



Sommario

<i>I grandi classici stagionati</i>	3
Prosciutto di San Daniele DOP	3
Prosciutto nazionale	4
Prosciutto estero	4
Culatta stagionata	5
Fiocco	5
Guanciale stagionato	5
Pancetta tesa	6
Salsiccia Emilia Fresca	7
Pasta di salame sottovuoto	8
<i>Insaccati.....</i>	8
Salame	8
Salame piccante per pizza	10
<i>Salumi.....</i>	11
Speck	11
Prosciutto Cotto	11
Mortadella	12
<i>Formaggi</i>	12
Parmigiano Reggiano	12
Grana Padano	12
Pecorino Abruzzese	13
<i>Contatti.....</i>	13



L'azienda ha in catalogo diversi prodotti, ognuno dei quali con molteplici varianti e numerose possibilità di confezionamento; grazie alle dimensioni ridotte e all'elevato grado di versatilità siamo in grado di sviluppare anche prodotti "ad hoc" per ogni singolo cliente.

I grandi classici stagionati

Prosciutto di San Daniele DOP

Qualità delle carni scelte. Il prosciutto San Daniele Arbea viene prodotto esclusivamente con carne di suini nati e allevati in Italia.

Qualità della salatura. L'arte della salatura permette la conservazione naturale, il mantenimento e l'integrità del prodotto, enfatizzandone il sapore.

Qualità della stagionatura. Le condizioni eccezionali di temperatura, umidità e ventilazione rendono possibile la perfetta stagionatura del prosciutto San Daniele DOP.

Qualità dei controlli. Tutta la produzione Arbea segue è sottoposta a costanti e accurati controlli tecnici in ogni fase della lavorazione.

Disponibile con varie stagionature, con osso, disossato a pera, pressato o in tranci.



Prosciutto di Parma DOP



Principe della salumeria italiana, famoso per la dolcezza, il gusto rotondo e avvolgente. Prodotto da cosce di suino locale altamente selezionate e controllate, stagionate per almeno 16 mesi. Disponibile con varie stagionature, con osso, disossato a pera, disossato pressato o in tranci.

Prosciutto nazionale



Prosciutto italiano realizzato secondo gli standard di qualità che contraddistinguono il nostro paese. Disponibile con varie stagionature, con osso, disossato a pera, disossato pressato o in tranci.

Prosciutto estero



Prosciutto prodotto senza conservanti e additivi con carni provenienti dall' UE. Disponibile con varie stagionature, con osso, disossato a pera, disossato pressato o in tranci.

Culatta stagionata

Variante non insaccata del Culatello, a cui viene lasciata la cotenna come strato protettivo durante la stagionatura di almeno 12 mesi. Gusto dolce e avvolgente. Disponibile con varie stagionature, con osso o disossata sottovuoto.



Fiocco



Parte anatomica principalmente magra che deriva dalla scomposizione della coscia di maiale, a cui viene lasciata la cotenna come strato protettivo durante la stagionatura di almeno 8 mesi. Il gusto è sapido e deciso. Disponibile intera o sottovuoto a metà

Guanciale stagionato

Prodotto ideale per ricette e preparati, la lunga stagionatura a contatto con un mix di spezie naturali conferisce un gusto intenso e un profumo unico. Senza conservanti o additivi chimici. Disponibile intero o in tranci sottovuoto.



Pancetta tesa



Prodotto ideale per ricette e preparati, la lunga stagionatura a contatto con un mix di spezie naturali conferisce un gusto intenso e un profumo unico. Senza conservanti o additivi chimici. Disponibile intero o in tranci sottovuoto.

- Pancetta tesa dolce
- Pancetta tesa affumicata
- Pancetta tesa piccante

Lonza con lardo

Salume di radici antichissime di cui solo pochi conoscono le origini e le pratiche produttive. Tutti i nostri prodotti sono fatti senza zucchero, senza starter, senza l'uso di massaggiatrici meccaniche.

La lunga stagionatura e l'utilizzo dei soli ingredienti naturali conferiscono una unicità di gusti e sapori autentici. Disponibile in tranci sottovuoto o preaffettato.



Gamma freschi

Salsiccia Emilia Fresca

Tipico prodotto per grigliate ed eventi, caratterizzato da una colorazione rosso intenso, con un gusto deciso e di carattere.

Ottenuta dalla macinazione di carni fresche di suino con l'aggiunta di sale e spezie, successivamente insaccato in budello naturale con un diametro di 2 cm e legata a mano.

Confezionabile in molteplici soluzioni.



Salsiccia Valdolce Fresca



Gusto delicato ed avvolgente, dolce al palato ed appetitosa.

Ottenuta dalla macinazione di carni fresche di suino altamente selezionate con l'aggiunta di sale e spezie, successivamente insaccato in budello naturale con un diametro di 2 cm e legata a mano. Confezionabile in molteplici soluzioni.

Pasta di salame sottovuoto

Formato “sciolto” in sacchetti sottovuoto, ideale per ristoranti e cucine, prodotti secondo le ricette Emilia o Valdolce.

Ottenuta dalla macinazione di carni fresche di suino altamente selezionate con l’aggiunta di sale e spezie.



Insaccati

Salame



Insaccato a media conservazione dal gusto sapido e avvolgente, ideale per antipasti tipici e aperitivi. Prodotto dalla macinazione di carni altamente selezionate, seguito e monitorato in ogni fase del processo, successivamente insaccato in budello naturale. Le muffe prodotte sono unicamente frutto delle stagionature.

- Salame felino
- Salame Abruzzese
- Salame Ungherese
- Salame Ventricia Abruzzese
- Salame al tartufo
- Salame piccante alta qualità

Strolghino di culatello

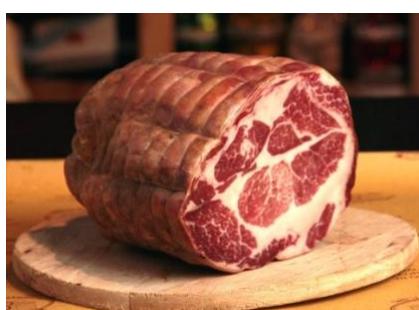
Prodotto con le rifilature fresche del Culatello, macinato e insaccato con sale e spezie in budello sintetico non edibile del diametro di 3 cm e successivamente legato a mano. Dal carattere appetitoso e avvolgente, viene tradizionalmente consumato morbido, ideale per aperitivi e spuntini.

Solitamente confezionato sottovuoto per evitare un'eccessiva stagionatura del prodotto.



Coppa

Uno dei salumi più classici e golosi della salumeria italiana, con diversi nomi a seconda delle aree geografiche (coppa, bondiola, capocollo ...) e tra i più serviti in antipasti tipici e buffet. La nostra coppa è realizzata senza nitrati, senza zuccheri aggiunti e senza glutine. Lavorata a mano senza l'uso di zangole o massagiatrici meccaniche, legata a mano da artigiani specializzati e caratterizzata da lunghi tempi di stagionatura. Queste attenzioni conferiscono al nostro prodotto un gusto e un profumo unico: la fetta si scioglie in bocca e il gusto è dolce ma deciso. Venduto intero, sottovuoto porzionato in tranci, o affettato in vaschetta.



Salame piccante per pizza

Sviluppato appositamente per guarnire pizze e prodotti da forno. Ottenuto dalla macinazione a grani medio-grandi di carni fresche di suino altamente selezionate, con l'aggiunta di sale e spezie, e sottoposto a breve stagionatura.

Grazie al budello sintetico non edibile, è possibile ottenere un diametro regolare di 6 cm. Il sapore piccante è deciso e pungente mentre la colorazione è classica rosso intenso. La tenuta a cottura è buona.



Schiacciata piccante



Conosciuta anche come "Soppressata" o "Spianata", deve il suo nome alla caratteristica forma rettangolare della fetta, proposta nel nostro caso con un impasto piccante.

Ottenuta dalla macinazione a grani medio-grandi di carni fresche di suino altamente selezionate, con l'aggiunta di sale e spezie, e sottoposta a breve stagionatura in budello sintetico non edibile. Ideale anche per prodotti da forno. Normalmente confezionata in tranci sottovuoto, comodi e pronti all'uso. Il sapore piccante è deciso e pungente mentre la colorazione è classica rosso intenso.

Salumi

Speck



Lo speck è un tipo di salume italiano, austriaco e tedesco, originario della regione storico-geografica del Tirolo e ottenuto generalmente dalla coscia di suino sottoposta a un processo di affumicatura a freddo.

Prosciutto Cotto

Il prosciutto cotto è un salume tipico italiano ottenuto dalla salatura e cottura della coscia del maiale. Si definisce prosciutto cotto unicamente il salume derivato dal taglio anatomico di riferimento, che si chiama infatti "prosciutto".

- Prosciutto cotto super cotto
- Prosciutto coto alle Erbe
- Prosciutto al tartufo



Mortadella



La mortadella è un grosso insaccato originario di Bologna, composto da carne di suino cotta e triturata finemente, mescolata con cubetti di grasso di maiale (principalmente il grasso duro del collo), generalmente di forma cilindrica o ovale.

- Mortadella Igp
- Mortadella Igp con pistacchio
- Mortadella con tartufo

Formaggi

Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano reggiano è un formaggio a pasta dura DOP della famiglia dei grana, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi.

La zona di produzione comprende le provincie di Reggio Emilia, Modena, Parma e Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del Po.



Grana Padano



Il Grana Padano è un formaggio italiano DOP a pasta dura e cotta e a maturazione lenta, appartenente alla famiglia generica dei grana.

Si produce in trentadue province dell'Emilia-Romagna, della Lombardia, del Piemonte, del Trentino-Alto Adige, dove assume, limitatamente alla provincia autonoma di Trento, la denominazione di Trentingrana, e del Veneto; tutte le fasi della filiera produttiva (allevamento e mungitura delle bovine, raccolta e trasformazione del latte in formaggio, stagionatura, eventuale grattatura) devono obbligatoriamente avvenire nella zona di origine.

Pecorino Abruzzese

Il pecorino abruzzese è un formaggio fatto con il latte intero crudo di pecora, e caglio di origine animale e sale. Viene consumato stagionato, sia crudo, che grattugiato sulla pasta. Le zone di produzione sono tutte quelle vicino alle zone della transumanza. La grandezza di una forma, varia 1 a 3 kg.



Contatti



ARBEA FOOD srl
Via delle fornaci 4
33038 San Daniele del Friuli
P.I. 03015700309

Alessandro Marin
+39 348 8102702

arbeafood@gmail.com

Graziana Zozzoli
+39 339 3304585