

Capocollo doux sous vide, demi-tranche 700 g CA - SV

Code produit 393c

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Tranches de capocollo sucrées emballées sous vide
Produit typique de Lucanie, son nom provient de l'utilisation du cou de porc, morceau exclusif qui le caractérise et qui ravit les papilles. La méthode ancestrale de salage manuel (avec repos, surveillance et massages réguliers) et un assaisonnement simple lui confèrent des qualités organoleptiques exceptionnelles.

emballé sous vide

700 g environ



Coupe sucrée classique 1,7 kg Ca Sv

Code produit 1726

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes capocollo sucré sous vide
Produit typique de Lucanie, son nom provient de l'utilisation du cou de porc, morceau exclusif qui le caractérise et qui ravit les papilles. La méthode ancestrale de salage manuel (avec repos, surveillance et massages réguliers) et un assaisonnement simple lui confèrent des qualités organoleptiques exceptionnelles.

emballé sous vide

1,7 kg environ.



Coppa épicée classique 1,7 kg environ, emballée sous vide

Code produit EM67

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Capocollo épicé
Produit typique de Lucanie, son nom provient de l'utilisation du cou de porc, morceau exclusif qui le caractérise et qui ravit les papilles. La méthode ancestrale de salage manuel (avec repos, surveillance et massages réguliers) et un assaisonnement simple lui confèrent des qualités organoleptiques exceptionnelles.

1,7 kg environ.

épicé



Culatta 5,00 kg environ. Sv

Code produit 268EM

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Emmedue Culatta
La charcuterie EMMEDUE Culatta est issue de la partie la plus prisée du jarret de porc. Sa qualité est le fruit d'un savoir-faire artisanal qui, grâce à une transformation soignée et un long affinage, fait d'EMMEDUE Culatta un produit de haute gastronomie.

3 kg environ.

COD : 168



Dos des Trois Arbres en tranches 500g environ.

Code produit 405b

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Le « Dorso dei tre alberi », particulièrement savoureux, est préparé à partir de filet de porc épais et de saindoux. Il est assaisonné de sel, de poivre, d'épices et d'herbes aromatiques. Ce produit est idéal en apéritif, en sandwich ou avec du pain chaud.

emballé sous vide

Doux

500 g environ



Jambon effiloché, environ 1 600 kg, sous vide

Code produit 404c

Catégorie charcuterie

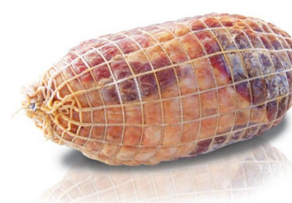
charcuterie lucanienne

Notes

jambon effiloché sous vide

Le fiocco di prosciutto est un proche parent du culatello. Après avoir découpé le jambon et extrait le culatello, le fiocco reste, et sa préparation est identique à celle du culatello. Le fiocco di prosciutto est plus maigre et plus petit que le culatello (entre 2 et 2,5 kg). L'accord le plus savoureux et le plus traditionnel est avec du pain et des noisettes de beurre, en gardant à l'esprit que cette charcuterie ne doit pas être tranchée trop finement ; la tranche doit conserver une certaine consistance en bouche.

emballé sous vide



Fior di Fesa 1/2 Speck Saveur 3 kg environ, emballé sous vide

Code produit EM0606010024

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Oreiller c/c KG 1 500 environ, non emballé

Code produit EM73INTERO

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Le guanciale est produit à partir de matières premières soigneusement sélectionnées, notamment du porc de qualité supérieure. Le produit frais est ensuite laissé au repos.
repos au contact d'un mélange de sel marin, d'épices et d'arômes naturels. La maturation lente assure un
maturation naturelle du produit. Il peut être dégusté nature, finement tranché ou légèrement chauffé puis placé sur
Des tranches de pain fades. Sa véritable vocation, cependant, est de finir dans des sauces, notamment l'amatriciana et la carbonara.

INGRÉDIENTS



Oreiller Gola 0,4 kg environ.

Code produit **EM73**

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Le guanciale est produit à partir de matières premières soigneusement sélectionnées, notamment du porc de qualité supérieure. Le produit frais est ensuite laissé au repos.

repos au contact d'un mélange de sel marin, d'épices et d'arômes naturels. La maturation lente assure un maturation naturelle du produit. Il peut être dégusté nature, finement tranché ou légèrement chauffé puis placé sur

Des tranches de pain fades. Sa véritable vocation, cependant, est de finir dans des sauces, notamment l'amatriciana et la carbonara.

INGRÉDIENTS



Filet mignon classique 1,3 kg environ, emballé sous vide

Code produit **400b**

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Saucisse épicée Lucanica 300 g Ca - Emballée sous vide

Code produit **521**

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Saucisse séchée épicée sous vide

Il est produit exclusivement à partir de morceaux tels que

Épaule désossée et sans nerfs, paleron, pancetta et jambon haché provenant de porcs nés, élevés et abattus en Italie. Ce mélange à la texture moyennement grossière est agrémenté de fenouil sauvage (Foeniculum vulgare) et de petits flocons de piment. Il est conditionné dans des boyaux de porc naturels. Sa particularité ? L'absence de conservateurs ajoutés.

300 g environ.

COD : 16



Saucisse épicée Lucanica sans conservateurs, environ 0,3 kg, sous vide

Code produit **EM0606010023**

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Saucisse Lucanica affinée sans conservateurs, environ 0,3 kg, sous vide.

Code produit **EM0606010021**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Mortadelle de Bologna IGP aux pistaches, 1/2 sous vide

Code produit **1075EM**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Bacon roulé sucré 1,5 kg environ - Emballé sous vide

Code produit **397b**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

bacon roulé sucré
Ces pancettas proviennent de porcs domestiques lourds, sélectionnés parmi les plus maigres. Elles se distinguent par leur caractère traditionnel et leur transformation méticuleuse.

Doux

moitié

1,5 kg environ.

Bacon roulé au poivre et aux feuilles de laurier 1,8 kg environ.

Code produit **EMM323**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

bacon roulé aromatisé
Ces pancettas proviennent de porcs domestiques lourds, sélectionnés parmi les plus maigres. Elles se distinguent par leur caractère traditionnel et leur transformation méticuleuse.

1,8 kg environ.

avec du poivre et des feuilles de laurier

entier

Pancetta Coppata 5 Kg Environ. Sv.

Code produit **EM1691**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Coppata de pancetta
La coppa de pancetta est un assemblage de pancetta et de coppa. Elle allie la tendreté de l'une à la saveur exquise de l'autre. Véritable spécialité, elle doit également sa saveur délicate à une préparation complexe et méticuleuse.

Doux

entier

5 kg environ.

Coppata classique, pancetta 2,5 kg environ - Emballée sous vide

Code produit **398b**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Coppata de pancetta
La coppa de pancetta est un assemblage de pancetta et de coppa. Elle allie la tendreté de l'une à la saveur exquise de l'autre. Véritable spécialité, elle doit également sa saveur délicate à une préparation complexe et méticuleuse.

Doux

entier

2,5 kg environ.

150 g de pancetta en dés affinée à l'atmosphère contrôlée

Code produit **396a**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes bacon en dés
Pour produire de la pancetta affinée, la poitrine et la couenne sont parées, salées, assaisonnées et affinées pendant 20 à 30 jours dans un endroit frais et aéré. La pancetta ainsi obtenue se caractérise par un arôme doux et traditionnel, et est incroyablement tendre et délicate grâce à la quantité idéale de gras blanc fin et pur.

150 g environ

en cubes



Pancetta Tesa au goût classique 1,5Kg Ca-Sv

Code produit **1355**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Pancetta Douce Classique Tesa 1,5kg

Code produit 395a

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

1/2 bacon sucré étiré sous vide

Pour produire de la pancetta affinée, la poitrine et la couenne sont parées, salées, assaisonnées et affinées pendant 20 à 30 jours dans un endroit frais et aéré. La pancetta ainsi obtenue se caractérise par un arôme doux et traditionnel, et est incroyablement tendre et délicate grâce à la quantité idéale de gras blanc fin et pur.

Doux

1/2 (moitié)



Pancetta Douce Classique Tesa 3 Kg

Code produit 1727

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

bacon étiré

Pour produire de la pancetta affinée, la poitrine et la couenne sont parées, salées, assaisonnées et affinées pendant 20 à 30 jours dans un endroit frais et aéré. La pancetta ainsi obtenue se caractérise par un arôme doux et traditionnel, et est incroyablement tendre et délicate grâce à la quantité idéale de gras blanc fin et pur.

3,0 kg environ.

Doux



Pancetta épicée classique Tesa 1,5 Kg

Code produit 395b

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Bacon épicé étiré

Pour produire de la pancetta affinée, la poitrine et la couenne sont parées, salées, assaisonnées et affinées pendant 20 à 30 jours dans un endroit frais et aéré. La pancetta ainsi obtenue se caractérise par un arôme doux et traditionnel, et est incroyablement tendre et délicate grâce à la quantité idéale de gras blanc fin et pur.

3,0 kg environ.

épicé



Porchetta simple filet 5 kg sous vide

Code produit 1217EM

Catégorie charcuterie

charcuterie lucanienne

Notes

Jambon blanc

Code produit **1264EM**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Jambon cuit de « haute qualité »

Code produit **1265EM**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Jambon cuit de « haute qualité » d'origine italienne

Code produit **1218EM**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Jambon cru ST. del Cerro avec os, National, 16 mois, 10/11 kg

Code produit **EMMEPROS**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Jambon cru entier Del Cerro affiné - 16 mois
Le jambon cru affiné Del Cerro est obtenu par une sélection rigoureuse des cuisses de porcs italiens de race pure.

Salé uniquement avec du sel marin comme conservateur.

Sans gluten, sans produits laitiers et sans conservateurs.



Jambon de Parme cru ST.S/Os, emballé sous vide

<i>Code produit</i>	SALM21048N
<i>Catégorie</i>	charcuterie
	charcuterie lucanienne

Notes

Salami Campolongo 0,8 kg Ca - Emballé sous vide

<i>Code produit</i>	391a
<i>Catégorie</i>	charcuterie
	charcuterie lucanienne

Notes

Salami de Lucanone 800g Ca sous vide

<i>Code produit</i>	EM515
<i>Catégorie</i>	charcuterie
	charcuterie lucanienne

Notes

Salami de Milan sous vide de 1,5 kg

<i>Code produit</i>	389b
<i>Catégorie</i>	charcuterie
	charcuterie lucanienne

Notes

Salami Milano
Un salami au goût doux et délicat, d'un rouge vif et à l'aspect caractéristique de grains de riz uniformes.
Sa texture est ferme mais non élastique.

1,5 kg environ.



Salame Naples 1,10 kg env. Lâche

Code produit **388b**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes
Salami entier de Naples
Le salami de Naples est fabriqué à partir d'un mélange moyennement/grossièrement moulu, a une forme cylindrique allongée, une surface extérieure rouge foncé et une saveur douce et caractéristique fumée ou épicée.

1,00 kg environ.

COD : 43
Catégorie : Charcuterie classique Emmedue
Étiquette : Salame Napoli



Salami doux de Naples, environ 1 kg, emballé sous vide

Code produit **2794**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes
Salami de Naples emballé sous vide
Le salami de Naples est fabriqué à partir d'un mélange moyennement/grossièrement moulu, a une forme cylindrique allongée, une surface extérieure rouge foncé et une saveur douce et caractéristique fumée ou épicée.

entier emballé sous vide

1,00 kg environ.

COD : 45



Demi-salami Ventricina, environ 1 kg - Emballé sous vide

Code produit **401a**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes
Ventricine emballée sous vide
Salami à grain moyen-grossier de forme ronde.

1,00 kg environ.

épicé

moitié

emballé sous vide

Saucisse Cervellatina douce au fenouil ATM 3 kg CA

Code produit **302SE**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Saucisse de porc épicée 500 g - environ 30 g

Code produit **7SE**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes
Saucisse de porc pur épicée
Porc haché pur, moyennement fin, assaisonné au fenouil sauvage. Un produit doux et maigre, excellent grillé ou bouilli.
dans le plateau (guichet automatique de sécurité)
500 g environ
COD : 7
Catégorie : Charcuteries typiques d'Emmedue



Saucisse assaisonnée à la truffe, sans conservateurs, conditionnée sous vide, environ 0,2 kg.

Code produit **519EM**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Soppressata sans conservateurs, environ 3 kg, sous vide.

Code produit **EM0606010022**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Soppressata affinée 300 g environ, sous vide

Code produit **386c**

Catégorie
charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes
Soppressata sous vide
Cette charcuterie de grande qualité, prisée des fins gourmets, est élaborée à partir de viande maigre de gigot soigneusement dénermée. Hachée grossièrement avec du saindoux en dés et des grains de poivre, elle est ensuite embossée dans des boyaux naturels.
300 g environ.
COD : 32
Catégorie : Charcuterie typique d'Emmedue
Étiquette : Soppressata



Spianata sucrée 2 kg environ, emballée sous vide

Code produit **EM0606010027**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Spianata Épicée 1Kg CA Emballé Sous Vide

Code produit **402BALICE**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes spianata épicée sous vide
Salami à grain moyen-grossier de forme plate.

1,00 kg environ.

épicé

moitié

emballé sous vide



Spianata épicée 2 kg environ, emballée sous vide

Code produit **402b**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes spianata épicée sous vide
Salami à grain moyen-grossier de forme plate.

2,00 kg environ.

épicé

entier

emballé sous vide



Spianata épicée ds 0,5 kg environ, emballée sous vide

Code produit **EM158**

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes

Ventricina 1 kg environ. Emballé sous vide

Code produit 3405

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Ventricine emballée sous vide
Salami à grain moyen-grossier de forme ronde.

1,00 kg environ.

épicé

moitié

emballé sous vide

Ventricina 2 kg environ. Emballé sous vide

Code produit EM165

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes Ventricine emballée sous vide
Salami à grain moyen-grossier de forme ronde.

2,00 kg environ.

épicé

emballé sous vide

COD : 165

Saucisse douce et assaisonnée, environ 300 g, sous vide

Code produit 384c

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes saucisse séchée sucrée sous vide
Il est produit exclusivement à partir de morceaux tels que
Épaule désossée et sans nerfs, paleron, pancetta et jambon haché provenant de porcs nés, élevés et
abattus en Italie. Ce mélange à la texture moyennement grossière est agrémenté de fenouil sauvage
(Foeniculum vulgare) et de petits flocons de piment. Il est conditionné dans des boyaux de porc naturels.
Sa particularité ? L'absence de conservateurs ajoutés.

300 g environ.

COD : 15



Saucisse de porc pur, douce 500g - 30g sc.

Code produit 5SE

Catégorie charcuterie
charcuterie lucanienne

Notes saucisse de porc pur
Porc haché pur, moyennement fin, assaisonné au fenouil sauvage. Un produit doux et maigre,
excellent grillé ou bouilli.

dans le plateau (guichet automatique de sécurité)

500 g environ

COD : 5
Catégorie : Charcuteries typiques d'Emmedue



Spianata épicée 2 kg environ, emballée sous vide

<i>Code produit</i>	1725
<i>Catégorie</i>	charcuterie
	charcuterie lucanienne

Notes
