

*Speck Selezione*

*Mortandela D.O.P.*

*Carne Salada*

*Prosciutto Cotto  
d'Agnello*

*Salame Nostrano*

*Lardo Salato*

*Carne Affumicata*

*Pancetta Affumicata*

*Luganega di Cerwo*



# Lista Salumi

## *Speck Riserva "Selezione Vittorino"*

Deriva da cosce particolarmente pesanti di maiale maturo con spessore di grasso sostenuto. Viene insaporito da spezie e aromi ( ginepro, alloro, pepe, pimento, aglio, coriandolo e cannella) macinati a pietra lavorato a mano e stagionato. Lo Speck viene successivamente spazzolato per togliere la muffa in eccesso. **Stagionatura:** 10-12 mesi. **Sapore:** data la maturità della carne e la particolare alimentazione degli animali, lo Speck Riserva acquista un gusto pieno apprezzato dagli intenditori.

## *Carne Salada*

Carne ottenuta dall'interno coscia di bovino, preparata con spezie ed aromi interi freschi ( ginepro, alloro, pepe, pimento, aglio, rosmarino e salvia) la salatura e speziatura, fase successive del processo, avvengono ancora manualmente: la carne salata viene adagiata in apposite vasche e lasciate circa 20 giorni in cella di salatura; durante questo periodo la carne viene girata per ottenere maggiore omogeneità nell'aromatizzazione del prodotto. **Stagionatura:** salume salmistrato. **Sapore:** la carne salada È un prodotto dal gusto tipico ed inconfondibile e dal profumo delicato leggermente aromatica e speziata.

## *Salame Nostrano*

È un insaccato stagionato della nostra tradizione, prodotto con sole carni di suino nazionale pesante di prima qualità. L'impasto È composto da carne di suino e lardo macinato a grana media, a questi si aggiungono sale, pepe ed aromi freschi. Il tutto È insaccato in budello naturale che favorisce la traspirazione del prodotto, viene poi piegato a mano ad intervalli regolari. La successiva stagionatura è così lieve che permette di ottenere un prodotto naturale con un aroma unico. **Stagionatura** 40-120 giorni. **Sapore:** gusto pieno e delicato.

## *Pancetta Affumicata*

Prodotto ottenuto utilizzando la pancia di suino nazionale disossate, rifilate e poste in apposite vasche e poste in una salamoia secca costituita da sale, pepe, alloro, ginepro e rosmarino per un periodo di 15 gg. Il prodotto viene appeso in apposito locale per l'asciugatura e poi affumicato con legno di faggio e ginepro. **Stagionatura:** 3 mesi. **Sapore:** al gusto risulta dolce, piacevolmente aromatica, non troppo saporita.

## *Luganega Di Cervo*

La Luganega di Cervo È un insaccato stagionato di cervo e maiale prodotto con carni di prima qualità. La particolarità di questo prodotto è l'impasto composto per il 50% da carne di cervo, a questo si aggiungono sale, pepe ed aromi freschi macinati a pietra, si unisce il nitrato di potassio in minime dosi, ben al disotto del quantitativo di legge. Il tutto è insaccato in un budello naturale che favorisce la traspirazione. **Stagionatura:** 40-45 gg. **Sapore:** gusto pieno e deciso con un leggero profumo di affumicato.

## *Carne Affumicata Di Bovino*

Questa carne nasce dalla selezione delle migliori cosce di Bovino, dai tagli di girello, sottofesa e noce. La carne viene insaporita da spezie e aromi interi e freschi; sale, ginepro, alloro, pepe, pimento, aglio, arance, limone, mele e vino bianco. La carne viene affumicata in modo naturale e tradizionale, utilizzando una preparazione di legni aromatici come faggio, ginepro e alloro. **Stagionatura:** 60-120 gg. **Sapore:** l'aroma caratteristico del prodotto È conferito dall'affumicatura che non altera la delicatezza della carne.

## *Lardo Salato*

il lardo tipico trentino si produce da maiali maturi nazionali, solo con la parte del lardo di spallotto, riconoscibile per la vena di carne che lo percorre orizzontalmente. I pezzi di lardo vengono ripuliti dai grassi molli, salati a secco con pepe, alloro, ginepro, rosmarino e garofano per 20 gg. **Stagionatura:** 6-8 mesi. **Sapore:** inconfondibile ed accattivante, esaltato dal sapore delle spezie ed erbe aromatiche.

## *Mortandela*

È tipico della val di Non È un salume di carne suina macinato ed impastato a forma di polpetta, adagiate su assi di legno, su uno strato di farina di grano saraceno per una prima asciugatura di 12 ore. L'affumicatura avviene ad una temperatura di 25°C. **Stagionatura:** 30gg **Sapore:** dal profumo equilibrato, al gusto morbido senza parti coriacee. La mortandela della val di Non È stata istituita presidio slow food.

## *Prosciutto Cotto di Agnello*

Il prosciutto cotto di agnello Fiemmesese di razza "Tingola" È un salume ricavato dalle parti pregiate dell'agnello, al quale vengono aggiunte spezie e aromi freschi macinati a pietra, senza l'aggiunta di polifosfati e glutammati. Segue un periodo di riposo che permette al sale e agli aromi di uniformarsi all'interno del muscolo e la cottura a vapore. Infine il prodotto viene raffreddato e confezionato sottovuoto e ripastorizzato. **Stagionatura:** prodotto cotto. **Sapore:** gusto delicato e sapore inconfondibile.