

SOPPRESSATA
DI CALABRIA
D.O.P.

Dal Cuore della Sila
Fratelli Falcone

SOPPRESSATA D.O.P



Soppressata D.O.P



Rappresenta in maniera eccellente tutta la tradizione contadina calabrese



SOPPRESSATA DI CALABRIA a Denominazione di Origine Protetta.

Prodotta in zona tipica nel territorio del "Parco Nazionale della Sila" con carni provenienti da suini allevati in Calabria con alimenti naturali. Il prodotto è preparato con l'impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dal prosciutto, nella misura non inferiore al 50%, e dalla spalla e/o dal filetto, nella misura non superiore al 50%.

Il lardo ben scelto è contenuto in una percentuale variabile dal 4 al 15% per ogni kg. di carne lavorata. Il prodotto è insaccato in budella di suino, forate e legate a mano con spago naturale.

La stagionatura avviene allo stato naturale per un tempo minimo di 45 gg.

La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza compresa tra i 10 e i 18 cm e dal diametro compreso tra 4 e 8 cm.

Al taglio risulta di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell'uso degli ingredienti naturali (pepe nero in grani o pepe rosso dolce o piccante). Il sapore più o meno intenso (piccante), con sapidità equilibrata.



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum



Trancio/Slice

Senza glutine e Naturalmente
privo di lattosio



BRC
FOOD
CERTIFIED

IT
963 L
CE

IT
1831 L
CE



CENTRO CARNI SILA SRL

SEDE LEGALE E STABILIMENTO: VIA FORGITELLE N°62
87052 FRAZIONE CAMIGLIATELLO SILANO SPEZZANO
DELLA SILA (CS);
STABILIMENTO: LOC. IACOI SAN GIOVANNI IN FIORE
(CS) 87055 - tel. 0984.578012
www.silaesila.it
e-mail:info@silaesila.it

PEZZATURA: gr. 300/400 CIRCA

CONSERVAZIONE: 2° + 6°C

IMBALLO: Kg. 3/5/10/15/20 SOTTOVUOTO SINGOLO/MULTIPLO ATMOSFERA PROTETTIVA MULT.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: S/V 180 gg. ATP 120 gg.

"Soppressata" Pork Brawn of Calabria D.O.P. (name of protected origin)

It is produced in the zone of "National Park of the Sila" with the meat coming from the pigs that are bred in Calabria by natural aliments.

It is prepared with the mixture of the minced meat coming from the ham (not lower than 50%) and from the shoulder and/or from the fillet (not higher than 50%). The fat percentage is between 4 and 15% every mixed meat kilo.

This meat mixture is wrapped in natural pork entrails: they are perforated and manual tied up with a natural piece of string.

Its seasoning is natural for about 45 days.

It has a cylindrical slightly crushed figure, whose length changes from 10 to 18 cm, and its diameter changes from 4 to 8 cm.

When it is cut, it has a compact slightly soft aspect, with a natural or bright red colour depending on the use of some pepper or some spicy or not spicy paprika.

Its taste is more or less intense (spicy).

Its sapidity is balanced.

PIECES: about g.300/400

CONSERVATION: 2° +6°C

PACKING: kg 3/5/10/15/20 single/multiple vacuum

CONSERVATION TIME: vacuum 180 days, protective atmosphere 120 days

"Soppressata" de Calabre à Dénomination d'Origine Protégée

Elle est produite dans le territoire du "Parc National de la Sila" avec de la viande des porcs qui sont nourris en Calabre avec des aliments naturels. Le produit est préparé avec le hachis de la viande hachée, tirée du jambon (pas inférieur au 50%) et de l'épaule et/ou du filet (pas supérieur au 50%).

La graisse est variable entre 4% et 15% pour chaque kilo de viande amalgamée.

Le hachis est mis dans des boyaux naturels de porc, lesquels sont percés et liés manuellement avec de la ficelle naturelle.

Le vieillissement se passe naturellement au moins pour 45 jours.

La forme paraît une figure cylindrique légèrement aplatie, dont la longueur varie de 10 à 18 cm. et le diamètre varie de 4 à 8 cm.

Lorsqu'on la coupe, elle a un aspect compact et tendre, de couleur rouge naturelle ou rouge vive uniforme, selon si l'on a utilisé le poivre noir ou le poivre rouge (doux ou piquant) dans le hachis.

La saveur c'est équilibrée ou plus intense (piquante).

FORMAT: environ gr.300/400

CONSERVATION: 2° +6°C

EMBALLAGE: Kg 3/5/10/15/20 sousvide individuel/multiple

TEMPS DE CONSERVATION: sousvide 180 jours; atmosphère protectrice 120 jours

"Soppressata" Presskopf aus Kalabrien Qualitätsprodukte aus geschützten Anbaugebieten

Man macht ihn im Gebiet von dem "Nationalpark in Sila" mit den Fleischen aus den Schweinen, die mit unverfälschten Nahrungen in Kalabrien gezüchtet werden.

Die Wurst kommt aus dem Teig der gehackten Fleisch des Schinkens (nicht kleiner als 50%) und der Schülter und/oder des Filets (nicht höher als 50%). Der Fettgehalt ist zwischen 4 und 15% für jedes Kilo von vermischem Fleisch.

Man füllt den Teig in natürlichen Schweinhäuten. Sie sind gelocht und mit Handlegierung mit natürlicher Kordel geflechtes.

Die Lagerung ist natürlich für mindestens 45 Tage.

Sie hat eine zylindrische leicht zerdrückte Form, deren Länge von 10 bis 18 cm und deren Durchmesser von 4 bis 8 cm ändert.

Wenn man ihn schneidet, hat er ein kompaktes weiches Aussehen. Er ist rot oder glänzend rot, je nachdem, ob man schwarzen Pfeffer oder gemahlenen roten, pikanten oder nicht pikanten Paprika benutzt.

Der Geschmack ist natürlich intensiv.

Die Schmackhaftigkeit ist ausgewogen.

GRÖÙE: etwa 300/400 g

KONSERVIERUNG: 2° +6°C

VERPACKUNG: 3/5/10/15/20 Einzel/Vielfache vakuumverpackt

KONSERVIERUNGSZEIT: vakuumverpackt 180 Tagen; schützende Atmosphäre 120 Tagen

L'Azienda Centro Carni Sila dei Elli Falcone
é partner dell' Associazione
per la promozione e la tutela dei "Salumi di Calabria" D.O.P.
E produce nel totale rispetto del disciplinare
della denominazione di origine protetta.



SALSICCIA D.O.P



Salsiccia D.O.P



Curva, a catenella, una vera festa per il palato



SALSICCIA DI CALABRIA a Denominazione di Origine Protetta.

Prodotta in zona tipica nel territorio del "Parco Nazionale della Sila" con carni provenienti da suini allevati in Calabria con alimenti naturali.

Il prodotto è ricavato dall'impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla, nella misura non inferiore al 50% e del sottocostola, nella misura non superiore al 50%, con lardo ed ingredienti aromatici naturali.

La percentuale del lardo è compresa tra il 6 e il 20% per ogni kg. di carne lavorata.

L'impasto viene insaccato in budella di suino, forate e intrecciate a mano, nella caratteristica forma a catenella, oppure legate con spago naturale nella caratteristica forma ad "U".

La stagionatura avviene allo stato naturale per un tempo minimo di 30 gg.

La forma è assimilabile ad una figura cilindrica a forma di catenella, di lunghezza che varia da 40 ad 80 cm, o legata nella caratteristica forma ad "U".

Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a seconda che nell'impasto venga utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso, dolce o piccante.



Intero/Full

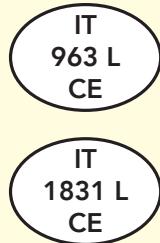


Sottovuoto/Vacuum



Trancio/Slice

Senza glutine e Naturalmente
privo di lattosio



CENTRO CARNI SILA SRL

SEDE LEGALE E STABILIMENTO: VIA FORGITELLE N°62
87052 FRAZIONE CAMIGLIATELLO SILANO SPEZZANO
DELLA SILA (CS);

STABILIMENTO: LOC. IACOI SAN GIOVANNI IN FIORE
(CS) 87055 - tel. 0984.578012

www.silaesila.it

e-mail:info@silaesila.it

Il profumo più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante).

PEZZATURA:

CATENELLA KG. 1 /1,3 CIRCA

CURVA gr. 300/400 CIRCA

CONSERVAZIONE: 2° + 6°C

IMBALLO: Kg. 3/5/10/15/20 SOTTOVUOTO SINGOLO/MULTIPLO

ATMOSFERA PROTETTIVA MULT.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: S/V 180 gg. ATP 120 gg.

Sausage of Calabria D.O.P. (name of protected origin)

It is produced in the zone of "National Park of the Sila" with the meat coming from the pigs that are bred in Calabria by natural aliments.

It comes from the well amalgamated mixture of the meat from the shoulder (not lower than 50%) and from the chests (not higher than 50%) with fat and natural aromatic ingredients. The fat percentage is between 6 and 20% every mixed meat kilo. Its seasoning is natural for about 30 days.

It has a cylindrical figure in the form of a chain, whose length changes from 40 to 80 cm.; or it is tied up in the characteristic form of "U".

When it is cut, it has a medium grain, with the well distributed fat, with a natural or bright red colour depending on the use of some pepper or some spicy or not spicy paprika.

Its smell is natural intense. Its sapidity is normal or more intense (if spicy).

PIECES:

chain: about kg 1,0/1,3

curve: about g.300/400

CONSERVATION: 2° +6°C - PACKING: kg 3/5/10/15/20 single/multiple vacuum

CONSERVATION TIME: vacuum 180 days, protective atmosphere 120 days

Saucisse de Calabre à Dénomination d'Origine Protégée

Elle est produite dans le territoire du "Parc National de la Sila" avec de la viande des porcs qui sont nourris en Calabre avec des aliments naturels. Le produit est tiré du hachis, bien amalgamé, des viandes de l'épaule (pas inférieur au 50%) et des sous-côtes (pas supérieur au 50%) avec de la graisse et des ingrédients aromatiques naturels. Le pourcentage de la graisse est compris entre 6 et 20% pour chaque kilo de viande amalgamée. Le hachis est mis dans des boyaux naturels de porc, lesquels sont percés et liés manuellement avec de la ficelle naturelle. Le vieillissement se passe naturellement au moins pour 30 jours. La saucisse a une figure cylindrique en forme de petite chaîne, dont la longueur varie de 40 à 80 cm. Ou elle est liée dans la caractéristique forme en "U".

Lorsqu'on la coupe, elle paraît en grain moyen avec la graisse bien distribuée, de couleur rouge naturelle ou rouge vive, selon si l'on a utilisé le poivre noir ou le poivre rouge (doux ou piquant) dans le hachis.

Le parfum c'est intense naturellement.

La saveur c'est équilibrée ou plus intense (piquante).

FORMAT:

petite chaîne: environ kg.1,0/1,3

courbe: environ gr.300/400

CONSERVATION: 2° +6°C

EMBALLAGE: Kg 3/5/10/15/20 sousvide individuel/multiple

TEMPS DE CONSERVATION: sousvide 180 jours; atmosphère protectrice 120 jours

Wurst aus Kalabrien Qualitätsprodukte aus geschützten Anbaugebieten

Man macht sie im Gebiet von dem "Nationalpark in Sila" mit den Fleischen aus den Schweinen, die mit unverfälschten Nahrungen in Kalabrien gezüchtet werden.

Die Wurst kommt aus dem richtigen vermischt Teig der Fleisch der Schülter (nicht kleiner als 50%) und der Unterrippen (nicht höher als 50%) mit Fett und natürlichen aromatischen Zutaten. Der Fettgehalt ist zwischen 6 und 20% für jedes Kilo von vermischem Fleisch.

Man füllt den Teig in natürlichen Schweinhäuten. Sie sind gelocht und mit Handlegierung mit natürlichen Kordel geflechted.

Die Lagerung ist natürlich für mindestens 30 Tage.

Sie hat eine zylindrische Kettenförmige Figur, deren Länge von 40 bis 80 cm ändert; oder sie hat die charakteristische "U" Form.

Wenn man sie schneidet, hat sie Durchschnittskorn mit dem richtigen verteilten Fett.

Sie ist rot oder glänzend rot, je nachdem, ob man schwarzen Pfeffer oder gemahlenen roten, pikanten oder nicht pikanten, Paprika benutzt.

Der Duft ist natürlich intensiv.

Die Schmackhaftigkeit ist ausgewogen oder intensiver (pikant).

GRÖÙE:

Kettchen: etwa 1,0/1,3 kg

Kurve: etwa 300/400 g

KONSERVIERUNG: 2° +6°C

VERPACKUNG: 3/5/10/15/20 Einzel/Vielfache vakuumverpackt

KONSERVIERUNGSZEIT: vakuumverpackt 180 Tagen; schützende Atmosphäre 120 Tagen

L'Azienda Centro Carni Sila dei Flli Falcone

é partner dell' Associazione

per la promozione e la tutela dei "Salumi di Calabria" D.O.P.

E produce nel totale rispetto del disciplinare
della denominazione di origine protetta.

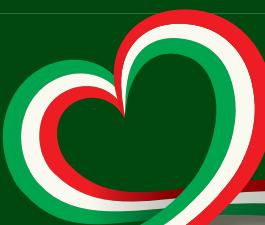


CAPOCOLLO D.O.P



Capocollo D.O.P

L'ideale per soddisfare
i palati più esigenti



CAPOCOLLO DI CALABRIA a Denominazione di Origine Protetta.

Prodotto in zona tipica nel territorio del "Parco Nazionale della Sila" con carni provenienti da suini allevati in Calabria con alimenti naturali. Il capocollo di Calabria è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato e salato a secco o in salamoia con sale da cucina macinato. Il peso del capocollo, allo stato fresco, è compreso tra i 3,5 e i 5,5 kg.

Il taglio del capocollo presenta uno strato di grasso di circa 3-4 mm. La durata della salatura va da un minimo di 4 ad un massimo di 10 giorni.

La stagionatura viene fatta allo stato naturale per non meno di 100 giorni. Il capocollo di Calabria presenta le seguenti caratteristiche:

Forma cilindrica avvolto in pellicola naturale;

Legatura manuale in forma avvolgente con spago naturale.

Alla vista presenta un colore roseo o rosso più o meno intenso per la presenza di pepe nero o di peperoncino rosso macinato. Al taglio si presenta di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo di suino.

Il sapore è delicato che si affina con la maturazione; il profumo è caratteristico e di giusta intensità.

PEZZATURA: Kg. 2,3/3,1 CIRCA

CONSERVAZIONE: 2° + 6°

IMBALLO: Kg. 3/5/10/15/20



Intero/Full

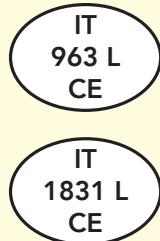


Sottovuoto/Vacuum



Trancio/Slice

Senza glutine e Naturalmente
privo di lattosio



CENTRO CARNI SILA SRL

SEDE LEGALE E STABILIMENTO: VIA FORGITELLE N°62
87052 FRAZIONE CAMIGLIATELLO SILANO SPEZZANO
DELLA SILA (CS);

STABILIMENTO: LOC. IACOI SAN GIOVANNI IN FIORE
(CS) 87055 - tel. 0984.578012

www.silaesila.it

e-mail:info@silaesila.it

SOTTOVUOTO SINGOLO/ MULTIPLO
ATMOSFERA PROTETTIVA MULTIPLA
TEMPI DI CONSERVAZIONE: S/V 180 gg. ATP 120 gg.

"Capocollo" of Calabria - D.O.P. (name of protected origin)

It is produced in the zone of "National Park of the Sila" with the meat coming from the pigs that are bred in Calabria by natural aliments. The "Capocollo" of Calabria is prepared with the meat of the pigs' loin superior part. It is boned and salted with ground kitchen salt. When it is fresh, it weights between 3,5 and 5,5 kilos.

When it is cut, it shows about 3-4 mm of a fat layer.

The salting duration changes from 4 to 10 days.

The seasoning is made naturally at least for 100 days.

The "Capocollo" of Calabria has the following characteristics:

-a cylindrical shape, wrapped in a natural film;

-manual tying with a natural piece of string.

Its colour is rosy or red: more or less intense for the presence of pepper or of ground paprika.

When you cut it, it has a bright rosy colour with fat striations that belong to the pork loin.

Its taste is delicate and it becomes better through the seasoning.

Its smell is characteristic and rightly intense.

PIECES: about kg 2,3/3,1 - CONSERVATION: 2° +6°C

PACKING: kg 3/5/10/15/20

CONSERVATION TIME: vacuum 180 days, protective atmosphere 120 days

"Capocollo" de Calabre à Dénomination d'Origine Protégée

Il est produit dans le territoire du "Parc National de la Sila" avec de la viande des porcs qui sont nourris en Calabre avec des aliments naturels. Le "Capocollo" de Calabre est préparé en utilisant la viande de la partie supérieure de l'loyau du porc. Il est désossé et salé avec le sel de cuisine moulu. Quand il est frais, le poids est compris entre 3.5 et 5.5 kilos.

Le "Capocollo" se présente avec une couche de gras près de 3-4 mm. La durée de la salaison varie de 4 à 10 jours. Le vieillissement est fait naturellement au moins pour 100 jours.

Le "Capocollo" de Calabre présente les caractéristiques suivantes:

-une forme cylindrique enveloppée dans une pellicule naturelle;

-un ficelage manuel avec de la ficelle naturelle.

Il a une couleur rosée ou rouge, plus ou moins intense, pour la présence de poivre noir ou de poivre rouge moulu. Lorsqu'on le coupe, il se présente de couleur rosée avec des stries de gras qui appartient à l'loyau du porc.

La saveur, qui s'affine avec le vieillissement, c'est delicate; le parfum c'est caractéristique et de juste intensité.

FORMAT: environ kg 2,3/3,1

CONSERVATION: 2° +6°C

EMBALLAGE: Kg 3/5/10/20

TEMPS DE CONSERVATION: sousvide 180 jours; atmosphère protectrice 120 jours

Capocollo" (Schweinsnackenwurst) aus Kalabrien

Qualitätsprodukte aus geschützten Anbaugebieten

Man macht sie im Gebiet von dem "Nationalpark in Sila" mit den Fleischen aus den Schweinen, die mit unverfälschten Nahrungen in Kalabrien gezüchtet werden.

Man vorbereitet die Schweinsnackenwurst "Capocollo" aus Kalabrien mit den Fleischen aus dem oberen Teil von der Schweinslende. Sie ist ausgebeint und mit gemahlenem Tafelsalz eingesalzt. Wenn sie frisch ist, wiegt sie zwischen 3,5 und 5,5 kg.

Wenn man sie schneidet, sieht man etwa 3-4 mm von einer Fettschicht.

Das Einsalzen dauert von 4 bis 10 Tagen.

Die Lagerung ist natürlich für etwa 100 Tage.

Die Schweinsnackenwurst "Capocollo" aus Kalabrien hat diese Eigenart:

-eine zylindrische Form in unverfälschter Frischhaltefolie gewickelt;

-Handgemachte Spiralheftung mit natürlicher Kordel.

Sie hat eine rosige oder rote Farbe, je nachdem, ob man schwarzen Pfeffer oder gemahlenen roten Paprika benutzt.

Wenn man sie schneidet, hat sie eine kräftige rosige Farbe mit Fettstreifungen.

Der Geschmack ist köstlich, der mit der Lagerung bessert.

Der Duft ist charakteristisch und richtig intensiv.

GRÖßE: etwa 2,3/3,1 kg

KONSERVIERUNG: 2° +6°C

VERPACKUNG: 3/5/10/15/20

KONSERVIERUNGSZEIT: vakuumverpackt 180 Tagen; schützende Atmosphäre 120 Tagen

L'Azienda Centro Carni Sila dei Flli Falcone

é partner dell' Associazione

per la promozione e la tutela dei "Salumi di Calabria" D.O.P.

E produce nel totale rispetto del disciplinare
della denominazione di origine protetta.



PANCETTA D.O.P



Pancetta D.O.P

Una vera prelibatezza
per il palato



PANCETTA DI CALABRIA a Denominazione di Origine Protetta.

Prodotta in zona tipica nel territorio del "Parco Nazionale della Sila" con carni provenienti da suini allevati in Calabria con alimenti naturali.

La pancetta di Calabria è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (sottocostato inferiore).

La pancetta con cotenna, del peso variabile da 3 a 4 kg, viene tagliata a forma rettangolare avente uno spessore compreso tra 3 e 6 cm.

Viene salata per un periodo da 4 a 11 gg. La parte superficiale viene ricoperta con polvere di peperoncino. La stagionatura avviene allo stato naturale per non meno di 30 gg.

La pancetta di Calabria presenta le seguenti caratteristiche: Forma rettangolare con spessore variabile tra 3-5 cm.; Colore della parte esterna, rosso, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino.

L'aspetto al taglio è roseo con striature sottili alternate di magro e di grasso. Il profumo è intenso naturale. Buona la sapidità.

PEZZATURA: Kg. 2,7/3,2 CIRCA
CONSERVAZIONE: 2° + 6°C



Intero/Full



Sottovuoto/Vacuum



Trancio/Slice

Senza glutine e Naturalmente
privo di lattosio



BRC
FOOD
CERTIFIED

IT
963 L
CE

IT
1831 L
CE



CENTRO CARNI SILA SRL

SEDE LEGALE E STABILIMENTO: VIA FORGITELLE N°62
87052 FRAZIONE CAMIGLIATELLO SILANO SPEZZANO
DELLA SILA (CS);
STABILIMENTO: LOC. IACOI SAN GIOVANNI IN FIORE
(CS) 87055 - tel. 0984.578012
www.silaesila.it
e-mail:info@silaesila.it

IMBALLO: Kg. 3/5/10/15/20
SOTTOVUOTO SINGOLO/MULTIPLO
ATMOSFERA PROTETTIVA MULT.
TEMPI DI CONSERVAZIONE: S/V 180 gg. ATP 120 gg.

Bacon of Calabria D.O.P. (name of protected origin)

It is produced in the zone of "National Park of the Sila" with the meat coming from the pigs that are bred in Calabria by natural aliments.

The bacon of Calabria comes from the specific anatomic pork part: the inferior chest. The bacon with skin, whose weight changes from 3 to 4 kilos, is cut in rectangular shape having a thickness between 3 and 6 cm. It is salted for a period from 4 to 11 days. Its superficial part is covered by some paprika powder.

The seasoning happens naturally for about 30 days.

The Bacon of Calabria has the following characteristics:

- rectangular shape having a thickness between 3 and 6 cm.
- red colour of its external part for the presence of paprika powder.

When it is cut, it is rosy with fine fat and lean alternate striations.

Its smell is natural intense.

Its sapidity is good.

PIECES: about kg 2,7/3,2 - CONSERVATION: 2° +6°C

PACKING: kg 3/5/10/15/20

CONSERVATION TIME: vacuum 180 days,
protective atmosphere 120 days

Lard de Calabre à Dénomination d'Origine Protégée

Il est produit dans le territoire du "Parc National de la Sila" avec de la viande des porcs qui sont nourris en Calabre avec des aliments naturels. Le lard de Calabre est tiré de la partie anatomique spécifique des porcs (sous-côtes inférieures).

Le lard avec la couenne, du poids variable de 3 à 4 kilos, est coupé dans une forme rectangulaire dans une épaisseur entre 3 et 6 cm.

Il est salé pour une période de 4 à 11 jours. La partie superficielle est couverte avec du poivre rouge en poudre.

Le vieillissement se passe naturellement pour 30 jours au moins.

Le lard de Calabre présente les caractéristiques suivantes:

- une forme rectangulaire avec une épaisseur entre 3 et 6 cm.;
- la couleur de la partie extérieure c'est rouge avec du poivre rouge en poudre. Lorsqu'on le coupe, il se présente de couleur rosée avec des stries subtiles de gras et de maigre.

Le parfum c'est intense naturellement.

La saveur c'est bonne.

FORMAT: environ kg 2,7/3,2 - CONSERVATION: 2° +6°C

EMBALLAGE: Kg 3/5/10/15/20 sousvide individuel/multiple

TEMPS DE CONSERVATION: sousvide 180 jours; atmosphère protectrice 120 jours

Bauchspeck aus Kalabrien

Qualitätsprodukte aus geschützten Anbaugebieten

Man macht ihn im Gebiet von dem "Nationalpark in Sila" mit den Fleischen aus den Schweinen, die mit unverfälschten Nahrungen in Kalabrien gezüchtet werden.

Der Bauchspeck kommt aus dem bestimmten anatomischen Teil der Schweinen: aus der Unterrippengegend.

Der Bauchspeck mit Schwarze, dessen Gewicht von 3 bis 4kg ändert, wird rechteckig mit einer zwischen 3 und 6 cm Dicke geschniedet.

Er ist für 4/11 Tagen eingesalzt.

Der Außenteil ist mit Paprikapulver bedeckt

Die Lagerung ist natürlich für mindestens 30 Tage.

Der Bauchspeck aus Kalabrien hat diese Eigenart:

- eine rechteckige Form mit einer zwischen 3 und 6 cm Dicke;
- rote Farbe des Außenteils für das Paprikapulver.

Wenn man ihn schneidet, ist er rosig mit dünnen Magere- und Fettstreifungen.

Der Duft ist natürlich intensiv.

Die Schmackhaftigkeit ist gut.

GRÖÙE: etwa 2,7/3,2 kg

KONSERVIERUNG: 2° +6°C

VERPACKUNG: 3/5/10/15/20

KONSERVIERUNGSZEIT: vakuumverpackt 180 Tagen; schützende Atmosphäre 120 Tagen

L'Azienda Centro Carni Sila dei Elli Falcone
é partner dell' Associazione
per la promozione e la tutela dei "Salumi di Calabria" D.O.P.
E produce nel totale rispetto del disciplinare
della denominazione di origine protetta.