

VILLANI

1886

PROSCIUTTI COTTI



COTTI ALTA QUALITÀ - PAG I





COTTI ALTA QUALITÀ - PAG 2



Fiordaliso



Il Brace



Mimosa



SPECIALITÀ COTTE - PAG I



Il Praga con osso



Il Praga senz'osso



Culatta Cotta Madame



Pancetta Cotta La Squisita



Tartufò - Prosciutto Cotto al Tartufo



Speck Cotto



SPECIALITÀ COTTE- PAG 2



Glicine Fumè



ALTRI PROSCIUTTI COTTI



Giglio



Genziana



Glicine



Dalia



Gran Gourmet



IL PRELIBATO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Prelibato rimanda a sapori e metodi produttivi di un tempo: un processo artigianale lungo un intero mese. Si parte dalla selezione di materia prima nobile, coscia di suino pesante italiano di filiera. Dopo averla lasciata frollare è salata come si faceva una volta con la "siringatura in vena", una lavorazione manuale e lenta per permettere una diffusione più omogenea dell'infuso aromatico. La coscia viene poi massaggiata per far assorbire l'infuso e quindi disossata. La legatura è a mano e la cottura a vapore avviene senza l'utilizzo di alcuno stampo, lentamente, per preservare la morbidezza e il sapore della carne. Il risultato è un Prosciutto Cotto dalla forma unica che richiama la coscia originale, dal gusto pieno e al tempo stesso delicato, in breve... Prelibato!

Peso medio (kg): 11,5.

Confezionamento: sacco di cotone e sottovuoto trasparente.

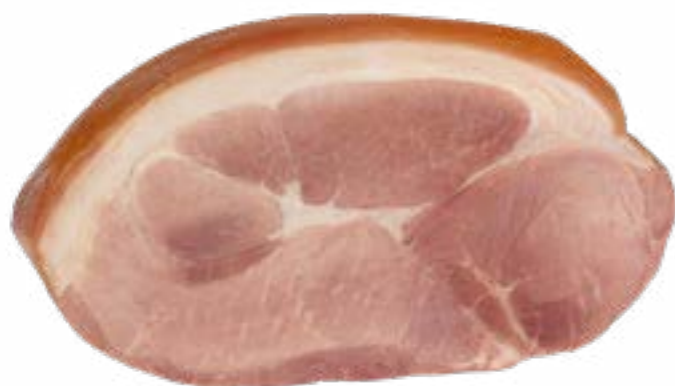
Garanzie: senza glutine, derivati del latte e glutammato.





IL MILLEFIORI

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

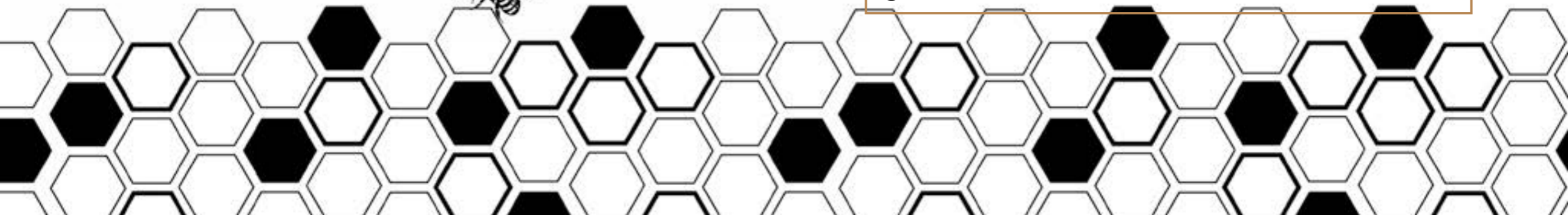


Il Millefiori nasce da una coscia di suino pesante italiano di filiera, selezionata e rifilata da mani esperte per essere “salata in vena” come una volta. Questo antico metodo di salagione permette una distribuzione più naturale e omogenea dell’infuso, un condimento esclusivo per questo prodotto: brodo naturale fatto in casa con carne, verdure e spezie, miele Millefiori e “Sale Marino di Trapani IGP”. Dopo essere stata disossata e legata per conferirle una forma a “pagnotta” la coscia viene cotta senza stampo nel suo stesso brodo per circa un giorno, acquisendo così tutta la sua fragranza e il suo sapore. Il risultato è un Prosciutto Cotto speciale sia per il gusto unico di brodo, con una leggera nota dolce di miele, sia per l’aspetto esterno, artigianale ma compatto.

Peso medio (kg): 11,5.

Confezionamento: sacco di cotone e sottovuoto trasparente.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e glutammato.





CINQUEFIORI MAXI PP

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Cinquefiori Maxi deriva dal circuito PP, da suini nati e allevati in Italia, secondo le prescrizioni dei disciplinari dei prosciutti crudi tutelati. Si utilizzano solo cosce di suino pesante italiano che garantiscono carni di particolare leggerezza, sode, compatte, sapide con buona colorazione e con grasso di copertura consistente e di colore bianco rosato. La stella di grasso centrale conferisce al prodotto una texture dall'eccezionale morbidezza. Aromatizzato con infuso preparato appositamente con erbe e bacche aromatiche secondo ricetta esclusiva. Delicato e dolce.

Peso medio (kg): 10,5.

Forma: bauletto rettangolare a sezione larga.

Alta resa: senza gambo e senza fondello, con fondo piatto. Fetta larga e compatta.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CINQUEFIORI ECCELLENZA PP

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Cinquefiori Eccellenza PP deriva dall'omonimo circuito, da suini nati e allevati in Italia, secondo le prescrizioni dei disciplinari dei prosciutti crudi tutelati. Ottenuto con cosce di suino pesante italiano, si caratterizza per la fetta larga e compatta e la resa molto alta, grazie alla rifilatura di grasso e cotenna ai fianchi. Aromatizzato con infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche, secondo ricetta esclusiva. Delicato.

Peso medio (kg): 9,4.

Forma: castagna.

Alta resa: senza gambo e senza fondello, con fondo piatto. Fetta larga e compatta.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CINQUEFIORI ECCELLENZA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Cinquefiori Eccellenza è preparato utilizzando unicamente cosce di suino selezionate e controllate. Si caratterizza per la fetta costante, larga e compatta. Aromatizzato con un infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche secondo ricetta esclusiva. Morbido e succulento.

Peso medio (kg): 9,4.

Forma: castagna.

Alta resa: senza gambo e senza fondello, con fondo piatto. Fetta larga e compatta.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





GIRASOLE

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Girasole è preparato utilizzando unicamente cosce di suino selezionate e controllate. Si caratterizza per la fetta magra, larga e compatta grazie alla rifilatura di grasso e cotenna ai fianchi. Aromatizzato con infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche, secondo ricetta esclusiva. Morbido e sughoso.

Peso medio (kg): 8,8.

Forma: castagna.

Alta resa: senza gambo e senza fondello, con fondo piatto. Fetta larga e compatta.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





FIORDALISO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Fiordaliso è preparato con cosce di suino francese il cui peso in osso è di circa 13 kg. Si distingue per l'ottima marezzatura di grasso e le sue carni sono prive di qualsiasi parte nervosa. Aromatizzato con infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche, secondo ricetta esclusiva. Delicato.

Peso medio (kg): 8 - 4 (metà) - 8/9 (versione XL).

Forma: botticella.

Alta resa: senza gambo e senza fondello, con fondo piatto. Fetta larga e compatta.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





IL BRACE

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Brace è preparato con cosce di suino medio-pesante il cui peso in osso è di circa 11 kg. Carni morbidissime e gustose grazie alla cottura a vapore e alla griglia. Prodotto di alta gastronomia condito con erbe e aromi freschi quali alloro, ginepro, pepe bianco e rosmarino, per dargli un sapore unico, tipico dell'arrosto fatto in casa. Artigianale nell'aspetto per la forma irregolare e la legatura a mano.

Peso medio (kg): 8 (intero) - 4 (metà).

Forma: pagnotta.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e glutammato.





MIMOSA

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Il Mimosa è preparato con cosce di suini, selezionate e controllate. Si distingue per l'ampia sezione della fetta ed il giusto equilibrio fra parte magra, grasso e marezzatura. Condito con uno speciale infuso di erbe e bacche aromatiche, secondo ricetta esclusiva. Gustoso e avvolgente.

Peso medio (kg): 8,8.

Forma: castagna.

Alta resa: Fetta larga e compatta.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e glutammato.



IL PRAGA

CON OSSO

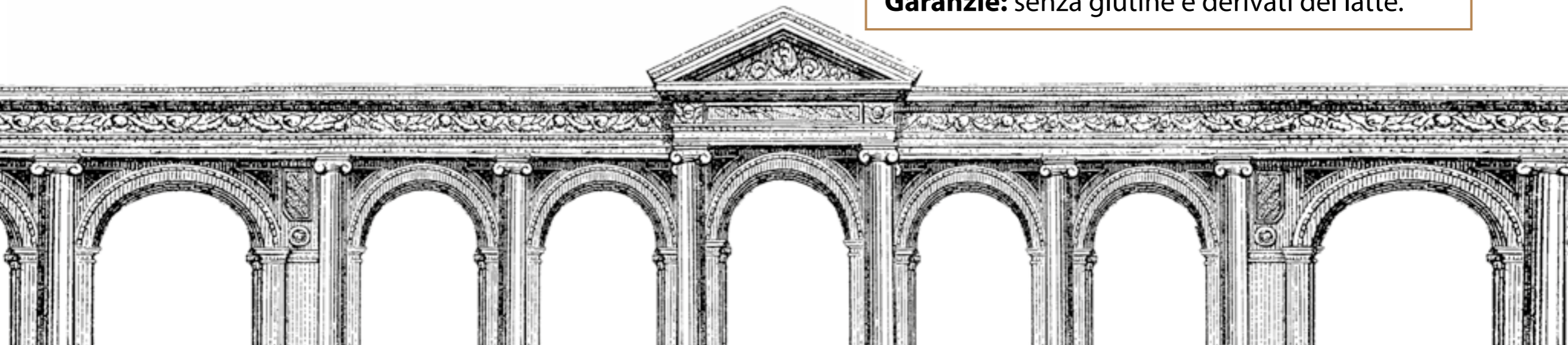


La tradizione di questo prodotto nasce a Praga 200 anni fa. Si tratta di un prosciutto cotto preparato con carni di suino medio-pesante italiano il cui peso in osso è di circa 11 kg. Nella versione più preziosa con osso è leggermente affumicato e venduto al pubblico, come nelle zone di origine, caldo e tagliato a mano. La ricetta del Praga è oggi recuperata e interpretata utilizzando solo le migliori carni e ingredienti freschi, per un risultato impareggiabile. L'aromatizzazione di questo prodotto, così particolare, si distingue per un equilibrio sapiente di profumi. Le erbe e le verdure fresche lasciano spazio ad un leggero retrogusto affumicato. L'aggiunta della "Tredicesima sorgente", il liquore tipico della Repubblica Ceca, regala al Praga di Villani un carattere peculiare e un gusto inconfondibile.

Peso medio (kg): 11,7.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



IL PRAGA

SENZ'OSSO



La tradizione di questo prodotto nasce a Praga 200 anni fa. Un prosciutto cotto preparato con carni di suino medio-pesante italiano il cui peso in osso è di circa 11 kg. La ricetta del Praga è oggi recuperata e interpretata utilizzando solo le migliori carni e ingredienti freschi, per un risultato impareggiabile. Grazie alla cura nel disosso, la forma del prosciutto ricorda il prodotto con osso e garantisce un alto servizio per l'affettatura. L'aromatizzazione di questo prodotto, così particolare, si distingue per un equilibrio sapiente di profumi. Le erbe e le verdure fresche lasciano spazio ad un leggero retrogusto affumicato. L'aggiunta della "Tredicesima sorgente", il liquore tipico della Repubblica Ceca, regala al Praga di Villani un carattere peculiare e un gusto inconfondibile.

Peso medio (kg): 8,7 (intero) - 4,5 (metà).

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





CULATTA COTTA MADAME

Coscia di suini italiani, selezionata, disossata e rinfilata a mano per mantenere solo il cuore del prosciutto. Si tratta infatti della parte più nobile della coscia suina, la stessa utilizzata per la Culatta stagionata. Dopo il condimento è legata a mano con corda, poi cotta a vapore in modo lento e a temperature basse per preservare la morbidezza della carne. Il bouquet di aromi naturali le dona un gusto delicato, da alta gastronomia.

Peso medio (kg): 7,2.

Forma: pera.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



LA SQUISITA

PANCETTA COTTA



Pancetta italiana del peso da fresca di 6-6,5 kg. Viene condita con un infuso a base di spezie e aromi naturali, a cui si aggiunge il miele, che conferisce una nota dolce e raffinata. Dopo la sapiente legatura a mano e la cottura a vapore e senza stampo, viene affumicata naturalmente con legno di faggio che attribuisce un aroma caratterizzante al prodotto oltre a dargli un aspetto rustico e artigianale grazie alla brunitura esterna. Un connubio ricercato tra la dolcezza di una pancetta e la delicatezza di un prosciutto cotto, per ottenere un prodotto originale, dal gusto ricercato e una scioglievolezza senza eguali.

Peso medio (kg): 4,5 (metà).

Forma: caramella.

Confezionamento: sottovuoto trasparente, incartato.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte. Solo aromi naturali.





TARTUFÒ

PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO



Eccellenza gastronomica da cosce di suino medio-pesante francese il cui peso in osso è di circa 12 kg. Il disosso è molto accurato, simile alla culatta, cioè vengono tolti la falsa pera, il gambo e parte della cotenna, quindi resta il solo cuore del prosciutto. Dopo una lavorazione simile ai cotti tradizionali viene farcito con scaglie di Tartufo Estivo, presenti anche al centro della coscia, e infine legato a mano. Sapore delicato, ma ben caratterizzato, grazie all'aggiunta di pezzi interi di tartufo, visibili al taglio, che ne rendono unico il profumo.

Peso medio (kg): 3,8 (metà).

Forma: pera.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine, derivati del latte e glutammato.



SPECK COTTO



Prodotto tipico della tradizione altoatesina. La forma è quella di uno speck stagionato a fesa alta. Doppia salagione e cottura in forno a vapore. La sua ambratura esterna è dovuta all'affumicatura con legno di faggio, mentre la fetta si presenta di un bel colore rosa. Morbido e dal sapore delicato ma invitante per via dell'affumicatura tipica, che gli dona un retrogusto di fumo dolce.

Peso medio (kg): 3,5 (metà).

Confezionamento: sottovuoto trasparente.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



GLICINE FUMÉ

PROSCIUTTO COTTO

Preparato con cosce intere di peso in osso di circa 12 kg. La stella di grasso centrale conferisce al prodotto una texture dalla eccezionale morbidezza. Molto morbido e sugoso grazie all'attenta cottura. Dolce ed appetitoso con retrogusto di affumicato, che rende il gusto piuttosto particolare e invitante.

Peso medio (kg): 4,5 (metà).

Forma: botticella.

Alta resa: senza gambo e senza fondello.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





GIGLIO

PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Preparato con cosce di suino medio-pesante il cui peso in osso è di circa 11 kg. Sgrassato, pulito al centro e scotennato ai fianchi, garantendo fette magre di forma regolare, uguali dall'inizio alla fine del prodotto. Aromatizzato con infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche secondo ricetta esclusiva. Delicato.

Peso medio (kg): 9.

Forma: botticella.

Alta resa: senza gambo e senza fondello.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





GENZIANA

PROSCIUTTO COTTO

Da cosce di suino selezionate e controllate, senza stella di grasso centrale. Un prosciutto cotto caratteristico per il suo condimento appositamente preparato con erbe e bacche aromatiche, che gli dona un sapore appetitoso, dal retrogusto di rosmarino.

Peso medio (kg): 8,5.

Forma: bauletto ovale a fondo piatto.

Alta resa: senza gambo e senza fondello.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



GLICINE

PROSCIUTTO COTTO

Preparato con cosce di suino medio-pesante il cui peso in osso è di circa 11 kg. La stella di grasso centrale conferisce al prodotto una texture dalla eccezionale morbidezza. Molto morbido e sugoso grazie all'attenta cottura. Aromatizzato con infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche secondo ricetta esclusiva. Dolce.

Peso medio (kg): 8,5.

Forma: botticella.

Alta resa: senza gambo e senza fondello.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.



DALIA

PROSCIUTTO COTTO

Da cosce di suino selezionate e controllate, un prodotto che si caratterizza per la carne particolarmente morbida e tenera, senza stella di grasso centrale. Molto dolce e delicato.

Peso medio (kg): 8,5 (intero e tagliato a metà).

Forma: bauletto ovale a fondo piatto.

Alta resa: senza gambo e senza fondello.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.





GRAN GOURMET

PROSCIUTTO COTTO



Prosciutto cotto aromatico e appetitoso, da cosce di suino selezionate e controllate. Senza stella di grasso centrale e dal sapore caratteristico, grazie al condimento preparato appositamente con erbe e bacche aromatiche e al retrogusto di rosmarino.

Peso medio (kg): 8,5 (intero e tagliato a metà).

Forma: bauletto ovale a fondo piatto.

Alta resa: senza gambo e senza fondello.

Confezionamento: busta alluminata.

Garanzie: senza glutine e derivati del latte.