

Capocollo Dolce Sottovuoto Trancio Metà 700gr CA - SV

Codice prodotto **393c**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Capocollo dolce sottovuoto tranci

Tipico prodotto lucano, la sua denominazione deriva dall'impiego della parte del collo del maiale che rappresenta il taglio esclusivo per qualificare questo prodotto, vera delizia del palato. L'antico metodo di salatura a mano con cui viene lavorato (riposi, controllo, massaggio periodico) e un condimento semplice danno a questo prodotto qualità organolettiche eccezionali.

sottovuoto

700 gr. c.a.

Vendita a



kg

Coppa classica Dolce 1,7kg Ca Sv

Codice prodotto **1726**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Capocollo dolce sottovuoto

Tipico prodotto lucano, la sua denominazione deriva dall'impiego della parte del collo del maiale che rappresenta il taglio esclusivo per qualificare questo prodotto, vera delizia del palato. L'antico metodo di salatura a mano con cui viene lavorato (riposi, controllo, massaggio periodico) e un condimento semplice danno a questo prodotto qualità organolettiche eccezionali.

sottovuoto

1,7 kg c.a.

Vendita a



kg

Coppa Classica Piccante 1,7Kg Ca Sv

Codice prodotto **EM67**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Capocollo piccante

Tipico prodotto lucano, la sua denominazione deriva dall'impiego della parte del collo del maiale che rappresenta il taglio esclusivo per qualificare questo prodotto, vera delizia del palato. L'antico metodo di salatura a mano con cui viene lavorato (riposi, controllo, massaggio periodico) e un condimento semplice danno a questo prodotto qualità organolettiche eccezionali.

1,7 kg c.a.

piccante

Vendita a



kg

Culatta 5,00 Kg Ca Sv

Codice prodotto **268EM**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Culatta Emmedue

La culatta Salumi EMMEDUE deriva dalla parte più pregiata della coscia del suino pesante. La sua bontà è da attribuirsi alla sapienza di mani esperte che grazie ad un'attenta lavorazione e una lunga stagionatura fanno della culatta EMMEDUE un prodotto di alta gastronomia.

3 kg. c.a.

COD: 168

Vendita a



kg

Dorso dei Tre Alberi a tranci 500gr Ca

Codice prodotto **405b**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Il "Dorso dei tre alberi" particolarmente ricco di sapore, nasce dalla lavorazione del filone di suino pesante con il lardo. E' conciato con sale, pepe, spezie e aromi. Il prodotto e' ideale per antipasti, tramezzini o con pane caldo.

sottovuoto

dolce

500 gr. c.a.



kg

Fiocco di Prosciutto KG 1,600 ca sv

Codice prodotto **404c**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Fiocco di Prosciutto sottovuoto

Il fiocco di prosciutto e' il parente stretto del culatello. Sezionata la coscia del maiale ed estratto il culatello rimane il fiocco che segue una lavorazione identica a quella del culatello. Il fiocco di prosciutto e' piu' magro e piccolo del culatello (tra i 2 e i 2,5 Kg.).

L'abbinamento piu' gustoso e tradizionale e' con pane e riccioli di burro, tenendo ben presente che questo salume non va affettato troppo sottile, la fetta deve mantenere una certa consistenza al palato.

sottovuoto



kg

Fior di Fesa 1/2 Aroma Speck 3kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM0606010024**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

kg

Guancia c/c KG 1,500 ca sv

Codice prodotto **EM73INTERO**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Il guanciaie viene prodotto con materie prime accuratamente selezionate di maiale pesanti. Il prodotto fresco viene lasciato riposare a contatto con una miscela di sale marino, spezie ed aromi naturali. La stagionatura lenta assicura una maturazione naturale del prodotto. Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido. La sua vera vocazione è però quella di finire nei sughi, soprattutto all'amatriciana e alla carbonara.



kg

Guancia Gola 0,4 Kg Ca Sv

Codice prodotto **EM73**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Il guancia viene prodotto con materie prime accuratamente selezionate di maiale pesanti. Il prodotto fresco viene lasciato riposare a contatto con una miscela di sale marino, spezie ed aromi naturali. La stagionatura lenta assicura una maturazione naturale del prodotto. Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido. La sua vera vocazione è però quella di finire nei sughi, soprattutto all'amatriciana e alla carbonara.

Vendita a



kg

Lonza Classico Dolce 1,3 kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **400b**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Vendita a

kg

Lucanica Salsiccia piccante stagionata 300gr Ca- Sotto Vuoto

Codice prodotto **521**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Salsiccia stagionata piccante sottovuoto. E' prodotta esclusivamente a partire da tagli quali spalla disossata e denervata, sottospalla, pancetta e triti di prosciutti di suini nati, allevati e macellati in Italia. L'impasto a grana medio-grossa e' impregnato dal finocchietto selvatico (Foeniculum vulgare) e piccole scaglie di peperoncino piccante. L'insacco avviene in budelli naturali di suino. La peculiarita' del prodotto e' l'assenza di conservanti aggiunti.

300 gr c.a.

Vendita a



kg

Lucanica Salsiccia Stagionata Piccante S/Conservanti 0,3Kg Ca Sotto

Codice prodotto **EM0606010023**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Vendita a

kg

Lucanica Salsiccia Stagionatan S/Conservanti 0,3Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM0606010021**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Mortadella Bologna IGP con Pistacchio 1/2 Sotto Vuoto

Codice prodotto **1075EM**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Pancetta Arrotondata Dolce 1,5kg Ca - Sv

Codice prodotto **397b**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta arrotondata dolce

Le pancette derivano da suini nazionali pesanti, scelti tra i più magri. Si distinguono per la tradizionalità e la cura nella lavorazione.

dolce

metà

1,5 kg. c.a.

kg

Pancetta Arrotondata Pepe e Alloro 1,8 Kg Ca Sv

Codice prodotto **EMM323**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta arrotondata aromatizzata

Le pancette derivano da suini nazionali pesanti, scelti tra i più magri. Si distinguono per la tradizionalità e la cura nella lavorazione.

1,8 kg. c.a.

con pepe e alloro

intera

kg

Pancetta Coppata 5 Kg Ca Sv

Codice prodotto **EM1691**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta coppata

Le pancette coppate nascono dall'unione della pancetta e della coppa. Uniscono la morbidezza dell'una e l'appetitosità dell'altra. Vera specialità anche per la complessa ed accurata lavorazione.

dolce

intera

kg

5 kg. c.a.

Pancetta Coppata Classica 2,5 kg Ca - Sv

Codice prodotto **398b**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta coppata

Le pancette coppate nascono dall'unione della pancetta e della coppa. Uniscono la morbidezza dell'una e l'appetitosità dell'altra. Vera specialità anche per la complessa ed accurata lavorazione.

dolce

intera

kg

2,5 kg. c.a.

Pancetta Stagionata a Cubetti 150gr Ca-Atm

Codice prodotto **396a**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta a cubetti

Per produrre la pancetta tesa stagionata, la parte della pancia con relativa cotenna viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata per 20/30 giorni in un ambiente fresco e ventilato. Il prodotto ottenuto è una pancetta caratterizzata da un aroma dolce di antica ricetta, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile e bianchissimo.

150 gr. c.a

a cubetti



kg

Pancetta Tesa Classica Aromatizzata 1,5Kg Ca-Sv

Codice prodotto **1355**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Pancetta Tesa Classica Dolce 1,5Kg

Codice prodotto **395a**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta tesa dolce 1/2 sottovuoto

Per produrre la pancetta tesa stagionata, la parte della pancia con relativa cotenna viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata per 20/30 giorni in un ambiente fresco e ventilato. Il prodotto ottenuto è una pancetta caratterizzata da un aroma dolce di antica ricetta, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile e bianchissimo.

dolce

1/2 (metà)



kg

Pancetta Tesa Classica Dolce 3 Kg

Codice prodotto **1727**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta tesa

Per produrre la pancetta tesa stagionata, la parte della pancia con relativa cotenna viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata per 20/30 giorni in un ambiente fresco e ventilato. Il prodotto ottenuto è una pancetta caratterizzata da un aroma dolce di antica ricetta, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile e bianchissimo.

3,0 kg c.a

dolce



kg

Pancetta Tesa Classica Piccante 1,5 Kg

Codice prodotto **395b**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Pancetta tesa piccante

Per produrre la pancetta tesa stagionata, la parte della pancia con relativa cotenna viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata per 20/30 giorni in un ambiente fresco e ventilato. Il prodotto ottenuto è una pancetta caratterizzata da un aroma dolce di antica ricetta, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile e bianchissimo.

3,0 kg c.a

piccante



kg

Porchetta Lombo Singolo 5Kg Sotto Vuoto

Codice prodotto **1217EM**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

kg

Prosciutto Cotto

Codice prodotto **1264EM**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Prosciutto Cotto "Alta Qualità"

Codice prodotto **1265EM**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Prosciutto Cotto "Alta Qualità" Origine italiana

Codice prodotto **1218EM**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Prosciutto Crudo ST. del Cerro C/osso Nazionale 16 Mesi 10/11 Kg

Codice prodotto **EMMEPROS**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Prosciutto crudo stagionato Del Cerro intero- 16 mesi

Il prosciutto crudo stagionato Del Cerro è ottenuto dall'accurata selezione delle cosce di maiali pesanti italiani.

Salato con l'utilizzo del solo sale marino come conservante.

Senza glutine, derivati del latte e conservanti.



kg

Prosciutto di Parma Crudo ST.S/Osso Piatto Sotto Vuoto

Codice prodotto **SALM21048N**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

kg

Salame Campolongo 0,8 Kg Ca-Sotto Vuoto

Codice prodotto **391a**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

kg

Salame Lucanone 800gr Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM515**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

kg

Salame Milano 1,5 Kg Sotto Vuoto

Codice prodotto **389b**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Salame Milano

Salame dal sapore dolce e delicato, dal colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso. Consistenza compatta ma non elastica.

1,5 kg. c.a.



kg

Salame Napoli 1,10 Kg Ca Sfuso

Codice prodotto **388b**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

Salame Napoli intero

Il salame Napoli e' formato da un impasto a macinatura medio/grossa, presenta forma cilindrica allungata, con superficie esterna di colore rosso carico, sapore dolce e caratteristico di affumicato o speziato.

1,00 Kg c.a

COD: 43

Categoria: I Classici Salumi Emmedue

Tag: Salame napoli



kg

Salame Napoli Dolce 1Kg Ca Sv

Codice prodotto **2794**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

Salame Napoli sottovuoto

Il salame Napoli è formato da un impasto a macinatura medio/grossa, presenta forma cilindrica allungata, con superficie esterna di colore rosso carico, sapore dolce e caratteristico di affumicato o speziato.

intero sottovuoto

1,00 Kg c.a

COD: 45



kg

Salame Ventricina Metà 1 Kg Ca - Sotto Vuoto

Codice prodotto **401a**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

Ventricina sottovuoto

Salame a grana medio-grossa di forma rotonda.

1,00 kg. c.a.

piccante

metà

kg

Salsiccia Dolce Cervellatina con Finocchio ATM 3 Kg CA

Codice prodotto **302SE**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

kg

Salsiccia dolce stag. 300 gr ca - sv

Codice prodotto **384c**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

Salsiccia stagionata dolce sottovuoto

E' prodotta esclusivamente a partire da tagli quali

spalla disossata e denervata, sottospalla, pancetta e triti di prosciutti di suini nati, allevati e macellati in Italia. L'impasto a grana medio-grossa e' impregniato dal finocchietto selvatico (Foeniculum vulgare) e piccole scaglie di peperoncino piccante. L'insacco avviene in budelli naturali di suino. La peculiarita' del prodotto e' l'assenza di conservanti aggiunti.

300 gr c.a.



kg

Salsiccia puro suino dolce con Finocchio KG 0,500 CA ATM

Codice prodotto **5SE**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

Salsiccia di puro suino

Impasto di puro suino a macinatura medio-fine condito con finocchietto selvatico. Prodotto dolce, magro, ottimo alla griglia o lessato.

in vaschetta (atm protettiva)

500 gr. c.a.

COD: 5



kg

Salsiccia puro suino piccante KG 0,500 CA ATM

Codice prodotto **7SE**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

Salsiccia di puro suino piccante

Impasto di puro suino a macinatura medio-fine condito con finocchietto selvatico. Prodotto dolce, magro, ottimo alla griglia o lessato.

in vaschetta (atm protettiva)

500 gr. c.a.

COD: 7



kg

Salsiccia Stagionata con Tartufo S/Conservanti Legata 0,2Kg Ca Sotto

Codice prodotto **519EM**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Vendita a

Descrizione

kg

Soppressata S/Conservanti 03 Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM0606010022**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Soppressata Stagionata 300gr Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **386c**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Soppressata sottovuoto

Questo pregiato salume, noto ai veri buongustai, deriva dal magro di coscia accuratamente denervato. Macinatura grossa con aggiunta di lardello a cubetti e pepe in grani, insaccato in budella naturale.

300 gr c.a.

COD: 32

Categoria: I Tipici Salumi Emmedue

Tag: Soppressata



kg

Spianata Dolce 2Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM0606010027**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

kg

Spianata Piccante 1Kg CA Sotto Vuoto

Codice prodotto **402BALICE**

Vendita a

Categoria Salumi
Salumi Lucani

Descrizione

Spianata sottovuoto piccante

Salame a grana medio-grossa di forma schiacciata.

1,00 kg. c.a.

piccante

metà



kg

Spianata Piccante 2Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **402b**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Spianata sottovuoto piccante
Salame a grana medio-grossa di forma schiacciata.

2,00 kg. c.a.

piccante

intera

Vendita a



kg

Spianata Piccante 2Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **1725**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Vendita a

kg

Spianata Piccante ds 0,5 Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM158**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Vendita a

kg

Ventricina 1 Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **3405**

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Ventricina sottovuoto
Salame a grana medio-grossa di forma rotonda.

1,00 kg. c.a.

piccante

metà

Vendita a

kg

Ventricina 2 Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM165**

Vendita a

Categoria Salumi

Salumi Lucani

Descrizione

Ventricina sottovuoto

Salame a grana medio-grossa di forma rotonda.

2,00 kg. c.a.

piccante

sottovuoto

kg