


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,
affittato 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

oppure contattaci al numero 085-4462756