

## Capocollo Dolce Sottovuoto Trancio Metà 700gr CA - SV

**Codice prodotto** 393c  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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.



## Coppa classica Dolce 1,7kg Ca Sv

**Codice prodotto** 1726  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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.



## Coppa Classica Piccante 1,7Kg Ca Sv

**Codice prodotto** EM67  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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



## Culatta 5,00 Kg Ca Sv

**Codice prodotto** 268EM  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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



## Dorso dei Tre Alberi a tranci 500gr Ca

**Codice prodotto** 405b  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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.

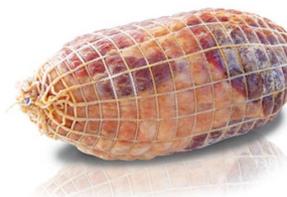


## Fiocco di Prosciutto KG 1,600 ca sv

**Codice prodotto** 404c  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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



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

**Codice prodotto** EM0606010024  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note**

## Guanciale c/c KG 1,500 ca sv

**Codice prodotto** EM73INTERO  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** Il guanciale 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.

INGREDIENTI



## Guanciale Gola 0,4 Kg Ca Sv

**Codice prodotto** EM73  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** Il guanciale 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.

INGREDIENTI



## Lonza Classico Dolce 1,3 kg Ca Sotto Vuoto

**Codice prodotto** 400b  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note**

## Lucanica Salsiccia piccante stagionata 300gr Ca- Sotto Vuoto

**Codice prodotto** 521  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** Salsiccia stagionata piccante sottovuoto. È 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 è impregnato dal finocchietto selvatico (*Foeniculum vulgare*) e piccole scaglie di peperoncino piccante. L'insacco avviene in budelli naturali di suino. La peculiarità del prodotto è l'assenza di conservanti aggiunti.

300 gr c.a.

COD: 16



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

**Codice prodotto** EM0606010023  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note**

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

Codice prodotto **EM0606010021**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note

---

## Mortadella Bologna IGP con Pistacchio 1/2 Sotto Vuoto

Codice prodotto **1075EM**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note

---

## Pancetta Arrotolata Dolce 1,5kg Ca - Sv

Codice prodotto **397b**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note  
Pancetta arrotolata dolce  
Le pancette derivano da suini nazionali pesanti, scelti tra i piu' magri. Si distinguono per la tradizionalita' e la cura nella lavorazione.  
  
dolce  
metà  
1,5 kg. c.a.

---

## Pancetta Arrotolata Pepe e Alloro 1,8 Kg Ca Sv

Codice prodotto **EMM323**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note  
Pancetta arrotolata aromatizzata  
Le pancette derivano da suini nazionali pesanti, scelti tra i piu' magri. Si distinguono per la tradizionalita' e la cura nella lavorazione.  
  
1,8 kg. c.a.  
  
con pepe e alloro  
intera

## Pancetta Coppata 5 Kg Ca Sv

*Codice prodotto* **EM1691**

*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note* 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  
5 kg. c.a.

---

## Pancetta Coppata Classica 2,5 kg Ca - Sv

*Codice prodotto* **398b**

*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note* 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  
2,5 kg. c.a.

---

## Pancetta Stagionata a Cubetti 150gr Ca-Atm

*Codice prodotto* **396a**

*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note* 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



## Pancetta Tesa Classica Aromatizzata 1,5Kg Ca-Sv

*Codice prodotto* **1355**

*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note*

---

## Pancetta Tesa Classica Dolce 1,5Kg

**Codice prodotto** 395a  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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)



## Pancetta Tesa Classica Dolce 3 Kg

**Codice prodotto** 1727  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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



## Pancetta Tesa Classica Piccante 1,5 Kg

**Codice prodotto** 395b  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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



## Porchetta Lombo Singolo 5Kg Sotto Vuoto

**Codice prodotto** 1217EM  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note**

## Prosciutto Cotto

*Codice prodotto* **1264EM**  
*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note*

---

## Prosciutto Cotto "Alta Qualità"

*Codice prodotto* **1265EM**  
*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note*

---

## Prosciutto Cotto "Alta Qualità" Origine italiana

*Codice prodotto* **1218EM**  
*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note*

---

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

*Codice prodotto* **EMMEPROS**  
*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note*

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.



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

Codice prodotto **SALM21048N**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note

---

## Salame Campolongo 0,8 Kg Ca-Sotto Vuoto

Codice prodotto **391a**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note

---

## Salame Lucanone 800gr Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM515**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note

---

## Salame Milano 1,5 Kg Sotto Vuoto

Codice prodotto **389b**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note 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.



## Salame Napoli 1,10 Kg Ca Sfuso

**Codice prodotto** 388b  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** Salame Napoli intero  
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.

1,00 Kg c.a

COD: 43  
Categoria: I Classici Salumi Emmedue  
Tag: Salame napoli



## Salame Napoli Dolce 1Kg Ca Sv

**Codice prodotto** 2794  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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



## Salame Ventricina Metà 1 Kg Ca - Sotto Vuoto

**Codice prodotto** 401a  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

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

1,00 kg. c.a.

piccante

metà

sottovuoto

## Salsiccia Dolce Cervellatina con Finocchio ATM 3 Kg CA

**Codice prodotto** 302SE  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note**

## Salsiccia puro suino piccante 500gr- sca. 30g

**Codice prodotto** 7SE  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** Salsiccia di puro suino piccante  
Impasto di puro suino a macinatura medio-fine con- dito con finocchietto selvatico. Prodotto dolce, magro, ottimo alla griglia o lesso.  
  
in vaschetta (atm protettiva)  
  
500 gr. c.a.  
  
COD: 7  
Categoria: I Tipici Salumi Emmedue



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

**Codice prodotto** 519EM  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note**

## Soppressata S/Conservanti 03 Kg Ca Sotto Vuoto

**Codice prodotto** EM0606010022  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note**

## Soppressata Stagionata 300gr Ca Sotto Vuoto

**Codice prodotto** 386c  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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



## Spianata Dolce 2Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM0606010027**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note

---

## Spianata Piccante 1Kg CA Sotto Vuoto

Codice prodotto **402BALICE**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note Spianata sottovuoto piccante  
Salame a grana medio-grossa di forma schiacciata.  
  
1,00 kg. c.a.  
  
piccante  
metà  
sottovuoto



---

## Spianata Piccante 2Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **402b**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note Spianata sottovuoto piccante  
Salame a grana medio-grossa di forma schiacciata.  
  
2,00 kg. c.a.  
  
piccante  
intera  
sottovuoto



---

## Spianata Piccante ds 0,5 Kg Ca Sotto Vuoto

Codice prodotto **EM158**

Categoria Salumi  
Salumi Lucani

Note

## Ventricina 1 Kg Ca Sotto Vuoto

**Codice prodotto** 3405  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** Ventricina sottovuoto  
Salame a grana medio-grossa di forma rotonda.  
  
1,00 kg. c.a.  
piccante  
metà  
sottovuoto

## Ventricina 2 Kg Ca Sotto Vuoto

**Codice prodotto** EM165  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** Ventricina sottovuoto  
Salame a grana medio-grossa di forma rotonda.  
  
2,00 kg. c.a.  
piccante  
sottovuoto  
COD: 165

## Salsiccia dolce stag. 300 gr ca - sv

**Codice prodotto** 384c  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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' 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.  
COD: 15



## Salsiccia puro suino dolce 500 gr- sc.30g

**Codice prodotto** 5SE  
**Categoria** Salumi  
Salumi Lucani

**Note** 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  
Categoria: I Tipici Salumi Emmedue



## Spianata Piccante 2Kg Ca Sotto Vuoto

*Codice prodotto* **1725**  
*Categoria* Salumi  
Salumi Lucani

*Note*

---