

CATALOGO CATERING



freschi



SALUMI


SURGEL
& company
a smart food expert

Prosciutti cotti d'eccellenza

Cotto San Giovanni
 Kg.10/12 - F0330

Cotto San Giovanni
 stampo - F0332

PRODOTTO SU
 PRENOTAZIONE 



TOP
 QUALITY 

Prima che l'industria alimentare si interessasse alla produzione del prosciutto cotto, esisteva in alcune zone del nord Italia la tradizione della lavorazione delle cosce di suino pesante per farne "cosce cotte". Veniva utilizzato un sistema di lavorazione composto di tradizioni antiche e segreti del mestiere diversi da provincia a provincia. Tra tutte queste diversità la carne fresca veniva disossata "chiusa" vale a dire estraendo l'osso senza aprirla, conservandone così la naturale forma che favorisce la compattezza del prodotto. Si otteneva così un prodotto unico, delicato ed estremamente appetitoso. Nel '95 Capitelli decise di riscoprire e tornare ad applicare il metodo classico, originale, di lavorazione del cotto, talmente artigianale e naturale da non poter assolutamente prescindere dalla qualità della materia prima. Il prosciutto cotto SANGIOVANNI rappresenta il risultato di tutta questa complessa attività di ricerca ed applicazione pratica.



Cotto «Il Tradizionale»
 Kg.7,8/8,3 - F0331

TOP
 QUALITY 

Prosciutti cotti d'eccellenza



Cotto Gran Cotto Kg. 8 - F0330

Nasce da una coscia suina estera di alta qualità. Un «cotto scelto» con un prezzo competitivo che permette di utilizzare i cotti di questo marchio anche nel bar e pub. Leggermente più umido, con aromatizzazione delicata e lunga cottura, come da tradizione.

TOP
QUALITY 

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



Spalla cotta «La Proibita» Kg. 4 - F0352



TOP
QUALITY 

Prosciutti cotti interi

Prosciutto cotto

Millefette Tondo intero

Kg. 8 F10010

Gran prosciutto cotto garantito da un marchio storico; alta qualità con un occhio al risparmio. Ottimo per panini o per piatti freddi. Senza glutine.



NEW!



Fioccottino intero

Kg.1,5 F 0065

Piccolo prosciutto stampato, per una maggiore comodità e semplicità di utilizzo. Ideale per chi fa pochi panini perché è sempre fresco. Con la sua piccola cotenna protettiva dura in frigo fino a 10 giorni dopo l'apertura.



Prosciutti cotti interi e mezzi



Cotto Rosa 1/2 Kg. 4 F 0064

Cotto di buona qualità, con un prezzo medio. Poco umido e taglio anatomico, è un prodotto apprezzabile per la sua versatilità.



Cotto Alpina 1/2 Kg. 4 F 0068

E' un cotto di buona qualità, con un prezzo competitivo. Poco umido e di taglio anatomico, con cotenna, è un prodotto molto utile nei bar. Classico prosciutto da lavoro prevalentemente per panini.

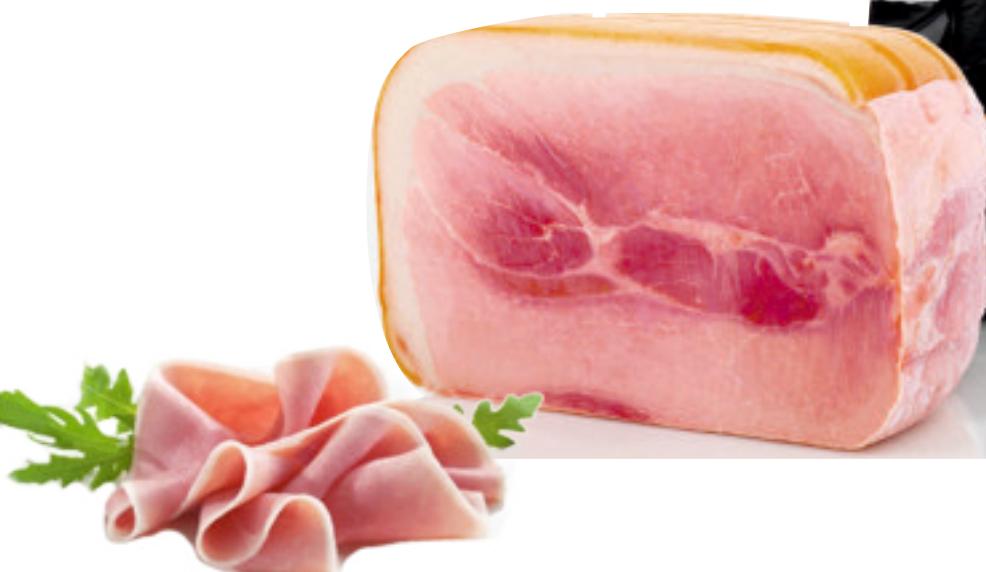


Prosciutti cotti mezzi

Cotto Fiocco 1/2

Kg. 4 F 0059

Top di gamma nei cotti tagliati a metà, si presenta senza geretto e senza noce. Alta resa, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato e proteine del latte. Buono e profumato per stupire i tuoi clienti.



Cotto Linea Bianca 1/4

Kg. 2 F 23202

Prosciutto cotto di qualità tagliato a metà o in quarti, molto pratico e comodo da lavorare, è un taglio anatomico con cotenna. Ottimo per panini e piatti freddi.



TOP
QUALITY





**Crudo di Parma 30 e Lode
disossato**

Kg. 8,6 circa - F0605

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

**Crudo di Parma 30 e Lode
con osso
Kg. X circa**

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

**Crudo di Parma
20 mesi Piatto
Kg. 7,5 circa - F0600**

**Crudo di Parma
20 mesi Addobbo
Kg. 7,5 circa - F0601**

**Crudo di Parma
24 mesi Addobbo / Piatto
Kg. 8,5 circa - F0604**

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva, stagionatura 20 e 24 mesi, disossato. Un sapore maturato ad arte, per i palati più raffinati, un prosciutto nobile e generoso. Da suini italiani allevati naturalmente, una selezione rigorosa su cosce di pregio adatte a supportare una lenta e prolungata stagionatura, affinché il prodotto possa acquistare dolcezza e fragranza.



Prosciutti crudi



Prosciutto Crudo Mattonella 1/2 Kg.2 F0055

Prosciutto crudo stagionato tagliato a mattonella. Alta resa perché senza scarti, è il più comodo da lavorare al bar.



NEW!

Fuoriclasse estero addocco disossato Kg. 7 F0540

Prodotto da cosce suine del Nord Europa. Viene pulito artigianalmente “a coltello” per una resa di +7 Kg. La lenta stagionatura in collina (14 mesi) garantisce un prodotto dal gusto sempre dolce e piacevole al palato.



Prosciutto di Parma disossato addocco 20 mesi Kg.8 F10028

La selezione delle migliori cosce suine del circuito DOP impreziosita dalla forma addocco. Al gusto, questo Prosciutto di Parma DOP è caratterizzato da una squisita dolcezza, resa inconfondibile dai 20 mesi di stagionatura.



Crudo Ravanetti stagionato senza osso Nazionale disossato pressato 18 mesi Kg. 8,5 F0572

Prosciutto “di Collina” è ottenuto da cosce di maiali nazionali, selezionate e lavorate secondo la tradizione per ottenere una carne più asciutta mantenendo comunque la tipica dolcezza. Stagionatura 18 mesi.



Culatta

Culatta di Busseto

La Culatta di Busseto è un salume prestigioso con produzione esclusiva nei comuni di Busseto e Soragna.

Il rigido disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carni provenienti da suini pesanti padani nati ed allevati in Lombardia ed Emilia Romagna. La peculiarità produttiva della Culatta di Busseto è la lenta stagionatura in cantine dove le naturali condizioni ambientali consentono di raggiungere una fragranza unica ed ottenere un prodotto di massimo livello per qualità, gusto e profumo.



Culatta di Busseto intera

Kg. 5 - F0533

PRODOTTO SU
 PRENOTAZIONE 

Culatta Busseto senza s/anchetta sv

Kg. 5 - F0534

PRODOTTO SU
 PRENOTAZIONE 



Jamon Cebo Iberico

TOP
QUALITY 



Jamon Cebo Iberico Kg. 8 - F0175

Il vero prosciutto spagnolo prodotto con suini di razza Iberica! Gli animali sono alimentati in regime estensivo a base di mangime composto da cereali e legumi. Stagionatura tra i 18 e i 32 mesi a seconda del peso. I maestri del jamon esaminano le caratteristiche di ogni pezzo e controllano tutti i processi di produzione dalla salatura al seccaggio e maturazione, seguendo i più rigorosi controlli di qualità. Prodotti artigianalmente, con un sistema di stagionatura naturale.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 
min. 2 pz.



Speck tipici



Speck 1/4 5 mesi
1/4 sv - Kg. 1 F0698



Gran speck doppia fesa
1/2 sv - Kg. 5,5 F0700

Specialità tipica ottenuta da cosce di suino salate, aromatizzate, affumicate e stagionate 11 mesi.



Speck 1/2 5 mesi
1/2 sv - Kg. 2 F0699



Speck Scudo intero
Kg. 5,5 F0700

Ottenuto da cosce di suino salate, aromatizzate, cotte e affumicate. Prodotto nel salumificio di Falcade (BL).

NEW!



Prosciutto di Praga

1/2 Kg. 4,00 F 23207

Un prosciutto leggermente affumicato che, prendendo un gusto più marcato, diventa Praga. Ottima resa e alta qualità per un prodotto già tagliato a metà e sottovuoto. Ideale per panino o piatto e per le feste Bavaresi!



Pastrami Brisket NY STYLE

Kg.1,8 - F0180

Taglio di manzo brisket marinato, speziato, cotto al forno al vapore e infine affumicato. Il risultato è una carne tenerissima e succulenta, dal sapore inconfondibile e con pochissimi grassi. Il pastrami è molto versatile, tagliato sottile offre una resa elevata e si presta a molteplici preparazioni; sandwiches, insalate, antipasti o semplicemente affettato.





Bresaola Cuor d'Alpe 1/2 Kg.1,6 F0538

Una Bresaola che garantisce qualità: carni bovine selezionate, insaccate ed asciugate in modo naturale, quindi stagionate. Un prodotto dalle ottime qualità organolettiche. Ricca di vitamina B12, fonte naturale di ferro e senza allergeni. Prodotta a Postalesio (Sondrio).



Carpaccio di Bresaola

1/2 - Kg.1,5 F0535

È un Carpaccio di manzo prodotto esclusivamente con fese bovine di alta qualità, taglio Punta d'Anca. Un prodotto fresco e leggero ma ricco di gusto, con proprietà organolettiche uniche. Prodotto a Postalesio, in provincia di Sondrio.



Carpaccio di Angus 1/2 - Kg.1,6 F0536

È un Carpaccio ottenuto dai migliori tagli di quest'antica razza bovina. È caratterizzato da una fetta larga e una marezza che regala alla carne la giusta morbidezza. Prodotto a Postalesio, in provincia di Sondrio.



Bresaola



NEW!

Bresaola rustica in sacco di juta 1/2x2 Kg.2 F0133

Bresaola innovativa, ottenuta da sottosfesa di manzo fresca e stagionata senza essere insaccata nel budello. Ne risulta una forma a pera allungata per effetto della gravità e una fetta più squadrata, accattivante da proporre a banco. Il sapore è rustico, come dice il nome, ma di grande effetto: ginepro, carne stagionata, cantina e pepe le note caratterizzanti, tutte ben bilanciate.



**TOP
QUALITY**

Bresaola punta d'anca Premium

1/2 Kg.3,5 F0134

Il prodotto di punta è una bresaola di razza francese, la Blonde d'Aquitaine, lavorata dal fresco. Si parte da fese di grandi dimensioni, dopo una notte di riposo vengono salate e riposano in concia per circa 3 settimane, periodo nel quale vengono solo rivoltate fino alla stagionatura vera e propria di almeno 4-5 settimane. Il prodotto finito è impressionante per la setosità e la finezza della carne, così come la solubilità al palato, la dolcezza e l'assoluta assenza di sentori ferrosi.



**TOP
QUALITY**



NEW!



**Pancetta pepata
con aglio e pepe
1/2 sv, Kg. 1,5 F23401**



**Coppa di Testa Naturale
s/manica
Kg. 3,5 F23413**

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



NEW!

**Zia Ferrarese con aglio Voghiera d.o.p
Kg. 3,5 F23409**

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 





Salame migliarino senza aglio
gr. 300 F23403

Salame casereccio senza aglio
gr. 800 F23405

Salame ferrarese
Kg. 1,3 F23407

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 

NEW!



Salame gentile senza aglio
Kg. 1,3 F23411

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 

NEW!



Cuor di cotechino cotto
gr. 180 F23420

NEW!



Cuor di salamina cotta
gr. 200 F23421

**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE** 

NEW!

Mortadella



Mortadella con pistacchi 1/2 Kg. 3,0 F0050

Piccola mortadella di ottima qualità prodotta con carni nazionali e con l'aggiunta di pistacchi. Il peso ridotto e il taglio a metà ne valorizzano la praticità. Nasce per i panini ma è fantastica da cubettare per gli aperitivi.



NEW!



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Mortadella "La Sposa" con pistacchi Kg. 6,5 F0354

Preparata con carne fresca di suino nazionale, insaccata in tessuto naturale di colore nero che consente di ottenere un calo peso ottimale. Prima nella classifica "Migliori mortadelle artigianali 2024" di Gambero Rosso.



Mortadella con pistacchi Gran Ducato 1/2 sv - Kg. 8 F0532

Una specialità che diventa un omaggio all'italianità. La ricetta conserva il suo profilo aromatico equilibrato e l'impasto, di pregiate carni nazionali, è insaccato in vescica naturale, cotto lentamente e legato con corde. 100% carne italiana.



Mortadella con pistacchi Cuor di Paese 1/2 sv - Kg. 10/11 F0530

E' prodotta solo con le migliori carni selezionate e presenta l'inconfondibile cuore di carni pregiate al centro della fetta. Questa è la firma che la rende immediatamente riconoscibile nel banco taglio. Il suo aroma e il gusto richiamano i sapori tipici della mortadella della tradizione emiliana.



Pancetta e coppa



Giovanna

TOP
QUALITY

100%
CARNE
ITALIANA



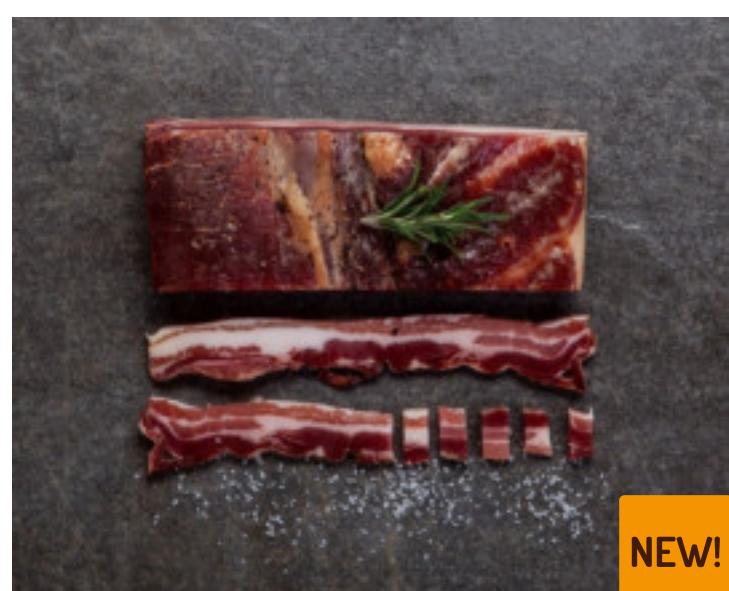
Coppa stagionata 3/4 mesi
1/2 - 0,9 Kg. F 0404

La fragrante unicità della coppa stagionata in Val Tidone. Sapore dolce e delicato con un caratteristico aroma fragrante e persistente. Ideale come antipasto nei taglieri, secondo piatto leggero, o per farcire panini.



Pancetta Alpina 1/2
Kg.1,8 F 23220

Classica pancetta prodotta in Piemonte con carni di alta qualità, pressata e aromatizzata con erbe delle prealpi biellesi. Gustosa e saporita, fa avere successo ad ogni piatto.



NEW!

Pancetta stufata trancio
1/2 sv - Kg. 2,5 F 0705

Ottenuta da pancette di suino salate, aromatizzate, affumicate e stagionate. Prodotto nel salumificio Carpano Speck di Falcade (BL).

Pancette e coppe piacentine



Pancetta Scotennata 1/2
Kg.2 - F0410

Pancetta Piacentina 1/2
Kg.2/2,5 - F0413



Pancetta Campagnola 1/2
Kg. 6/7 - F0411

Pancetta Coppata 1/2
Kg.2,5 - F0412



**TOP
QUALITY** 1^o

NEW!

**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE**



Coppa Piacentina
Kg. 2,5/3 - F0401

Lombetto stagionato 1/2
Kg. 1,8 - F0403



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 


STAGIONALE



Salame Piacentino
Kg. 0,6 - F0420

Salame Piacentino 1/2
Kg. 0,3 - F0426

TOP
QUALITY 

Bacon e porchetta

Bacon a fette

Kg.1x8 F 6168

Ecco il nuovo bacon a fette: un prodotto fresco, versatile e subito croccante dopo pochi minuti di piastra. Ideale per la farcitura di panini American Style o per dare più gusto ai vostri piatti.



Porchetta GranBrace trancio

Kg. 3 - F 10070

Due lonze suine stagionate, unite ad una pancetta che le racchiude. Carni di qualità e aromi naturali, per un prodotto tipico della gastronomia italiana. Ottima per panini, si può preparare anche scottata alla piastra.



Salumi d'eccellenza prodotti esclusivamente con carni suine nazionali approvvigionate presso strutture di macellazione locali. Il ciclo di lavorazione e stagionatura avviene all'interno dell'azienda. Disossatura, mondatura e taglio delle carni sono effettuati completamente a mano secondo la tradizione.



Cacciatorino Castelleonese gr. 200 x 4 (fila) F0292

Piccolo salame dal sapore intenso, da utilizzare per taglieri misti e degustazioni ma anche per creare antipasti tradizionali.

Filzetta gr. 350/400 F0291

Prodotto tipico lombardo, ad alta concentrazione di parte magra e pregiata, il salame Filzetta è considerato a ragione il re degli insaccati. Di macinatura grossa e dal sapore intenso e goloso, adatto per tagliare grosse fette.



Salamini Mignon gr. 90 x 8 (fila) F0293

Ideali da servire interi su bei taglieri in legno da lasciare affettare direttamente dai commensali, per un momento di convivialità a tavola.



TOP
QUALITY



Salumi d'eccellenza prodotti esclusivamente con carni suine nazionali approvvigionate presso strutture di macellazione locali. Il ciclo di lavorazione e stagionatura avviene all'interno dell'azienda. Disossatura, mondatura e taglio delle carni sono effettuati completamente a mano secondo la tradizione.



Muletta Kg. 3 F0290

La muletta è un salame stagionato a grana grossa tipico del monferrino, preparato con le migliori parti del maiale. All'interno, oltre alla carne di suino, sono presenti pepe e spezie. Per chi ama i sapori decisi!

Muletta cotta 1,5/2 Kg. - F0299



Non un salame cotto qualsiasi, ma la vera Muletta che viene cotta.



Salame Rustico Kg. 1 - F0302

Salami artigianali e specialità

Salame Mantovano piccolo gr. 400 F0203

Un prodotto simbolo della cultura gastronomica italiana, una vera prelibatezza. Questi salami, fatti con carne fresca italiana, seguono un'antica ricetta e vengono aromatizzati con aglio e Lambrusco. Attenzione: creano dipendenza! Sono ottimi per happy hours, per comporre gustosi taglieri e per le classiche merende. E poi...chi riesce a rinunciare a pane e salame?

Salame Mantovano grosso gr. 800 F0202



Salametto di Cinghiale gr.160x5 F23242



Salametto misto di suino e cinghiale, avvolto in budello naturale e poco speziato, ottimo da solo o accompagnato da un buon vino rosso toscano.



Salami



Salame Milano pasta fine 1/2 Kg.1,5 F10052

Il salame Milano è caratterizzato da macinato fine. Prodotto con carni fresche nazionali e aromi naturali, dal gusto delicato e particolarmente dolce. Già tagliato a metà, ideale per panini e taglieri.

Salame Nostrano pasta grossa 1/2 Kg.1,5 F10053

Prodotto con carni italiane fresche e aromi naturali, il salame tipo Varzi ha una macinatura grossa. Ottimo per i taglieri, ma anche nei panini e in tutte le preparazioni gastronomiche.



Spianata Piccante Piatta 1/2 - 1,5 Kg. F 23233

Classica spianata piccante, già tagliata a metà e sottovuoto. Peso medio di Kg.1,5 per un salume adatto sia per gli aperitivi che per farcire la pizza. Fatta con carni italiane, è insaporita con aromi naturali.



Lardo Ducale

Kg.2,2 F23224

Lardo magro prodotto con carni nazionali stagionate, con aggiunta di spezie delle prealpi biellesi. Lasciando la lonza sul taglio della cotenna, il prodotto risulta più magro e appetibile.



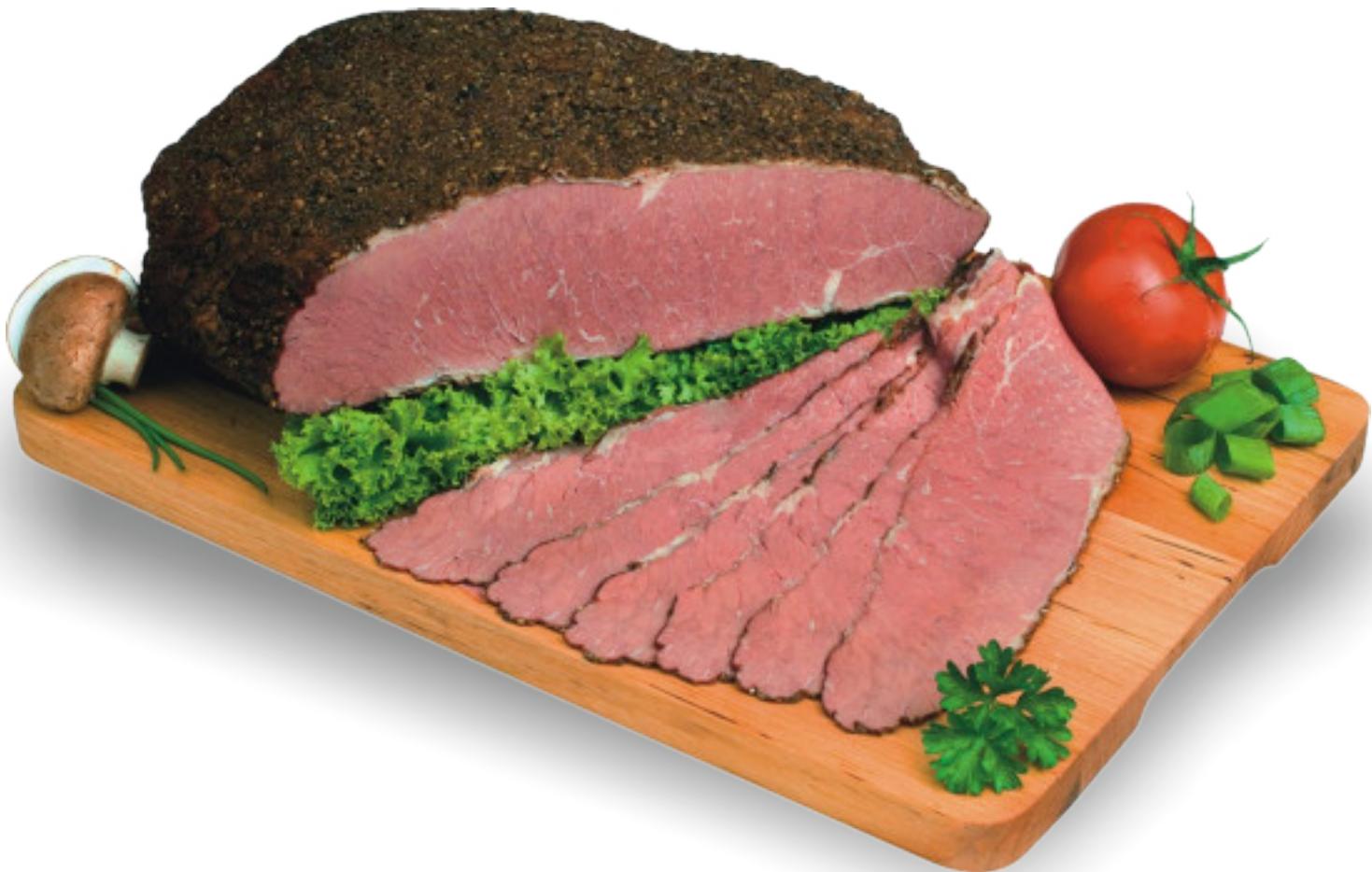
Ardell Lardo alle erbe

1/2 sv - Kg. 1 F0704

Ottenuto da lardo di suino salato, aromatizzato con erbe e fiori freschi e stagionato. Prodotto nel salumificio Carpano Speck di Falcade (BL).



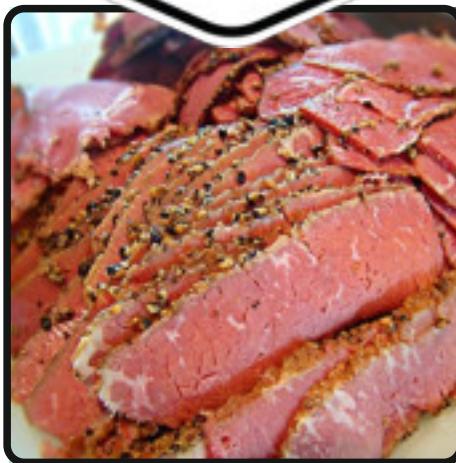
Pastrami Brisket



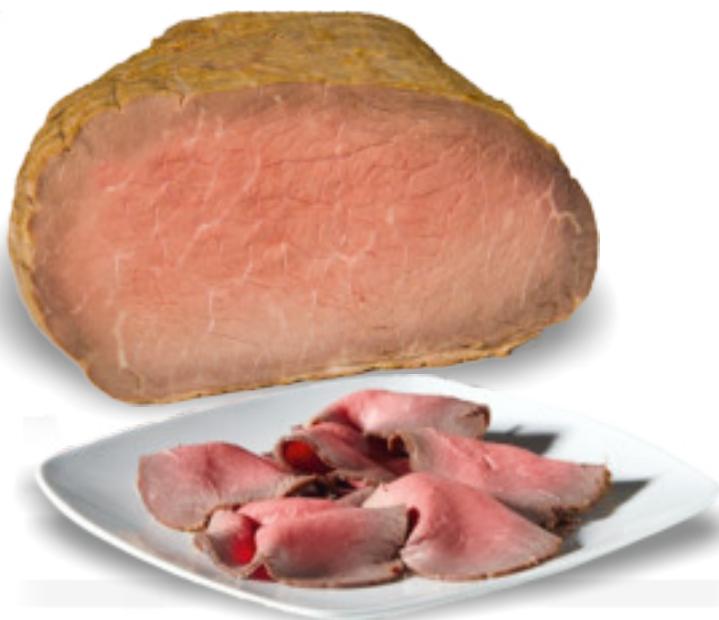
Pastrami Brisket NY STYLE

Kg.1,8 - F0180

Taglio di manzo brisket marinato, speziato, cotto al forno al vapore e infine affumicato. Il risultato è una carne tenerissima e succulenta, dal sapore inconfondibile e con pochissimi grassi. Il pastrami è molto versatile, tagliato sottile offre una resa elevata e si presta a molteplici preparazioni; sandwiches, insalate, antipasti o semplicemente affettato.



Roast beef, girello e carne salada



Roast beef cotto
1/2 Kg.2,3 F10040

Un prodotto a tutto tondo: ottimo d'estate per i piatti freddi e d'inverno appena scaldato per piatti o panini sostanziosi. Si può abbinare a tutte le verdure fresche o cotte. Ideale con rucola e limone. Già tagliato a metà, subito pronto da affettare.



Lingua bovina cotta
sv Kg.1,5 F10074

Un taglio molto tenero dal gusto dolce, cotta con aromi naturali. Ideale da assaporare abbinata a salse e intingoli, come il bagnèt verd e il bagnèt ross: rappresenta il meglio della cucina piemontese ed è uno degli antipasti immancabili per un menù tradizionale.



Girello bovino cotto
Kg.2,3 F10041

Prodotto ottenuto dalla carne bovina di alta qualità, selezionata e preparata secondo un'antica ricetta, che ne esalta il sapore. Nato per preparare il vitello tonnato. Pronto da affettare!



Carne salada trentina
sv Kg.2 F0720

La carne salada è una specialità tipica ottenuta con pregiata carne di bovino, salata e aromatizzata. Di colore rosso rubino, magrissima, è saporita e dal tipico profumo aromatico e speziato. Perfetta per piatti freddi e panini.

Mezzo galletto cotto



Mezzo Galletto cotto alle erbe gr. 310x8 F6182

Mezzo galletto marinato e cotto sottovuoto a bassa temperatura, condito con erbette aromatiche. Pronto per la riattivazione in pochi minuti in forno, AirFryer o padella.

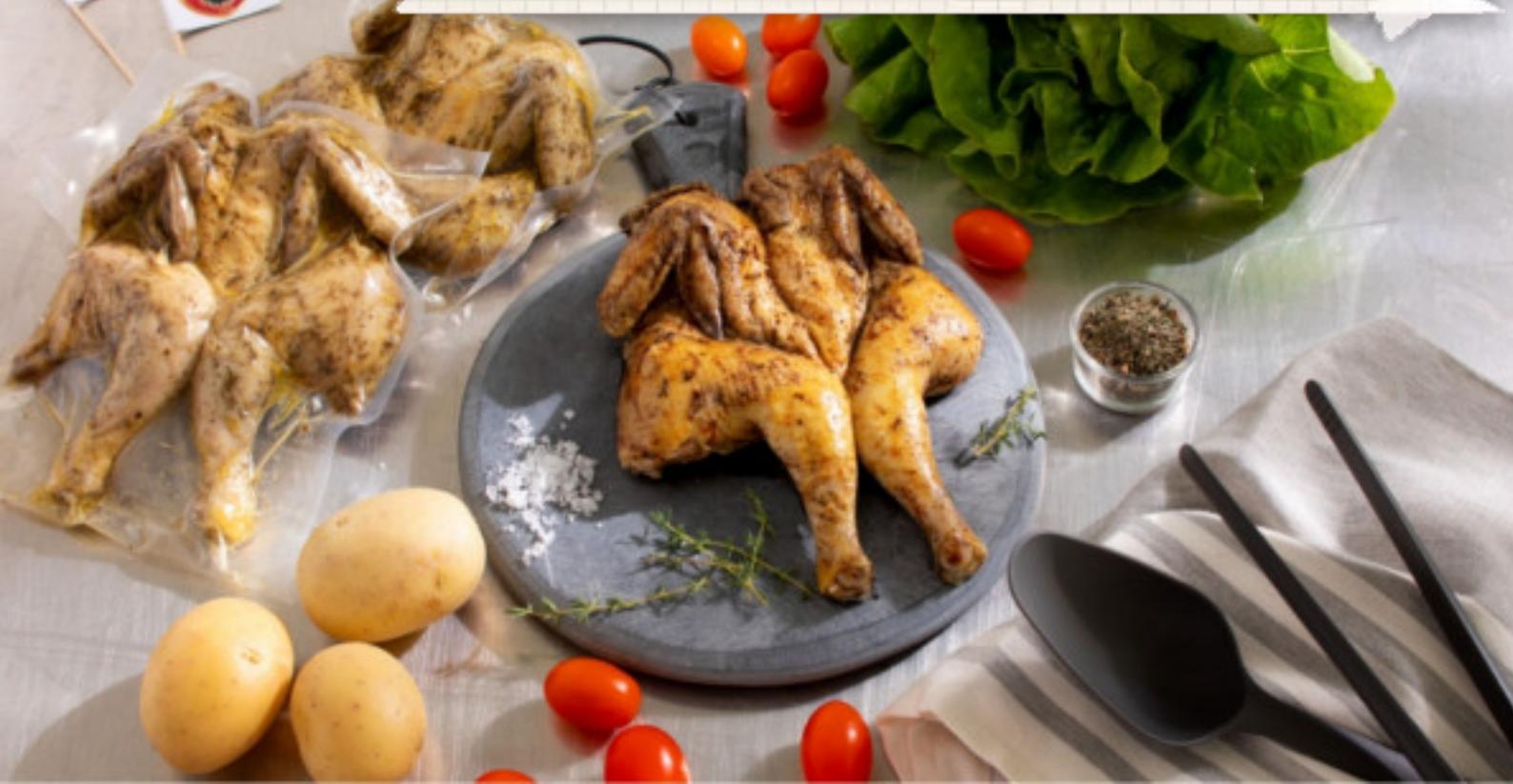


NEW!



CARATTERISTICHE:

- ✓ Prodotto 100% Made in Italy
- ✓ Carne tenera e saporita, il petto non asciuga in cottura
- ✓ Consente di lavorare ad un food cost certo, zero scarti
- ✓ Porzione unica sottovuoto, peso fisso 310 gr.
- ✓ Veloce nella preparazione, si riattiva in 10 minuti
- ✓ Shelf life 60 giorni
- ✓ Valorizza la carne bianca all'interno del tuo menù



Preparati di pollo



2 sovracosce di pollo cotto gr.125 cad. - gr.250x20 F0672

Due saporite sovracosce di pollo già pronte, cotte e condite solo da scaldare. Ideali per secondi piatti, con un contorno di verdure o patate.



Filetto di pollo cotto al forno gr.250 cad. - gr.250x20 F0670

Tenero filetto di petto di pollo già condito e cotto al forno. Perfetto per un secondo leggero e salutare, da servire con verdure o patate, intero o affettato su un letto di verdure per una tagliata di pollo scenografica.



Rollate ripiene



Petto di tacchino nazionale iposodico 1/2 - Kg. 3 - F 0657

Preparato con le carni più tenere di petto di tacchino con una leggera aromatizzazione. La lenta cottura a bassa temperatura ne preserva la fragranza ed il gusto delicato. Può essere servito fresco tagliato a fette sottili.

Rollata di pollo agli spinaci 1/2 - Kg. 2,5 - F 0650

Preparato con carni di pollo accuratamente selezionate ed aromatizzato con una miscela di aromi tradizionali (rosmarino, salvia, aglio, alloro) sale, limone e vino bianco. La farcitura con spinaci freschi e la legatura avvengono a mano.



Faraona farcita ai funghi intera Kg.1,8 - F 0654

Il tipico ripieno all'emiliana a base di Parmigiano reggiano, pangrattato e uova con l'aggiunta di funghi e aromi tradizionali, come rosmarino, aglio salvia e alloro ne arricchiscono il gusto. Ideale per il menù delle feste o occasioni speciali.



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Porchetta di Ariccia

Tra le caratteristiche peculiari della nostra porchetta c'è sicuramente la crosta, che ha nella parte superiore una consistenza croccante, e morbida nel sottopancia. Si ottiene con un'adeguata cottura in forno tradizionale per oltre 4 ore. La carne, di un bel colore rosa, è arricchita dall'uso sapiente di rosmarino, pepe e aglio. I capi vengono allevati seguendo i ritmi della natura e un'alimentazione sana.

TOP
QUALITY

Porchetta di Ariccia

1/2 trancio sottovuoto

Kg. 3 - F0590



Guanciale al pepe sottovuoto
850 gr. - F0591



Porchetta di Ariccia

Tra le caratteristiche peculiari della nostra porchetta c'è sicuramente la crosta, che ha nella parte superiore una consistenza croccante, e morbida nel sottopancia. Si ottiene con un'adeguata cottura in forno tradizionale per oltre 4 ore. Il confezionamento ad incarto garantisce la croccantezza della cotenna. La carne, di un bel colore rosa, è arricchita dall'uso sapiente di rosmarino, pepe e aglio.

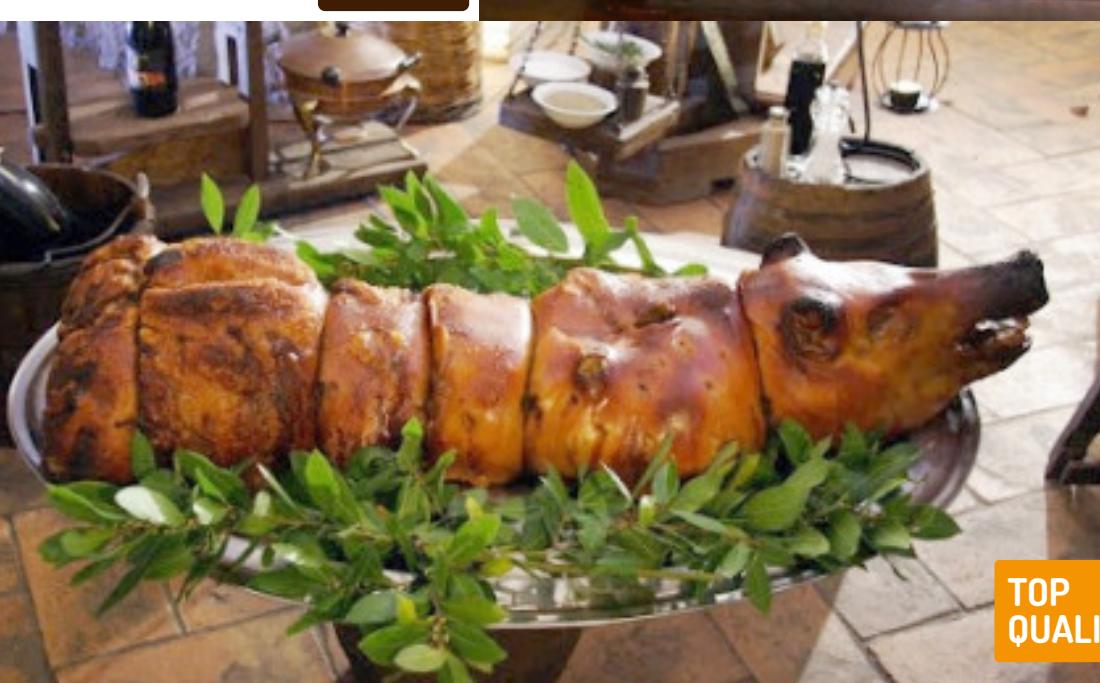


Porchetta di Ariccia
1/2 trancio incarto
Kg. 3 - F0598

**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE**

**Porchetta di Ariccia
trancio intero incarto**
Kg. 7 - F0598

**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE**



**Porchetta di Ariccia
intera incarto**
Kg. 27/40 - F0599

**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE**

**TOP
QUALITY**

Gli stinchi



Stinco arrosto pronto

gr.600x10 F 10098

Stinco di prosciutto arrosto precotto, preparato secondo una raffinata e ghiotta ricetta di alta cucina, rosolato al punto giusto con aromatizzazione delicata e molto appetibile. Senza conservanti. Subito pronto con pochi minuti di microonde e forno, oppure da rinvenire a bagnomaria per circa 20 minuti. Prodotto must per i menù o le feste bavaresi.



Stinco alle erbette

gr.600x12 F 5600

Stinco di prosciutto arrosto alle erbette prodotto con carni accuratamente selezionate. Viene preparato massaggiando delicatamente la carne con sale, spezie e piante aromatiche. Precotto.



NEW!



Mini Stinchi cotti

gr.500 (contiene 2 pz) F 6166

Mini stinchi di maiale, piccoli, teneri e succosi, preparati a cottura lenta. Vengono precotti delicatamente in una deliziosa marinatura, per far risaltare il loro aroma. Piccoli momenti di piacere, adatti ad essere serviti in varie occasioni. Finger food per griglia e forno!



NEW!



**Costine Ribs
cotte a bassa temperatura
gr. 450x10 F0721**



Costine baby marinate e cotte a bassa temperatura alla perfezione, un vero e proprio trionfo di sapori per gli amanti della carne, condite e speziate come da tradizione.



**Pulled Pork
gr. 350x20 F0719**

Pulled pork cotto lentamente per molte ore, in modo da avere una carne morbida e succulenta, marinata e speziata per esaltare il sapore della carne. Già sfilacciato.

NEW!



Pulled Pork

gr.550x8 F6162

Kg.2,27x2 F6160

Una spalla di maiale «slow cooked» di alta qualità, facile e veloce da scaldare in forno ventilato. Versatile e gustoso, è nato per essere sfilacciato e utilizzato per farcire panini o tacos american style. Da condire con salsa greca e abbinare a patatine fritte.



Costine di suino BBQ Ribs

gr. 550x3 (8 confezioni) F6167

Deliziose costine di suino cotte e marinate, leggermente speziate e dall'intenso profumo di carne alla griglia. Piatto tipico da servire al pub, accompagnate da una cascata di patate. Nel cartone è inclusa una bustina con salsa BBQ per dare maggior sapore. Prodotto fresco, sottovuoto, si conserva a 0°/+4° C. Pronte in forno ventilato a 180°C per circa 15 minuti.



Würstel



Würstel senza pelle x3 gr. 83x3 - 250 gr. F0723

La caratteristica di questo würstel è quella di essere privo di budello, risultando quindi più morbido e vellutato al palato, pur mantenendo compattezza al morso. Ottenuto da carne suina e spezie, cotto e affumicato.



Würstel Servelade x2 gr. 150x2 - 300 gr. F0724

Ricetta tipica della cucina svizzera, i servelade sono più spessi di un normale würstel. È un würstel generoso che si presta soprattutto ad essere stufato. Ottenuto da carne suina e spezie, cotto e affumicato.



Tris di Würstel gr. 300 F0725

Grande esclusiva! Il nostro tris di würstel racchiude le tre specialità tedesche: un würstel senza pelle, un Weisswurst e un Servelade. Un abbinamento intramontabile per un piatto tipico bavarese!



Würstel Servelade superlunghi x3 gr. 300x3 - 900 gr. F0726

Lunghissimi würstel di puro suino dal sapore affumicato. Provali per farcire panini extra lunghi o piatti scenografici e stupire i tuoi clienti! 3 würstel da gr. 300 cadauno confezionati sottovuoto.