

Salame Felino bio



Salame prodotto secondo la ricetta classica di Felino paese della provincia di Parma, con carni di prima scelta macinate a grana media racchiusa all'interno di un budello naturale denominato "gentile". La concia è costituita da sale e pepe (in grani interi o spezzati), mentre l'insaccatura richiede molta attenzione per la facilità con cui si possono creare sacche d'aria. Anche la stagionatura è impegnativa data la grande massa di carne e quindi la molta umidità interna da smaltire. Una giusta maturazione in cantina (minimo 45 giorni) consente al grasso e il magro di armonizzarsi assieme.

100 gr € 4,00

Coppa di Parma bio



Le carni una volta salate e massaggiate, operazione necessaria per favorire sia la penetrazione sia la distribuzione uniforme del sale, vengono insaccate in un budello naturale e fatte stagionare. Nella concia della coppa stagionata biologica di Salumificio Pedrazzoli non vi sono conservanti aggiunti (additivi). Inoltre, la Coppa è priva di derivati del latte, glutine ed è inserita nel prontuario dei celiaci. Viene stagionata per almeno 90-120 giorni secondo la dimensione dei pezzi. Solo la lenta stagionatura in ambienti umidi e ovattati ne fissano il colore rosso bruno e l'aroma decisamente invitante.

100 gr € 5,00

Cotto Nazionale bio



Si ottiene dalla coscia di suino, la stessa destinata alla produzione del prosciutto crudo di Parma, tagliata davanti al femore, privata del piede e disossata sfilando l'osso. I prosciutti vengono quindi immessi in speciali stampi che conferiscono al prodotto la caratteristica forma a pera pressata. Segue quindi la fase di "cottura" a vapore, ultimata la quale i prosciutti vengono lasciati raffreddare e avviati al confezionamento.

100 gr € 4,50

Prosciutto crudo di Parma bio 18 mesi



Il Prosciutto di Parma è un salume a Denominazione d'Origine Protetta. Solo le cosce fresche dei suini ben allevati, controllati con estrema cura e attenzione durante la stagionatura, e che riportano l'inconfondibile sapore dolce, possono ambire alla corona. Nella lavorazione del Prosciutto di Parma l'unica sostanza che si può usare è il sale, non si può affumicare né congelare. Il Prosciutto di Parma Bio del Salumificio Pedrazzoli è caratterizzato dalla totale assenza di conservanti. Le uniche materie prime utilizzate sono: buona carne, sale marino sapientemente dosato, tempo (la stagionatura arriva sino a 16/18 mesi), molta aria ventilata e poco umida.

100 gr € 6,50

Sopressa Malga Nicolin Campo Rossignolo

I Fratelli Nicolin allevano le loro mucche a Campo Rossignolo nell'altopiano di Asiago per 9 mesi l'anno. Producono formaggi biologici e il loro Asiago ha ricevuto numerosi riconoscimenti. Il siero, prodotto di scarto nella produzione di formaggi, diventa l'alimentazione principale dei maiali allevati allo stato brado. Da qui nascono i loro insaccati buoni e sani come una volta.

100gr € 4,00

