



Salumi Calabresi da Collezione
Collection of Calabrian Salami





L'azienda S.A.C.

(Salumi Artigianali Calabresi) nasce nel 1985 a Marina di Gioiosa Jonica, piccola cittadina sul mar Jonio in provincia di Reggio Calabria. Grazie alla profonda passione e alla consolidata esperienza dei suoi fondatori l'azienda produce salumi di alta qualità che conservano e rispettano la tradizione e i sapori tipici del luogo. Lavorati con carni accuratamente selezionate, i salumi sono insaccati in budello naturale mantenendo la caratteristica legatura artigianale.

Il genuino sapore della tradizione S.A.C. arriva ogni giorno in sempre più tavole per soddisfare ogni tipo di palato con le sue specialità meglio note al pubblico come "i salumi di Gioiosa".

The firm S.A.C

(Salumi Artigianali Calabresi) was established in 1985 in Marina di Gioiosa Jonica, a small town on the Ionic sea in the province of Reggio Calabria.

Thanks to the deep passion and consolidated experience of its founders the firm produces high quality salami that respects the

tradition and flavour of the place. Worked with accurately selected meats, the sausages are filled into a natural intestine maintaining the characteristic craftsman tie.

The genuine taste of the S.A.C. tradition reach more tables every day to satisfy every type of palate with its specialities better known to the public as "the Gioiosa Salami".

Soppressata Mugnano Soppressata Rose



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Macinatura grossa	Stagionatura: Mugnano 30 gg Rose 40 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura Mugnano: da 0,400 Kg a 1,000 Kg Pezzatura Rose: da 0,600 Kg a 1,200 Kg
-------------------	--	----------------------------	---

SALUME STAGIONATO/ Mugnano / Rose

Mugnano - MATERIA PRIMA: **TRITO DI FONDELLO, GUANCIALE.**
Rose - MATERIA PRIMA: **TRITO DI PROSCIUTTO E FONDELLO, GUANCIALE.**

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA. ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 - E250. BUDELLO: **NATURALE.**

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g



Intero/Full



Affumicato Smoked



Sottovuoto/Vacuum

NAME OF PRODUCT: HOT AND MILD SOPPRESSATA MUGNANO / ROSE GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED SALAMI.
RAW MATERIAL **Mugnano/ Rose:** SHOULDER, MINCED MEAT, MEAT OBTAINED FROM PORK CHEEK

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, SALT, DEXTROSE, SACCHAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE FLAVORING, LACTOSE FREE **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300. PRESERVATIVE: E250 - E252.

PROCESSING METHOD: LARGELY MINCED
AGEING Mugnano: 30 GG.- **AGEING** Rose: 40 GG.
PIECES OF Mugnano: VARY FROM KG. 0,400 TO KG.1,000 -
PIECES OF Rose: VARY FROM KG. 0,600 TO KG.1,200
PACKAGED: VACUUM PACKED WITH EXPIRY DATE 365 DAYS
TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE
BOLLO CEE: IT 1570/L CE

Salsiccia e Sopressata lunga



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Macinatura grossa	Stagionatura: 16 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura variabile: da 0,400 Kg a 1,000 Kg
-------------------	---------------------	------------------	---

SALUME STAGIONATO

MATERIA PRIMA: **Trito di fondello, e coscia, guanciale.**

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSO, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA. ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 - E250. BUDELLO: **NATURALE.**

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g

NAME OF PRODUCT:

HOT AND MILD SAUSAGE

GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED SALAMI
MATERIAL: SHOULDER, MINCED MEAT, LEG, THROAT

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, DEXTROSE, SACCHAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE FLAVORING, **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300. PRESERVATIVE: E250 - E252.

PROCESSING METHOD: LARGELY METHOD
AGEING: 16 GG.

PIECES OF: VARY FROM KG. 0,400 TO KG.1,000

PACKAGED: VACUUM PACKED WITH
EXPIRY DATE 365 DAYS

TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE

BOLLO CEE: IT 1570/L CE



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum



Affumicato Smoked

Schiacciata e Gioiosanella



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Macinatura grossa	Stagionatura: Schiacciata 35 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura Schiacciata: da 0,500 Kg a 1,900 Kg
	Stagionatura: Gioiosanella 40 gg		Pezzatura Gioiosanella da 0,400 Kg a 0,600 Kg

SALUME STAGIONATO: Schiacciata - Gioiosanella
MATERIA PRIMA: **Trito di prosciutto e fondello, guanciale.**
INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO,
SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA.
ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 - E250.
BUDELLO: **NATURALE.**

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g



Intero/Full



Affumicato Smoked



Sottovuoto/Vacuum

NAME OF PRODUCT: HOT AND MILD SCHIACCIATA - GIOIOSANELLA GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED SALAMI
RAW MATERIAL: SHOULDER, MINCED MEAT, MEAT
OBTAINED FROM PORK CHEEK.

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, SALT, DEXTROSE,
SACCHAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE FLAVO-
RING LACTOSE FREE, **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300. PRESERVATIVE: E250 - E252.

PROCESSING METHOD: LARGELY METHOD
AGEING: **Schiacciata 35 GG.** - **Gioiosanella 40 GG**
PIECES OF: **Schiacciata** VARY FROM KG. 0,500 TO KG.1,900
Gioiosanella VARY FROM KG. 0,400 TO KG.0,600
PACKAGED: VACUUM PACKED WITH
EXPIRY DATE 365 DAYS
TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE
BOLLO CEE: IT 1570/L CE

Salame Napoli e Venticina



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Macinatura grossa	Stagionatura Napoli: 40 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura Napoli:
	Stagionatura Ventricina: 35 gg		da 0,400 Kg a 0,800 Kg
			Pezzatura Ventricina:
			da 0,500 Kg a 1,900 Kg

SALUME STAGIONATO/ Napoli e Venticina

MATERIA PRIMA: **Trito di prosciutto e fondello, guanciale.**

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSO, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA. ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 - E250. BUDELLO: **NATURALE.**

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g



Intero/Full



Affumicato Smoked



Sottovuoto/Vacuum

NAME OF PRODUCT:

HOT AND MILD NAPOLI - VENTRICINA
GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED SALAMI

MATERIAL: SHOULDER, MINCED MEAT, MEAT OBTAINED FROM PORK CHEEK

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, DEXTROSE, SACCAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE FLAVORING, **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300. **PRESERVATIVE:** E250 - E252.

PROCESSING METHOD: LARGELY MINCED
AGEING: **Napoli** 40 GG. - **Ventricina** 35 GG
PIECES OF: **Napoli:** VARY FROM KG. 0,400 TO KG.0,800
- **Ventricina:** VARY FROM KG. 0,400 TO KG.0,800
PACKAGED: VACUUM PACKED WITH
EXPIRY DATE 365 DAYS
TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE
BOLLO CEE: IT 1570/L CE

Salumi Dolci



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Macinatura grossa	Stagionatura: salsiccia catena 16 gg Salume dolce 30 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura Salsiccia e Salume dolce: da 0,400 Kg a 1,000 Kg
-------------------	--	------------------	--

SALSICCIA CATENA DOLCE/
MATERIA PRIMA: **Trito di fondello, coscia, guanciale.**
SALUME STAGIONATO DOLCE:
MATERIA PRIMA: **Trito di fondello, guanciale.**
INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA.
ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 - E250.
BUDELLO: **NATURALE.**

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g

NAME OF PRODUCT:

**HOT AND MILD SAUSAGE/SALAMI
GENERAL CHARACTERISTICS:**

PRODUCT DESCRIPTION: AGED SALAMI
RAW MATERIAL: SHOULDER, MINCED MEAT, LEG, THROAT

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, DEXTROSE, SACCAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE FLAVORING, **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300. **PRESERVATIVE:** E250 - E252.

PROCESSING METHOD: LARGELY METHOD
AGEING: 16 GG.

PIECES OF: VARY FROM KG. 0,400 TO KG.1,000
PACKAGED: VACUUM PACKED WITH
EXPIRY DATE: 365 DAYS

TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE
BOLLO CEE: IT 1570/L CE



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum



Affumicato Smoked



Salumi Calabresi da Collezione



Collection of Calabrian Salami

Filetto



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Salagione	Stagionatura: 45 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura variabile: da 0,400 Kg a 1,500 Kg
-----------	------------------------	---------------------	--

SALUME STAGIONATO CRUDO A PEZZO INTERO

MATERIA PRIMA: **FILETTO**.

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA.

ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 – E250.

BUDELLO: **NATURALE**.

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero o a trancio

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g

NAME OF PRODUCT:

HOT AND MILD FILLET

GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED RAW IN ONE
PIECE RAW MATERIAL: FILLET

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, SALT, DEX-
TROSE, SACCHAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE
FLAVORING, **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300. **PRESERVATIVE:** E250 – E252.

PROCESSING METHOD: SALTING, PICKLE
AGEING: 45 GG.

PIECES OF: VARY FROM KG. 0,400 TO KG.1,500

PACKAGED: VACUUM PACKED WITH

EXPIRY DATE 365 DAYS

TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE

BOLLO CEE: IT 1570/L CE



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum



Affumicato Smoked



Trancio/Slice

Capocollo Dolce e Piccante



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Salagione	Stagionatura: 45 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura variabile: da 0,500 Kg a 1,800 Kg
-----------	------------------------	---------------------	--

SALUME STAGIONATO CRUDO A PEZZO INTERO

MATERIA PRIMA: **CAPOCOLLO**.

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA.

ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 – E250.

BUDELLO: **NATURALE**.

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero o a trancio

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g

NAME OF PRODUCT:

HOT AND MILD CAPOCOLLO

GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED RAW IN ONE
PIECE RAW MATERIAL: CAPOCOLLO.

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, SALT, DEX-
TROSE, SACCHAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE
FLAVORING, **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300, PRESERVATIVE: E250 – E252.

PROCESSING METHOD: SALTING, PICKLE
AGEING: 45 GG.

PIECES OF: VARY FROM KG. 0,500 TO KG.1,800

PACKAGED: VACUUM PACKED WITH
EXPIRY DATE 365 DAYS

TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE
BOLLO CEE: IT 1570/L CE



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum

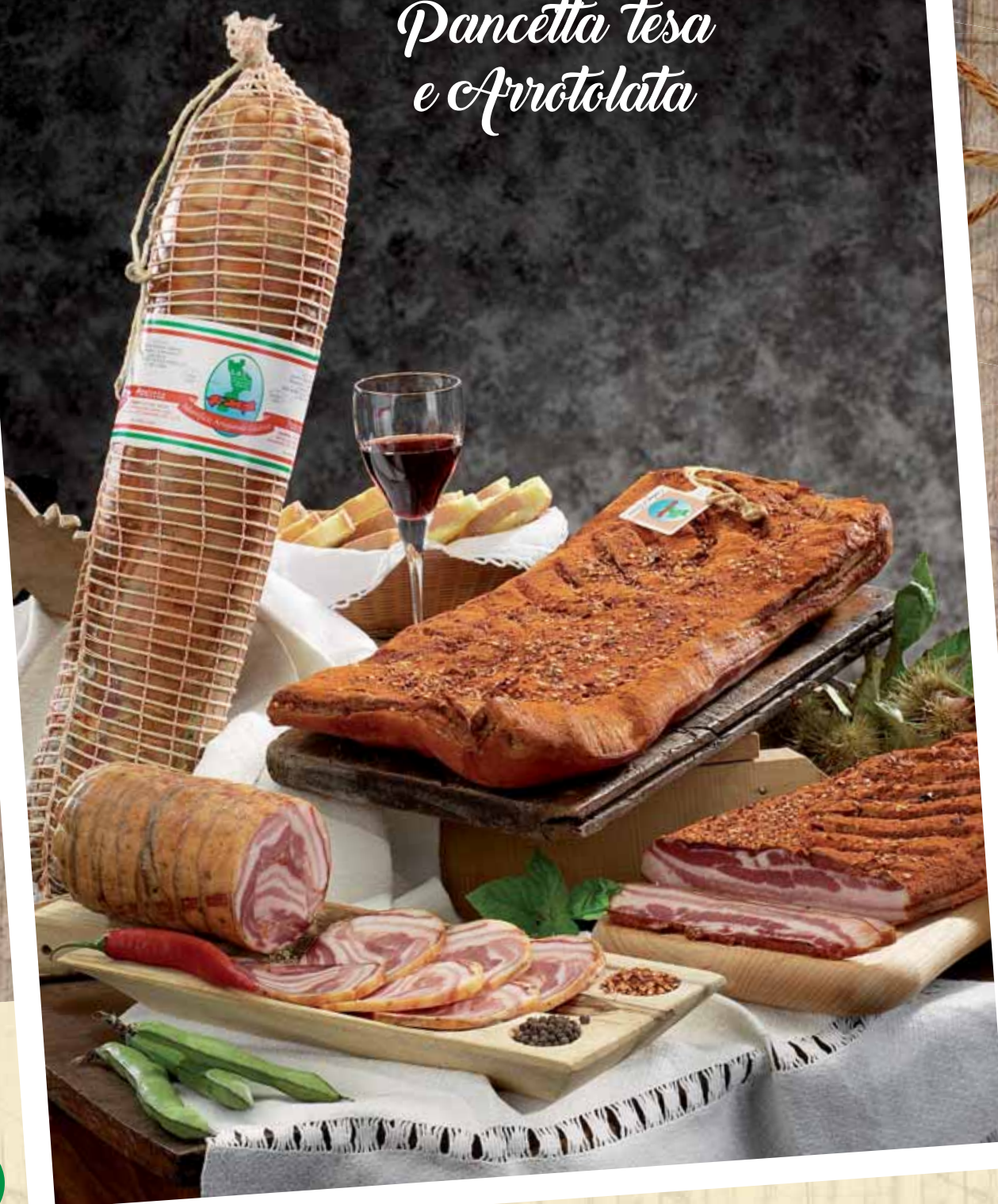


Affumicato Smoked



Trancio/Slice

Pancetta tesa e Arrociolata



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Salagione	Stagionatura: 25 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura variabile: da 0,400 Kg a 2,000 Kg
-----------	------------------------	---------------------	--

SALUME STAGIONATO CRUDO A PEZZO INTERO

MATERIA PRIMA: **PANCETTA/ PANCETTA TESA**

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA.

ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 - E250.

BUDELLO: **NATURALE/ Pancetta arrociolata.**

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero o a trancio

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100g di prodotto)

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100g of product

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g

NAME OF PRODUCT:

- HOT AND MILD ROLLED BACON
- HOT AND MILD STRAIGHT BACON

GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED RAW SALAMI IN ONE WHOLE PIECE - RAW MATERIAL: BACON

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, SALT, DEXTROSE, SACCHAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE FLAVORING, **LACTOSE FREE**

ANTIOXIDANT: E300. PRESERVATIVE: E250 - E252.

PROCESSING METHOD: SALTING, PICKLE

AGEING: 25 GG.

PIECES OF: VARY FROM KG. 0,400 TO KG.2,000

PACKAGED: VACUUM PACKED WITH

EXPIRY DATE 365 DAYS

TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE

BOLLO CEE: IT 1570/L CE



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum



Affumicato Smoked



Trancio/Slice

Guanciale e 'Nduja



DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Salagione	Stagionatura: 45 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura variabile: da 0,400 Kg a 1,000 Kg
-----------	-------------------------------	----------------------------	--

SALUME STAGIONATO CRUDO A PEZZO INTERO

MATERIA PRIMA: **GUANCIALE**.

INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA. ANTIOSSIDANTE: E300. CONSERVANTE: E252 – E250. BUDELLO: **NATURALE**.

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero o a trancio

DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE

Macinatura fine	Stagionatura: 30 gg	Scadenza: 365 gg	Pezzatura variabile: da 0,400 Kg a 3,000 Kg
-----------------	-------------------------------	----------------------------	--

'NDUJA - SALUME PICCANTE SPALMABILE

MATERIA PRIMA: **TRITO, GUANCIALE, AROMATIZZATA CON PE-
PERONCINO PICCANTE**. INGREDIENTI: CARNE DI PURO SUINO,
SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI,
AROMATIZZANTE DI AFFUMICATURA. BUDELLO: **NATURALE**.

Conservazione: a temperatura ambiente - Bollo CEE: **IT 1570/L CE**
Confezionato sottovuoto - Intero o a trancio

NAME OF PRODUCT:

HOT AND MILD LARD

GENERAL CHARACTERISTICS:

PRODUCT DESCRIPTION: AGED RAW SALAMI IN
ONE WHOLE PIECE - RAW MATERIAL: LARD.

INGREDIENTS: FRESH PORK MEAT, SALT, DEX-
TROSE, SACCHAROSE, SPICES, AROMAS, SMOKE
FLAVORING, **LACTOSE FREE**
ANTIOXIDANT: E300. PRESERVATIVE: E250 – E252.

PROCESSING METHOD: SALTING, PICKLE
AGEING: 45 GG.
PIECES OF: VARY FROM KG. 0,400 TO KG.1,000
PACKAGED: VACUUM PACKED WITH
EXPIRY DATE 365 DAYS
TO PRESERVE: STORE AT ROOM TEMPERATURE
BOLLO CEE: IT 1570/L CE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi
per 100g di prodotto) **NUTRITIONAL INFOR-
MATION** Average values per 100g of product
GUANCIALE/ HOT AND MILD LARD - ' NDUJA

Calorie Calories	325 Kal	Lipidi lipids	26g
Proteine Protein	40g	Carboidrati Carbohydrates	1g

NAME OF PRODUCT:

(VERY HOT) 'NDUJA.

GENERAL CHARACTERISTICS:

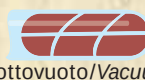
PRODUCT DESCRIPTION: HOT AND
SPREADABLE SEMI-AGED SALAMI . - RAW
MATERIAL: MINCED MEAT , MEAT OBTAINED
FROM PORK CHEEK

INGREDIENTS: PURE PORK MEAT, SALT, DEX-
TROSE, SACCHAROSE, SPICES, AROMATIZED
WITH POWDERED HOT PEPPER.
LACTOSE FREE

PROCESSING METHOD: FINELY MINCED
AGEING: 30 GG.
PIECES OF: VARY FROM KG. 0,400 TO KG.3,000
PACKAGED: VACUUM PACKED WITH
EXPIRY DATE 365 DAYS
TO PRESERVE: STORE AT ROOM
TEMPERATURE - **BOLLO CEE:** IT 1570/L CE



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum



Affumicato Smoked



Trancio/Slice

i Salumi Calabresi di Gioiosa







*S.A.C.
Salumi Artigianali Calabresi
Via Giardini 3/A
89046 Marina di Gioiosa Ionica (RC) Italy
Tel. & Fax +39 0964.416206
www.sac-srl.it
salumificio@sac-srl.it*

