

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.

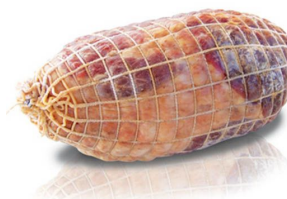


Fiocco di Prosciutto KG 1,600 ca sv

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 lessato.

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
