

CATALOGO RETAIL



freschi



SALUMI


**SURGEL
& company**
a smart food expert

Prosciutti crudi Casa Graziano



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.



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



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



Prosciutti crudi

Fuoriclasse estero Addobbo 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.



NEW!



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



Il prosciutto crudo "di Collina" è ottenuto da cosce di maiali nazionali, selezionate accuratamente e lavorate secondo la tradizione del prosciutto Ravanetti. Stagionato 18 mesi, grazie alla scoperta della corona si ottiene un prosciutto dalla carne più asciutta mantenendo comunque la tipica dolcezza.



Prosciutto di Parma disossato addobbo 20 mesi Kg. 8 F10028



La selezione delle migliori cosce suine del circuito DOP viene impreziosita dalla forma addobbo: dopo aver sfilato l'osso, il prosciutto viene legato, ottenendo un aspetto arrotondato che consente fette grandi ed invitanti. Al gusto, questo Prosciutto di Parma DOP è caratterizzato da una squisita dolcezza, resa inconfondibile dai 20 mesi di stagionatura.



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



Culatta Busseto
senza s/anchetta sv
Kg. 5 - F0534



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



TOP
QUALITY



50% IBÉRICO

Made: 100% extra Iberica
Pork: 100% Iberica
Peso minimo: 115 kg

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.





Cotto San Giovanni
Kg.10/12 - F0330



Cotto San Giovanni
stampo - F0332



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.

Prosciutti e specialità Capitelli



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



Cotto Gran Cotto
Kg. 8 - F0330



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 



Spalla cotta «La Proibita»
Kg. 4 - F0352



Pancetta Cotta Affumicata
«Giovanna»
Kg. 2,5 - F0350



Coppa stagionata 3/4 mesi
1/2 - 0,9 Kg. F0404



100%
CARNE
ITALIANA



Coppa Piacentina
Kg. 2,5/3 - F0401



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



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Salame Piacentino
Kg. 0,6 - F0420



100%
**CARNE
ITALIANA**



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





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



Pancetta Scotennata 1/2
Kg. 2 - F0410



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



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



NEW!



NEW!

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



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

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



NEW!

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE





NEW!

NEW!

Salame migliarino senza aglio
gr. 300 F23403



Salame casereccio senza aglio
gr. 800 F23405



Salame ferrarese
Kg. 1,3 F23407



NEW!

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



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!

Mortadelle

Mortadella Cuor di Paese



La mortadella più amata e riconosciuta dal 1993. 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.



Mortadella con pistacchi

Cuor di Paese 1/2 sv

Kg. 10/11 - F0530

Mortadella senza pistacchi

Cuor di Paese 1/2 sv

Kg. 10/11 - F0531



CUOR DI PAESE
LA MORTADELLA
preparata con il cuore
— RICETTA CLASSICA —

Mortadella Gran Ducato



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

Gran Ducato 1/2 sv

Kg. 8 - F0532



RET

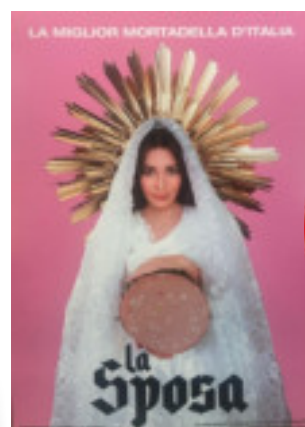
Mortadelle

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.



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.

NEW!

RET

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.



Porchetta di Ariccia
1/2 trancio sottovuoto
Kg. 3 - F0590



Guancia 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





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.

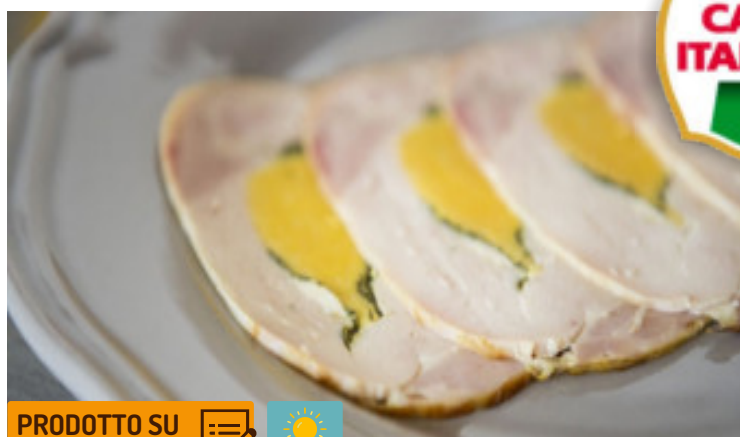


**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE**



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**



Rollata di pollo all'Emiliana 1/2 - Kg. 2,5 - F 0651

Antica e genuina ricetta emiliana con la migliore carne di pollo fresca e magra. La farcitura a base di formaggio Parmigiano Reggiano, pangrattato, uova fresche, spinaci è arricchita da aromi semplici che danno un carattere unico al prodotto.

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.

Preparati di pollo



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



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



Salame Mantovano

Grande - F0202 - Kg. 0,80

Piccolo - F0203 - Kg. 0,40

Salumificio
PEZZI



Boccia

Kg.1 - F0296



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Cotechino Fresco

gr. 500 - F0295



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Salametti



Il Salumificio Castelleonese si approvvigiona esclusivamente di carni suine nazionali presso strutture di macellazione locali. Il ciclo di lavorazione e stagionatura avviene all'interno dell'azienda. Disossatura, mondata e taglio delle carni sono effettuati completamente a mano secondo la tradizione.



Cacciatorino Castelleonese
gr. 250x4 (fila) F0292



Salamini Mignon
gr. 90x8 (fila) F0293



**TOP
QUALITY** 



Salame Rustico
Kg. 1 - F0302



Salame Filzetta il Dritto
gr. 350/400 F0291



Salami da affettare



Muletta
3 Kg. - F0290



Muletta cotta
1,5/2 Kg. - F0299



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



Salame Gigante
Kg.1 F0304





NEW!

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



Una Bresaola che garantisce qualità e convenienza. Carni bovine selezionate, insaccate in budello 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.

- Solo 2% di grassi
- Ricco di proteine
- Fonte naturale di vitamina B12
- Senza allergeni



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.

- Black Angus beef
- 18/48 mesi
- Ricco di proteine
- Fonte naturale di vitamina B12
- Senza allergeni



NEW!

Bresaola rustica in sacco di juta

1/2x2 Kg.2 F0133



Bresaola innovativa, ottenuta da sottofesa 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.



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.



NEW!



RET





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



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



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.



Lardo Ducale
F 23224 - Kg. 2,2



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



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

Carpano



NEW!

NEW!



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

Carpano



Carpano

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

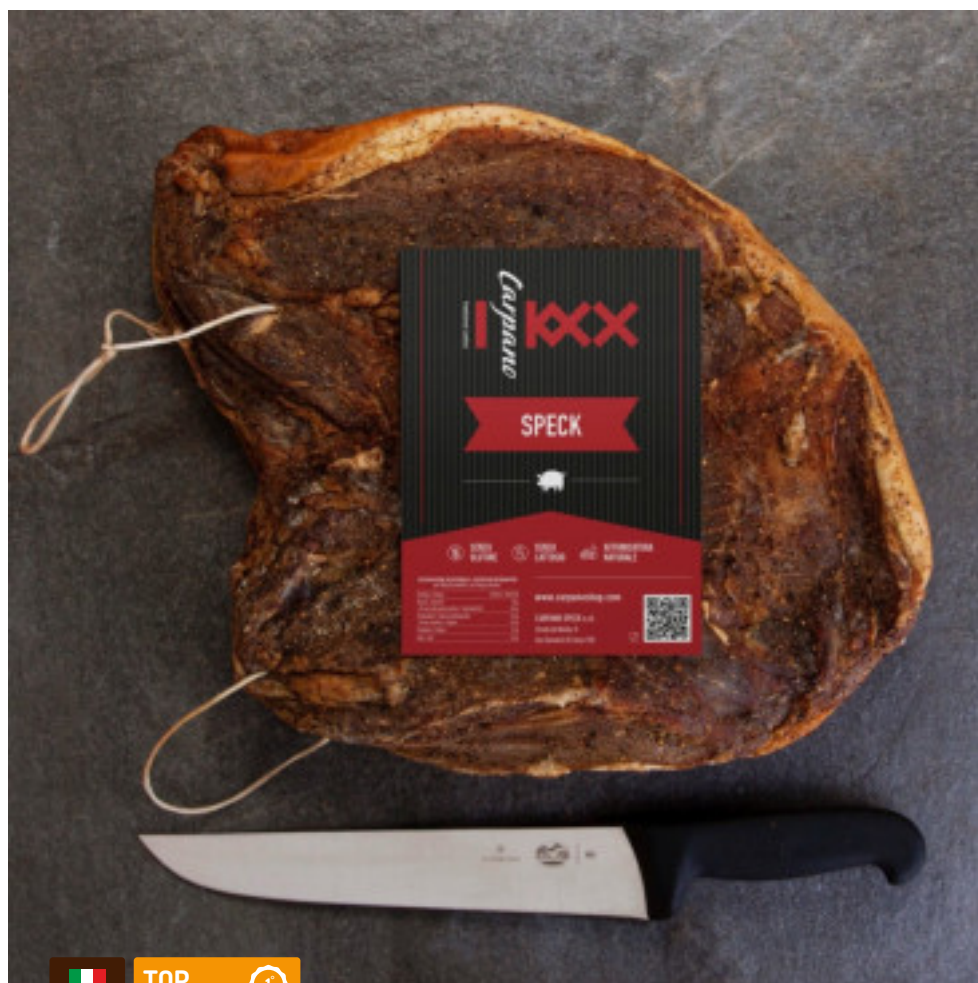
Specialità tipica ottenuta da cosce di suino salate, aromatizzate, affumicate e stagionate 11 mesi.



Speck cotto a metà
1/2 sv - Kg. 4 F0702

Carpano

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



Speck Scudo intero
Kg. 5,5 F0700 *Carpano*

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE 2 pz.



NEW!



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

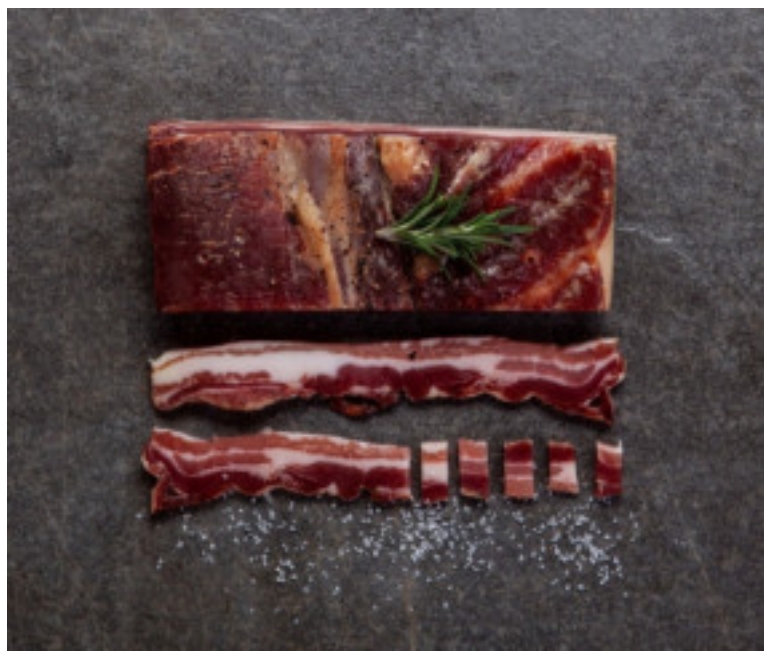
Costine baby marinate e cotte a bassa temperatura alla perfezione, un vero e proprio trionfo di sapori per gli amanti della carne, condite e speziate come da tradizione.

Ardell Lardo alle erbe

1/2 sv - Kg. 1,9 F0704

Carpano

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



Pancetta stufata trancio

1/2 sv - Kg. 2,5 F0705

Carpano

Ottenuta da pancette di suino salate, aromatizzate, affumicate e stagionate.

Prodotto nel salumificio Carpano Speck di Falcade (BL).

Carne salada trentina

sv Kg.2 F0720

Carpano

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.



Prosciutto cotto
Fettarosa intero
Kg. 8 F10002



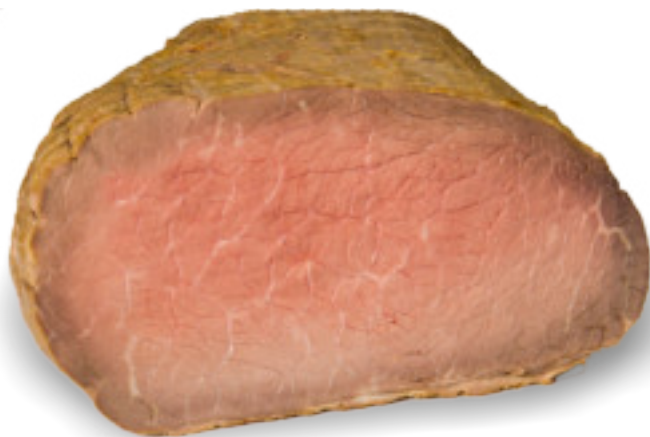
PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Prosciutto cotto
Millefette Tondo intero
Kg. 8 F10010



Roast Beef cotto
F 10040 - 1/2 Kg. 2,3



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Lingua bovina cotta
sv Kg.1,5 F10074



Girello bovino cotto
F 10041 - Kg. 2,3



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.

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



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



Porchetta trancio Kg.3 - F10070



NEW!



NEW!



24 cm!

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

Carpano

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 Servalade x2 gr. 150x2 - 300 gr. F0724

Carpano

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.

NEW!




BEST
SELLER

Tris di Würstel gr. 300 F0725

Carpano

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

50 cm!



NEW!



Würstel Servalade superlungi x3 gr. 300x2 - 900 gr. F0726

Carpano

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.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE