



CATALOGO PRODOTTI



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 SAN DANIELE DOP

Il Prosciutto San Daniele DOP Arbea nasce da un'attenta selezione di carni provenienti esclusivamente da suini nati e allevati in Italia, nel pieno rispetto del disciplinare di produzione.

La sapiente arte della salatura, eseguita con cura e tradizione, garantisce una conservazione naturale del prodotto, preservandone integrità, fragranza e gusto autentico.

La stagionatura, favorita dalle eccezionali condizioni di temperatura, umidità e ventilazione tipiche di San Daniele del Friuli, conferisce al prosciutto il suo aroma inconfondibile, la consistenza morbida e il sapore delicato.

Ogni fase della lavorazione è sottoposta a rigorosi controlli tecnici e qualitativi, assicurando gli elevati standard che contraddistinguono la produzione Arbea.

Disponibile con diverse stagionature, con osso, disossato a pera, pressato e in pratici tranci.



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Principe della salumeria italiana, il Prosciutto di Parma DOP si distingue per la sua straordinaria dolcezza, il gusto armonioso e avvolgente e il profumo delicato. Ottenuto da cosce di suini italiani accuratamente selezionate e sottoposte a rigorosi controlli, viene stagionato per almeno 16 mesi, secondo la tradizione, per sviluppare tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Disponibile con diverse stagionature, con osso, disossato a pera, disossato pressato e in pratici tranci.



PROSCIUTTO NAZIONALE

Espressione della migliore tradizione salumiera italiana, questo prosciutto è realizzato secondo elevati standard qualitativi, con un'attenta selezione delle materie prime e una lavorazione che ne valorizza gusto, fragranza e morbidezza. Un prodotto versatile e autentico, pensato per soddisfare le esigenze della ristorazione e della gastronomia professionale.

Disponibile con diverse stagionature, con osso, disossato a pera, disossato pressato e in pratici tranci.



PROSCIUTTO ESTERO

Prosciutto ottenuto da carni suine provenienti dall'Unione Europea, lavorato senza l'impiego di conservanti né additivi, nel rispetto della tradizione salumiera. La lenta stagionatura ne valorizza il gusto equilibrato, la consistenza morbida e il profumo delicato, offrendo un prodotto genuino e di qualità.

Disponibile con diverse stagionature, con osso, disossato a pera, disossato pressato e in pratici tranci.



JAMON IBERICO

PrAutentica eccellenza della tradizione spagnola, il Jamón Ibérico si distingue per il gusto intenso ed equilibrato, l'aroma ricco e la caratteristica marezza che conferisce morbidezza e straordinaria persistenza al palato. Ottenuto da suini iberici accuratamente selezionati e sottoposto a una lenta stagionatura, rappresenta un prodotto di grande pregio, ideale per la ristorazione e la gastronomia di qualità.

Disponibile con osso o disossato.



CULATTA STAGIONATA

Salume di alta qualità ricavato dalla parte più pregiata della coscia suina, la Culatta Stagionata si distingue per la consistenza morbida, il gusto delicato e l'aroma elegante. La lenta stagionatura ne esalta le caratteristiche organolettiche, regalando un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.



FIOCO

Ricavato dalla parte più magra e pregiata della coscia suina, il Fiocco Stagionato è un salume dal gusto delicato e raffinato. La lenta stagionatura ne valorizza la naturale dolcezza, la consistenza morbida e il profumo intenso, rendendolo ideale per chi ricerca un prodotto leggero senza rinunciare al sapore.



GUANCIALE STAGIONATO

Dal gusto deciso e dalla ricca marezzatura, il Guanciale Stagionato è un'eccellenza della tradizione italiana. Ottenuto da guance di suino selezionate e stagionato lentamente, offre un perfetto equilibrio tra sapidità e aromaticità, ideale per esaltare le ricette della cucina tipica e le preparazioni gourmet.

Disponibile intero o in tranci



PANCETTA TESA

Dal sapore ricco e armonioso, la Pancetta Tesa Stagionata è ottenuta da pancette di suino selezionate, lavorate secondo la tradizione e sottoposte a una lenta stagionatura. La sua equilibrata alternanza di parte magra e grassa dona morbidezza, fragranza e un gusto intenso, rendendola ideale sia per il consumo al taglio sia come ingrediente in numerose preparazioni gastronomiche.

Disponibile intera, in tranci e affettata.



LONZA CON LARDO

Specialità della tradizione salumiera italiana, la Lonza con Lardo nasce dall'unione della lonza di suino con un delicato strato di lardo che ne preserva morbidezza e succosità durante la stagionatura. Il risultato è un salume dal gusto equilibrato e raffinato, con note aromatiche avvolgenti e una consistenza tenera, ideale per taglieri, antipasti e preparazioni gourmet.

Disponibile intera o in tranci.

GAMMA FRESCI



SALSICCIA EMILIA FRESCA

Preparata secondo la tradizione emiliana con carni suine accuratamente selezionate, la Salsiccia Emilia Fresca si distingue per il gusto pieno e saporito, la consistenza morbida e l'equilibrio degli aromi. Versatile e genuina, è ideale per essere cucinata alla griglia, in padella o come ingrediente per numerose ricette della cucina italiana.

PRICE



PASTA DI SALAME

Preparata con carni suine accuratamente selezionate e macinate secondo tradizione, la Pasta di Salame si distingue per il gusto ricco e autentico e per la consistenza morbida e omogenea. Ideale per la preparazione di salami artigianali, ripieni e numerose specialità gastronomiche, garantisce qualità, versatilità e ottime prestazioni in lavorazione.



WURSTEL AUSTRIACI

Würstel Austriaci uniscono la tradizione mitteleuropea a un gusto delicato e piacevolmente speziato. Preparati con carni selezionate e sottoposti ad una leggera affumicatura, si distinguono per la consistenza morbida e il sapore equilibrato. Ideali da gustare al naturale, alla griglia o in padella, sono perfetti per snack, panini e numerose preparazioni gastronomiche.

Disponibili in diversi formati e confezioni.

INSACCATI



SALAME

Espressione della migliore tradizione norcina italiana, i nostri salami sono realizzati con carni suine accuratamente selezionate, lavorate e controllate in ogni fase del processo produttivo. Insaccati in budello naturale e sottoposti a una lenta stagionatura, sviluppano un gusto ricco e avvolgente, una consistenza equilibrata e il caratteristico rivestimento di muffe nobili, naturale garanzia di una maturazione ottimale.

Ideali per taglieri, antipasti e aperitivi, sono disponibili in un'ampia selezione di specialità:

- Salame Felino
- Salame Abruzzese
- Salame Ungherese
- Salame Ventricina Abruzzese
- Salame al Tartufo
- Salame Piccante Alta Qualità



STROLGHINO

Salume tipico della tradizione parmense, lo Strolghino di Culatello è ottenuto dalle rifilature più pregiate del culatello, sapientemente lavorate e sottoposte a una breve stagionatura. Si distingue per la consistenza morbida, il gusto dolce e delicato e il profumo fragrante, caratteristiche che lo rendono ideale per aperitivi, antipasti e taglieri di qualità.



COPPA

Ricavata dal collo del suino accuratamente selezionato, la Coppa Stagionata è una delle eccellenze della tradizione salumiera italiana. La lenta stagionatura ne esalta la naturale marezza, donando una consistenza morbida, un aroma intenso e un gusto pieno, armonioso e delicatamente speziato. Ideale per taglieri, antipasti e preparazioni gastronomiche di qualità.



SALAME PICCANTE PER PIZZA

Pensato per il mondo della pizza e della ristorazione, il Salame Piccante è realizzato con carni suine selezionate e una sapiente miscela di spezie e peperoncino, per garantire un gusto deciso e un aroma intenso. La sua consistenza e il corretto equilibrio tra sapidità e piccantezza lo rendono ideale per la cottura in forno, dove sprigiona tutto il suo carattere e valorizza ogni preparazione.



SCHIACCIATA PICCANTE

Specialità della tradizione salumiera italiana, la Schiacciata Piccante è realizzata con carni suine selezionate, sapientemente lavorate con peperoncino e spezie aromatiche. La caratteristica forma schiacciata e la lenta stagionatura conferiscono al prodotto una consistenza compatta, un gusto deciso e un profumo intenso, con una piacevole nota piccante. Ideale per taglieri, aperitivi, panini gourmet e preparazioni gastronomiche dal carattere autentico.

SALUMI



SPECK

Specialità della tradizione alpina, lo Speck si distingue per il suo caratteristico equilibrio tra delicatezza e intensità aromatica. Ottenuto da cosce di suino selezionate, viene lavorato secondo il metodo tradizionale che unisce una leggera affumicatura e una lenta stagionatura, donando al prodotto un profumo inconfondibile, una consistenza morbida e un gusto armonioso. Ideale per taglieri, antipasti, panini gourmet e numerose preparazioni gastronomiche.

Disponibile intero o in tranci.



PROSCIUTTO COTTO

Prodotto simbolo della salumeria italiana, il Prosciutto Cotto nasce dalla selezione di cosce suine di qualità, lavorate con cura per preservarne morbidezza, fragranza e delicatezza. Dal gusto equilibrato e dalla consistenza vellutata, è un salume versatile e apprezzato, ideale per gastronomia, ristorazione e preparazioni di ogni tipo.

Disponibile intero.



MORTADELLA

Specialità simbolo della tradizione bolognese, la Mortadella è un grande insaccato cotto realizzato con carni suine selezionate, finemente triturate e arricchite con pregiati cubetti di grasso di suino. La lavorazione accurata e la cottura lenta ne esaltano il profumo delicato, la consistenza morbida e vellutata e il gusto armonioso e inconfondibile.

Disponibile in diverse varianti per soddisfare ogni esigenza gastronomica:

- Mortadella IGP
- Mortadella IGP con pistacchio
- Mortadella con tartufo

Disponibile intera o metà.

FORMAGGI



PARMIGIANO REGGIANO

Eccellenza italiana conosciuta in tutto il mondo, il Parmigiano Reggiano DOP nasce da latte di alta qualità e da una lavorazione artigianale che segue una tradizione secolare. La lunga stagionatura ne esalta il gusto ricco e armonioso, la struttura friabile e il caratteristico profumo, rendendolo un formaggio unico per intensità e versatilità gastronomica. Ideale da degustare a scaglie, grattugiato o come ingrediente per valorizzare le migliori preparazioni della cucina italiana.

Disponibile in diverse stagionature e formati.



GRANA PADANO

Formaggio italiano di lunga tradizione, il Grana Padano DOP nasce da latte selezionato e da un processo di lavorazione che segue rigorosi standard qualitativi. La lenta stagionatura ne sviluppa il gusto delicato e armonioso, la consistenza granulosa e il profumo caratteristico, rendendolo un prodotto versatile e apprezzato in cucina.

Ideale da gustare a scaglie, grattugiato o come ingrediente per arricchire ogni preparazione gastronomica.

Disponibile in diverse stagionature e formati.



PECORINO TOSCANO

Espressione autentica della tradizione casearia toscana, il Pecorino Toscano DOP è prodotto con latte ovino selezionato e lavorato secondo metodi tradizionali. Si distingue per il gusto equilibrato, la piacevole intensità aromatica e la consistenza compatta e morbida, caratteristiche che ne fanno un formaggio versatile e ricco di personalità.

Ideale da degustare al naturale, a scaglie, in abbinamento a salumi e vini, oppure come ingrediente per valorizzare le migliori ricette della cucina italiana.

Disponibile in diverse stagionature e formati.



VITTORIA ALATA

Formaggio dal carattere elegante e raffinato, il Vittoria Alata nasce da una lavorazione attenta che ne valorizza qualità e autenticità. La consistenza morbida e il gusto armonioso, arricchito da piacevoli note aromatiche, lo rendono un prodotto versatile e apprezzato nella gastronomia di qualità.

Ideale da degustare al naturale, in abbinamento a salumi e vini, oppure come ingrediente per valorizzare taglieri e preparazioni gourmet.

Disponibile in diversi formati e pezzature.

CARNI



ROAST BEEF ALL'INGLESE

Specialità della cucina internazionale, il Roast Beef all'Inglese è ottenuto da tagli di manzo selezionati, lavorati con cura per preservarne morbidezza, succosità e gusto autentico. La cottura controllata valorizza la naturale qualità della carne, donando un prodotto tenero, saporito e dal caratteristico colore rosato al cuore.

Ideale per gastronomia, ristorazione e preparazioni gourmet, perfetto per piatti freddi, panini e taglieri di qualità.

Disponibile intero.



PULLED PORK

Specialità della tradizione americana, il Pulled Pork è ottenuto da carne di suino selezionata, cotta lentamente a bassa temperatura per esaltarne morbidezza, succosità e intensità di gusto. La lunga cottura permette alla carne di raggiungere una consistenza tenerissima e facilmente sfilacciabile, con un aroma ricco e avvolgente.

Ideale per burger gourmet, panini, piatti BBQ e preparazioni della ristorazione moderna.

Disponibile pronto all'uso.



PORCHETTA

Specialità della tradizione italiana, la Porchetta è realizzata con carne di suino selezionata, sapientemente aromatizzata con erbe e spezie e cotta lentamente per esaltarne gusto e morbidezza. La crosta dorata, il profumo intenso e l'equilibrio tra parte magra e grassa ne fanno un prodotto ricco di sapore e di grande versatilità gastronomica.

Ideale per panini gourmet, taglieri, aperitivi e preparazioni della ristorazione.

Disponibile intera.



FOIE GRAS

Simbolo dell'alta gastronomia internazionale, il Foie Gras è una specialità pregiata apprezzata per la sua consistenza vellutata, il gusto delicato e il profilo aromatico elegante. La lavorazione accurata valorizza la naturale ricchezza del prodotto, offrendo un'esperienza gastronomica raffinata e ricca di sfumature.

Ideale per antipasti gourmet, degustazioni, abbinamenti con vini pregiati e preparazioni di alta cucina.

CONDIMENTI

ACETO BALSAMICO

Un condimento di alta qualità che nasce dall'incontro tra tradizione e ricerca del gusto. L'Aceto Balsamico Officina del Condimento si distingue per il suo profumo intenso, la consistenza armoniosa e il perfetto equilibrio tra note dolci e acidità, ideale per esaltare ogni preparazione.

Versatile e raffinato, è perfetto su carni, formaggi stagionati, verdure, insalate e per arricchire piatti gourmet con un tocco di eleganza.

Disponibile in diversi formati e affinamenti.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI SICILIA

Espressione della tradizione olearia siciliana, l'Olio Extravergine di Oliva Cartabellotta nasce da olive selezionate coltivate nel territorio siciliano e lavorate con cura per preservarne freschezza e qualità. Dal profumo intenso e dal gusto armonioso, con note fruttate e un piacevole equilibrio aromatico, dona carattere e raffinatezza a ogni preparazione.

Ideale a crudo su carni, pesce, verdure, bruschette e piatti della cucina mediterranea, è un ingrediente prezioso per la ristorazione di qualità.

Disponibile in diversi formati.



ARBEA FOOD SRL

VIA DELLE FORNACI 4
33038 SAN DANIELE DEL FRIULI
P.I. 03015700309

ALESSANDRO
+39 348 8102702

GRAZIANA
+39 339 3304585

ARBEAFOOD@GMAIL.COM

WWW.ARBEAFOOD.COM