

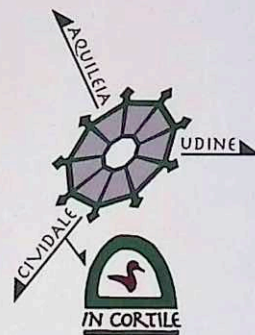
Lonza con lardo

E' la lonza del suino, salata, speziata e insaccata in grandi budelli naturali e stagionato per almeno quattro mesi. Ne risulta un affettato dal colore rosso della carne e bianco del lardo con una notevole morbidezza ed un eccellente sapore.

Lardo affumicato

Si ottiene da suini allevati a lungo in modo che si formi uno strato consistente del loro lardo. I migliori risultati li abbiamo dai suini incrociati con Cinte senesi e allevati allo stato semi-brado.

Dopo un periodo di salatura e speziature viene effettuata una leggera affumicatura, quindi viene stagionato a lungo.



AZIENDA AGRICOLA
CALLIGARIS STEFANO



VIA G. MARCONI 23 - 33057 PALMANOVA (UD) - LOC. SOTTOSELVA
TEL. 0432 928274 - FAX 0432 924191



AZIENDA AGRICOLA
CALLIGARIS STEFANO

La beccheria

I salumi del nostro cortile...

Otteniamo questi prodotti usando esclusivamente suini allevati nella nostra azienda e nutriti con cereali da noi coltivati. Vengono allevati per almeno 12-14 mesi senza forzature in modo da raggiungere una completa maturità, con delle carni dalle caratteristiche eccezionali per la salumeria.

I nostri suini vengono macellati direttamente in azienda e lavorati nel nostro laboratorio; così facendo abbiamo il controllo totale su tutte le fasi, dall'allevamento al prodotto finito.

La nostra filosofia è lavorare con passione per la vera norcineria tradizionale, la voglia di fare sempre meglio con il fine di ottenere dei salumi di qualità e salubrità eccellenti.



Salame tradizionale friulano

È un salame ottenuto con tutte le parti nobili del suino, coscia e spalla, lonza e filetto, capocollo e parti magre della pancetta. Ha un leggero aroma di aglio ottenuto dall'utilizzo del classico infuso di vino rosso e aglio.

Soppressa

È ottenuta con un impasto simile a quello del salame e si differenzia per una percentuale di grasso leggermente superiore per poter conservare la morbidezza tipica della soppressa anche se stagionata molto più a lungo del salame (otto-dieci mesi).



Ossocollo

Si ottiene dalla lavorazione dei capocollo, i due grandi muscoli del collo che sorreggono la testa del maiale. Vengono salati e speziati e insaccati in budello naturale per poi essere stagionati per almeno cinque mesi.

Pancetta con costa

È ottenuta dalla pancetta completa di costa che viene salata e speziata per poi essere arrotolata e legata con molta forza. Viene insaccata in budello naturale cucito e stagionato per almeno otto mesi.

