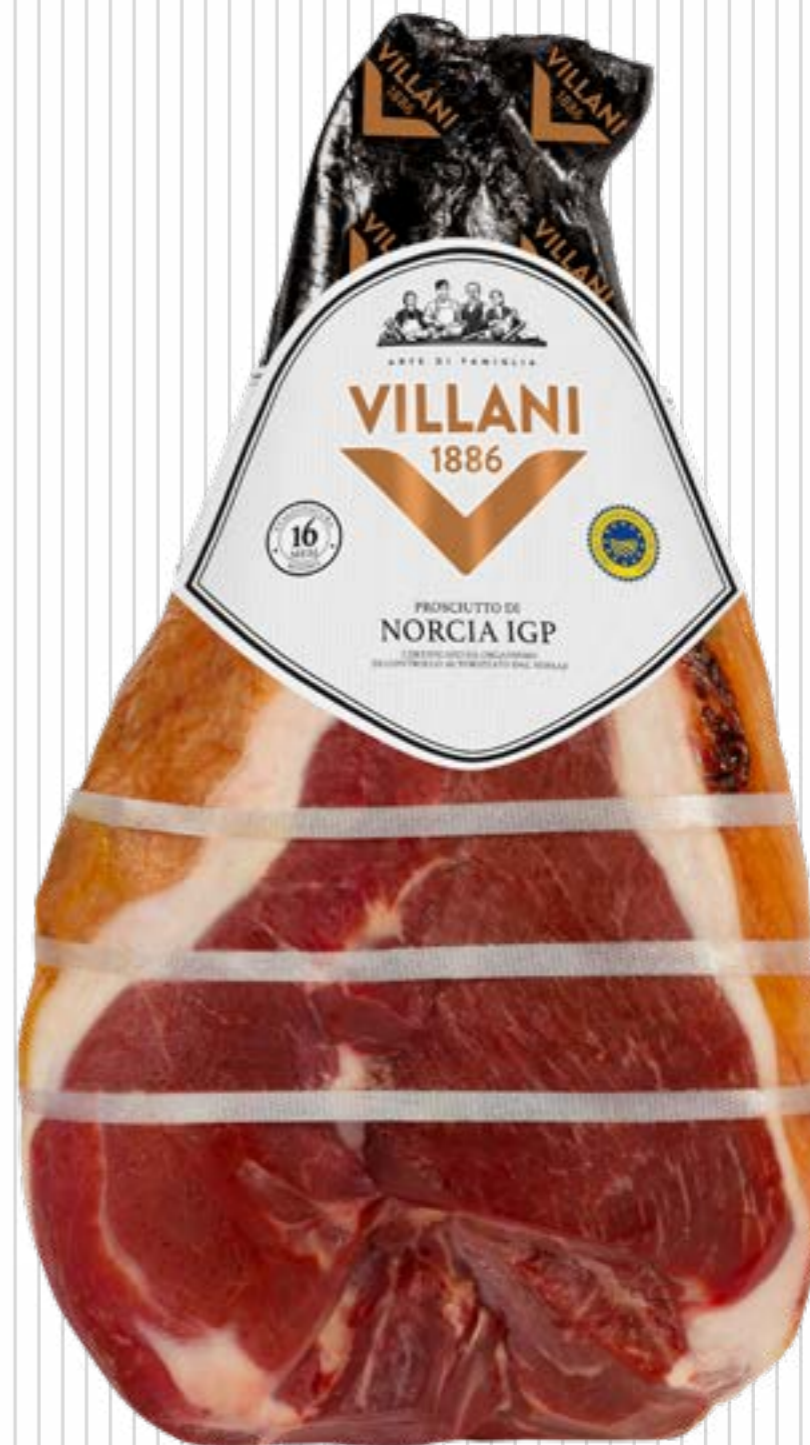
Peso medio (kg): 7,5.

Stagionatura (mesi): 16.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Alta resa: fetta ampia e regolare fin dall'inizio del taglio.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CASCINAPIANO CON OSSO



Da suini nati e allevati in Italia, cosce selezionate e controllate per un prodotto che stagiona almeno 13 mesi. Senza conservanti, solo carne e sale. Gusto deciso, appetitoso e saporito.

Peso medio (kg): 10,5.

Stagionatura (mesi): 13.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



CASCINAPIANO

ADDOBBO

Da suini nati e allevati in Italia, cosce selezionate e controllate per un prodotto che stagiona almeno 13 mesi. Senza conservanti, solo carne e sale. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pronto al taglio grazie alla forma della fetta rotondeggiante tipica dell'addobbo. Gusto deciso, appetitoso e saporito.

Peso medio (kg): 7,5/8.

Stagionatura (mesi): 13.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Alta resa: fetta ampia e regolare fin dall'inizio del taglio.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CASCINAPIANO PRESSATO "SPECIAL"



Da suini nati e allevati in Italia, cosce selezionate e controllate per un prodotto che stagiona almeno 13 mesi. Senza conservanti, solo carne e sale. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pressato per ottenere una fetta larga e piatta che ricorda quella della coscia in osso. Gusto deciso, appetitoso e saporito.

Peso medio (kg): 7,5/8.

Stagionatura (mesi): 13.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



PASTORELLO PRESSATO "SPECIAL"



Da cosce di suino selezionate e controllate, un prodotto che stagiona almeno 12 mesi. 100% naturale, senza nitriti né nitrati. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pressato per ottenere una fetta larga e piatta che ricorda quella della coscia in osso. Disponibile anche in versione addobbo. Gusto saporito.

Peso medio (kg): 5,8.

Stagionatura (mesi): 12.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



PASTORELLO

"GENEROSO"

Da cosce di suino selezionate e controllate, un prodotto che stagiona almeno 12 mesi. 100% naturale, senza nitriti né nitrati. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pressato in bauletto rettangolare. Senza gambo. Gusto saporito.

Peso medio (kg): 5.

Stagionatura (mesi): 12.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Alta resa: la speciale lavorazione fornisce un prodotto a bassissimo scarto, con fetta regolare e notevole facilità di affettatura.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





EMILIANO

PRESSATO "SPECIAL"

Lavorato e stagionato 10 mesi utilizzando cosce selezionate e controllate. 100% naturale, senza conservanti. Lavorazione di disosso molto accurata, rifilato a puntino e pressato per ottenere una fetta larga e piatta che ricorda quella della coscia in osso. Disponibile anche in versione addobbo. Gustoso.

Peso medio (kg): 5,8.

Stagionatura (mesi): 10.

Confezionamento: sottovuoto in sacco trasparente e rete protettiva.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CRUDO NAZIONALE

Da cosce di suini del circuito PP, nati e allevati in Italia. Una volta private dell'osso (ad eccezione dell'anchetta) vengono rifilate e condite con sale e aromi naturali. Seguono le tradizionali fasi di salagione, riposo e infine una stagionatura di almeno 10 mesi. Aspetto compatto e particolare forma rotondeggiante. Sapore molto dolce e scioglievole all'assaggio grazie alla marezzatura di grasso tipica della carne italiana.

Peso medio (kg): 7.

Stagionatura (mesi): 10.

Alta resa: il gambo di dimensioni ridotte e la poca quantità di cotenna assicurano praticità e una resa superiore al taglio rispetto ai classici prosciutti crudi disossati.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





SVIRGOLA

Coscia di suino disossata (ad eccezione dell'anchetta), rifilata e condita con sale e aromi naturali. Dopo la salagione e il riposo stagiona per almeno 7 mesi. Sugnata durante la fase di maturazione. Unica per la particolare forma rotondeggiante a cui deve il nome. Aspetto compatto e alta percentuale di carne magra. Gustosa e "morbida" all'assaggio.

Peso medio (kg): 6/6,5.

Stagionatura (mesi): 7.

Alta resa: il gambo di dimensioni ridotte e la poca quantità di cotenna assicurano praticità e una resa superiore al taglio rispetto ai classici prosciutti crudi disossati.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CRUDO DOLCE



Una coscia di suino selezionata, che viene privata dell'osso e rifilata per ottenere la caratteristica forma rotondeggiante. Seguono le tradizionali fasi di salagione e riposo, prima della stagionatura di almeno 9 mesi. La sugnatura finale, tipica dei prosciutti in osso di pregio, è arricchita da aromi quali pepe bianco macinato, pimento e ginepro, conferendo al prodotto un aspetto artigianale e soprattutto un gusto intenso e appetitoso, dal gradevole retrogusto di fumo.

Peso medio (kg): 5,5/6,5.

Stagionatura (mesi): 9.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



CRUDO DOLCE

PULITO E SOTTOVUOTO

Una coscia di suino selezionata, che viene privata dell'osso e rifilata per ottenere la caratteristica forma rotondeggiante. Seguono le tradizionali fasi di salagione e riposo, prima della stagionatura di almeno 9 mesi. Pulita dalla sugna a fine stagionatura e messa sottovuoto. Gusto intenso e appetitoso, dal gradevole retrogusto di fumo.

Peso medio (kg): 5/6.

Stagionatura (mesi): 9.

Confezionamento: sottovuoto in sacco alluminato bianco.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





SFIZIOSO AL PEPE ROSA



Una coscia di suino selezionata e disossata prima della salagione, mantenendo però la forma del prosciutto intero. Salata a mano con una concia composta da sale, pepe bianco macinato fine, vino bianco e un pizzico di aglio. Dopo 3 mesi in cella di stagionatura viene sugnata per evitare l'indurimento superficiale e al quinto mese cosparsa di pepe rosa frantumato" che le conferisce a stagionatura ultimata un profumo stuzzicante e un aspetto di gran pregio. Sapore appetitoso, dolce e sfizioso, grazie alla particolare aromatizzazione.

Peso medio (kg): 7,5/8,5.

Stagionatura (mesi): 6.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



SFIZIOSO AL PEPE NERO

Una coscia di suino selezionata, disossata prima della salagione mantenendo però la forma del prosciutto intero. Salata a mano con una concia composta da sale, pepe bianco macinato fine, vino bianco e un pizzico di aglio. Dopo 3 mesi in cella di stagionatura viene sugnata per evitare l'indurimento superficiale e al quinto mese cosparsa di pepe nero "Tellicherry" spezzato in sedicesimi, che le conferisce a stagionatura ultimata un profumo dolce ma tendente al piccante. L'aspetto è caratteristico, si distingue infatti dai prosciutti classici per una colorazione più scura, data appunto dal pepe. Sapore appetitoso, un equilibrato mix tra il gusto stuzzicante del pepe in superficie e il tradizionale sapore del prosciutto dolce.

Peso medio (kg): 7,5/8,5.

Stagionatura (mesi): 6.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





SFIZIOSO AL PEPERONCINO



Una coscia di suino selezionata, disossata prima della salagione mantenendo però la forma del prosciutto intero. Salata a mano con una concia composta da sale, pepe bianco macinato fine, vino bianco e un pizzico di aglio. Dopo 3 mesi in cella di stagionatura viene sugnata per evitare l'indurimento superficiale e al quinto mese cosparsa di peperoncino piccante frantumato finemente e paprika in polvere, che le conferiscono un profumo stuzzicante. L'aspetto risulta particolarmente caratterizzato e si contraddistingue per la colorazione rosso/arancio vivace, molto accattivante e originale. Il sapore è un mix intenso e deciso tra la piccantezza del peperoncino e la fragranza della paprika, mitigato dalla dolcezza del prosciutto. Ideale per gli amanti dei sapori decisi.

Peso medio (kg): 7,5/8,5.

Stagionatura (mesi): 6.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



Prosciutto crudo ottenuto da suini di razza iberica al 100%, nati ed allevati in Spagna nel territorio delimitato di Salamanca. Il termine bellota, tradotto “ghianda”, identifica la tipologia di alimentazione riservata ai maiali per ottenere un prodotto di elevatissimo livello; i suini vengono allevati per 15-17 mesi e, nell’ultimo periodo di vita, vengono fatti pascolare in ampie distese di querceti dove si alimentano esclusivamente di ghiande fino a raggiungere un peso di almeno 160 kg. Il prosciutto iberico de bellota stagiona normalmente in cantina per 36 mesi, mentre il prodotto da noi selezionato arriva a 48 mesi, avendo così una qualità superiore con un bouquet complesso e particolarmente gustoso. Profumo intenso, gusto dolce e delicato dal retrogusto leggermente sapido. Sapore complesso ma armonioso. Morbido e invitante.

Peso medio (kg): 9.

Stagionatura (mesi): 48.

Taglio: a mano in morsa.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



SPECK NAZIONALE

Da suini pesanti nati e allevati in Italia. Le cosce, del peso in osso di 11/12 kg, vengono disossate e rifilate secondo tradizione per ottenere la forma a scudo tipica dello speck. Seguono la salagione a secco - con una concia composta da sale, pepe nero e altre spezie - e le fasi di massaggio e riposo. Le "baffe" vengono poi delicatamente affumicate al naturale con legno di faggio e bacche di ginepro e infine stagionate in cantina per 7 mesi. Profumo aromatico e intenso. Sapore morbido e dolce al palato. L'affumicatura leggera non copre ma esalta il gusto della materia prima, di qualità superiore.

Peso medio (kg): 7 (intero) - 3,5 (metà).

Stagionatura (mesi): 7.

Confezionamento: sottovuoto.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





SPECK ALTO ADIGE IGP

Da cosce di suino selezionate e controllate, che vengono lavorate in conformità con il disciplinare del Consorzio Speck Alto Adige IGP. Sapore dolce e particolarmente gustoso, tipico retrogusto affumicato.

Peso medio (kg): 5.

Stagionatura (mesi): 5.

Confezionamento: sottovuoto, tagliato a metà.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



SPECK

Da cosce di suino selezionate e controllate. Lavorazione tipica di questo prodotto, condito con ingredienti quali pimento e ginepro e poi affumicato in modo leggero. Dolce e gustoso, dal retrogusto affumicato.

Peso medio (kg): 5.

Stagionatura (mesi): 4.

Confezionamento: sottovuoto, tagliato a metà.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





SPECK DI MONTAGNA

Da cosce di suino selezionate, disossate e rifilata senza fesa per ottenere la "baffa", il taglio specifico per lo speck. Vengono poi salate a mano con sale e aromi naturali quali pimento e ginepro e lasciate riposare per almeno 3 settimane in ambienti controllati al fine di rendere omogenea l'aromatizzazione. Seguono, alternandosi, le fasi di affumicatura con legno di faggio e di asciugatura all'aria fresca dell'altopiano di Asiago, per ottenere un sapore dolce. Inizia poi la stagionatura di almeno 5 mesi per ottenere un prodotto con crosta non troppo secca e gusto equilibrato. Dolcemente affumicato, armonioso e delicato.

Peso medio (kg): 4.

Stagionatura (mesi): 5.

Confezionamento: sottovuoto, intero o tagliato a metà.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



GROSSPECK

Coscia di suino disossata, rifilata e condita con sale marino e aromi naturali. Dal giusto equilibrio tra parti magre e grasse e dall'affumicatura raffinata, impreziosita da spezie tra le quali spicca il ginepro. Con fesa intera, per ottenere una fetta alta e di impatto. Tutto il gusto dello speck in un prodotto dolce, delicatamente affumicato al naturale con legno di faggio.

Peso medio (kg): 6.

Stagionatura (mesi): 5/6.

Confezionamento: sottovuoto, intero o tagliato a metà.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.

