

ALPA SALUMI



**I NOSTRI SALUMI
DELLA TRADIZIONE ITALIANA
DA GUSTARE...
RIGOROSAMENTE A FETTE**





Salsiccia fresca Luganega di puro suino Cod. 001

Salsiccia fresca, sottile e magra prodotta con carne fresca di suino macinata a grana fine. Insaccata in budello naturale di ovino a lunghezza variabile in un'unica filza. Disponibile in confezioni da 1kg circa.



Salsiccia fresca macinata - Cod. 004

Prodotta con carne fresca di suino macinata a grana fine e condita con aromi e spezie. Insaccata in budello naturale di suino e legata in porzioni da 90 gr. Dal sapore unico e inconfondibile. Disponibile in mazzi da 3 o 5 kg circa. Versione Nocciolina ca. 60 gr. e impasto sottovuoto per ristorazione.



Salsiccia fresca a pezzi - Cod. 005

Prodotta con carne fresca di suino macinata a grana grossa. Insaccata in budello naturale di suino e legata in porzioni da 90 gr.

Disponibile in mazzi da 3 o 5 kg circa.



Salsiccia fresca a pezzi al finocchio Cod. 006

Salsiccia fresca a grana grossa aromatizzata al finocchio.

Disponibile in mazzi da 3 o 5 kg circa.



Salsiccia fresca a pezzi piccante - Cod. 007

Prodotta con carne fresca di suino macinata a grana grossa. Aromatizzata con salsa di peperone che la rende saporita e irresistibile. Insaccata in budello naturale di suino e legata in porzioni da 90 gr.

Disponibile in mazzi da 3 o 5 kg circa.



Salsiccia fresca magra tipo prosciutto - Cod. 008

Prodotta con carne tenera e magra di suino macinata a grana media e condita con aromi e spezie. Insaccata in budello naturale di suino e legata in porzioni da 90 gr dal sapore ricco e deciso.

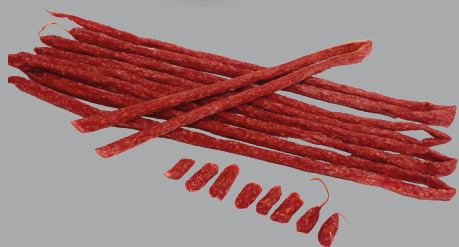
Disponibile in mazzi da 3 o 5 kg circa.



Salsiccia tipo Siena - Cod 017

Salsiccia secca di prosciutto di origini toscane ottenuta dalla lavorazione delle parti magre del maiale, stagionata in apposite celle a temperatura e umidità controllate fino ad ottenere un prodotto dalla consistenza morbida ma matura.

Disponibile in confezioni da 2,5 kg circa.



Laccetti - Cod 027

Salamini stagionati prodotti con carne magra selezionata, dalla forma originale. Lunghi e sottili, sfiziosi e irresistibili, aromatizzati al formaggio.

Disponibili in confezioni sottovuoto da 3 kg circa.



Salsiccia stagionata alpina dolce

- Cod 015

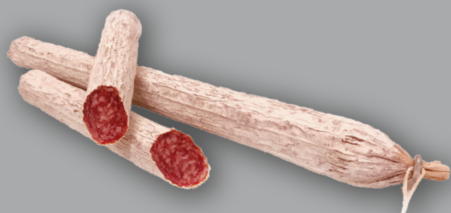
Salsiccia essiccata ottenuta da carni suine nazionali tagliate a grana grossa e aromatizzate con spezie in quantità sapientemente dosate. Dal sapore gustoso e ben definito dalla presenza dei semi di finocchio. Disponibile in confezioni da 1,5 kg.



Salsiccia stagionata alpina piccante

- Cod 016

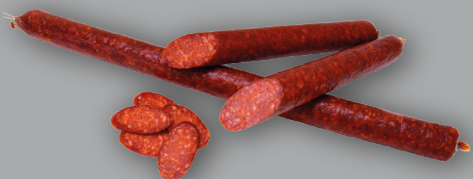
Salsiccia essiccata ottenuta da carni suine nazionali tagliate a grana grossa e aromatizzate con spezia piccante ventricina. Disponibile in confezioni da 1,5 kg circa.



Bastoncino dolce - Cod 031

Salume dalla forma allungata e sottile, ottenuto dalla lavorazione delle migliori carni suine nazionali a macinatura fine e stagionato sapientemente per raggiungere il giusto grado di maturazione.

Disponibile sfuso in pezzi da 0,300 kg circa.



Bastoncino piccante - Cod 032

Salume dalla forma allungata e sottile, ottenuto dalla lavorazione delle migliori carni suine nazionali a macinatura fine e stagionato sapientemente per raggiungere il giusto grado di maturazione.

Disponibile sfuso in pezzi da 0,300 kg circa.



Salamino magro dolce tipo Roma

- Cod 033

Prodotto tipico del territorio lombardo, di taglia piccola realizzato nel rispetto della ricetta tradizionale con carni magre selezionate. Dall'aspetto asciutto e compatto, dal colore brillante e dal profumo inconfondibile.

Disponibile in sfilze da 6 pezzi da 0,300 kg cad.



Salame del Frate - Cod 073

Prodotto realizzato con carni selezionate, macinate a grana grossolana per esaltarne la consistenza. Molto magro e dal gusto equilibrato, si distingue per il suo sapore dal leggero aroma di fumo. In budello naturale, legato a mano, che valorizza la tradizione artigianale. Disponibile in pezzi sfusi da 0,4 kg.



Salamella dolce e piccante - Cod 071/072

Prodotto della tradizione romana a macinatura media, dalla tipica forma a ferro di cavallo aromatizzato con pepe in grani.

Disponibile in pezzi singoli da 0,5 kg.

Disponibile anche piccante.



Salame Corallina - Cod 036

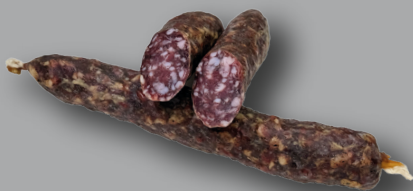
Salame tipico della tradizione romana, dal sapore dolce e delicato, realizzato con le migliori carni magre nazionali addolcite dai lardelli che ne conferiscono l'aspetto unico e tipico.

Disponibile in pezzi sfusi da 0,500 a 3,00 kg circa.



Salame tipo Napoli - Cod. 054

Salame tipico della regione Campania ottenuto dalla lavorazione di parti scelte del suino macinate a grana grossa e opportunamente stagionate e leggermente affumicate. Disponibile in pezzi sfusi da 1,5 Kg.



Salame al Tartufo - Cod 040

Prodotto realizzato con carni nazionali selezionate, insaccato in budello naturale e legato a mano, esprime cura artigianale e qualità. La salsa al tartufo che lo impreziosisce sprigiona un aroma intenso e avvolgente. Un salame dal gusto ricercato, pensato per amanti del tartufo. Disponibile in pezzi sfusi da 0,400 KG.



Spianata romana - Cod. 043

Prodotto a taglio grande ottenuto dalla lavorazione di carni suine nazionali magre, macinate finemente e addolcite con lardelli. Insaccato in budello naturale e stagionato in gabbie d'acciaio che gli conferiscono la forma schiacciata tipica ed unica. Disponibile intera in pezzi da 3,0 kg o sottovuoto in tranci da 1,5 kg.



Spianata romana piccante - Cod 042

Prodotto a taglio grande ottenuto dalla lavorazione di carni suine nazionali magre, macinate finemente e addolcite con lardelli. Insaccato in budello naturale e stagionato in gabbie d'acciaio che gli conferiscono la forma schiacciata tipica ed unica. Disponibile intera in pezzi da 3,0 kg o sottovuoto in tranci da 1,5 kg.



Ventricina - Cod. 062 - Cod. 064 S.V.

Salame a taglio grande della tradizione abruzzese a forma irregolare, ottenuto da carni suine nazionali speziate con salsa di peperone e lardello. Insaccato in budello naturale e legato a mano. Dall'aroma fragrante e dal sapore deciso. Disponibile intera o a metà sottovuoto in tranci da 1,5 kg.



Finocchiona - Cod. 049

Salume a taglio grande della tradizione toscana, a stagionatura mediolunga, dal sapore fresco e appetitoso e dall'aroma inconfondibile del finocchio. La morbidezza della fetta che tende a sbriciolarsi la rendono unica. Disponibile in tranci da 4,5 kg circa.



Coppa di testa al pepe - Cod. 011 - Cod. 013 Juta

Prodotto ottenuto dalla ricetta esclusiva dell'antica arte norcina dell'800 tramandata ai giorni nostri. Aromatizzato con agrumi e dal sapore unico e inconfondibile. Disponibile in tranci sottovuoto da 4,5 kg o in sacco di juta da 5 kg.



Coppa di testa al peperoncino - Cod.012 - Cod. 014 Juta

Prodotto ottenuto dalla ricetta esclusiva dell'antica arte norcina dell'800 tramandata ai giorni nostri. Versione piccante aromatizzato con agrumi e dal sapore unico e inconfondibile. Disponibile in tranci sottovuoto da 4,5 kg o in sacco di juta da 5 kg.



Capocollo Alpa - Cod. 080

Prodotto ottenuto dalla lavorazione norcina artigianale di una volta e dalla stagionatura perfetta. Si ottengono fette aromatiche che si sciolgono in bocca. Soddisfa tutti i palati più esigenti.

Disponibile in pezzi singoli da 1,5 kg.



Lonzino - Cod 081

Salume magro ottenuto dal lombo disossato del maiale, salato, speziato ed opportunamente stagionato in involucri naturali. Dal gusto ricco e delicato.

Disponibile in tranci a metà sottovuoto dal peso di 1,8 kg.



Polpotto - Cod 082

Da un'idea esclusiva realizzato con parti selezionate magre della spalla del suino e accuratamente stagionato in budello naturale. Prodotto tenero e profumato, dal gusto dolce. Disponibile in pezzi sfusi da 1,2 kg o a metà sottovuoto.



Guanciale affumicato - Cod 021

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni suine nazionali. La guancia del maiale viene rifilata e modellata a forma di goccia, salata e successivamente stagionata con cura in ambienti ideali. Semplicemente irresistibile. Gusto affumicato.

Disponibile in pezzi da 1,5 kg circa.



Guanciale al pepe - Cod 022

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni suine nazionali. La guancia del maiale viene rifilata e modellata a forma di goccia, salata e successivamente stagionata con cura in ambienti ideali. Semplicemente irresistibile. Gusto al pepe.

Disponibile in pezzi da 1,5 kg circa.



Guanciale al peperoncino - Cod 023

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni suine nazionali. La guancia del maiale viene rifilata e modellata a forma di goccia, salata e successivamente stagionata con cura in ambienti ideali. Semplicemente irresistibile. Gusto piccante.

Disponibile in pezzi da 1,5 kg circa.



Pancetta arrotolata magretta - Cod 024

Prodotto ottenuto da carni suine nazionali rifilate e condite all'origine e stagionate fino al giusto grado di maturazione.

Ideale per gli usi più fantasiosi in cucina e per realizzare saporite e gustose ricette o da gustare con pane.

Disponibile in confezioni da 1,5 kg circa.

Arrosti, Bresaola, Carne fresca, Coppiette, Fesa di tacchino, Mortadella, Porchetta, Prosciutti cotti e Prosciutti crudi completano la nostra gamma di prodotti nazionali scelti.

Alpa Salumi Srl nasce dalla passione per la tradizione italiana e dalla costante ricerca della qualità.

Selezioniamo carni suine nazionali di prima scelta e le lavoriamo con cura, unendo ricette artigianali e moderni standard produttivi.

Il risultato è una gamma di salumi dal gusto autentico e raffinato, pensati per chi ama i sapori veri e apprezzati da intenditori italiani e internazionali.



Telefono +39069255030

WhatsApp +393519535939

info@alpasalumi.com

Via dei Rutuli, 90 - 04011 Aprilia (LT)

www.alpasalumi.com