



Qualità Selezionata dal 1982



CATALOGO PRODOTTI

2019



C A T A L O G O P R O D O T T I

2 0 1 9

Siamo nati nel 1982 a Torino, nel cuore del Piemonte, come distributori di salumi e formaggi di alta qualità. Da allora la gamma dei prodotti si è notevolmente ampliata, ma il rispetto per la tradizione e per la filiera della qualità sono rimasti i nostri punti di riconoscimento. Siamo un'azienda dallo spirito tradizionale che può offrire prodotti di qualità e di massima ricercatezza.

PAMA marchio col proprio nome e la propria immagine i prodotti che distribuisce, al fine di personalizzare e responsabilizzare la propria presenza nel punto vendita.

La gamma dei prodotti PAMA nasce, come già detto, da un'accurata selezione delle materie prime che spazia da quelli rappresentativi e prestigiosi come il prosciutto crudo di Parma e il Parmigiano Reggiano, ad altri di largo consumo da portare tutti i giorni sulle nostre tavole, per arrivare a prodotti di nicchia regionali, frutto di una continua ricerca tesa a riproporre sapori antichi e dimenticati.

PAMA offre la più completa delle scelte tra prodotti di salumeria e formaggi, in grado soddisfare anche il più esigente dei buongustai.



Dal 1982 distribuiamo i migliori salumi
e formaggi italiani



Prosciutto Crudo “Gran Selezione”



Codice: 1402

Categoria: Prosciutti Crudi.

Descrizione: Prosciutto crudo dal sapore dolce e gradevole con aroma fragrante.

Formato: circa 6,5 Kg

Ingredienti: Carne di suino e sale.

OGM: NO.

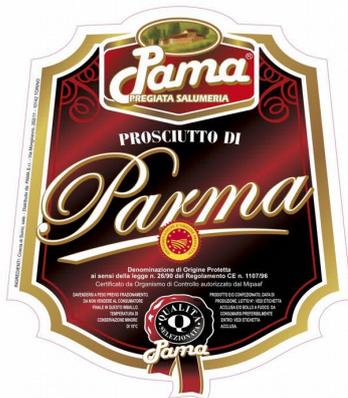
Allergeni: Nessuno.





Pama

Prosciutto di Parma Disossato Riserva



Codice: 1301

Categoria: Prosciutti Crudi.

Descrizione: La denominazione "Prosciutto di Parma" indica un particolare prosciutto, tradizionalmente e storicamente, prodotto nell'ambito del territorio geografico della provincia di Parma. E' un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica posteriore (dalla coscia fino al tarso), viene utilizzata carne suina di allevamenti nazionali che non ha subito processi di congelamento. Il prodotto finito è costituito da coscia di maiale stagionata rivestita da cotenna e, nella parte scoperta, da grasso suino (sugna); la forma riprende quella della coscia di maiale.

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: Carne di suino e sale.

Note: Prosciutto crudo parma s/osso addobbo.





Pama

Prosciutto IGP Sauris Disossato



Codice: 15531

Categoria: Prosciutti Crudi.

Descrizione: Il Prosciutto di Sauris I.G.P. nasce dalla tradizione più vera di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai nostri giorni il sapore di una lavorazione semplice, ma estremamente gustosa. Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura ottenuta con solo legno di faggio, è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e raffinato.

Zona di Produzione: Sauris (UD).

Ingredienti: Coscia di Suino, Sale, Pepe, Aglio.

Note: Cosce fresche di suino nazionale accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli italiani secondo il disciplinare di produzione.





Pama

Prosciutto San Daniele c/osso DOP Etichetta nera



Codice: 1701

Categoria: Prosciutti Crudi

Descrizione: Il Prosciutto di San Daniele (DOP) è un salume a base di carne suina a Denominazione di origine protetta, prodotto nel comune di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine secondo particolari caratteristiche ben definite. Per garantire il riconoscimento su ogni prosciutto, viene impresso a fuoco il codice numerico che rappresenta il produttore. I suini utilizzati per la preparazione del prosciutto di San Daniele provengono da dieci regioni italiane del nord e centro Italia.

Zona di Produzione: La zona tipica di produzione del Prosciutto di San Daniele si trova nel Friuli centrale.

Ingredienti: Coscia suina nazionale, sale marino.





Prosciutto Parma con osso DOP Etichetta nera



Codice: 1102

Categoria: Prosciutti Crudi

Descrizione: La denominazione "Prosciutto di Parma" indica un particolare prosciutto, tradizionalmente e storicamente, prodotto nell'ambito del territorio geografico della provincia di Parma. E' un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica posteriore (dalla coscia fino al tarso), viene utilizzata carne suina di allevamenti nazionali che non ha subito processi di congelamento. Il prodotto finito è costituito da coscia di maiale stagionata rivestita da cotenna e, nella parte scoperta, da grasso suino (sugna); la forma riprende quella della coscia di maiale.

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: Carne di suino e sale.



Pama

Prosciutto Stagionato senza osso



Codice: 1502

Categoria: Prosciutti Crudi

Descrizione: Tipico prosciutto crudo prodotto in Italia.

Ingredienti: Carne di suino, sale, conservante (E252).





Pama

Prosciutto Stagionato senza osso Europa



Codice: 1501

Categoria: Prosciutti Crudi

Descrizione: Prodotto con le migliori cosce suine di origine europea che, dopo accurata selezione, sono salate, stagionate, disossate e Confezionate sottovuoto.

Ingredienti: Carne di suino, sale, conservante (E252).





Coscia suina cruda sgambata c/pepe



Codice: 1551

Categoria: Prosciutti Crudi

Descrizione: Lo "Sgambato" viene prodotto con cosce di suino disossate all'origine. La lavorazione subita e gli aromi impiegati sono quelli tipici della tradizione toscana, si percepiscono i profumi dell'aglio e del pepe.

Ingredienti: Carne di suino, sale, aromi naturali. Conservanti: nitrato di potassio.

Zona di Produzione: Toscana

Note: Peso Kg. 6 – 7 circa





Prosciutto Parma c/osso



Codice: 1101

Categoria: Prosciutti Crudi

Descrizione: La denominazione "Prosciutto di Parma" indica un particolare prosciutto, tradizionalmente e storicamente, prodotto nell'ambito del territorio geografico della provincia di Parma. E' un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica posteriore (dalla coscia no al tarso), viene utilizzata carne suina di allevamenti nazionali che non ha

subito processi di congelamento. Il prodotto nito è costituito da coscia di maiale stagionata rivestita da cotenna e, nella parte scoperta, da grasso suino (sugna); la forma riprende quella della coscia di maiale.

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: Carne di suino, sale





Pama

Prosciutto San daniele Disossato DOP



Codice: 1802

Categoria: Prosciutti Crudi

Descrizione:

Prosciutto San Daniele disossato addobbo.

Ingredienti: Coscia di suino e sale

Allergeni: nessuno.

OGM: nessuno.

Formato: 8 Kg.





Salame di Felino IGP

900 gr. ca



Codice: 2101

Categoria: Salami-Insaccati

Descrizione: Il Salame Felino è un prodotto di salumeria insaccato ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale macinata. Per la produzione viene utilizzata solo carne suina di allevamenti nazionali che non abbia subito processi di congelamento. Il prodotto finito è costituito da trito di maiale stagionato ed insaccato in budello naturale (gentile), legato con corda. La forma è tubolare cilindrica.

La lunghezza a fine stagionatura è mediamente 45 cm.

Stagionatura minima 35 giorni

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromi e spezie. conservanti. E250 E252, antiossidante E301





Salame Strolghino



Codice: 21051

Categoria: Salami-Insaccati

Descrizione: Lo strolghino. è un piccolo salame di piccolo diametro da gustare molto giovane. E' realizzato con la carne che si ottiene dalla rifilatura del culatello. Infatti nel dare al culatello la sua classica forma di grossa pera, rimane un po' di carne che data la preziosa provenienza, sicuramente è la migliore di tutto il maiale. Molto magro, delicato e soprattutto dolce, delizia il palato dei pochi che lo conoscono, ed hanno la

possibilità di gustarlo data la poca quantità prodotta.

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromi e spezie. conservanti. E250 E252, antiossidante E301





Salame crudo Crespone



Codice: 2202

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: È il classico salame da taglio per il banco della salumeria. Insaccato in budello, presenta macinature diverse a seconda della tipologia

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Carne di suino, sale, vino, destrosio, aromi, spezie, antiossidante E301, conservanti: E252-E250.





Salame PS Gentile

gr. 700 ca



Codice: 2203

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. La lavorazione tradizionale, con l'attenta ricerca di aromi e spezie, e la stagionatura rispettosa dell'esatto punto di maturazione, hanno permesso di ottenere un prodotto ricco di un profumo genuino e di un sapore accattivante.

Zona di produzione: Piemonte

Ingredienti: Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie.

Antiossidanti: E 300 (acido ascorbico) – E 301 (ascorbato di sodio).

Conservanti: E 250 (nitrito di sodio) – E252 (nitrate di potassio)

Allergeni: Assenti

Pezzatura: 0,700 Kg ca.





Salame Turista puro suino



Codice: 2204

Categoria: Salami

Descrizione: Il "turista" è la classica pezzatura di salame prodotto nelle campagne Piemontesi; realizzato sempre con budello naturale, l'impasto si caratterizza per la grana più grande delle carni, con una netta distinzione fra parti grasse e parti magre. Il sapore è deciso, ma mai invadente.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Carne di suino e sale, desestrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio. conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni





Pama

Salametto P.S.



Codice: 2205

Categoria: Salur

Descrizione: Si tratta di un prodotto tipico della salumeria italiana, comunemente chiamato anche Cacciatore, che deve il suo nome alla tradizione secondo cui un tempo costituiva il pasto dei cacciatori, che usavano custodirlo nella propria bisaccia durante le battute di caccia. I Salamini italiani alla cacciatora si caratterizzano per essere dei salamini piccoli, morbidi, dal gusto dolce e saporito, ricchi di proteine nobili (minimo 20%).

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Carne di suino, sale, spezie, destrosio, Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.





Pama

Salame Gustavo Cavour vaschetta



Codice: 22052

Categoria: salami-insaccati

Descrizione: Vaschetta da 1,7 Kg ca

Zona di Produzione: Piemonte

Formato: 0,190/0,200 Kg l'uno.

Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, aromi, spezie, aromi naturali, vino bianco. Antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.





Salametto Stuzzichi Cavour vaschetta



Codice: 22053

Categoria: salami-insaccati

Descrizione: Vaschetta da 1,7 Kg ca

Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, aromi, spezie, aromi Naturali. Antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.





Pama

Salame Bocconcino



Codice: 2206

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Il “bocconcino” è uno dei classici salami Piemontesi da consumare dopo una breve stagionatura; con la sua morbidezza infatti se ne apprezzano bene profumi e aromi tipici del suo impasto.

Zona di Produzione: Piemonte.

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, aromi naturali, antiossidanti; E301; conservanti: E252, E250.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Note: disponibile anche in vasca atm.





Salame crudo bocconcino ATM



Codice: 2211

Categoria: salami-insaccati

Descrizione: Vaschetta da 2 Kg circa.

Zona di Produzione: Piemonte.

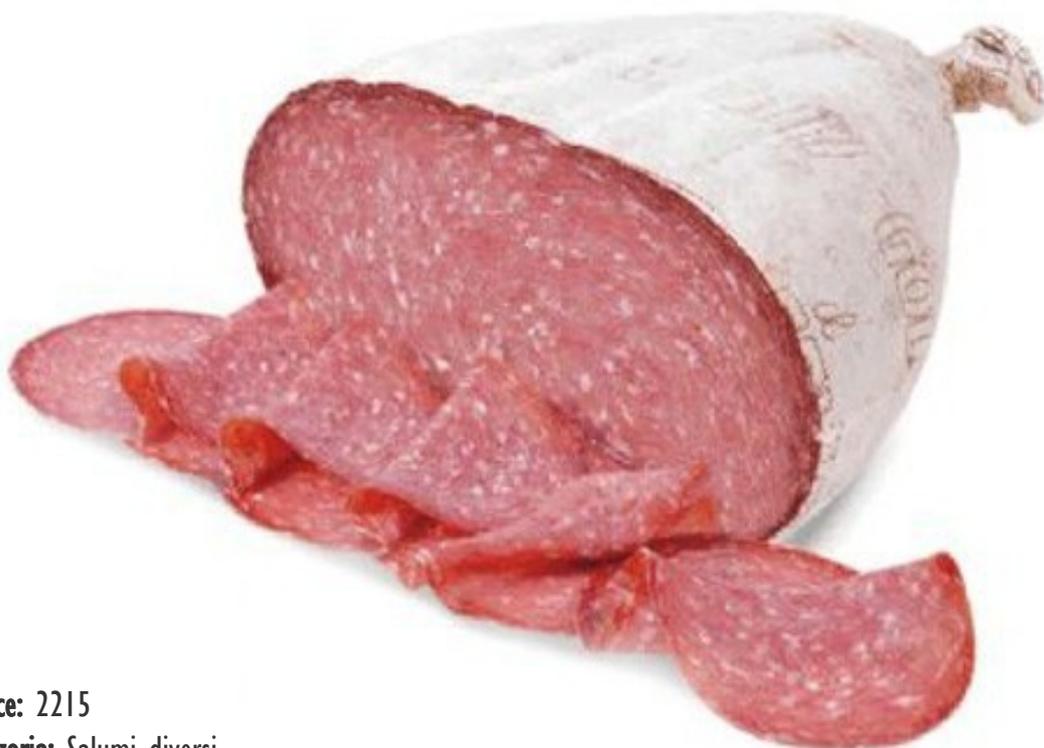
Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, aromi, spezie, aromi Naturali.

Antiossidanti: E301, **conservanti:** E252, E250.





Salame Golfetta



Codice: 2215

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Preparato con carni scelte di prosciutto italiano, dalla forma accattivante, stagionato in tela di cotone, il Golfetta è un piacere unico ed autentico, dal gusto inimitabile. Leggero e gustoso, soddisfa le esigenze nutrizionali del consumatore moderno: con un elevato apporto proteico e un ridotto contenuto di grassi (40% di grassi in meno rispetto ad un salame tradizionale), il Golfetta è un secondo piatto ideale. Assaporalo così, al naturale, o condito con olio extra vergine di oliva e limone per gustare appieno tutta la sua fragranza.

Ingredienti: carne di suino, sale, latte scremato in polvere, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante: E301, E300, conservanti: E252, E250.





Pama

Salame asinello



Codice: 2216

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Si presenta in 3le da 4 pezzi da 0,200 Kg ca l'uno.

Zona di produzione: Piemonte

Ingredienti: carne della specie equina asinello brasiliano o Nazionale (60%), carne suina nazionale, sale, saccarosio, Destrosio, aromi e spezie.

Allergeni: il prodotto non contiene glutine e derivati del latte aggiunti.





Pama

Salame crudo Barolino



Codice: 2217

Categoria: Salami

Descrizione: Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. L'accurata lavorazione con l'aggiunta di vino Barolo, il delicato equilibrio delle spezie e l'attenta stagionatura lo arricchiscono di un aroma che affonda le radici nelle antiche tradizioni del salame delle terre di Langa.

Zona di produzione: Piemonte

Ingredienti: carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, vino Barolo 1%, aromi e spezie, antiossidante: E300 (acido ascorbico), Conservante: E250 (nitrito di sodio), E252 (nitrate di potassio).

Allergeni: il prodotto non contiene glutine e derivati del latte aggiunti.





Pama

Salame crudo al tartufo



Codice: 2218

Categoria: Salami

Descrizione: impasto di carni suine selezionate a macinatura media delicatamente aromatizzate al tartufo.

Formato: 180 gr. ca.

Zona di produzione: Piemonte

Ingredienti: carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aroma al tartufo 1%, aromi e spezie, antiossidante: E301 (ascorbato di Sodio), E300 (acido ascorbico), Conservante: E250 (nitrito di sodio), E252 (nitrito di potassio).

Allergeni: il prodotto non contiene glutine e derivati del latte aggiunti.





Pama

Salame Milano Crespone



Codice: 2301

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: prodotto stagionato ottenuto da parti scelte di suino tritate, impastate e insaccate in budello. Subisce poi un processo di asciugamento e di stagionatura.

Zona di produzione: Piemonte

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante E301, conservanti: E252-E250.

Allergeni: il prodotto non contiene allergeni.





Pama

Salame tipo veneto con aglio



Codice: 2302

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: salame tipo vento con aglio. Stagionatura dai 15 ai 40 giorni.

Ingredienti: carne di maiale, sale, latte scremato in polvere, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Antiossidante: E301, conservanti: E250 E252.

Formato: 4,6 Kg.





Salame tipo veneto con aglio bocce



Codice: 2303

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Salame tipo veneto con aglio. Insaccato in budello naturale.

Il prodotto non contiene glutine aggiunto.

Ingredienti: carne suina nazionale, sale, latte scremato in polvere, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, aglio (0.075%).

Antiossidante: E300 Conservante: E250-E252

Stagionatura: da 15 a 40 gg.





Pama

Salame tipo Ungherese



Codice: 2304

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: salame tipo ungherese dalla grana fine.

Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, saccarosio, aromi antiossidante E301, conservanti: E252, E250.





Pama

Salame Rustichello Crespone



Codice: 2401

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: di origine lombarda, simile al salame Milano ma con la grana leggermente più grossa e l'aspetto artigianale.

Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidanti: E301, conservanti: E252, E252.





Salame Rustichello Turista



Codice: 2402

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. Attraverso una attenta stagionatura, si arricchisce di un delicato aroma.

Allergeni: assenti

Pezatura: 400-500 gr ca.

Ingredienti: carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidanti: E 301 (ascorbato di sodio) – E 300 (acido ascorbico), Conservanti: E 252 (nitrito di potassio) – E250 (nitrito di sodio).





Salame Rustichello Rosa



Codice: 2403

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. Attraverso una attenta stagionatura, si arricchisce di un delicato aroma.

Allergeni: assenti

Pezzatura: 1000 gr ca.

Ingredienti: carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidanti: E 301 (ascorbato di sodio) – E 300 (acido ascorbico), Conservanti: E 252 (nitrito di potassio) – E250 (nitrito di sodio).





Salame Rustichello



Codice: 2404

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. Attraverso una attenta stagionatura, si arricchisce di un delicato aroma.

Allergeni: assenti

Pezzatura: 180 gr ca.

Ingredienti: carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidanti: E 301 (ascorbato di sodio) – E 300 (acido ascorbico), Conservanti: E 252 (nitrito di potassio) – E250 (nitrito di sodio).





Pama

Salame Rustichello Bocconcino



Codice: 2405

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. Attraverso una attenta stagionatura, si arricchisce di un delicato aroma.

Allergeni: assenti

Pezzatura: 50 gr ca.

Ingredienti: carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidanti: E 301 (ascorbato di sodio) – E 300 (acido ascorbico), Conservanti: E 252 (nitrito di potassio) – E250 (nitrito di sodio).





Salame Rustichello Milano



Codice: 2406

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Tipico salame della tradizione milanese dal sapore delicato.

Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante E301, conservanti E252, E250.





Salsiccia piccante curva



Codice: 2407

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: La salsiccia piccante curva è un tipico salume di suino a forma di ferro di cavallo. L'origine di questo salume è da ricercarsi nell'arte della lavorazione della carne in meridione: talvolta infatti le carni venivano aromatizzate ed enfatizzate con spezie e piante locali per aggiungere sapidità. Composta da tagli di spalla, pancetta e magro di prosciutto a macinatura media, la salamella viene miscelata con sale, peperoncino calabrese e spezie varie.

Note: disponibile anche dolce (Codice: 2408)

Dal colore rosso vivace, il profumo intenso e la sapidità equilibrata, è un insaccato che può essere gustato anche solo come antipasto.

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromatizzante di affumicatura, aromi naturali, spezie. Antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.

Allergeni: Non contiene fonti di glutine.





Salsiccia piccante bastone



Codice: 24071

Categoria: Insaccati-salami

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromatizzante di affumicatura, aromi naturali, spezie. Antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.





Pama

La Mica - Salame crudo



Codice: 2430

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Il prodotto riscopre un'antica ricetta della Valle di Susa. L'impasto del salame invece di essere insaccato in budello e poi legato, viene pressato a mano in stampi (in origine si utilizzavano le forme delle tomette) e poi ricoperto di farina di segale e pepe.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Zona di Produzione: Piemonte.

Ingredienti: Ingredienti: carne di suino, sale, proteine del latte, destrosio, saccarosio, aromi, spezie, farina di grano integrale 4% (contiene glutine). Antiossidanti: acido ascorbico, sodio ascorbato. Conservanti: sodio nitrito, potassio nitrate.





Salame toscano crespone



Codice: 2465

Categoria: Salami insaccati

Descrizione: Il Salame Toscano viene prodotto esclusivamente con carni suine. E' caratterizzato dalla tipica macinatura toscana che si contraddistingue per il lardello tagliato a cubetti. Si percepiscono gli aromi dell'aglio e del pepe in grani.

Allergeni: nessuno.

Zona di Produzione: Toscana.

Ingredienti: Carne di Suino, Sale, Aromi Naturali, Zuccheri: (Destrosio, Saccarosio), Spezie. Antiossidanti: Ascorbato di Sodio. Conservanti: Nitrato di Potassio, Nitrito di Sodio.





Salsiccia piccante Covelli



Codice: 25014

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Per la sua preparazione vengono utilizzate esclusivamente carni fresche di maiali nazionali, per essere più precisi maiali provenienti dalle stalle lucane. La carne denervata viene sminuzzata, condita con sale, peperoncino in polvere e finocchietto selvatico. Poi gli impasti vengono lasciati riposare per una notte e il giorno successivo si procede con l'insacco in budello naturale di suino. In seguito ha inizio la stagionatura e dura circa

18 giorni, al termine dei quali vi è la fase di confezionamento sottovuoto. Per l'assenza di glutine, derivati del latte e conservanti (nitriti e nitrati) la "Lucanica" è un salume di alta qualità.

Note: disponibile anche la versione "DOLCE" cod. 25013.



Pama

Spianata piccante



Codice: 2502

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Salame crudo di puro suino, piccante a grana grossa e dalla caratteristica forma allungata e schiacciata. Sapore deciso. Stagionatura minima 25 gg

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, aromi, saccarosio, Antiossidante: E300 acido ascorbico, Conservanti: E252 nitrato di potassio, E250 nitrito di sodio.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni





Pama

Salame tipo Ventricina piccante



Codice: 25021

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Salame di puro suino tipo ventricina piccante

Stagionatura: giorni 30/40 ca.

Pezzatura: Kg. 2,500 ca.

Ingredienti: carne di suino, sale alimentare, destrosio, aromatizzante di affumicatura, aromi naturali, spezie. Antiossidanti: E301 conservanti: E252, E250.

Allergeni: non contiene fonti di glutine.





Pama

Soppressata piccante/dolce



Codice: 2503

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Le carni magre di suino, tagliate a grana grossa detta "a punta di coltello", sono insaporite con sale, pepe, e vino cotto. L'impasto viene insaccato in un budello grasso di maiale, che gli consente di prolungare la stagionatura fino a 80 giorni, pur rimanendo di una consistenza morbida. Nella versione piccante l'unica variante è l'aggiunta di peperoncino nell'impasto che conferisce al prodotto un sapore più marcato ma che non va a coprire il suo sapore caratteristico.

Note: disponibile sia dolce che piccante.





Pama

Capocollo piccante sv



Codice: 2504

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Il Capocollo è un salume crudo stagionato, di grosse dimensioni, preparato utilizzando la parte superiore del lombo di maiale disossato e salato.

Successivamente viene insaporito con pepe nero in grani e messo a stagionare per almeno tre mesi in locali asciutti e ventilati che ne consentono una lenta maturazione.

Il gusto è intenso e delicato e, al taglio, il capocollo si presenta di colore rosso tenue.

Ingredienti: Carne di suino, sale, aromi, spezie, destrosio, saccarosio, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252 - 250





Pama

Soprassata in Juta



Codice: 2551

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: La soprassata viene prodotta con magro suino di testa selezionato.

Viene sottoposta a processo di cottura per ebollizione e Successivamente profumata con gli aromi che la caratterizzano.

Ingredienti: magro suino di testa, sale, limone, vino bianco, aromi naturali, spezie.
Antiossidanti: ascorbato di sodio. **Conservanti:** nitrito di sodio.

Allergeni: nessuno.





Pama

Finocchiona toscana intera



Codice: 2553

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: La Finocchiona viene prodotta esclusivamente con carni suine, le cui parti magre e grasse sono macinate nello stesso tempo conferendo l'aspetto tipico al prodotto. La caratteristica principale è rappresentata dai semi di finocchio aggiunti all'impasto che determinano l'aroma ed il gusto particolare di questo salume. La rintracciabilità viene garantita dall'apposizione del lotto in etichetta.

Ingredienti: carne di suino, sale, aromi naturali, zuccheri: (destrosio, saccarosio).
antiossidanti: sodio ascorbato. conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Zona di Produzione: Toscana

Allergeni: nessuno.





Salame cotto cuneese



Codice: 2601

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Specialità Piemontese. La materia prima è costituita da spalle di suino nazionale accuratamente mondate e dai caratteristici dadini di lardo, miscelati secondo un'antica ricetta, insaccati in budello naturale e cotti a bagnomaria.

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, vino, spezie, antiossidante: E 301, conservante : E 250.

Zona di Produzione: Piemonte

Allergeni: nessuno.





Pama

Cotechino fresco



Codice: 2702

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Cotechino fresco.

Ingredienti: carne di suino, cotenna, grasse di maiale, sale, proteine del latte, vino, spezie, antiossidante E300, esaltatore di sapidità E621, conservanti: E250-E252.
SENZA GLUTINE.





Salsiccia fresca piemontese gr. 400/gr. 1000



Codice: 2753

Categoria: Insaccati-salami

Descrizione: Salsiccia fresca piemontese gr. 400/gr. 1000

Ingredienti: carne di maiale, acqua, sale, destrosio, saccarosio, aromi e specie.





Pama

Zampone precotto IGP Modena



Codice: 2801

Categoria: Precotti

Descrizione: Prodotto insaccato preparato con carne esclusivamente suina, tritata, macinata, conciata secondo la tradizione modenese ed insaccata in una “pelle di zampone”.

Note: Prodotto confezionato in buste di alluminio sterilizzabili, cotto a vapore e sottoposto a trattamento termico in autoclave no a 119°C (fase sanificante), per un tempo sufficiente a garantire la stabilità del prodotto nelle condizioni commerciali raccomandate.

Ingredienti: carne di suino, sale, aromi naturali, zuccheri: (destrosio, saccarosio).
antiossidanti: sodio ascorbato. conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio.

Zona di Produzione: Emilia Romagna

Allergeni: nessuno.





Pama

Zampone precotto e Cotechino 'I Porci Comodi'



Codice: 28013

Categoria: Precotti

Descrizione: Proprio come una volta, i suini allevati open-air, spostandosi liberi all'interno della boscaglia, si nutrono di ciò che la natura e il sottobosco offrono loro spontaneamente (ghiaie, castagne, radici, erba...). Tuttavia, per garantire il pieno benessere animale e assicurare il giusto apporto nutritivo, l'alimentazione viene integrata — secondo i parametri di una dieta completa ed equilibrata — con mangimi vegetali “no ogm” e privi sia di grassi animali aggiunti, sia di farine animali.

I Porci Comodi sono dunque salami di categoria superiore, frutto di una tradizione straordinaria che si combina a una materia prima di eccezionale qualità. Tornano così in tavola sapori e profumi di altri tempi, sempre, però, garantiti dall'esperienza Brizio.





Pama

Cotechino precotto IGP Modena



Codice: 2802

Categoria: Precotti

Descrizione: Prodotto insaccato preparato con carne esclusivamente suina, tritata, macinata, conciata secondo la tradizione modenese ed insaccata in un involucro artificiale.

Note: Prodotto confezionato in buste di alluminio sterilizzabili, cotto a vapore e sottoposto a trattamento termico in autoclave a 119°C (fase sanificante), per un tempo sufficiente a garantire la stabilità del prodotto nelle condizioni commerciali raccomandate.

Ingredienti: carne di suino, cotenna, sale, spezie, aromi in proporzione variabile; antiossidanti: E 301, conservanti: E 250, quantità nitrito di sodio.

Zona di Produzione: Emilia Romagna

Allergeni: nessuno.





Pama

Stinco precotto



Codice: 2807

Categoria: Precotti.

Descrizione: Lo stinco precotto è ottenuto dalla disossatura delle cosce utilizzate per il prosciutto cotto. **Ingredienti:** stinco precotto, sale, aromi.





Pama

Salame sotto grasso



Codice: 2850

Categoria: Salami

Descrizione: Specialità Piemontese.

Nel rispetto delle tradizioni gastronomiche locali, il salame sotto grasso chiamato in piemontese il Salame sotto grasso della Duja, riprende un'antica e prelibata ricetta conservandone il gusto, la qualità e la genuinità.

Allergeni: Il prodotto non contiene glutine e derivati del latte aggiunti.

Ingredienti: carne suina nazionale, sale, saccarosio, destrosio, aromi & spezie.

Antiossidante: E300. Conservante: E252.

Insaccato in budello naturale bovino ed affinato sotto strutto fuso del maiale per almeno due mesi.

Zona di Produzione: Piemonte





Pama

'Nduja piccante



Codice: 28511

Descrizione: La nduja è uno dei più famosi, se non il più famoso, tra i prodotti alimentari tipici calabresi. È tipica del Monte Poro: Spilinga (in provincia di Vibo Valentia) è il comune d'elezione, ma l'area di produzione è estesa a molti comuni del vibonese. Il nome nduja deriva dal francese "andouille", che vuol dire "salsiccia". Non è tuttavia una salsiccia, per quanto possa assomigliarci. La nduja è fatta con carne di maiale, un po' di grasso, e molto peperoncino piccante. Ed è proprio per l'abbondante peperoncino che la nduja è molto piccante.

Ingredienti: grasso e carne suina (rifilo di pancetta, di spalla e coscia, briciola), peperoncino, sale, aromi e fumi.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni





Prosciutto Gran Cotto alle erbe



Codice: 32031

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto ottenuto da cosce intere selezionate dal gusto dolce e armonioso esaltato dai profumi di erbe e spezie sapientemente miscelate.

Ingredienti: Coscia intera di suino, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, spezie. antiossidante: E301, conservanti: E250.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.





Pama

Prosciutto cotto Gran Smeraldo



Codice: 3400

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prodotto di qualità, ottenuto da cosce fresche, dal sapore morbido; senza geretto.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Ingredienti: coscia di suino, sale, zuccheri: saccarosio, destrosio, aromi. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.

Zona di Produzione: Piemonte





Prosciutto cotto classico Zaffiro



Codice: 3402

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti e senza glutine e senza derivati del latte. Si ottiene dalla lavorazione dell'arto posteriore del suino, senza geretto, sezionato, sgrassato, disossato, massaggiato e lavorato, infine cotto a vapore

Ingredienti: coscia di suino, Sale, Destrosio, aromi naturali, Antiossidante: E301.
Conservanti : E250.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.





Prosciutto cotto classico Oro



Codice: 3403

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto prodotto con cosce di origine Europea.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni ed è adatto ai celiaci.

Ingredienti: coscia di suino, acqua, sale, destrosio, saccarosio, amido e aromi.

Note: Questo prodotto può essere anche diviso a metà.





Pama

Prosciutto cotto Vignola



Codice: 3404

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto di alta qualità — nelle nobili terre emiliane nasce il Prosciutto cotto di Vignola, fatto esclusivamente con cosce italiane, cotto lentamente a vapore per almeno 18 ore, ognuna nella propria pentola con controllo costante di temperatura e umidità.





Prosciutto cotto Pama Gold



Codice: 3405

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti e senza glutine. Si ottiene dalla lavorazione dell'arto posteriore del suino, senza geretto, sezionato, sgrassato, disossato, massaggiato e lavorato, in ne cotto a vapore. Si utilizzano cosce di suino provenienti da laboratori abilitati CEE.

Allergeni: latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Non contiene fonti di glutine.

Ingredienti: coscia di suino, Sale, Proteine del latte, Amido di patata, Aromi naturali.

Gelificante: E407. Correttore di acidità: E331, E262. Antiossidante: E316. Conservanti: E 250





Pama

Prosciutto cotto nazionale alta qualità Gran Selezione



Codice: 3408

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto, prodotto con cosce italiane, di media pezzatura, aromatizzato con aromi estratti direttamente in azienda tramite decotto partendo da erbe aromatiche e spezie. Il prosciutto è privo di geretto, con scamone mondato.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Ingredienti: Coscia di Suino, Sale, Destrosio, Saccarosio, Aromi, Conservante (Nitrito di sodio), Antiossidante (Ascorbato di sodio)

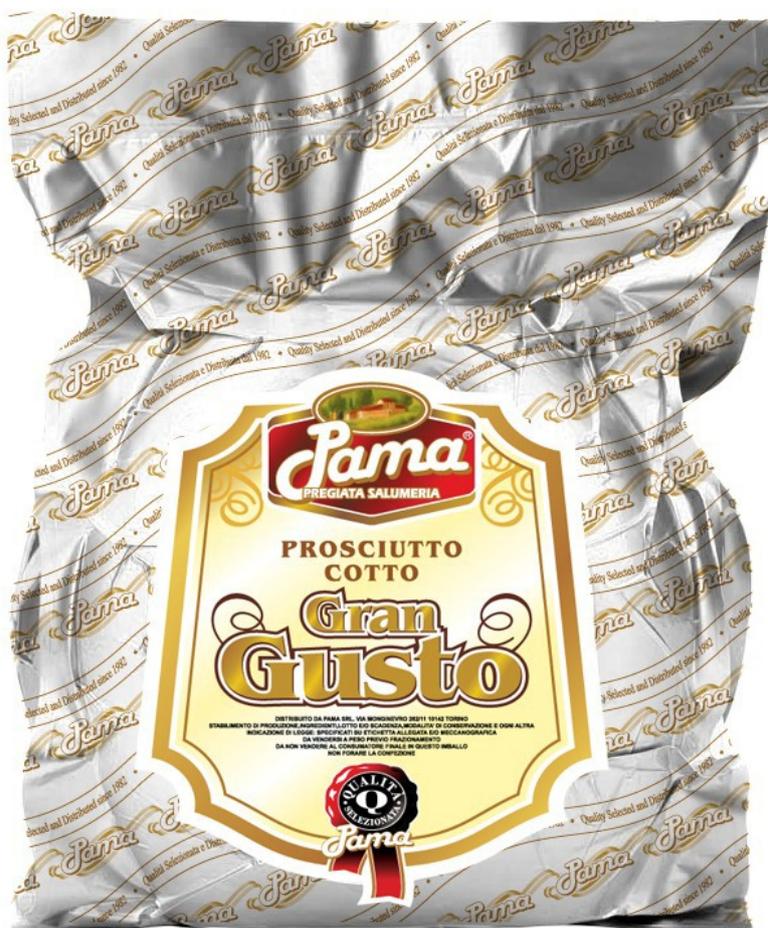
Zona di Produzione: Piemonte.i

OGM: No OGM





Prosciutto cotto Gran Gusto bauletto



Codice: 3406

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto che presenta una caratteristica forma a “bauletto”, privo di cotenna.

Viene utilizzata carne pregiata della coscia suina (taglio scamone), sgrassata.

Ingredienti: Carne di suino (70%), acqua, sale, amido, destrosio, aromi, stabilizzanti: E450, E451, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.



Pama

Prosciutto cotto Gran Bontà



Codice: 3411

Categoria: Prosciutti cotti

Descrizione: Prosciutto cotto ottenuto da cosce europee, dal sapore dolce e delicato.

Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, aromi naturali, Antiossidante: E301.

Conservante: E250.





Pancetta coppata sgrassata



Codice: 4101

Categoria: Pancetta e Lardi

Descrizione: Prodotto di carne composto da pancetta fresca magretta e coppa fresca, salate, massaggiate, arrotolate e stagionate. La fetta resta compatta e non sfalda.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

OGM: No OGM

Ingredienti: Coscia di Suino, Sale, Destrosio, Saccarosio, Aromi, Conservante (Nitrito di sodio), Antiossidante (Ascorbato di sodio)

Zona di Produzione: Provincia di Parma.





Pancetta montanara



Codice: 4202

Categoria: Pancetta e Lardi

Descrizione: La Pancetta montanara è un salume dal gusto molto intenso. Questo è dovuto dalla particolare miscela di spezie che ricopre il prodotto.

Ingredienti: carne suina nazionale, sale, zuccheri, aromi, spezie. Antiossidante: E300. Conservanti: E252.E250. Avvolta in budello naturale.





Pama

Pancetta arrotolata metà



Codice: 4203

Categoria: Pancetta e Lardi

Descrizione: Pancetta di suino nazionale scotennata; dopo opportuna salatura e speziatura viene arrotolata e stagionata per un periodo non inferiore ai 90 giorni.

Allergeni: Assenti.

Ingredienti: Pancetta di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidanti: E301 (ascorbato di sodio) – E300 (acido ascorbico), Conservanti: E252 (nitrito di potassio) – E250 (nitrito di sodio).

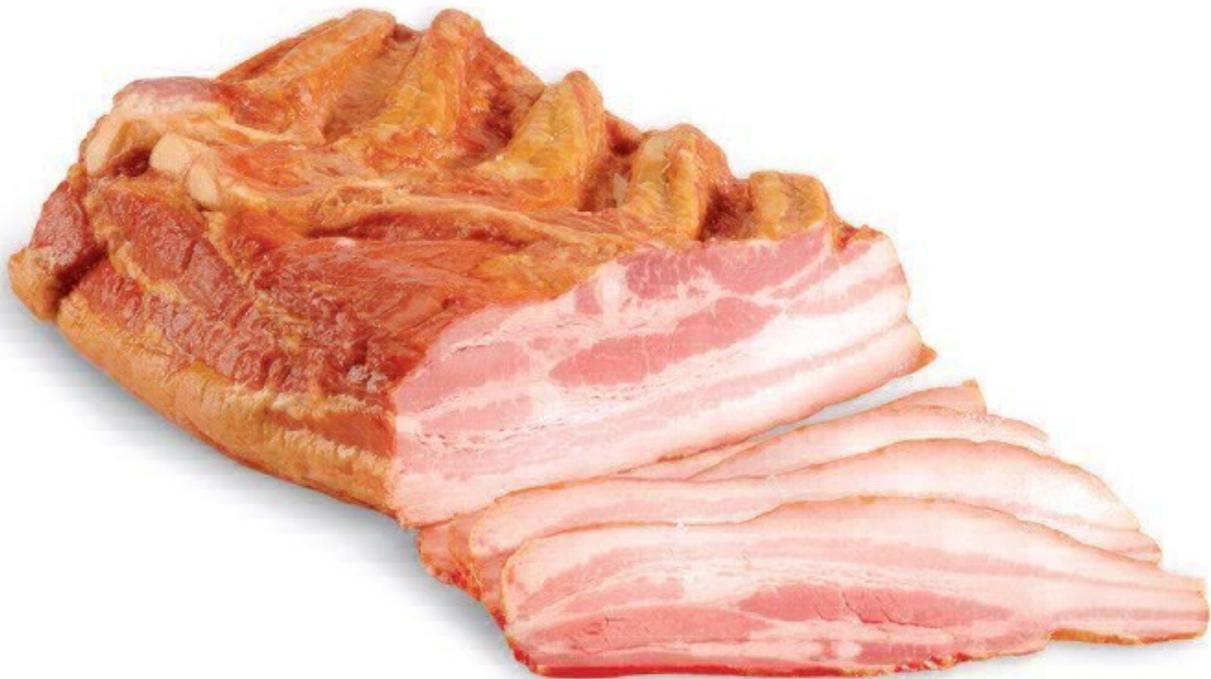
Pezzature: 2,5 Kg circa / 4,5 Kg circa.





Pama

Pancetta affumicata delicatesse



Codice: 43012

Categoria: Pancetta e Lardi

Descrizione: Pancetta affumicata lentamente e delicatamente, ottenuta da carni magre e sgrassate che gli danno una consistenza morbida e un sapore delicato.

Ingredienti: pancetta di maiale, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, affumicatura.

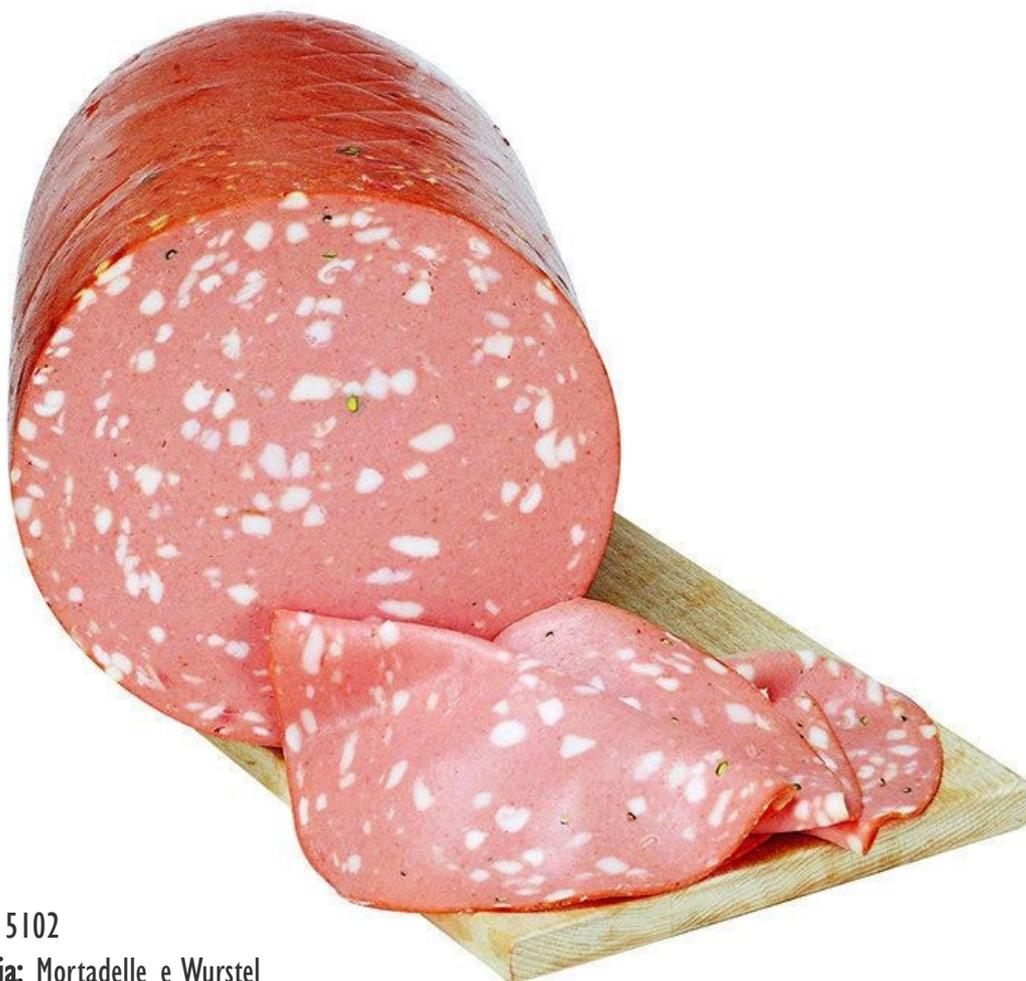
Antiossidante: E301. Conservante: E250.





Pama

Mortadella Optima



Codice: 5102

Categoria: Mortadelle e Wurstel

Descrizione: Mortadella di puro suino senza polifosfati e senza conservanti aggiunti; insaccata in vescica naturale di forma cilindrica da kg. 7/8 sottovuoto, con o senza pistacchio.

Allergeni: latte (latte scremato in polvere). Il prodotto può contenere pistacchio anche in assenza dell'ingrediente nella sua composizione. Non contiene glutine.

Ingredienti: carne di suino, latte scremato in polvere, sale, saccarosio (pistacchio).

Antiossidante: ascorbato di sodio. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico.

Conservanti: nitrito di sodio spezie, aromi.

OGM: No OGM





Pama

Mortadella classica puro suino



Codice: 5502

Categoria: Mortadelle e Wurstel

Descrizione: Prodotto ottenuto dall'Impasto di carni suine, macinate a grana ne, con l'aggiunta di cubetti di grasso, aromi, pepe, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico, senza derivati del latte. Le carni utilizzate sono di origine comunitaria

Ingredienti: Carne di Suino (75%), acqua, sale, spezie, aromi. Antiossidante: Ascorbato di sodio (E301). Conservanti: Nitrito di sodio (E 250)

OGM: No OGM

Allergeni: Il prodotto non contiene glutine ed è consentito ai celiaci (inserito nel "Prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci", AIC). Contenuto Allergeni secondo Reg.UE 1169/2011 All. II: pistacchio





Bresaola punta d'anca



Codice: 6101

Categoria: Bresaole e Speck

Descrizione: Questo prodotto ha una salagione lenta, più lunga che il tradizionale, e una maturazione che conferisce a questo prodotto un gusto molto delicato che la rende particolarmente dolce. La fetta ha un colore rosso chiaro, non omogeneo con le sfumature rosa-arancioni.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni

OGM: No OGM

Ingredienti: carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali.

Zona di Produzione: Valtellina - Provincia di Sondrio

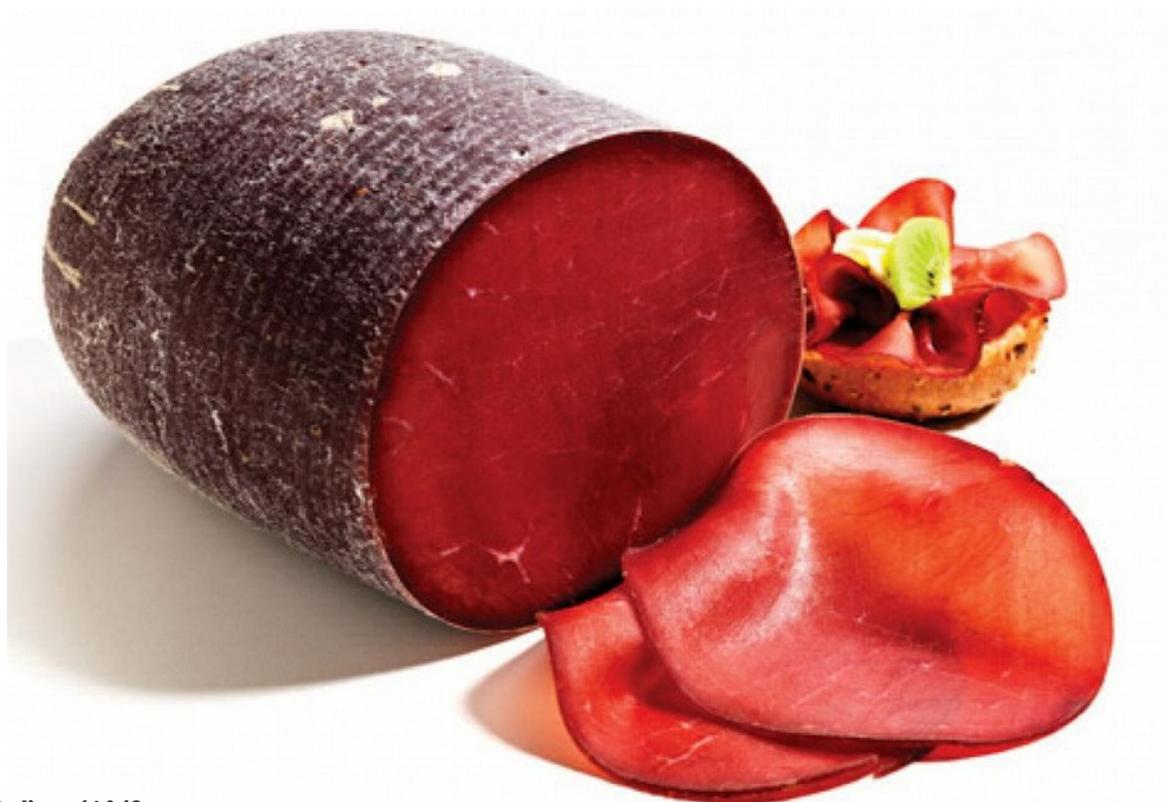
Note: Disponibile pezzatura intera o a meta'





Pama

Gran Bresaola Paganoni metà



Codice: 61042

Categoria: Bresaole e Speck

Descrizione: Gran Bresaola Paganoni deve la sua altissima qualità alle migliori carni di toro esclusivamente selezionate all'interno di allevamenti europei e rigorosamente lavorate fresche. È un prodotto dalle straordinarie proprietà organolettiche, anche grazie alla perfetta stagionatura, controllata con la massima cura e attenzione in ogni sua fase. Selezionata da Gambero Rosso come miglior bresaola.

Caratteristiche: Prodotto a marchio depositato ottenuto dalla lavorazione della punta d'anca di pezzatura pesante, selezionata e rifilata a mano da personale esperto, salatura tradizionale a secco, asciugatura e lenta Stagionatura.

Materie prime: Carni fresche di toro europee





Mocetta di bovino



Codice: 6105

Categoria: Bresaole e Speck

Descrizione: La mocetta (o motzetta) è una carne secca tipica della Valle d'Aosta. In passato (e sporadicamente ancora oggi) veniva confezionata con coscia disossata di camoscio o di stambecco, ma attualmente la produzione è orientata soprattutto all'utilizzo di carni bovine.

Zona di Produzione: Valle d'Aosta

Ingredienti: Carne bovina, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, erbe aromatiche montane, antiossidante: E301, conservanti: E252 E250.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni





Pama

Speck



Codice: 6203

Categoria: Bresaole e Speck

Descrizione: Prodotto con carne fresca della coscia magra suina, leggermente affumicata. Lavorazione artigianale e stagionatura asciutta

Zona di Produzione: Trentino Alto Adige e Province di Sondrio

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni

Ingredienti: Carne di suino, sale marino, aromi naturali(erbe aromatiche e spezie), zuccheri (destrosio, saccarosio), antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), conservante: E250 (nitrito di sodio). Esposizione al fumo di legni aromatici.





Speck d'Ampezzo



Codice: 6251

Categoria: Bresaole e Speck

Descrizione: combustione di cruschello di faggio addizionato di bacche di Ginepro. Stagionatura minima 7 mesi.

Ingredienti: Carne suina, sale marino, zuccheri (saccarosio e destrosio), Spezie, additivi: nitrito di sodio.





Pama

Prosciutto Foresta Nera



Codice: 6252

Categoria: Bresaole e Speck

Descrizione: Il Prosciutto crudo della Foresta Nera è un prosciutto crudo disossato ed affumicato. Le cosce intere pesano circa 6 kg. La denominazione d'origine è tutelata in Germania da una severa normativa che garantisce al consumatore qualità, bontà e rigorosa provenienza del prodotto dalla zona di cui porta il nome. La Foresta Nera è la più estesa e rinomata località turistica della Germania, posta al confine con la Svizzera e la Francia. Tutta la zona è famosa per le sue bellezze naturali, per i costumi, le antiche tradizioni ed i prodotti tipici.

Ingredienti: Prosciutto di maiale, sale, spezie, sciroppo di glucosio, Conservanti: E250 e E252, fumo di abete. Senza glutine e lattosio.





Cima Antica Genova



Codice: 6353

Categoria: Bresaole e Speck

Descrizione: La cima è una delle ricette tradizionali della cucina ligure: in origine era un piatto di recupero, oggi è una ricetta ricercata e sempre più rara. Aldo Acquarone le ha dedicato i versi di una poesia: "A çimma pinn-a, o re di piatti freddi", Fabrizio De Andrè una famosissima canzone: "À çimma".

Zona di produzione: Liguria





Carne salada



Codice: 6354

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Carne pregiata di bovino adulto, salata ed aromatizzata in salamoia, da consumare a fette cruda o cotta. Consistente al tatto, di colore rosso rubino, gradevolmente sapida, di profumo aromatico e speziato, la Carne salada è una vera e propria specialità nata nell'area compresa tra i comuni di Arco, Varone e Tenno ed ora sviluppatasi in tutto il Trentino. Si tratta di carne magrissima, con un tenore medio di grassi dell'1%, da consumarsi cruda a fette molto sottili o leggermente passata in padella e bagnata con l'aceto di vino.

Zona di produzione: Trentino

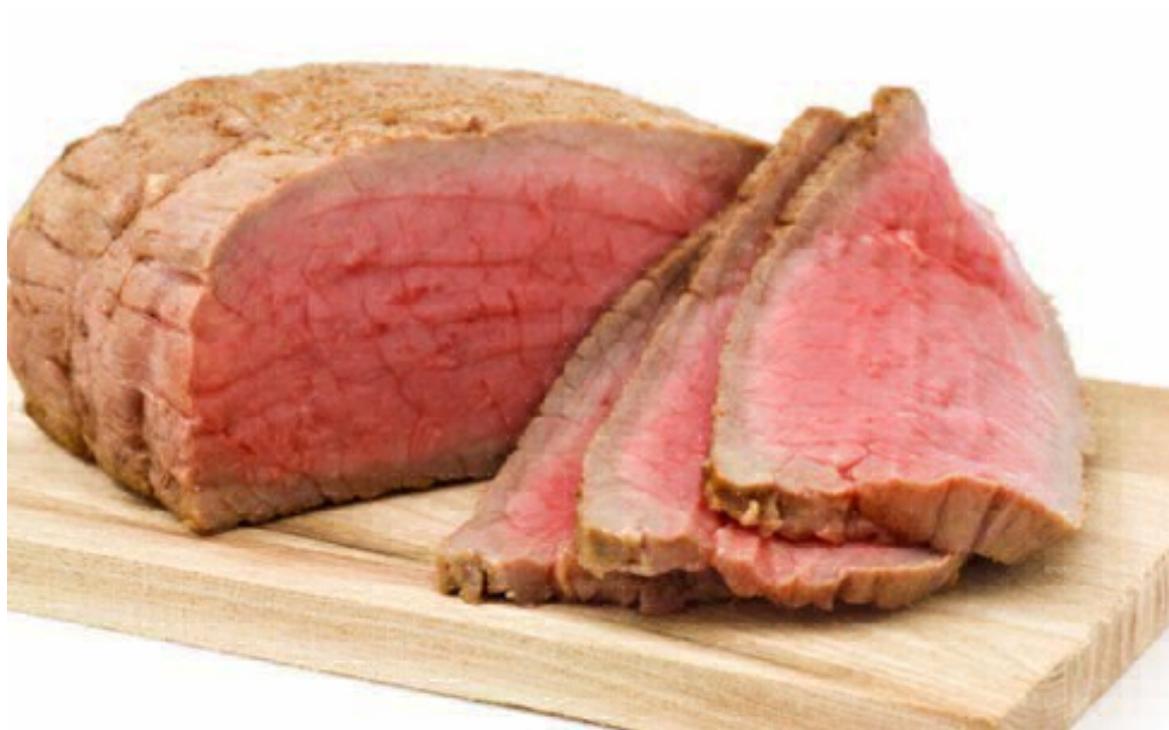
Ingredienti: Carne di bovino (fesa), sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali.
Antiossidanti: E301. **Conservante:** E250, E252.





Pama

Sottofesa manzo all'inglese (Roastbeef)



Codice: 6355

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Il roast-beef all'inglese è un tipico secondo piatto di origine anglosassone, che consiste in un arrosto di manzo cucinato al sangue su fiamma o al forno. Il taglio utilizzato è la sottofesa di bovino adulto.

Ingredienti: Carne di bovino, sale, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.





Girello cotto



Codice: 63611

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Girello cotto bovino cotto in acqua e aromatizzato.

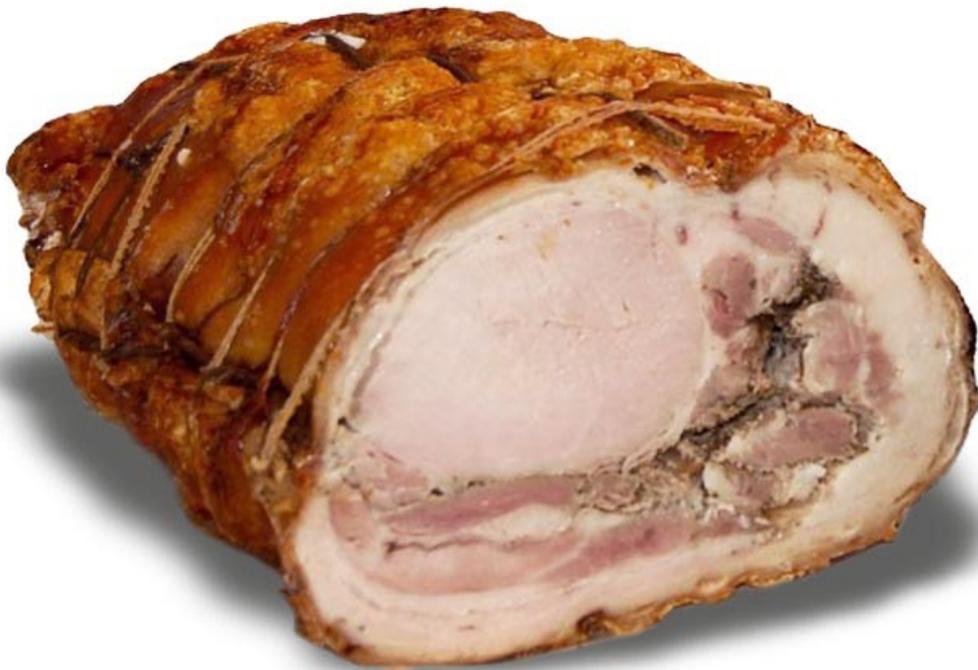
Ingredienti: girello, sale, destrosio, aromi, erbe aromatiche, Antiossidante: ascorbato di sodio.





Pama

Porchetta tronchetto



Codice: 6403

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Lombo e pancetta di puro suino, porzione centrale di mezzena di suino, viene disossato e condito con mani sapienti, legato e infornato. La cottura può variare dalle tre ore alle quattro ore in forno apposito.

Ingredienti: carne di maiale, sale, destrosio, aromi, aromi naturali. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio.





Culatello di Parma



Codice: 6452

Categoria: Salumi insaccati

Descrizione: Il Culatello di Parma è un prodotto di salumeria intero ottenuto dalla lavorazione della coscia di maiale. La forma è globosa e leggermente allungata. Il rivestimento esterno è costituito da vescica di suino. Per la produzione viene utilizzata carne suina di provenienza nazionale. Stagionatura minima 10 mesi.

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: carne di suino, sale spezie.
Conservanti E 252

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni

OGM: No OGM





Pama

Culatello con cotenna



Codice: 6454

Categoria: Salumi

Descrizione: Il Culatello con cotenna è un prodotto di salumeria intero ottenuto dalla lavorazione della coscia di maiale rivestita in parte da cotenna. La forma è globosa e leggermente allungata. Per la produzione viene utilizzata carne suina di provenienza nazionale. Stagionatura minima 8 mesi

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: carne di suino, sale spezie.
Conservanti E 252

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni

OGM: No OGM





Parma

Coppa stagionata di Parma



Codice: 6501

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: La Coppa di Parma è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica cervicale dorsale del collo. Per la produzione viene utilizzata carne suina che non abbia subito processi di congelamento. Il prodotto nito intero è costituito da capocollo di maiale stagionato ed insaccato in budello naturale, legato con corda. La forma è cilindrica, leggermente assottigliata all'estremità. La lunghezza a ne stagionatura è mediamente 20-30 cm

Zona di Produzione: Provincia di Parma

Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie. Antiossidanti: E 301. Conservanti: E250, E252

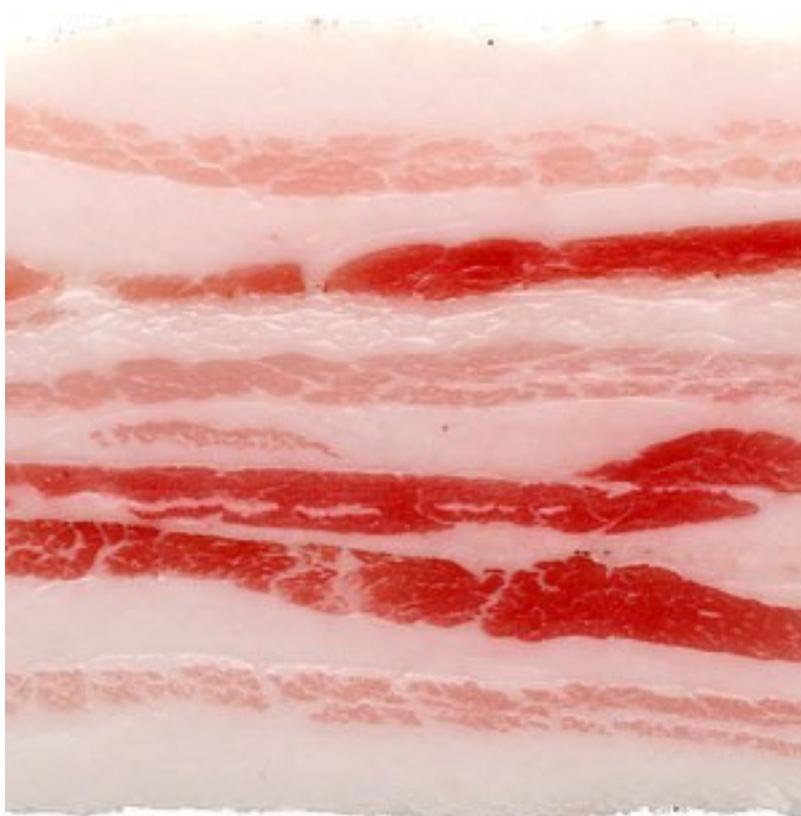
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni

OGM: No OGM





Lardo nostrano magro



Codice: 6601

Categoria: Pancette Lardi

Descrizione: lardo di schiena anteriore di suino squadrato e salato a secco con sale, spezie ed aromi naturali.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Zona di Produzione: Colline del Piacentino

Ingredienti: Lardo di suino, sale, destrosio, Antiossidante: E300 E301, spezie, conservanti: E250 E252.





Lardo alle erbe doppio



Codice: 6603

Categoria: Pancette Lardi

Descrizione: Lardo suino stagionato confezionato speziato.
Come il lardo classico con l'aggiunta di erbe aromatiche.
Stagionatura minima 20 gg

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Lardo di suino, sale, piante aromatiche, destrosio, Antiossidante: E301, spezie, conservanti: E250 - E252.





Lardo doppio salato bianco



Codice: 66031

Categoria: Pancette Lardi

Descrizione: Lardo suino stagionato e confezionato tal quale. Lardo con vena, salato a secco con le parti magre al centro. Stagionatura minima 20 gg.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Zona di Produzione: Piemonte

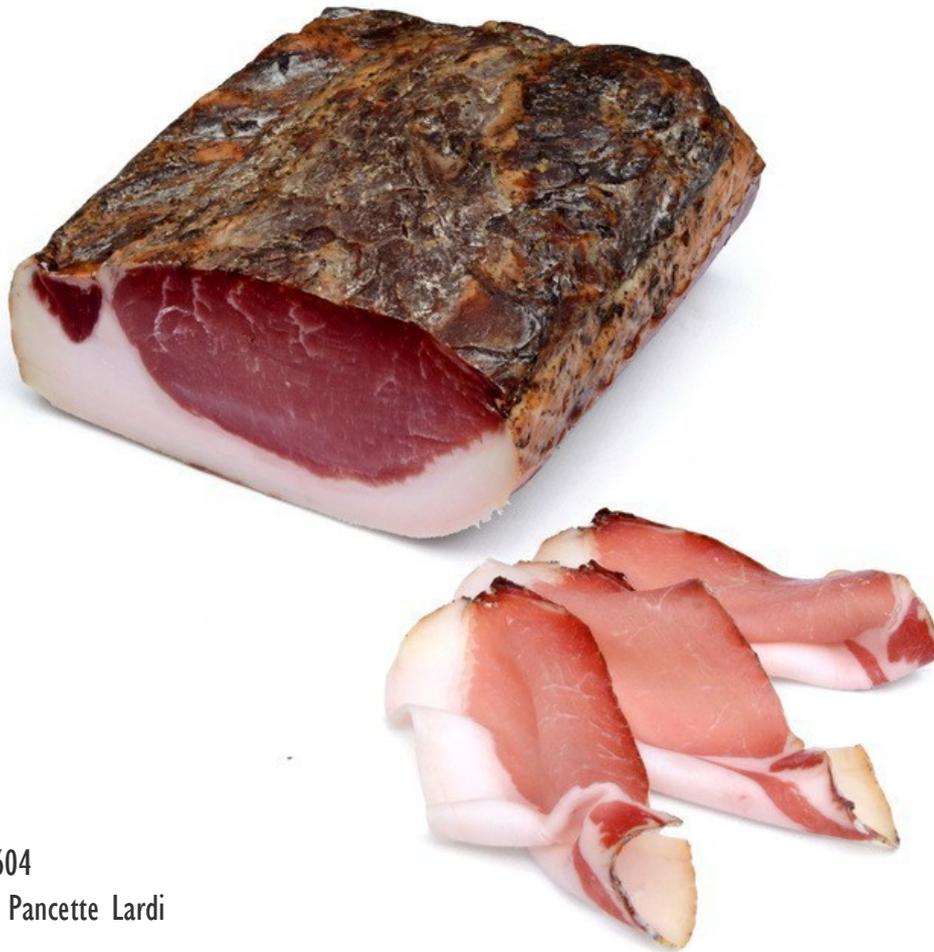
Ingredienti: Lardo di suino, sale, destrosio, Antiossidante: E301, spezie, conservanti: E250 E252.





Pama

Lardo ducale lombato



Codice: 6604

Categoria: Pancette Lardi

Descrizione: E' un prodotto tipico del territorio. Viene prodotto utilizzando la parte terminale del dorso del suino DOP composto dal lombo e lardo con cotenna accuratamente selezionati. La parte magra è ricoperta da aromi ed erbe naturali, massaggiata manualmente e fatta riposare 7-10 giorni in cella. Successivamente viene portata in ambienti idonei alla stagionatura secondo la ricetta tradizionale per circa 5 mesi.

Si ottiene un prodotto gradevole ed equilibrato

ottimo da utilizzare da solo su crostini caldi che ne esaltano il sapore.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: carne di maiale italiana, sale, zucchero, aromi, spezie,
Antiossidante : E300





Pama

Lard d'Arnad



Codice: 6605

Categoria: Pancette Lardi

Descrizione: Il Lard d'Arnad, prodotto a denominazione di origine protetta (DOP), si ottiene dalla lavorazione del solo spalotto di maiali di peso superiore a due quintali e provenienti da allevamenti della Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. Adeguatamente sgrassato e successivamente squadrato, viene posto a maturare nei doils, antichi recipienti in castagno o rovere, all'interno dei quali, gli strati di lardo vengono sovrapposti no a riempimento ed alternati ad una miscela di sale, acqua, spezie, aromi naturali ed erbe aromatiche di montagna. La maturazione dura almeno tre mesi, durante i quali il lardo assume il suo intenso sapore. Questo

procedimento è molto antico ed è legato alla tradizione di Arnad: il ritrovamento di un documento del Castello di Arnad risalente al 1873 testimonia la presenza di quattro doils nelle cucine. Ogni fetta si presenta bianca al taglio, con un cuore leggermente rosato ed una possibile venatura di carne in superficie.

Ingredienti: Lardo di Suino - Sale — Acqua — Rosmarino — Salvia — Aglio — Lauro - Erbe Aromatiche Locali — Spezie. Non Contiene Conservanti - A norma di Disciplinare.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni

Zona di Produzione: Valle d'Aosta.





Pama

Fesa arrosto di tacchino



Codice: 6701

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Si tratta di un affettato molto magro e saporito ottenuto dalla lavorazione di carni bianche, magre e tenere derivate dai muscoli pettorali del tacchino. Questa carne viene insaporita con sale e aromi naturali tramite il processo di "siringatura", in pratica gli aromi vengono "Infusi all'interno della massa. Viene successivamente insaccata e legata e attraverso una lenta cottura in forno che può variare dalle 6 alle 8 ore raggiunge al suo interno una temperatura di circa 70°. La lavorazione termina con una fase di affumicatura.

Ingredienti: fesa di tacchino, acqua, sale, destrosio, LATTOSIO, proteine del LATTE, aromi, spezie, aglio in polvere, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, stabilizzanti: carragenina, E450, E451, antiossidante: ascorbato di sodio, proteine vegetali idrolizzate, conservante: nitrito di sodio.





Pama

Lardo Arrotoato Manica Billo



Codice: 6610

Categoria: Pancette lardi

Descrizione: L'originale lardo arrotolato che oggi vanta molte imitazioni. Spezzoni di lardo lavorati artigianalmente con l'antico metodo della salatura a secco vengono massaggiati più volte con sale di cava, una miscela di aromi piante aromatiche e spezie

Note: Disponibile anche mini in pezzature da 2 Kg cod. 66101





Pama

Petto di tacchino italiano Alta Qualità



Codice: 67012

Categoria: Salumi diversi

Descrizione: Petto di tacchino italiano arrosto.

Ingredienti: petto di tacchino italiano, sale, destrosio, saccarosio, Fibre vegetali, aromi naturali. Antiossidante: E301, conservanti: E250.

