


# SALUMI ARTIGIANALI



**Fatti a mano dal 1982**





Collezione di salumi **selezionati** con cura per farvi  
assaporare al meglio la cultura culinaria **Abruzzese**.  
Antiche ricette di famiglia abbinate all'innovazione  
e alla qualità della materia prima.  
Il nostro segreto: la passione per il nostro lavoro!




8/10KG COD.00130  
+10KG COD.0211

# PROSCIUTTO STAGIONATO

## con osso

La stagionatura di questo **PROSCIUTTO** viene effettuata ai piedi dei **Monti Sibillini** da un antico prosciuttificio situato in una zona dove le correnti d'aria provenienti dal mare Adriatico, percorrendo la valle, incontrano l'aria di montagna dando origine ad un microclima ottimale.

PESO MEDIO: 9 KG



COD.0184 TRANCIO  
COD.0131 INTERO

# PROSCIUTTO STAGIONATO disossato

**PROSCIUTTO STAGIONATO NAZIONALE**  
dal peso medio 6-8 kg. La stagionatura minima garantita 16 mesi,  
semi dolce ottenuto da cosce di suino pesanti, disossato  
e riformato per poter chiudere il foro dell'osso.

Senza o coloranti, è un alimento genuino, nutrizionalmente  
equilibrato e si presta alle più svariate proposte e preparazioni.

**PESO MEDIO: 1,5 KG**

COD.0135



# FIOCCO DI PROSCIUTTO stagionato

**IL FIOCCO DI PROSCIUTTO STAGIONATO**  
è un primo taglio ricavato dalla coscia di suino. La sua preparazione  
è considerata quasi un rituale. Al taglio si presenta una carne  
decisamente omogenea sia nel colore che nella compattezza, dal  
gusto dolce e particolarmente morbido.

**PESO MEDIO: 800-900 GR**





4KG. COD.0229  
+4KG. COD.0210

# CUORE DI PROSCIUTTO stagionato (culatello)

**IL CULATELLO O CUORE DI PROSCIUTTO**  
è uno dei salumi più prestigiosi della tradizione italiana,  
grazie alla sua inconfondibile qualità, dolcezza e fragranza.

Il suo peso oscilla solitamente tra i 4 ed i 5 kg.

Il culatello è caratterizzato dalla sua forma tipicamente  
a "pera", dal sapore delicato e profumo inconfondibile.

**PESO MEDIO: 700 GR**

COD.0138



# SALAME NOSTRANO

**IL SALAME** viene insaccato nel budello e legato a mano con dello spago che, dopo una breve fase di asciugatura, segue un periodo di stagionatura non inferiore ai 4 mesi. Questo salame è ottimo negli antipasti ed è perfetto per guarnire panini e focaccine.

Molto facile da tagliare a mano.

PESO MEDIO: 450 GR



COD.0212

# MORTADELLA DI CAMPOTOSTO (coglioni di mulo)

**LA "MORTADELLA" DI CAMPOTOSTO,**  
popolarmente denominata **coglioni di mulo** è un salume tipico  
prodotto in limitate quantità nel territorio del comune di Campotosto  
in provincia dell'Aquila e zone limitrofe. La "mortadella" è composta  
solamente da carne di suino, ha una forma ovoidale  
(ed un peso di circa 500-600 gr.).

**PESO MEDIO: 800 GR**





**COD.0226**

# **SALAME SPIANATA**

**IL SALAME SPIANATA** è un salame preparato con carne di suino magra, scelta e macinata finemente, condita con sale e pepe ed infine pressata. Deve il suo nome alla sua forma schiacciata che la caratterizza.

**PESO MEDIO: 500 GR**



**2KG COD.0132**  
**TRANCI COD.0146**

# **LONZA STAGIONATA**

**LA LONZA STAGIONATA** è ricavata dal collo di suino nazionale pesante. In salamoia per 20 giorni, viene successivamente insaccata nel budello, asciugata e fatta riposare. Infine viene stagionato per circa 150 giorni. Le principali caratteristiche, come tutti i nostri stagionati, sono la dolcezza la morbidezza al taglio ed il profumo.

**PESO MEDIO: 600 GR**


**COD.0341 TRANCIO**  
**COD.0133 INTERO**



# **FILETTO STAGIONATO (lonzino)**

Chiamato anche lonzino, **IL FILETTO STAGIONATO** è un salume molto magro, ottenuto dal filetto di suino disossato, conciato e stagionato. Il profumo è inconfondibile, delicato e leggermente speziato, mentre il sapore è sapido ma non salato. La fetta al taglio è di colore rosso con striature bianche di grasso.

**PESO MEDIO: 600 GR**



**4KG. COD.0140**  
**8 PZ. COD.0328**

# **SALSICCIA STAGIONATA**

## **di suino**

### **LA SALSICCIA DI SUINO STAGIONATA**

**può essere tagliata come un salamino per preparare stuzzichini sfiziosi. Ottima, dal sapore sfizioso. Il prodotto è stagionato secondo i metodi classici, attraverso un processo naturale che dura circa 30 giorni.**

**PESO MEDIO: 350 GR**

**4KG. COD.0463**

**8 PZ. COD.0482**



# **SALSICCIA STAGIONATA di fegato piccante**

## **LA SALSICCIA DI FEGATO SECCA**

**è realizzata con tutta l'attenzione e il rispetto che la tradizione  
richiede: distribuiamo perfettamente le porzioni grasse  
e magre creando un equilibrio di sapori eccellente.**

**PESO MEDIO: 350 GR**





**DOLCE COD.0269**  
**PICCANTE COD.0268**

# **SALAME CORNETTO**

## **dolce/piccante**

### **LA SALAMELLA CORNETTO**

**è un prodotto caratteristico per la sua forma curva. Il salame viene insaccato nel budello e legato a mano con dello spago che, dopo una breve fase di asciugatura segue un periodo di stagionatura non inferiore ai 4 mesi.**

**PESO MEDIO: 300 GR**


COD.0261



# ANGIOLETTI SECCHI SV retail

**GLI ANGIOLETTI** sono dolci, il profumo è caratterizzato da un sentore di spezie, al palato risultano morbidi e con l'aroma tipico del peperone dolce. Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto ad una temperatura di circa 8°C, lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei.

PESO MEDIO: 300 GR



**COD.0260**

# **DIAVOLETTI SECCHI SV retail**

**LE SALSICCE DI PICCOLE DIMENSIONI**  
sono ideali per i tuoi aperitivi e antipasti. Sono ottenute dalla  
lavorazione di carni di puro suino, macinate, salate, speziate, insaccate  
in budella naturale e sottoposte ad una adeguata stagionatura.  
Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

**PESO MEDIO: 300 GR**

**A PALLA COD.0325**  
**TRANCI COD.0339**



# **SALAME VENTRICINA**

## **tipo vastese piccante**

### **LA VENTRICINA DEL VASTESE**

**si presenta come un prodotto di alta qualità. Viene considerato uno dei salami più buoni e naturali d'Italia. Ha da poco ottenuto anche il riconoscimento di prodotto tradizionale abruzzese.**

**Il sapore è una combinazione della carne di maiali italiani scelti con le spezie ed il peperone dolce e piccante.**

**PESO MEDIO: 1 KG**



COD.0428

# PANCETTA STAGIONATA di suino stesa intera

**LA PANCETTA STESA** è uno dei grandi classici italiani.

Si tratta di una pancetta il cui rapporto tra magro e grasso è ben bilanciato. Vengono selezionate le pancette più alte, successivamente rifilate lasciando cotenna, e la salatura avviene aggiungendo sale ed un mix di spezie. Gli utilizzi di questa pancetta sono moltissimi, è perfetta da affettare per antipasti e panini.

PESO MEDIO: 400 GR



COD.0253



# GUANCIALE STAGIONATO di suino

**IL GUANCIALE STAGIONATO** è uno dei grandi classici italiani. È ricavato dalla guancia di suino nazionale, che viene successivamente pepato e stagionato per circa 3 mesi in celle ad umidità controllata. Rientra nella preparazione di molti condimenti, tra i quali è famosa l'amatriciana, ed ha avuto il riconoscimento di prodotto tradizionale.

PESO MEDIO: 400 GR



**COD.0242**

# VENTRICINA TERAMANA

## LA VENTRICINA TERAMANA

**è un salume spalmabile tradizionale nel territorio Abruzzese, dal colore tendenzialmente chiaro e dal sapore prettamente piccante. Per poter essere facile da spalmare, la carne viene macinata a grana fine, e successivamente viene aggiunto il grasso. Ottima da spalmare sulle bruschette.**

**PESO MEDIO: 380 GR**



**COD.0273**

# COTECHINO

**IL COTECHINO** è un tipo di insaccato consumato cotto. Si prepara riempiendo il budello con un impasto fatto di: cotenna, carne, e pancetta, condito successivamente con sale e spezie. La tradizione vuole che sia il piatto che si consumi il primo giorno dell'anno (o l'ultimo) accompagnato dalle lenticchie.

**PESO MEDIO: 500 GR**



**700 GR COD.0460**

**2 KG COD.0452**

# **PECORINO STAGIONATO**

## **San Giovanni**

### **IL PECORINO "SAN GIOVANNI"**

**è un formaggio a pasta semidura, ideale come formaggio da tavola abbinato alle verdure, o da mangiare solo con il pane. Grattugiato sulla pasta conferisce un tocco di sapore in più ai tuoi primi piatti.**

**PESO MEDIO: 2 KG**

**COD.0539**



# **PECORINO SAN GIOVANNI**

## **con crusca**

**IL PECORINO SAN GIOVANNI CON CRUSCA**  
è un formaggio realizzato artigianalmente, stagionato in grotta,  
affinato per un minimo di tre mesi in botti di rovere riempite  
di crusca di grano. Sapore caratteristico, deciso.

**PESO MEDIO: 2 KG**





COD.0375

# PECORINO DI GROTTA

**IL PECORINO DI GROTTA** è un formaggio caratterizzato da un'aromaticità complessa. La stagionatura dura tre mesi e avviene in **grotte naturali**, con un'umidità ideale, che conferisce a questo pecorino il sapore di muschio che lo caratterizza. La crosta viene lavorata con olio vegetale per circa trenta giorni.

PESO MEDIO: 2 KG

COD.0374



# PECORINO STAGIONATO Il Montanaro

## IL PECORINO "IL MONTANARO"

è un formaggio a pasta semidura, dal sapore dolce per il fomaggio da tavola, ma dal sapore intenso e gradevole nel formaggio stagionato. La stagionatura dura un minimo di sessanta giorni.

PESO MEDIO: 2 KG

COD.0453



# PECORINO GRAN RISERVA

**IL PECORINO GRAN RISERVA** è un formaggio stagionato per un periodo minimo di sei mesi. Ideale come formaggio da tavola abbinato alle verdure, o da mangiare da solo con il pane.

**Inoltre, grattugiato sulla pasta, dona un tocco di sapore in più ai tuoi primi piatti.**

**PESO MEDIO: 2 KG**





**C.I.C CARNI SRL**

**Via Salara 67, 66020 - San Giovanni Teatino (CH)**

**Ordina online sul nostro sito: [www.ciccarni.it](http://www.ciccarni.it)**

**oppure contattaci al numero 085-4462756**