



Il nostro gallo è coraggioso.



La cresta è la nobiltà, la preziosità dei nostri prodotti.

Il gallo è la civiltà contadina, tradizioni millenarie.

Il terreno sono le origini, le nostre radici, la concretezza.

Questi siamo Noi.



Era l'inizio degli anni duemila.

Le rivoluzioni digitali erano alle porte ed i social network un miraggio futuristico. Viaggiare aveva ancora un sapore esotico e le fotografie dovevano esser sviluppate, come le idee.

Real Group è nata per gioco, proprio durante un viaggio in Spagna. Sono sempre stato curioso, mi appassionano le storie, il racconto emozionante degli artigiani.

Scopro così la cultura culinaria spagnola: dalle coste della Cantabria, alle assolate pianure della Estremadura, sono ammaliato dai loro prodotti come il prosciutto Iberico o le acciughe della Cantabria. Decido di proporli a Parma, una scelta audace ma vincente.

L'azienda cresce scoprendo tradizioni e culture lontane con un solo obiettivo: farsi ricordare.

*Anche se tutti sono contrari,
tu credici e vai avanti.
È la tua sfida.
La tua vita, la tua interpretazione.*

Bruno Casoli
(ideatore di Real Group)



Senza luoghi comuni

“Non si mangiano più i prodotti di una volta...”

Quante volte abbiamo sentito questa frase?

Cambiamo prospettiva: mantenendo la cura, la pazienza e l'etica della tradizione, possiamo rivoluzionare questo luogo comune; grazie al meglio della tecnologia, alla scelta delle materie prime e al controllo sistematico in ogni fase della lavorazione, non solo raggiungiamo l'eccellenza, ma la rendiamo sicura, replicabile e costante.



In un settore dove l'apparenza è l'unico aspetto importante, noi al contrario conosciamo profondamente quello che proponiamo.

Non è solo il bell'aspetto: rendiamo il prodotto eccellente nella sua complessità.

Senza compromessi. C'è tanto da scoprire.

Continuiamo a studiare, viaggiare ed ascoltare.

Crediamo nei saperi ben custoditi di chi crede nel “far bene”. Come noi.

Alle sfide quotidiane, rispondiamo con oneste soluzioni; alcune delle migliori idee le abbiamo avute in momenti difficili.

Guardiamo ai nostri prodotti in prospettiva e spesso attendiamo anni prima di assaggiare un prodotto finito.

Il tempo ha un valore essenziale, attendiamo con pazienza, senza forzature.



Produce

Quando le nostre aspettative sono alte e il prodotto non esiste, lo creiamo.

Così sono nati il PataCotto, i salumi SoloNero, la linea Extra e tanti altri. Non sono semplicemente “buoni”. I salumi sono troppo spesso costruiti con l'aiuto della chimica; noi vogliamo proporvi quelli realizzati senza artifici ed in maniera più naturale possibile. Salumi unici, dove seguiamo da vicino tutte le fasi di lavorazione, selezionando con rigore maniacale solo il meglio.

E la differenza si sente.

Importa

Viaggiamo per voi alla ricerca di prodotti speciali, scoprendo piccole realtà e aziende che custodiscono e propongono antiche ricette.

La selezione è la nostra avventura, dove tutto è cominciato, con lo zaino in spalla e tanta curiosità. Abbiamo conosciuto persone incredibili e colto l'importanza di luoghi ben precisi, vicini o lontani. Uno stesso spirito accomunava le persone dietro queste tradizioni: volti sinceri illuminati per un complimento meritato, l'umiltà di aver fatto qualcosa di straordinario nel quotidiano.



Affina

Nella nostra cantina, realizzata a regola d'arte, i nostri prodotti maturano a temperatura ed umidità controllata. Il maestro di cantina deciderà quando i salami saranno della consistenza perfetta: coppe con il giusto bouquet d'aromi o un prosciutto crudo ricco e perfettamente dolce. **La nostra è una promessa**

mantenuta costantemente, non un'eccezione. Volete un esempio?

Avete mai assaggiato un prosciutto crudo stagionato 80 mesi?

La nostra collezione

Real Group Produce

L'intera filiera è nelle nostre mani: dall'allevamento alla stagionatura tutto viene realizzato secondo i nostri criteri, la nostra ricerca senza compromessi.

- Extra
- Solonero
- Culatta 3.0
- PataCotto
- Il lardo del Maestro
- Il Peperoncino ripieno

Stagionati di lusso

Real Group Affina

Prodotti già eccezionali, riconosciuti, con quel "qualcosa" in più dato dalla nostra esperienza.

- Prosciutto crudo S.Illario - millesimato Real Group
- Salame Felino IGP

Real Group Importa

I nostri viaggi: aziende con cui lavoriamo esclusivamente, la condivisione dell'eccellenza come unico criterio selettivo.

- Gli iberici "El Gordo"
- Acciughe della Cantabria Codesa
- Baccalà Alejandra
- Polpo Galiziano
- Salmoni Affumicati
- LC La Catedral de Navarra



EXTRA[®]

Così mi piace

Tutti parlano di qualità, tradizione e artigianalità, io desidero riempire queste parole di significato. Non ci son segreti, strategie o illusioni è solo Extra

“La felicità non viene da un lavoro facile, ma dal bagliore di soddisfazione che appare dopo il raggiungimento di un compito difficile, che richiede il nostro meglio.”

Theodore Isaac Rubin

“Roberto, non ci siamo ancora.”

All'inizio di questa avventura mai avrei immaginato quanto tempo, impegno e pazienza avrebbe richiesto. L'idea era semplice, creare un vero prodotto artigianale, dove ogni scorciatoia fosse bandita: stavo mettendo le basi ad un progetto lungo e complesso, dove il tempo si è dimostrato un maestro severo. Un errore, anche minimo, poteva vanificare il lavoro di anni. Partire da zero è stata quindi una necessità:

curare personalmente tutta la filiera, dall'allevamento alla stagionatura. Nulla sarebbe stato possibile senza i veri artisti: norcini e salatori da generazioni - veri appassionati e curiosi - pronti a condividere il mio sogno.

Così ho scoperto Andrea, Stefano e Roberto, parmigiani, divisi da pochi chilometri, ma con la stessa passione: “fär ben acsi” (far bene così).

Parma è il nostro teatro, la nostra terra; noi un estroso quartetto dove ognuno suona il proprio

spartito e dove non manca una sana competizione. Abbiamo trascorso lunghe giornate in cantina a discutere per rivedere procedimenti e ricette. Le risposte alle mie critiche erano spesso prevedibili: “Ormai nessuno fa così”, quasi a volte categoriche “È impossibile!”.

Ecco un'altra sfida: far convivere artigianalità e costanza. Troppo spesso abbiamo assaggiato un salume squisito e la volta successiva era mediocre, la soluzione è nel segreto più scontato: la cura.

Cura vuol dire tempo, dedizione, controllo quotidiano. Cura è aver pazienza, lasciare che la natura realizzi la sua magia. Abbiamo rispetto del nostro cliente e la nostra vuole essere una promessa mantenuta.

*Spero che i miei salumi possano raccontarti tutto questo, solo allora potrò esser soddisfatto nel dire: **così mi piace!***

Bruno Casoli



EXTRA[®] quando le dimensioni contano!

Per ottenere il meglio, Extra - Real Group ha bisogno di tempo, attenzione e costanza. Ogni particolare conta: dall'allevamento al taglio delle carni, dalla stagionatura al benessere animale. Il risultato? Una delle migliori espressioni dell'arte norcina emiliana.

ALLEVAMENTO

Come alleviamo i nostri maiali? Come garantiamo il loro vero benessere? Scopriamolo. L'alimentazione è semplice, come tradizione insegna: cereali, mais, frumento, crusca integrata con soia, e sali per rinforzare le ossa ed il siero del latte. **I maiali necessitano di spazi sempre crescenti per raggiungere in maniera equilibrata i pesi massimi che cerchiamo e ci vogliono dai 14 ai 18 mesi, esattamente il doppio rispetto ai disciplinari più severi, uno su tutti quello del prosciutto di Parma, dove l'allevamento non supera i 9 mesi per un massimo di 175 kg. La motivazione è semplice: dobbiamo raggiungere oltre i 300 kg per ottenere carni mature, compatte, in grado di sostenere lunghe stagionature.** Visivamente la differenza è lampante: il colore è vivo, tendente al rubino, contrariamente alle carni dei capi giovani che sono pallide, con fibre muscolari non sviluppate e senza una struttura lipidica distribuita uniformemente.

Perché l'allevamento è anche un caseificio? Perché il caseificio è anche un allevamento?

La storia porta a scelte non casuali. Nelle bassa parmense, nella zona di Noceto, alcuni caseifici sono allevamenti, la ragione è semplice: hanno a disposizione, in grandi quantità, un alimento nutriente e genuino come il siero del latte, naturalmente ricco di proteine.

Un particolare interessante e poco conosciuto: superati i 12 mesi, il costo legato all'allevamento sale notevolmente, diventa quasi il doppio. I maiali adulti arrivano ad un consumo giornaliero pari al 6-8% del loro peso... si parla di quasi 10 tonnellate di mangime nel corso della loro vita!

Il nostro allevamento è a conduzione familiare, le esigenze alimentari ed il benessere dei capi sono una priorità; non si affidano ad un freddo ed impersonale robot o meccanismo automatizzato per il nutrimento, al contrario, si cura ogni singolo animale senza ignorare anche il livello di stress. Questo incide sulla qualità finale: i muscoli e le ossa non presentano ematomi, problemi articolari e non si sviluppano malattie durante la vita.

MACELLAZIONE

Abbiamo cura di ogni passaggio, anche il dettaglio più minuto, come la distanza fra allevamento e macello. Non superiamo i 5 chilometri, meno di 10 minuti la distanza, una passeggiata! La parola d'ordine è ridurre il livello di stress, aspetto non secondario che influisce notevolmente sulla qualità delle carni. Il rispetto del maiale in questa fase è una priorità. I nostri animali riposano in stalle specifiche e solo quando sono garantiti tutti i criteri di benessere (assenza di febbri o malattie) allora si procederà alla macellazione, che avverrà esclusivamente durante il periodo invernale. La bravura, la pazienza e la passione del nostro macellaio si notano anche nell'estetica dei suoi tagli: precisi, accurati, con le corrette proporzioni tra cotenna e grasso. Il piacere, oltre al gusto, sarà quello di ammirare in cantina forme perfette, quasi geometriche.

STAGIONATURA

La salatura è arte; semplice compiere un passo falso ed ottenere un prodotto mediocre o disomogeneo. Le temperature sono controllate con estrema precisione e così l'umidità. Si passa da temperature rigide (1-5 gradi) nelle fasi iniziali di trattamento fino ad arrivare a 14° celsius in quelle intermedie, 18° celsius durante la stagionatura vera e propria che arriverà a diversi anni.

Solo in queste condizioni si svilupperanno quei microrganismi che trasformeranno carne fresca in salume, l'equilibrio è la base per ottenere buoni prodotti.

Anche la scelta del sale è specifica: sale di Sicilia, Sardegna o Cervia? Dipende anche in questo caso della tipologia di prodotto che si vuole ottenere.

Grazie alla qualità dell'allevamento i maiali arrivano a completa maturazione, sviluppandosi gradualmente, questo rende il grasso ben distribuito ed uniforme, uno dei tasselli per raggiungere prodotti densi e ricchi di sapore; la maggior parte delle molecole aromatiche sono infatti liposolubili.

Come nella fase di macellazione, nella stagionatura bisogna maneggiare la carne con attenzione: non devono svilupparsi ematomi, incrinature delle ossa o scollamenti delle fibre. Poi arriva il tempo, signore e giudice severo di ogni salume: passano mesi, spesso anni. Solo quando l'esperienza ed i nostri sensi ci convincono pienamente il nostro lavoro è finito e questa piccola gustosa avventura arriverà sulle vostre tavole.



EXTRA®

Spalla

senza e con osso



Un'antica eccellenza emiliana: la Spalla. La spalla dei nostri maiali Extra è ottenuta dalla zampa anteriore del maiale. La differenza sostanziale rispetto al prosciutto risiede nella qualità delle sue fibre, più consistenti, con grandi capacità aromatiche, esaltate grazie alla stagionatura in puro sapore.

Lavorazione: La scapola è molto grande, rifinita con attenzione da Andrea al fine di ottenere una distribuzione uniforme del sale. Il processo di stagionatura è del tutto simile al prosciutto con una particolarità: questo osso rende particolarmente difficile e rischiosa (quindi rara) la sua produzione. Un errore durante la salatura può compromettere l'intera stagionatura.

Perchè Extra? Rispetto ad una spalla tradizionale da 5-6 kg le nostre raggiungono il doppio, 10-12 kg. Il tutto si traduce in fibre vivide, in grado di esprimere al meglio le loro proprietà organolettiche e la dolcezza.

Pochi sono i produttori rimasti che si prendono questa responsabilità, ben ripagata alla fine con un prodotto di rara dolcezza, avvolto da un grasso sublime. Ci conoscete: un prodotto "buono" non bastava. Per la selezione "Extra" **le spalle hanno minimo 24 mesi di stagionatura, passate in cantina ad umidità controllata fra il 70-75%.**

EXTRA®

Culatta



La culatta è il parente stretto del culatello con una sostanziale differenza: **essere avvolto nella cotenna invece che insaccato nella vescica.** Il suo gusto è delicato e dolce, un prodotto d'altissima qualità ed al contempo di facile consumo.

Lavorazione: Questo salume viene protetto dalla cotenna, che lo riveste e protegge. **Viene ricavato dalla parte posteriore della coscia del maiale eliminando il gambo, il fiocchetto, il femore e lo stinco.** La salatura e la distribuzione delle spezie e aromi naturali avviene a secco, ricoprendo con la sugna la parte magra, quella più esposta. La carne è legata in una forma cilindrica arrotondata, così le fette sono omogenee. Durante la stagionatura la temperatura viene gradualmente incrementata fino a 18-20° con umidità controllata dal 70-75%.

Perchè Extra? Il cuore del prosciutto centrale della coscia pesa normalmente 4-5 kg, grazie ai nostri maiali raggiungiamo ben 9-10 kg. La stagionatura di minimo 24 mesi nella nostra cantina, dove i ceppi delle muffe dei diversi salumi creano l'unica e necessaria condizione per sviluppare aromi e sapori unici, permettendo alle carni d'affinarsi fino a raggiungere risultati eccezionali. Dolcezza: questa la parola d'ordine della nostra culatta. La sua versatilità lo rende un perfetto accompagnamento per una degustazione, un aperitivo o il perfetto compagno per una deliziosa merenda.

EXTRA®

Coppa



La coppa è un salume nobile, tradizionale della provincia di Parma e Piacenza, **costituito dalla porzione muscolare del collo del maiale accuratamente rifilata**. Il sapore della coppa è ricco, le spezie usate numerose: il pepe di Sarawak, la cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Ancora una volta è la qualità della materia prima utilizzata che consente alla Coppa di arrivare a stagionature superiori, donando alla carne un colore vivace ed una morbidezza succulenta.

Lavorazione: La lavorazione della coppa avviene in quattro fasi: il contatto tra la carne e una miscela di sale e spezie, seguita da una sosta a freddo. Segue il massaggio della carne con le spezie e l'inserimento in un involucri di suino naturale. Fondamentale la legatura, dove viene chiusa la coppa. Ormai nella sua forma definitiva viene lasciata asciugare per ulteriori 10 giorni. Arriva quindi la stagionatura, dove in lunghi dieci mesi avviene la trasformazione di questa carne in una deliziosa coppa stagionata.

Perchè Extra? I maiali da cui nasce la nostra coppa hanno superato i 16 mesi di allevamento; grazie alle loro dimensioni (oltre 300 kg) le nostre coppe arrivano ad un peso fra i 4 ed i 5 kg. Normalmente una coppa non supera i 2,5 kg. Durante la stagionatura abbiamo un calo di peso minimo e possiamo estendere questo processo per quasi un anno. Una buona coppa deve essere tonda, al taglio il grasso ed il magro non dovrebbero essere nettamente separati ma dare equilibrio al gusto. L'aroma della cantina deve sprigionarsi senza lasciar spazio ad imperfezioni.

EXTRA®

Pancetta



La Pancetta è nell'olimpo dei prodotti tipici della nostra provincia. Usiamo il meglio della tradizione, come metodi di rifilatura e di legatura con una marcia in più: abbiamo importato le spezie più pregiate, le pancette più grandi ed esteso la stagionatura da pochi mesi ad anni.

Lavorazione: La prima fase è il taglio: **dalla sezione inferiore del maiale si ottiene una forma rettangolare, alta diversi centimetri**. Segue la salatura dove la pancetta viene ricoperta con un'attenta quantità di sale e spezie. La carne viene massaggiata a con gli aromi come il pepe e chiodi di garofano, penetrando in profondità. La sezione rettangolare viene arrotolata su se stessa, legata e lasciata asciugare per 15 giorni. Solo allora si arriva alla stagionatura, dove per oltre un anno e mezzo, a volte due anni, matura e concentra il suo gusto.

Perchè Extra? Le dimensioni dei nostri maiali extra, oltre 300 kg, permettono di realizzare pancette straordinariamente grandi. Da non confondersi con quelle "doppie" in cui vengono semplicemente arrotolate insieme due pancette più piccole. Realizziamo una pancetta eccezionale, unica, in cui possiamo rivoluzionare i tempi di stagionatura grazie alle dimensioni. **Dai tre, quattro mesi di un prodotto tradizionale arriviamo ad oltre un anno mezzo, due anni in casi eccezionali.** Il grasso e la parte magra si evolvono, sprigionando aromi unici. Un prodotto di un'altra categoria. Si scioglie in bocca, alcuni chef la utilizzano accompagnata al pesce!

EXTRA®

Fiocco



Una forma elegante, la cura dei particolari e tanta pazienza. Così nasce il Fiocco di maiali Extra. **La coscia del prosciutto viene divisa in due grandi sezioni da cui originano il fiocco ed il culatello.**

La noce più piccola, vicina al femore, è proprio il fiocco. Quando taglierete la fetta sarà un piccolo capolavoro: il colore al cuore è rosso amaranto, rosa vicino al grasso, con una consistenza compatta, mai secca.

Lavorazione: Dopo il taglio della sezione, si procede con la salatura della carne, la rimozione della cotenna e la rifilatura per conferire la caratteristica forma. Dopo circa una decina di giorni avvengono la salatura e la cosiddetta investitura, cioè l'insaccatura nella vescica del suino e la legatura manuale con lo spago a maglie larghe e irregolari. **La stagionatura in cantina prosegue per 18 mesi.**

Perché Extra? Partiamo da cosce di oltre 20-25 kg, la mazzatura e la consistenza della carne permette la massima espressione organolettica, nobilitata da una stagionatura che dura oltre i 12 mesi. La prima fetta vi conquisterà, le note aromatiche sono molto simili al culatello, accenni alla frutta secca e le pregiate bacche del pepe di Sarawak.

EXTRA®

Gola



La Gola Extra è un prezioso salume prodotto da Real Group, dal gusto saporito, intenso e speziato.

La Gola, conosciuta anche come guanciale, non va confusa con altri salumi come la pancetta o il lardo, ottenuti dalle parti ventrali del maiale.

Quello che risulta evidente è la tipologia di grasso: nella gola è più consistente, con una venatura magra al centro ed una sostanziale parte di grasso intorno.

Lavorazione: Deriva da un taglio anatomico della guancia del maiale. La carne dei nostri maiali Extra viene rifilata e massaggiata insieme ad aromi e le spezie che ne caratterizzeranno il profumo.

Il pepe di Sarawak è sicuramente un protagonista. Una volta rifilata segue una fase di riposo a freddo per la durata di venti giorni.

Si procede con l'investitura avvolgendo la gola con una trama di spago per mantenere la forma desiderata. **Arrivate in cantina, le nostre Gole Extra stagionano per 8 mesi.**

Perché Extra? Le carni mature dei nostri maiali Extra permettono anche al grasso contenuto di poter sviluppare note aromatiche particolari. Cremosa al palato è particolarmente persistente. **La nostra gola stagiona per 8 mesi quando normalmente viene commercializzata dopo solo 2 mesi.**

EXTRA®

Salame



Il più antico dei salumi, forse il più iconografico. Il salame. Fin dal medioevo la nostra terra è vocata alla sua produzione. Prendendo solo il meglio dalla tradizione abbiamo realizzato un salame pregiato, dove tagli nobili ed una stagionatura straordinaria **(dai 4 ai 10 mesi)** realizzano quanto di meglio si possa ottenere. Un vero capolavoro.

Lavorazione: Usiamo parti della coscia, la bardella, rifilature di carne magra, la testa della pancetta e la parte grassa della gola. La carne viene fatta riposare per consentire l'asciugatura e la distensione delle fibre. La carne viene impastata con il sale di Cervia ed il pepe di Sarawak. **Nel nostro salame non c'è alcun conservante o additivo chimico aggiunto.** Finito questo processo viene insaccato in budello naturale di suino, legato con spago ed appeso per la prima asciugatura. **La durata minima della stagionatura è di 35 giorni, ma noi la proroghiamo per mesi.**

Perché Extra? Il salame viene chiamato in modo curioso fra i produttori: "il ladro in casa". Questo antico e veritiero appellativo deriva dal calo di peso notevole che avviene durante la stagionatura. Grazie alle selezioni di carne mature e nobili siamo riusciti a rivedere questo mito, registrando cali di peso contenuti. Un salame dal gusto elegante, aromatico, ben bilanciato.

EXTRA®

Lonza



La Lonza di Maiale Extra è un prodotto raro, antico, quasi dimenticato. Difficile da realizzare, richiede una materia prima d'altissima qualità per maturare al meglio. **La nostra Lonza non è rifilata nella parte grassa, per questo può essere stagionata oltre i 12 mesi.** Un prodotto di rara dolcezza, che si mantiene morbido e vellutato grazie alla giusta disposizione della parte grassa. **Lavorazione: Per realizzare la lonza si parte sostanzialmente dal filetto di maiale; una delle parti più magre e pregiate del maiale.** La Lonza viene salata a secco con sale, pepe di Sarawak ed altre spezie, massaggiata ed asciugata in essiccatoi. Quando è pronta viene insaccata con il budello naturale e chiusa dalle sapienti mani di Roberto. **Le nostre Lonze Extra riposano dai 12 ai 18 mesi in cantina.**

Perché Extra? Storicamente la lonza era il primo salume che si poteva consumare, insieme al salame, dopo la macellazione dei maiali. Un salume che ha la tendenza a diventare piuttosto secco, contrariamente, nei nostri maiali Extra, la distribuzione uniforme ed intramuscolare del grasso permette lunghe stagionature, rimanendo morbido. Un prodotto gustoso, insolito, adatto a chi ama uno stile di vita sano senza rinunciare al gusto di un prodotto tipico emiliano.



SoloNero®

"Non bastava lavorare la migliore Nera Parmigiana,
abbiamo cristallizzato nel marchio SoloNero la nostra
filosofia, il massimo della tecnica possibile"

Oggi la carne ottenuta dai nostri suini di Nera Parmigiana è utilizzata prevalentemente per la trasformazione in salumi di pregio, tipici della nostra zona come la culatta, coppa, pancetta, gola, salami. La conduzione degli allevamenti, allo stato semibrado, è di tipo familiare. In un'isola felice sulle vivaci colline parmensi, Riccardo alleva con cura ed esperienza i nostri preziosi maiali di Nera Parmigiana: hanno a disposizione circa 400 mq a testa e trascorrono l'intera loro esistenza all'aria aperta, raggiungendo circa 170 kg. I nostri salumi sono ottenuti da esemplari allevati secondo un rigoroso protocollo biologico certificato nell'intera filiera. La "dieta" quotidiana consiste in 10 chili di mangime privo di antibiotici, composto da legumi e cereali, con abbondanza di siero di latte, fornito dai produttivi caseifici di zona, ideale integratore biologico per l'ossatura della razza. Controlliamo direttamente l'intera filiera, decidendo in ogni fase il nostro standard inflessibile. Solo così nelle nostre cantine, senza fretta e con tutta la cura, riusciamo a portare al massimo grado di maturazione un prodotto di pregio, raro e prezioso.





SoloNero®

Gli ultimi 36

La Nera Parmigiana: una razza autoctona, molto pregiata ed altrettanto antica che ha rischiato l'estinzione.

“La loro carne è di un gusto esquisitissimo et si conserva molto tempo”, così scriveva durante i primi anni dell'800 Francesco Toggia ne *“Memoria intorno all'educazione, miglioramento e conservazione delle razze de porci”* a Torino, ma la Nera Parmigiana già dal '400 cresceva nelle verdi colline della nostra provincia, condividendo con le razze iberiche l'eccellente genetica che ha reso questi animali la scelta d'elezione per i salumi della più alta qualità. Così centrali nell'economia parmense da esser ritenuti *“moneta”* di scambio nei contratti di mezzadria, la vasta e capillare diffusione nella nostra provincia si deve ai Borbone di Spagna che, nel '700, importarono i suini iberici.

Come si è arrivati ad un passo dall'estinzione?

Attorno al 1873 vennero introdotte nel territorio per *“esperimento”* alcune razze inglesi - i suini Large White e i riproduttori di razza Berkshire - considerate migliori per rendimento ed adattabilità rispetto ai suini autoctoni. I casari, da sempre preposti all'allevamento suino, trovavano più conveniente acquistare i maiali dalla Romagna o dalla Toscana, piuttosto che allevare i *“loro”* Neri: questa scelta economica di fatto decretò il progressivo abbandono della nostra razza; agli inizi degli anni '60 infatti i caseifici della provincia avevano perso ogni interesse economico nell'allevamento nel maiale nero. Cambiano non solo i metodi di allevamento ma anche alcune abitudini alimentari: le zuppe dei contadini insaporite tipicamente dal gustoso lardo di maiale nero, reso purtroppo insipido

dalle nuove razze introdotte, fu sostituito con il passato di pomodoro, volano, della moderna industria conserviera della pianura padana. A seguito dell'incrocio con la Yorkshire, in pianura La Nera Parmigiana si era drasticamente ridotta di numero, ma in collina - dove, se la produzione di latte era inferiore, la ghianda e la castagna venivano ancora considerate una fonte alimentare da non sottovalutare - l'allevamento del maiale aveva mantenuto un ruolo nel reddito dell'azienda e, forse più per tradizione che per convenienza economica, il graduale processo di sostituzione del maiale nostrano non si completò mai... fortunatamente!

Il recupero

Nella prima metà degli anni '90, grazie al crescente interesse verso un allevamento *“outdoor”* e biologico, iniziarono le azioni ufficiali per il recupero della razza.

Fu così che il ConsDABI - per conto della FAO - dichiarava presenti nelle belle campagne di Santa Margherita di Fidenza 36 scrofe con estese macchie grigio ardesia sul dorso e sul posteriore; alcune scrofette macchiate furono individuate a Pellegrino Parmense e nel comune di Bardi, nell'alta Valceno; un verro macchiato, non più giovanissimo ma allevato da un saggio montanaro della zona, ebbe il suo momento di gloria per alcune prolifiche monte.

Gli animali furono allevati e riprodotti in una struttura allestita a Santa Margherita, così il 1 aprile del 2000 nacquero i primi maialini, che permisero - con non poche difficoltà - l'attenta selezione degli animali, orientata alla produzione dei suini dalle caratteristiche molto simili a quello dell'antica razza Nera Parmigiana; fu anche creato uno standard certificato, desunto dalla notevole bibliografia reperibile.



SoloNero®



Culatta

La culatta è da sempre nel podio, insieme al culatello e al prosciutto crudo, dei prodotti pregiati ricavati dalla coscia del maiale. Il suo gusto è delicato, naturalmente dolce, un prodotto d'eccellenza.

Questo salume viene protetto dalla cotenna, che lo riveste e protegge. **Viene ricavato dalla parte posteriore della coscia del maiale eliminando il gambo, il fiocchetto, il femore e lo stinco.**

La salatura e la distribuzione delle spezie e aromi naturali avviene a secco, ricoprendo con la sugna la parte magra, quella più esposta. La carne è legata in una forma cilindrica arrotondata, così le

fette sono omogenee. Durante la stagionatura la temperatura viene gradualmente incrementata fino a 18-20° con umidità controllata dal 70-75%.

Stagiona un minimo di 24 mesi nella nostra cantina, dove i ceppi delle muffe dei diversi salumi creano l'unica e necessaria condizione per sviluppare aromi e sapori unici, permettendo alle carni d'affinarsi fino a raggiungere risultati eccezionali.

Dolcezza: questa la parola d'ordine della nostra culatta.



Coppa

Il salume delle feste, la coppa era il regalo ambito del periodo natalizio, dove era considerato uno dei prodotti più deliziosi. Per il maestro, chef Gualtiero Marchesi, era "Il più bel salume".

Riconoscere una coppa di qualità è facile: basta osservare la fetta. La mazzatura ed il colore sono già ottimi indicatori.

Il grasso rosato è ben distribuito nel colore del magro, la cosiddetta grassinatura. Poi il suo profumo, le spezie e la stagionatura sprigionano l'aroma della cantina: il pepe di Sarawak, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e alloro. Nella Coppa di Nero le sue qualità risaltano grazie

all'allevamento e all'alimentazione speciale di questi animali, allevati con cura nelle colline parmigiane.

La salatura avviene a mano, a secco, evitando ovviamente scorciatoie come salamoie ed aromi artificiali. Le sue carni lentamente si trasformano, iniziano le fioriture dei microrganismi, la legatura inizia ad essere sempre più lenta a dimostrazione della concentrazione dei sapori.

La coppa sta diventando un salume. Come sempre la stagionatura, non meno di un anno, è ottimale e favorisce la maturazione della nostra coppa di maiale nero.

SoloNero®

SoloNero®



Pancetta steccata

Guardando una fetta di pancetta steccata SoloNero, così compatta pensereste mai che nasce da una sezione rettangolare? Solo i maestri norcini riescono ad arrotolare perfettamente e a far combaciare millimetricamente la carne.

Una piccola bolla d'aria, una sbagliata tensione del filo o un taglio disomogeneo e bisogna ricominciare da capo. Tanta cura non poteva prescindere dalla scelta di una materia prima speciale: i nostri maiali neri. Cosa la differenzia dalle altre? La consistenza. La lavorazione è del tutto simile a quella delle nostre altre pancette, gli ingredienti simili. Con la pancetta Extra raggiungiamo dimensioni e stagionature

notevoli, con la pancetta di Nero la consistenza e la dolcezza sono la differenza.

Queste caratteristiche sono determinate principalmente dalla genetica dell'animale, abituato a vivere all'aperto e che si ciba solo di cereali biologici e di ciò che trova in natura. Otteniamo così un alto strato di grasso, che unendosi al magro, la rende decisamente dolce. Le note speziate del pepe e dei chiodi di garofano conferiscono note particolari al gusto di questo salume che, grazie alla stagionatura prolungata, si concentrano armonizzandosi.



Gola

Non è pancetta, non è il lardo: **la gola, come suggerisce il termine, si ricava esattamente dalla parte anatomica della guancia del maiale, ovvero la parte compresa tra la spalla e la parte inferiore della testa.**

La gola stagionata, proprio come la pancetta, si contraddistingue prevalentemente da un grasso di colore bianco-rosaceo con striature di magro. La parte grassa è dolce, tanto da sciogliersi immediatamente in bocca.

Grazie all'uso di gole di maiale Nero siamo riusciti ad ottenere una consistenza unica, una delicata via di mezzo fra la pancetta ed il lardo. Essendo un prodotto di nicchia, la gola può essere

visivamente confusa con altri salumi, ma vi sono sostanziali differenze. Riscoperto recentemente, viene celebrato in tante ricette; grazie all'uso di una materia prima d'eccezione diventa un ottimo salume stagionato, degno di esser servito come protagonista.

Salata e conciata con aromi naturali, viene fatta stagionare per circa sei mesi.

La Gola ha una bella intensità aromatica di pepe e il suo piccante si armonizza con la sensazione della carne e del grasso cremoso, con un sapore particolarmente persistente. Una provocazione: il nostro chef la usa addirittura su una ricetta di pesce!

SoloNero®

SoloNero®



1. Tagli nobili
2. Nessun conservante o additivo chimico
3. Pochissimo sale
4. Budello naturale
5. Fermentato a freddo
6. Stagionatura 3 mesi

Salame

Una prova di stile complessa, un salume per veri intenditori. Tecnica pura. Il nostro salame di SoloNero parte da un presupposto: **non abbiamo aggiunto nulla di artificiale. Nulla, neppure quelli approvati dalle rinomate DOP o IGP, compreso il nitrato. Nessuno starter di stagionatura, nessun conservante, nessun additivo chimico.** Produciamo un salame semplice, in questo eccezionale, tecnicamente inarrivabile. La ragione è chiara: dobbiamo valorizzare l'uso di solo parti nobili, da un'animale speciale come il maiale Nero, una rarità. **Da dove parte il nostro salame? Dal prosciutto, della coppa, della spalla**

e dal lombo. Semplicemente tritati con il giusto rapporto fra parte grassa (data dalla gola) e magra. Sono bandite le rifilature, solo il meglio. Non badiamo a spese neppure nelle spezie, dove il protagonista è il pepe di Sarawak. **Il budello di scrofa italiana in cui stagiona è molto più spesso del normale: questo permette una stagionatura lenta che valorizza gli aromi della materia prima, minimo 6 mesi.** Il profumo è intenso e il gusto ricorda il salame di una volta, fatto artigianalmente in casa, per la propria famiglia. La fetta di questo salame si presenta compatta, dal colore rubino, gusto intenso ma delicato allo stesso tempo.

SoloNero®



Salame *Riserva*

Perchè riserva?

1. Budello di scrofa italiana
2. Lunga stagionatura
3. Produzione limitata

CULATTA

Il nostro sguardo
verso il futuro:
quando l'eccellenza
è sostenibile.

3.0



Da sempre amiamo ricercare, studiare e trovare nuove idee: prendiamo il meglio della tradizione proiettandolo al futuro.

Sogniamo un mondo sostenibile, un impegno prioritario per qualsiasi attività consapevole, cercando di limitare al minimo l'impatto ambientale.

Siamo lieti di presentare il nostro ultimo gioiello, basato su alcuni principi essenziali... scopriamoli insieme.

I MANGIMI

Storicamente il maiale cresciuto all'aperto, in collina, si nutre di ghiande e semi oleosi, di conseguenza i mangimi erano ricchi di omega 3 / omega 6. I nutrizionisti dell'allevamento hanno perfezionato un protocollo di materie prime, tra cui semi oleosi vegetali fonte di ALA, acido alfa-linolenico (ALA), molecola che ha dimostrato prevenire **problematiche cardiovascolari**. La ricetta ha ottenuto la certificazione Certiquality per i contenuti garantiti di Omega 3.

LA DIETA

Gli alimenti. A base di cereali, sono formulati secondo ricetta certificata con alti contenuti di Omega 3.

Somministrati sempre freschi, vengono integrati con vitamine e immunostimolanti naturali che rafforzano fisiologicamente le difese immunitarie. Nulla è lasciato al caso, persino la purezza dell'acqua è garantita attraverso il sistema CNW7 - un brevetto giapponese, che abbassa la carica batterica, l'anidride carbonica e l'ammoniaca.

Nella prima fase della loro vita gli animali hanno accesso libero al cibo in qualsiasi momento, successivamente vengono alimentati con porzioni calibrate rispetto alla fase di crescita.

IL BENESSERE

I maiali da cui nascono le nostre culatte sono cresciuti in un rapporto ottimale fra animale, uomo e ambiente. L'area in cui pascolano è di 49 ettari, di cui 9 di bosco, nel comprensorio pedemontano modenese.

I pastori vigilano sul comportamento per garantire un benessere ottimale: l'obiettivo è ridurre lo stress e i conflitti di branco, stimolando gli animali alla vita sociale ed in sintonia con l'ambiente.

LO STUDIO

La selezione genetica e la ricerca sulla nutrizione naturale, in collaborazione con prestigiose Università come quella di Bologna e Pisa, riconoscono il valore scientifico del progetto, ne valutano i risultati e tracciano le linee guida verso il costante miglioramento.

Dagli studi è evidente come la conformazione lipidica delle carni acquisti valore grazie alla presenza degli acidi grassi polinsaturi omega 3 e alla riduzione dei grassi saturi, negativi al sistema cardio-circolatorio.

LA TRACCIABILITÀ

In ogni fase della lavorazione della nostra culatta Omega 3.0 possiamo risalire alla tracciabilità del maiale grazie al rilascio del certificato "percorso vita" che descrive l'intera storia di ciascun animale.

La passione e il rispetto per l'allevamento si trasmettono attraverso la filiera della carne fino alla vostra tavola.

La culatta 3.0 è pensata per il gourmand moderno, dove l'attenta cura verso la praticità è fondamentale. La Culatta 3.0 è parente del culatello con una sostanziale differenza: essere avvolto nella cotenna, invece che insaccato nella vescica.

Questo salume viene ricavato dal cuore della coscia del maiale eliminandone buona parte, compresa l'anchetta: questo rende il formato della culatta 3.0 versatile ed immediato nel consumo, la fetta risulta perfetta fin dal primo taglio. La salatura e la distribuzione delle spezie e aromi naturali avviene a secco, ricoprendo con la sugna la parte magra, quella più esposta.

La carne è legata in una forma cilindrica arrotondata. Durante la stagionatura la temperatura viene gradualmente incrementata fino a 18-20° con umidità controllata dal 70-75%. I ceppi delle muffe dei diversi salumi presenti nella nostra cantina creano l'unica e necessaria condizione per sviluppare aromi e sapori, permettendo alle carni d'affinarsi fino a raggiungere risultati eccezionali.

Dolcezza: questa la parola d'ordine di ogni nostra culatta.

Pata Cotto®

Tre attori ed una scommessa:
reinventare un classico.

Il prosciutto cotto è un salume solo apparentemente semplice; spesso è sinonimo di scarsa attenzione alla qualità, dove abbondano composti chimici, conservanti e aromi artificiali. La nostra sfida: reinventare un classico e renderlo degno di una tavola gourmet. Scopriamo i protagonisti della nostra avventura.





PataCotto®

Prosciutto

1. I MAIALI IBERICI: vivono in spazi aperti per buona parte della loro vita, nutrendosi di ghiande. La qualità del loro allevamento e la loro genetica permette di sviluppare qualità uniche al mondo. Sicuramente sono le cosce migliori che si possano trovare. Il PataCotto nasce dalle cosce e dalle spalle di maiali Iberici allevati in Extremadura e Andalusia, nel Sud-Ovest della Spagna, normalmente utilizzate per la produzione del pregiato Prosciutto Iberico stagionato. Curiamo con particolare attenzione l'organizzazione logistica, poiché è fondamentale l'utilizzo della materia prima fresca. La catena del freddo è rigorosa: entro 48 ore dal raffreddamento delle cosce e terminata la macellazione, le carni devono arrivare in Italia ed essere lavorate. La differenza rispetto al prodotto congelato è netta: la qualità della fibra e gli aromi sono assolutamente superiori.

2. L'INTUIZIONE DI BRUNO: utilizzare la migliore materia prima di suino al mondo unita alla tradizionale lavorazione italiana, una sfida che solo in apparenza è stata semplice. Un prodotto nuovo richiede ricerca e cura e un processo di lavorazione da definire. La prima difficoltà è stata individuare i giusti periodi di cottura. Dovevamo comprendere come giungeva a maturazione questa rara e pregiata carne, dosare le quantità giuste di spezie, imprigionare il gusto con il perfetto livello di affumicatura e trovare una concia che sprigionasse gli aromi a diverse temperature. La cura per i dettagli ci ha guidato, come quando abbiamo deciso di eliminare lo stinco per rendere il prosciutto cotto più compatto e per evitare eccessi di grasso (in particolare nella punta). Ne abbiamo così eliminata una grande quantità.

3. IL PROSCIUTTIFICIO BRANCHI: una piccola azienda artigianale di Parma, famosa per la qualità della produzione, gli unici che avrebbero potuto accettare questa sfida. Una volta giunta a Parma, la carne è sottoposta a misurazione del PH. L'esame consente di capire la qualità della materia prima. La carne viene avviata a un lungo macero, di circa 21 giorni, nel corso del quale giunge a maturazione. Si ammorbidisce e concentra il sapore, immersa in vasche con acqua e sale prima della lavorazione. Solo quando si è raggiunta la giusta maturazione viene iniettata in arteria la concia di acqua, sale, spezie naturali ed erbe. Passando nel sistema arterioso gli aromi arrivano nei capillari e quindi gradualmente in tutta la coscia: questo è un metodo antico che richiede grande attenzione. Infine abbiamo l'affumicatura leggera, ottenuta solo con legno di faggio; il processo dura al massimo 15 minuti in un forno creato ad hoc. La cottura a bassa temperatura avviene poi in un altro forno a vapore, dove la carne rimane per 20 ore: le temperature sono modulate gradualmente per migliorare gusto e consistenza.

Il risultato? Il PataCotto.

La nostra migliore interpretazione del prosciutto Cotto.

PataCotto®
Spalla



Una delle svolte, durante la creazione del PataCotto, è stata l'eliminazione dello stinco, parte pregiata ma in grado di compromettere la compattezza della fetta. Ovviamente parliamo sempre di uno stinco di maiali Iberici, il meglio che si possa pretendere in termini di qualità. Per questa ragione lo stinco viene lavorato separatamente, condividendo con il PataCotto diverse fasi; infatti viene salato in arteria con la medesima concia ed affumicato con legni di faggio. Seguendo un procedimento tradizionale, lo stinco viene cotto per le 12/13 ore necessarie a renderlo morbido e in grado di mantenere la sua morbidezza anche dopo una rigenerazione in forno o con uso del roner.

Stinco di
PataCotto®



il lardo

DEL MAESTRO

Il nostro lardo Iberico, lavorato a Camaiore.

Un prodotto antico, già conosciuto dai romani; una razione di questa prelibatezza ogni 3 giorni era il massimo riconoscimento per l'impegno dei legionari. Saltiamo un millennio ed arriviamo a Michelangelo, il genio indiscusso del rinascimento.

Certamente era un buongustaio: durante i suoi viaggi a Carrara era solito rifornirsi di grandi quantità di lardo, già riconosciuta prelibatezza della zona. Abbiamo sposato due tradizioni mediterranee: l'eccezionale materia prima dei

maiali Iberici, più comunemente conosciuti come Pata Negra e la maestria dei norcini di Camaiore. Il nostro Lardo di maiale Iberico viene lavorato seguendo la tradizione del Lardo di Colonnata.

La materia prima è fondamentale: viene realizzato esclusivamente da maiali Iberici, allevati con alimenti naturali, quali ghiande, radici e prodotti del sottobosco.

A rendere unica questa specialità è la stagionatura, effettuata all'interno di una conca ricavata nel marmo - notoriamente, ottimo isolante termico - con la giusta porosità per aiutare la stagionatura del lardo. Non solo: prima di poter accogliere la carne, per almeno sei mesi le pareti vengono strofinate con l'aglio ed altri aromi, poi riempite con strati compatti, alternati da oltre 20 tipi diverse di spezie.

Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai 3 mesi;

la stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato.

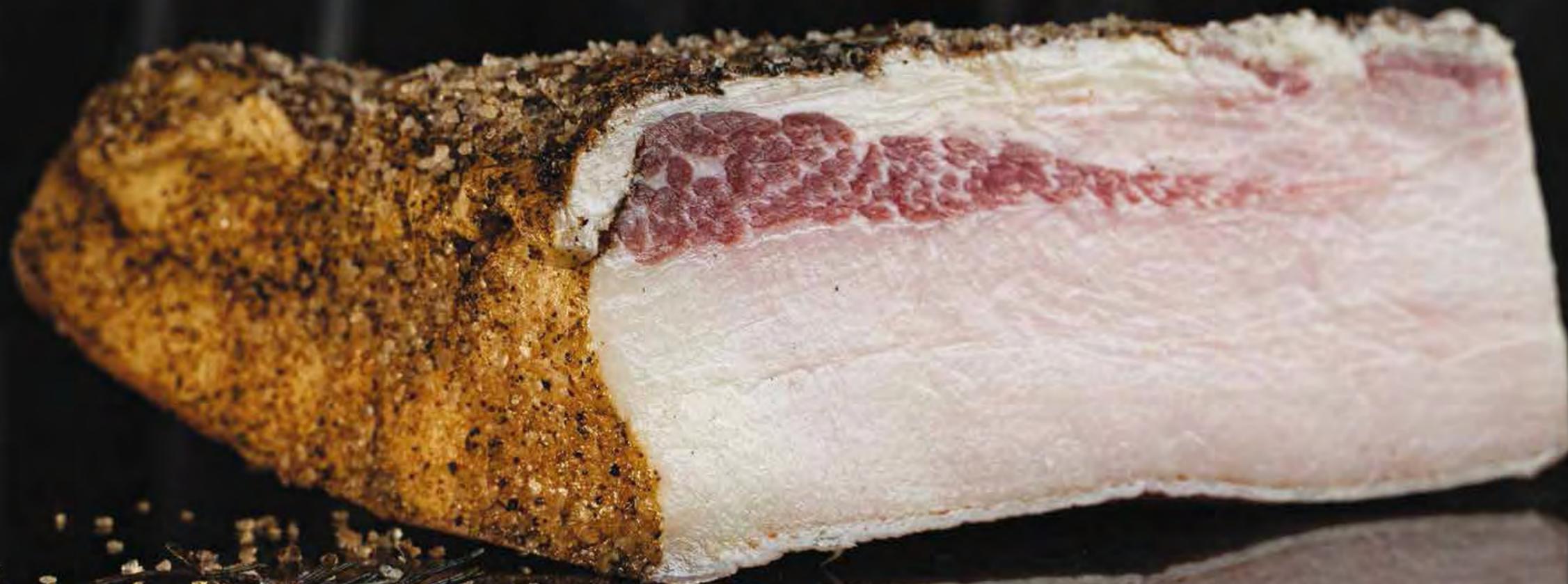
Il risultato?

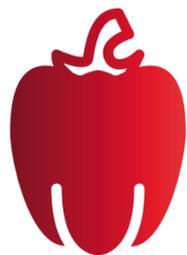
Un prodotto dal gusto straordinario, avvolgente, grazie alle eccezionali caratteristiche tipiche dei maiali Iberici, con una lavorazione completamente artigianale.

Il lardo Iberico lavorato a Camaiore ha un aspetto morbido ed umido, di colore bianco leggermente rosato, dalla consistenza omogenea che grazie al grasso basso fondente si scioglie in bocca.

Ha un sapore delicato e fresco, tendente al dolce, leggermente saporito e con i delicati sentori delle erbe aromatiche e delle spezie usate nella lavorazione.

Il suo utilizzo ideale è, come si faceva una volta, al naturale, tagliato a fette sottili su pane appena riscaldato.





IL PEPERONCINO *Ripieno*

...un peperoncino tira l'altro!



Tiziana: l'intransigente.

Gli artigiani, quelli bravi, sono persone difficili: esigenti, radicati, con le idee ben chiare, a volte estreme. Tiziana, la nostra protagonista, non fa eccezione. Si può dire che il peperoncino ripieno sia la sua opera d'arte: un prodotto che l'ha resa celebre nella bassa parmense.

Carnoso, consistente, una perla di sapore... è quasi perfetto.

Cosa mancava alla perfezione? Forse un sublime tonno per il ripieno? Acciughe speciali? Ecco che entra in campo Bruno; dopo un lungo e serrato corteggiamento, Tiziana accetta la sfida e nasce così il peperoncino ripieno Real Group.

Viene coltivato una volta all'anno, durante il periodo estivo, nelle provincie di Parma-Cremona-Mantova. La cernita è fondamentale: come per un buon vino, non tutte le annate sono felici. La mancanza del giusto sole, troppa acqua o grandinate possono deteriorare il prodotto. Il peperoncino Real Group si produce solo quando la natura è favorevole, altrimenti nulla. Esattamente come Tiziana richiede.

Devono esser brillanti, croccanti, dall'inconfondibile colore rosso acceso. Viene lavorato da fresco, senza alcun conservante, semplicemente sbollentato in aceto e questo significa una cosa sola: rapidità! Giungere alla conservazione sott'olio nel minor tempo possibile per evitare ossidazione: trascorrere intere giornate - e molte serate estive - a riempire i barattoli.

La produzione si basa tutta su un criterio: eccellenza. Per l'impasto? Solo tonno pescato in Cantabria, olio evo, capperi ed acciughe della Cantabria serie oro Codesa.

Ottimo come antipasto o da utilizzare come aperitivo.

S. Ilario Millesimato Real Group



Alla ricerca della parabola perfetta
I nostri millesimati

48
mesi

60
mesi

72
mesi

84
mesi

Esattamente come accade nelle competizioni motoristiche, partiamo da una base eccezionale per rifinire, esaltare e potenziare al meglio qualsiasi nostro prodotto. Questa è la nostra filosofia, condivisa con il prosciutto S. Ilario, riconosciuto universalmente come il "Principe dei Parma". Ci adoperiamo per sprigionare ogni qualità, arrivando in vetta a quella famosa "parabola" organolettica. Cosa vuol dire? Tutti i prodotti stagionati migliorano fino ad un picco, superato il quale inizia l'inesorabile deperimento: noi sappiamo capire quando questo viene raggiunto, evitando il rischio di rovinare il lavoro di anni. Non è solo questione di tempo, sarebbe un errore. L'esperienza la fa da padrona. La volta "in cima" il prosciutto diventa S. Ilario Millesimato Real Group.

Alla ricerca del Non Plus Ultra: Real Group Millesimato S. Ilario.

A Parma diciamo: "Tola su dolsa" - prenditi il tempo che serve. Nulla potrebbe descrivere meglio la filosofia e la collaborazione che permette a Real Group di ottenere da S. Ilario le cosce migliori, adatte ad una lunghissima stagionatura. La magia inizia nel caveau, una piccola sala creata ad hoc per i millesimati Real Group - S. Ilario: nella nostra cantina, dove il microclima è costantemente sotto controllo, il millesimato Real Group stagiona al fianco di altri salumi, carpendone gli aromi. Per tenere sotto controllo lieviti e muffe, la spazzolatura viene eseguita con rigore bimestrale ed il prosciutto viene costantemente mosso a mano, pezzo per pezzo, delicatamente per più volte, visitando le zone di stagionatura a seconda delle esigenze di temperatura ed umidità - tutto posato su legno naturale, senza binari metallici. Ogni 6 mesi Bruno seleziona le cosce migliori, meritevoli di proseguire nella stagionatura e minimo 48 mesi di meticolose attenzioni permettono di raggiungere la qualità da noi richiesta. Spesso arriviamo a superbi record: vantiamo cosce di S. Ilario stagionate ottanta mesi... fuori da ogni schema! Come premio del nostro decennale impegno S. Ilario ha creato una speciale etichetta, appositamente per noi, a sottolineare la qualità dell'invecchiamento eccezionalmente prolungato dei nostri prosciutti.

Da dove si parte?

Il prosciutto S. Ilario è considerato uno dei migliori da sempre, perché non accetta compromessi. L'istituto CSQA che regola le norme di produzione del Prosciutto Crudo di Parma DOP, consente l'allevamento dei maiali in dieci regioni dove, vien da sè, la materia prima ottenuta varia a seconda

delle caratteristiche del posto. Per ottenere il S. Ilario vengono scelte cosce mai inferiori ai 16 kg, provenienti esclusivamente da due macelli situati nel mantovano. Nello stabilimento S. Ilario lo spazio non manca: all'anno potrebbero essere prodotti più di 150.000 prosciutti, ma al fine di mantenere gli adeguati standards, vengono selezionate solamente 70.000 cosce. Non è tutto: nei mesi di febbraio e marzo la salatura è ferma perché non ritenuta ottimale.

Lo stabilimento S. Ilario è tradizionale, senza climatizzatori: le sole finestre aperte offrono aerazione; con estremo rispetto del prodotto, si parte dalla materia prima utilizzando il più basso contenuto di sale possibile. La stagionatura in ambiente naturale, essendo a basso contenuto di sale, necessita di molto tempo. Il risultato è un prodotto diverso dagli altri, un prosciutto che sprigiona profumi, aromi, sapori, con la consistenza di velluto al palato. Caratteristica peculiare il poco scarto grazie alla rifilatura accurata e alla cura maniacale nella lavorazione, che permette al prosciutto di non asciugarsi, ma stagionare lentamente.





SALAME FELINO IGP

Qui e in nessun altro luogo.

Non poteva nascere altrove, grazie alle caratteristiche del territorio: il sale, di ottima qualità, era prodotto nella vicina Salsomaggiore e le colline, allo sbocco della Val Baganza, uniche per temperatura, umidità e circolazione d'aria, rendevano la zona di Felino perfetta per la produzione d'eccellenti insaccati. Sono numerose le testimonianze di allevamento di suini nelle colline parmigiane sin dall'età del bronzo. Oggi la zona di produzione si è allargata a tutta la provincia di Parma pur mantenendo le caratteristiche che l'hanno reso unico nel rispetto della sua tradizione.

Storicamente i salami ed i vini condividevano lo stesso ambiente, questa simbiosi ha creato condizioni non replicabili. La fetta di salame Felino IGP Real Group si presenta di colore rosso intenso, con il bianco del grasso macinato. La sua compattezza è strettamente legata alla stagionatura ed alla qualità della carne utilizzata. Il profumo è intenso, caratteristico, mentre il sapore è delicato.

LAVORAZIONE

Il Salame Felino IGP si ottiene dalle carni di suini pesanti e quindi maturi provenienti dai migliori allevamenti del nord Italia. L'impasto, realizzato sempre e rigorosamente con carni che non hanno subito alcun processo di congelamento,

è costituito da frazioni muscolari e adipose selezionate (trito di banco o sottospalla e testa di pancetta). Dopo la macinazione a grana grossa, vengono aggiunti sale e pepe in grani di Sarawak (uno dei più pregiati al mondo). L'aglio fresco viene tritato ed emulsionato con vino bianco; questa crema viene posta in un canovaccio ed il succo delicamente disposto sulla carne. I salami vengono quindi insaccati a mano nel budello gentile suino, che gli conferisce il tipico aspetto dal diametro non costante.

STAGIONATURA

L'asciugatura del salame Felino è il periodo durante il quale - in condizioni di umidità e temperatura controllate - avviene la disidratazione. L'asciugatura ha una durata minima di 4 giorni e massima di 6.

Conclusa questa fase il salame è stagionato nella nostra cantina, dove le muffe dei vari salumi presenti sviluppano un ambiente unico nel suo genere, attribuendo al salame aroma e profumi peculiari. Queste felici condizioni di microclima determinano, nel corso di una lenta e graduale stagionatura, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali che conferiranno al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche, tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.



el **GORDO**[®]

Pata Negra

Dove tutto è cominciato.

Abbiamo iniziato la nostra avventura nel 2000, proprio importando l'allora raro ed introvabile Pata negra, un prosciutto quasi sconosciuto in Italia; immaginate le difficoltà e la diffidenza nel proporlo a Parma! Inizialmente l'importazione avveniva tramite alcune aziende in varie zone e di diverse dimensioni. Conoscendo sempre più a fondo il prodotto e ricercando sempre il meglio abbiamo compreso che la qualità dell'Iberico s'incontra in quantità limitate e grazie a piccoli produttori - massimo 1200 capi/anno - che difficilmente eccedono il fabbisogno della propria

comunità. Sono artigiani puri che non amano promuoversi oltre al loro piccolo paese, tenuti segreti ad un occhio non attento. La difficoltà più grande è stato convincerli ad esportare questo prezioso prodotto nonostante i problemi logistici e organizzativi. Negli anni abbiamo mappato alcuni di questi micro-produttori ed è nata un'idea: importarli direttamente sotto il nome del "El Gordo". Grazie a questo importante e laborioso passaggio siamo garanti della qualità attraverso la nostra etichetta, simbolo di una promessa di qualità e costanza.

el GORDO®



ione del Pata Negra è situata la Spagna, al confine con il provincia di Cáceres e Badajoz. insieme alla Andalucía e Castilla gioni spagnole con la maggior scoli e boschi aperti (chiamati): grandi praterie dove in un etto e ancora intatto, rimasto opa, convivono pascoli e fauna

ontaminato e un equilibrio amento delle risorse da parte ettono di allevare o suini con naturale composta solo di spontanee, cereali e legumi. regione deriva proprio dalle me di vita che gli abitanti rtare poiché la terra, lavorata alici, non è molto produttiva. , l'acqua è abbondante e il clima o, non eccessivamente caldo in o po rigido in inverno è perfetto ra del salume.

lli ultimi sei mesi d'allevamento- viene chiamato "montanera" - il iato libero in un comprensorio , sugheri e querce. S'inizia a aiale mangia circa 10-15 kg di o. Se pensiamo che un albero 40 kg per anno si evince la rande estensione di pascoli; tutti il marchio "El Gordo" destinano per ogni maiale. La quantità di a cambia notevolmente il gusto

MATERIA PRIMA E DIFFERENZE

La materia prima è, naturalmente, al 100% solo di maiale Iberico assolutamente da non confondere con quelli di razze meticce con il 50% o il 75% di razza Iberico o il più comune Serrano. Tre importanti distinzioni sull'alimentazione e l'allevamento:

- **BELLOTA:** si nutrono di ghiande, vengono macellati da gennaio a marzo, nel corso della loro vita hanno a disposizione un ettaro ciascuno.
- **CEBO DE CAMPO:** sono animali allevati allo stato brado ed estensivo, mangia erba radici e in parte vive all'aperto, viene prodotto tutto l'anno, con livello alto di qualità.
- **CEBO:** sono allevamenti intensivi, gli animali vengono allevati mediante mangimi.

La paleta è la zampa anteriore solo di Bellota, in osso o disossato, macellato ad una età non inferiore ai 14/16 mesi.

LAVORAZIONE

Tre ingredienti: carne, sale, tempo. La salatura avviene lasciando la zampa stesa in una sala e coperta di sale. La carne non assorbe più sale del dovuto, gli spagnoli coprono interamente la coscia di sale e la lasciano un determinato tempo in base alle dimensioni ed il tipo di coscia. Successivamente tolgono il sale e la coscia viene lavata. Nella parte posteriore si toglie la cotenna che in Italia tradizionalmente si lascia. Questi prosciutti, di forma allungata, durante la maturazione colano grasso, anche a causa della privazione della cotenna: in Spagna si chiamano anche "ulivo con le zampe".

STAGIONATURA

La stagionatura non è forzata; avviene in ambienti con temperatura e umidità controllati, senza climatizzazione. Le temperature variano dai 10 ai 12 gradi. Il primo anno il prosciutto viene messo in "bodega", cioè in cantina, e lasciato fino a 36 mesi. Sulla parte anteriore del prosciutto viene stesa, mediante un pennello, la sugna riscaldata, detta "manteca".

EL GORDO CONTINUA A PAGINA 88



Acciughe della Cantabria Codesa

Golfo di Biscaglia, costa nord della Spagna. La particolare ed unica temperatura delle acque, i forti venti del Nord-Ovest e le correnti marine generano una perfetta combinazione per far nascere e sviluppare le migliori acciughe al mondo. Scopriamo perchè sono così speciali...

CERTIFICATE

Le acciughe del Cantabrico Codesa sono fra le pochissime certificate dal governo della Cantabria.

In cosa consiste questo riconoscimento?

- Provengono dal Mar Cantabrico
- Vengono pescate nei mesi primaverili
- Vengono lavorate artigianalmente in Cantabria

QUALITÀ DEL PESCE

specie ENGRAULIS ENCRASICOLUS

Le carni delle alici della Cantabria pescate nei

periodi primaverili sono consistenti e ben irrorate, con pochissimo grasso.

PERIODO DI PESCA

La pesca deve avvenire esclusivamente in Primavera ovvero tra marzo e giugno, prima della riproduzione.

Questo particolare rende le acciughe Codesa uniche.

Queste acciughe, sono dotate di una maggiore quantità di fibra muscolare e vengono studiate per identificare il loro particolare codice genetico.

LAVORAZIONE

Le acciughe appena pescate arrivano allo stabilimento: il loro calibro può variare tra i 25 e i 60 granos por kilo (misurazione che indica quanti pesci ci sono in un kg di pescato). Codesa ha deciso di lavorare solo acciughe che vanno dai 25 ai 36 granos. Una volta selezionate, entro poche ore dalla pesca (massimo quattro per la serie limitata) inizia la fase di lavorazione. Prima di tutto vengono parzialmente eviscerate e pulite in salamoia; questo processo richiede tempo e pazienza: solo alcune donne esperte hanno il compito di disporre le alici nei barili. La pressione e la quantità di sale marino, infatti, hanno la capacità di cambiare sensibilmente il gusto delle acciughe. Uno dei titolari, Tino, maestro conservero, supervisiona in prima persona questa delicata fase di produzione

STAGIONATURA

In questi barili riposeranno da sei a dodici mesi al fine di completare il processo di osmosi tipico di ogni stagionatura. Tutto il processo è

assolutamente naturale senza aggiunta di additivi o conservanti chimici con una temperatura di stagionatura costante fra i 10 - 14 °C.

CONFEZIONAMENTO

I filetti storicamente erano lavorati dalle "filetere", spesso mogli dei pescatori, le quali si occupavano della conservazione e lavorazione delle acciughe: qui in Cantabria la tradizione è rimasta esattamente la stessa, infatti solo le donne si dedicano all'arte della preparazione dei filetti uno per uno con cura ed attenzione per assicurare un prodotto gustoso e saporito, oltre che bello.

Sono selezionate solo le partite migliori, differenziate per periodo di pesca oltre che per dimensioni e calibratura. I filetti devono presentare un colore rosso bruno, essere di consistenza morbida e particolarmente delicate al gusto. Un dettaglio: ogni singola scatola porta il nome della donna che ha pulito e confezionato le acciughe in quella singola latta, una garanzia di qualità.



SERIE ORO

PESCADE DI NOTTE

La serie oro è realizzata con pesci che arrivano dai porti di Santona e Laredo. Queste acciughe sono pescate la notte, non oltre 30 miglia dalla costa, nei mesi primaverili, selezionate in base alle dimensioni e alla freschezza; dopo essere state trattate con sale marino, stagionano dai 6 ai 10 mesi prima di essere immerse in olio di elevata qualità. La differenza rispetto alla serie limitata è nelle dimensioni dei filetti, leggermente più piccoli e meno carnosì. Vengono pescate solo in primavera con un sistema di pesca ecosostenibile. Dalla pesca alla lavorazione non passano mai più di 12 ore.

48 G		36 - 37 granos por kg
55 G		34 - 35 granos por kg
85 G		34 - 35 granos por kg
120 G		33 - 34 granos por kg
165 G		33 - 34 granos por kg
550 G		31 - 33 granos por kg



Qualità certificata - Provenienza dal Mar Cantabrico
Pescate nei mesi primaverili
Lavorate artigianalmente in Cantabria

SERIE LIMITATA

PESCADE ALL'ALBA

L'acciuga serie limitata è prodotta dalla selezione dei pesci di calibri maggiori, acquistati principalmente presso i porti di Santona e Laredo nei mesi primaverili, quando la qualità è ai livelli massimi. Vengono scelte esclusivamente le alici pescate all'alba sottocosta, le più fresche e catturate prima della deposizione delle uova. Arrivano al porto e lavorate da Codesa dopo massimo 4 ore. Dopo i trattamenti di pulitura riposano in cantina per un invecchiamento da 8 a 12 mesi, in funzione delle dimensioni. I gustosi filetti che si ottengono, lavorati completamente a mano da donne esperte e selezionate, sono caratterizzati da altissima qualità e da quantità limitate. Come sigillo di qualità ogni scatola porterà il nome del "controllore" finale. L'assaggio riserverà una grande sorpresa: la carnosità, la delicatezza della carne e la completa mancanza di acidità rendono questo prodotto una vera eccellenza culinaria.

55 G		32 - 33 granos por kg
85 G		32 - 33 granos por kg
120 G		27 - 31 granos por kg
165 G		27 - 31 granos por kg
550 G		25 - 27 granos por kg



Qualità certificata - Provenienza dal Mar Cantabrico
Pescate nei mesi primaverili
Lavorate artigianalmente in Cantabria





UNA CURIOSITÀ: L'ASTA

All'interno del porto va in scena il momento clou della pesca in Cantabria: l'asta delle acciughe. Dentro a sale in stile arena viene collocata in mostra una cassa per ogni cattura di ciascuna barca. Ogni compratore è dotato di un telecomando che consente l'acquisto. Appare sul monitor il nome della barca, il numero dei granos per kg (dimensione) e il numero di casse di un determinato lotto. Appare anche il prezzo per chilo in riferimento a quelle casse, determinato giornalmente dall'ufficio vendite del porto. L'acquirente deve comprare necessariamente l'intero lotto. Parte quindi l'asta al ribasso: il prezzo indicato sul monitor inizia a scendere, fino a quando un acquirente non cliccherà sul pulsante per confermare l'acquisto. Se l'acquirente schiaccia subito sul bottone paga molto, se aspetta troppo rischia di perdere il lotto desiderato. Inoltre, la prima vendita è l'ultima pescata, quindi la più fresca e ambita. Nel caso di Codesa le acciughe vengono acquistate da nessun altro che i proprietari: Josè Luis e il figlio Fidel che vogliono sempre essere presenti all'asta per assicurare i loro rigidi standard.

UN MATRIMONIO FRA ITALIA E SPAGNA

Una storia che unisce Italia e Spagna: un siciliano, Giovanni Vella Scaliota aprì a Santona nel 1883 la prima azienda conserviera di acciughe. Grazie all'inventiva di Vella le acciughe iniziarono ad essere conservate in olio. La quantità e la qualità di sale oltre al tipo di olio da utilizzare erano ricette gelosamente custodite dalle famiglie arrivate dalla Sicilia. Queste famiglie si stabilirono in Cantabria ed insegnarono alla regione la metodologia di produzione, conservazione e stagionatura. Nel corso dei decenni le tecniche si sono affinate, la cura per i particolari è diventata il simbolo di questo prodotto "comune" del Mediterraneo esaltato dalle sapienti mani fino a diventare una eccellenza mondiale.



In esclusiva mondiale Serie Limitata Reserva de Familia



Qualità certificata
Provenienza dal Mar Cantabrico
Pescate nei mesi primaverili
Lavorate artigianalmente in Cantabria

8 FILETTI



23 - 25 granos por kg

Abbiamo scelto Codesa perchè condividiamo la stessa visione, un vero ed incondizionato amore per la materia prima, la cura dei particolari e l'amicizia che ci lega da decenni.

In una delle visite in azienda Bruno nota una piccola confezione ed una strana etichetta, quasi nascosta, con scritto: "23-25 granos x Familia". Subito la curiosità ha preso il sopravvento e la domanda è sorta spontanea: di cosa si tratta? Dopo qualche tentennamento Jose Luis e Fidel, i proprietari di Codesa, si sono confidati; solo per la famiglia e gli amici più stretti scelgono un

formato di acciughe fuori scala: solo acciughe dai 23 ai 25 granos per kg, vere rarità, un gradino oltre i già eccezionali filetti della serie Limitata.

Il rapporto fra le nostre aziende ha permesso, in esclusiva mondiale, di creare apposta per noi la Reserva de Familia, oltretutto in un agevole astuccio da 8 filetti, perfetti per un aperitivo o una piccola degustazione in famiglia.

Il meglio che la Cantabria possa offrire in un pratico formato, esclusivo per Real Group ed il mercato italiano.



Baccalà dissalato

Gadus Morhua



Un naufragio che cambiò la storia.

Pietro Querini, ricco mercante ed esploratore, salpò da Venezia il 25 Aprile del 1431 per quella che pareva una normale spedizione, ma che, come vedremo, si rivelò essere l'inizio di una delle leggende culinarie più apprezzate: il baccalà.

Il viaggio sin dal principio non fu facile: continue burrasche ed imprevedibili mari sferzavano l'oceano Atlantico rendendo la navigazione molto pericolosa; superato il golfo di Biscaglia, ormai prossimo alla meta, l'ennesima spaventosa tempesta sorprese la nave dell'esploratore: spezzati timone ed albero, il relitto andò alla deriva per diverse settimane.

Il fato e le correnti accompagnarono "la Querina" a Nord, nell'arcipelago delle Lofoten, sull'isola di Røst, nel nord della Norvegia.

Proprio su quest'isola i pescatori locali, che ospitarono Querini e gli altri superstiti nelle loro case per circa quattro mesi, conservavano il merluzzo trasformandolo in baccalà (se disposto sotto sale) oppure in stoccafisso (se lasciato essiccare all'aria).

La storia non è mai casuale: all'epoca furono i Vichinghi i primi ad aprire nuovi orizzonti, costruendo imbarcazioni in grado d'affrontare l'oceano Atlantico e nutrendosi di conseguenza per mesi in totale autonomia grazie all'arte della conservazione del merluzzo.

Querini, scaltro commerciante e uomo di mare, riconobbe al volo l'enorme potenziale di questo prodotto e fu così che, ritornato in Italia, iniziò il fiorentino commercio del baccalà, rendendolo popolare in tutta la Serenissima. Alla fine dell'800 tutte le botteghe dei quartieri poveri delle città venete appendevano, ogni giovedì, cartelli con la scritta: "Domani baccalà e ceci!".

A sud della Francia, nei pressi di Nîmes, i salinai, che scambiavano sacchi dei loro prodotti con baccalà, svilupparono "la brandade de morue": una deliziosa emulsione a base di olio d'oliva, aglio, succo di limone ed erbe aromatiche.

La comparsa dei pescherecci a vapore all'inizio del XX secolo incoraggiò ulteriormente il consumo di baccalà. Dopo la seconda guerra mondiale, quando i congelatori commerciali su larga scala fecero svanire la necessità di salare il merluzzo, tutto cambiò. Enormi quantità di pescato congelato, furono spedite ai consumatori su entrambe le sponde dell'Atlantico e le conseguenze furono devastanti: negli anni '90 il merluzzo era quasi arrivata all'estinzione.

Il nostro Baccalà dissalato Gadus Morhua

Il baccalà da noi distribuito è di Bacalaos Alejandra, dissalatore spagnolo da 3 generazioni; Angel, titolare di Bacalaos Alejandra ha iniziato da quando era bambino, nelle vacanze estive aiutava i nonni a dissalare il Gadus per il loro negozio al mercato.

Il merluzzo è **pescato all'amo in Islanda e al largo delle isole Færøer**: le piccole imbarcazioni dopo due giorni di pesca tornano al porto.

Il pesce ancora fresco viene posto sotto sale a stagionare dai 2 agli 8 mesi, in base alle dimensioni. Importante sottolineare che **il nostro pescato non è mai congelato**. Questa varietà di merluzzo è straordinaria: vanta una lunghezza media di 1,2 m ed un peso di 40 kg, nuota e prolifera nelle acque ghiacciate e cristalline del Nord Atlantico. È facilmente riconoscibile grazie al caratteristico barbiglio sulla mandibola ed alla splendida pelle punteggiata che cambia colore a seconda delle condizioni del fondale in cui vive:

profondità comprese tra i 50 e i 200 metri. La polpa del baccalà è bianca, densa e povera di grassi; il merluzzo viene lavorato da fresco e salato a secco perché, così come le acciughe o i nostri salumi, anche lui ha bisogno di una lenta stagionatura: dai 2 ai 8 mesi, a seconda delle dimensioni.

L'utilizzo esclusivo di sale marino, ricco di magnesio e calcio, conferisce una colorazione tenue alle carni. I nostri baccalà non sono trattati con bicarbonato e sali di calcio - cui si fa di solito ricorso per sbiancare i filetti, al prezzo di evidenti e negative ripercussioni sulla qualità del pesce. Quando la stagionatura è completa il baccalà viene dissalato, rispettando le diverse sezioni: sono necessari ben otto lavaggi al giorno per tre giorni consecutivi usando acqua freddissima. Le vasche per la dissalatura sono piccole, solo così si può vigilare sull'intero processo e decidere il momento giusto per il cambio dell'acqua.

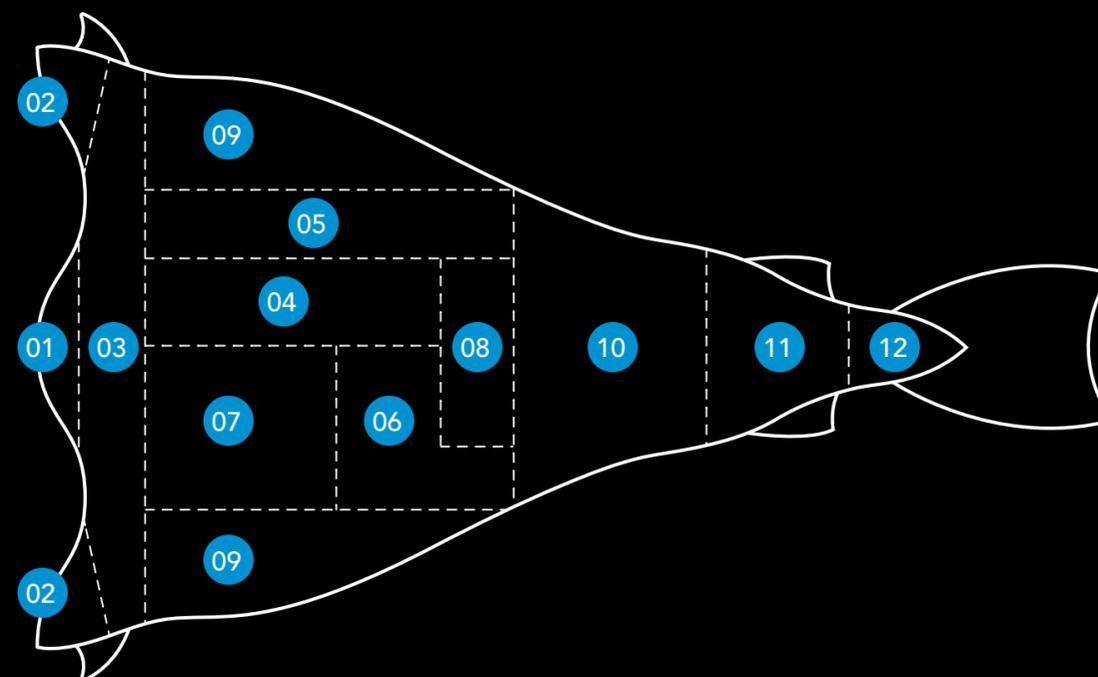
Quando Angel è soddisfatto, il Gadus finalmente diventa baccalà, quindi subito confezionato in vaschetta ATM.

Il servizio Real Group non ha eguali: grazie al rapporto che ci lega Bacalaos Alejandra realizza in esclusiva formati personalizzati in base alle nostre esigenze.

Merluzzo siringato, Stoccafisso o Baccalà?

La conservazione sotto sale del merluzzo Gadus Morhua dà origine ad un prodotto noto da secoli con il nome di baccalà. Talvolta viene impropriamente associato al termine "stoccafisso", anche se nei fatti si tratta di prodotti radicalmente diversi: lo stoccafisso è essiccato all'aria senza sale, mentre il baccalà rimane sotto sale dove stagiona dai due agli otto mesi, prima di poter essere consumato una volta dissalato.

Attenzione alle imitazioni: da diversi anni è presente sul mercato un baccalà che proviene da pescato a reti da strascico e poi siringato con l'uso di additivi chimici e conservanti, qualcosa di assolutamente diverso, infatti non può essere consumato senza essere cotto non avendo subito alcuna stagionatura. Spesso la molva o il brosmo vengono venduti come baccalà, ma non fatevi ingannare: quest'ultimo è spesso e più chiaro, mentre la molva è solitamente più scura e sottile.



La farfalla: ovvero le sezioni che compongono i nostri Gadus Morhua

01. Cogote

Il collo del merluzzo è, come indica il nome, dietro la testa del merluzzo. Parte saporita, dai filetti carnosì.

02. Recortes

Parti rimanenti derivanti dal taglio dei lombi di merluzzo.

03. Desmigado

Piccoli pezzi vicino al lombo extra. Parte superiore super succosa, ideale per aperitivi.

04. Lingotes

Ottima qualità, consistenza e sapore. Pezzi regolari, più o meno rettangolari e senza spine, perfetti per la cottura al forno.

05. Lomo extra

Come per i lingotes abbiamo grande consistenza e sapore. La forma è rettangolare, sono protagonisti per la cottura al forno da soli o con salse.

06. Lomo brasa

Grande lombo di merluzzo tagliato.

07. Posta

Trancio di merluzzo.

08. Super Posta

Taglio tipico da cuocere fritto.

09. Ventresca

Pezzo di forma triangolare, si trova nella parte inferiore del pesce, nella zona vicino alla testa. Poiché si trovano vicino all'intestino del pesce, sono pezzi molto succosi.

10. Taco pil pil

Zona posteriore extra del lombo, filetti un po' più stretti e ugualmente rettangolari. Di solito sono usati per piatti come il merluzzo Pil-Pil.

11. Flaps

Pezzo quadrato della parte inferiore senza spine e speciale per baccalà mantecato.

12. Cola

Piccole bistecche molto gustose.



Polpo galiziano

Il maestro del camuffamento.

A seconda della loro origine, i polpi differiscono notevolmente nel gusto. I polpi trovano negli estuari della Galizia l'ambiente perfetto per svilupparsi e riprodursi, protetti dalle frastagliate rocce della costa.

La temperatura e la qualità delle acque determinano la dieta del polpo galiziano: caratterizzato da un sapore più intenso e gradevole, si nutre principalmente di crostacei come cozze, granseole e piccoli granchi... una vera dieta gourmet!

Più scuro rispetto ai suoi simili, questo mollusco ha tentacoli più piccoli e carnosì, caratterizzati da un rosso vivido e luminoso.

I polpi sono anche veri maestri del camuffamento, cambiano forma e colore della pelle per mimetizzarsi con l'ambiente circostante, imitando i fondali rocciosi pieni di alghe, gli anemoni ed altri organismi degli estuari della Galizia.

I maschi sono più piccoli delle femmine ed entrambi muoiono poco dopo la riproduzione, quindi la loro aspettativa di vita è relativamente breve.

LA PRODUZIONE

La fase iniziale di selezione è lunga e laboriosa: i polpi vengono differenziati per dimensione e lunghezza; solo i tentacoli migliori vengono rifilati, pesati, calibrando la loro omogeneità. L'estetica vuole la sua parte, esattamente come farebbe uno chef per un piatto stellato.

Ora i tentacoli sono pronti per la fase successiva: una volta sigillati vengono cotti a bassa temperatura sottovuoto, sprigionando nel loro sugo l'eccellenza del loro sapore.

Un vantaggio della cottura sous-vide è il mantenimento delle preziose sostanze nutritive, la praticità ed il minimo scarto.

Grazie al comodo formato si possono preparare infinite variazioni: dall'insalata di patate, fino al polpo alla Galiziana, offerte come tapas su rondelle di patate, o altra verdura, cotte nel sugo del polpo.

Una nota di folklore: in Galizia è tradizionalmente bandito pasteggiare ad acqua mentre si mangia il Polpo, solo il vino rosso è approvato!

Qualità costante

Prodotto fresco, non congelato

Pratico e versatile nella preparazione

Tentacoli gustosi e consistenti

“I salmoni crescono liberi
all'interno di fiordi resi allevamento,
nel pieno rispetto dell'ecosistema”

Salmone Norvegese

AFFUMICATO



Lo amiamo, è vero. Grazie al suo astuccio nero potete subito ammirarlo, il colore vivido, consistente, l'anteprima migliore della sua bontà. Come tutti i nostri prodotti non poteva esser scontato. Abbiamo cercato per anni il migliore, l'unico che meritasse il nostro logo. Rispettoso della natura, squisito nel gusto ed equilibrato nell'affumicatura. Il nostro salmone non viene mai congelato: non è stato congelato né prima della lavorazione, in quanto lavorato fresco, né successivamente. Alcune aziende adottano la congelazione per conservare più a lungo il prodotto purtroppo a discapito del gusto e della consistenza. L'allevamento avviene in Norvegia dove si trovano stabilimenti di sicura e comprovata serietà; i salmoni crescono liberi all'interno di fiordi resi allevamento, quindi chiusi, nel pieno rispetto dell'ecosistema. In questo ambiente, che garantisce ampio movimento, i salmoni trascorrono la loro vita, finché raggiungono la taglia ideale per essere pescati e diventare i salmoni Real Group. Un aspetto ulteriore, che

differenzia i nostri salmoni, sono le dimensioni: **crescono per due anni prima della pesca**, quando normalmente sono già ritenuti maturi in 12 mesi. In cosa consiste la salatura a secco? La salatura o salagione a secco prevede la distribuzione MANUALE di sale grosso direttamente sulle carni del pesce pulito e sfilettato. Il sale grosso, rispetto al sale fino, penetra più lentamente nel filetto di salmone e in profondità. Attenzione: bisogna bilanciare il sale con cura in base al singolo filetto, soprattutto dove la carne è più sottile. Questa tecnica comporta tempi lunghi di riposo, che non forziamo in alcun modo. Uno dei pilastri della qualità è la scelta selettiva della parte più nobile del Salmone, eliminando quelle meno pregiate. L'affumicatura avviene per impiccagione: nella sala d'affumicatura la temperatura rimane precisamente a 28°C, quindi affumicato “a freddo”. I ceppi di legno di faggio delicatamente rilasciano il loro aroma penetrando nei filetti, ovviamente non sono usati surrogati chimici o essenze.

Tutto parte da quattro regole fondamentali

- Un salmone fresco, mai congelato
 - Salatura a secco a mano con sale marino
 - Utilizzo della parte più pregiata del Salmone
 - Affumicatura per impiccagione con legni pregiati di faggio
-



Cuore di Salmone Affumicato



Real Group

LC

La Catedral
de Navarra



Raccolti prima dell'alba.

La storia della Catedral de Navarra risale alla prima metà del secolo scorso quando, durante la guerra civile spagnola, le madri dei soldati conservavano verdure, casseruole e paté in attesa dei loro figli; in quel periodo (e anche successivamente) divenne essenziale conservare il cibo di stagione per renderlo disponibile tutto l'anno. Fu così che le conserve divennero una parte della vita quotidiana, soprattutto lungo le sponde del fiume Navarra dove la fertile regione produceva prodotti di stagione squisiti, meritevoli di salvaguardia tutto l'anno.

Petra Lopez, nonna dell'attuale proprietario, avviò una piccola attività di sigillatura di vasi a Mendavia, unendo la sua conoscenza dei campi ad una forte indole intraprendente.

Già dalla metà degli anni '40 del secolo scorso erano in vendita carciofi, pomodori, peperoni, asparagi bianchi e porri: da allora, tutti gli sforzi della famiglia furono volti a preservare intatto il sapore delle migliori verdure, consacrando col

tempo La Catedral de Navarra in un sinonimo di qualità e garanzia.

Il segreto della famiglia Lopez per ottenere questa inimitabile conserva è lavorare la materia prima direttamente dal campo: La Catedral de Navarra coltiva i prodotti nei pressi delle proprie strutture, collaborando con agricoltori di fiducia ed effettuando controlli rigorosi durante tutta la coltivazione dei loro ortaggi.

Gli ortaggi de La Catedral de Navarra vantano un sapore eccezionale e raffinato. Il segreto si cela nel terreno ricco e fertile, reso tale dalle temperature estreme e dalle abbondanti precipitazioni, tipiche dell'Ebro navarrese.

A La Catedral de Navarra ogni fase del procedimento è controllata attentamente: selezionano i terreni più adatti per le colture, da quelli più sabbiosi a quelli argillosi. Vengono eseguiti severi controlli di qualità, sia per rimanere fedeli allo standard che per le diverse

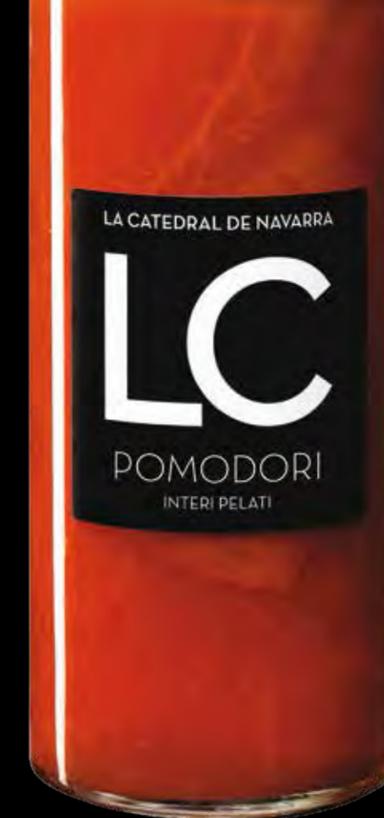
denominazioni di origine a cui appartengono i prodotti più emblematici come il peperone del Piquillo o gli asparagi di Navarra. Il design delle confezioni li rende immediatamente riconoscibili ed all'altezza della materia prima che offrono.

LA RACCOLTA

I prodotti di La Catedral de Navarra sono sempre stagionali: è il ciclo naturale delle piante che regala i migliori risultati in termini di sapore, aroma e consistenza. Tutti gli ortaggi che portano l'etichetta LC - raccolti a mano - sono a maturazione ottimale.

LA PRODUZIONE

Rigore nella qualità e cura durante la manipolazione. Le verdure La Catedral sono confezionate manualmente seguendo i più severi controlli sanitari e di degustazione; il lavoro è organizzato per ridurre al minimo il lasso di tempo tra la raccolta ed il confezionamento al fine di evitare la perdita degli aromi. Come gli **asparagi** vengono sbollentati con la buccia, in modo che questa agisca da barriera protettiva per tutte le proprietà, così i **peperoni del Piquillo** vengono **maneggiati senza toccare l'acqua** preservando l'intensità del prodotto appena uscito dal fuoco. Una specialità è il **pomodoro LC**: raccolto a mano tra luglio e agosto. Il terreno di coltivazione, ben irrorato, apporta alla polpa una concentrazione della dolcezza. Il pomodoro, una volta raccolto, viene lavorato in giornata, pelato a mano e confezionato. Nonostante la tradizione italiana del pomodoro ha stupito tutti per la sua **consistenza, la dolcezza e la mancanza quasi totale di acidità.**



Perché abbiamo scelto La Catedral de Navarra?

1. Terreni di proprietà: scelgono i terreni migliori per ogni coltivazione
2. Coltivati solo in campo, nessun uso di serre: prodotti esclusivamente stagionali
3. Raccolta selettiva, manuale, massima cura dei particolari
4. Lavorazione nello stesso giorno della raccolta, da prodotto freschissimo





Pomodoro della Navarra

Pomodori maturati al sole di Navarra, raccolti il mese di agosto scegliendo i più carnosì: **devono presentarsi tutti delle medesime dimensioni e peso, l'estetica non è secondaria. Questa cernita estrema crea un notevole scarto**, utilizzato successivamente come fertilizzante per i campi. I pomodori sono confezionati al naturale nel loro succo mantenendo integro il colore rosso fiammante: un esempio di straordinaria "normalità". Per gustarne l'essenza vanno provati a carpaccio, con un filo d'olio e una presa di pepe: il resto verrà dallo splendido frutto zuccherino, sodo, saporito, memorabile nella sua semplicità.

Peperone del Piquillo

Il Peperone del Piquillo DOP si riconosce per il suo colore intenso rosso vivo; è di piccole dimensioni (circa 8-10 cm di lunghezza) e ha una forma singolarmente triangolare. La sua buccia è sottile, la polpa non è spessa e al tempo stesso carnosa e vellutata: il sapore è dolciastro, per niente acido, delicato al palato e con un certo retrogusto di arrostito. In conserva, si possono mangiare tutto l'anno. **Una curiosità: quasi il 50% dei peperoni maturi non passa la selezione e viene scartato direttamente nel campo, il rigidissimo protocollo LC infatti pretende ed esige solo i migliori.**



72
Salumi

98
Carne

106
Ittici

128
Formaggi

A l t r e
154
specialità

Stagionati di lusso

Spezie
170
condimenti

Indice



Prosciutto di Parma “S. Ilario” DOP



- 8560 - con osso - 10/11,5 kg
- 8560/1 - disossato - 8/8,5 kg
- 8560/2 - diviso in due (taglio verticale) - 7,5/8 kg
- 8560/3 - diviso in tre - 7,5/8 kg

Emilia Romagna - 30/36 mesi

È riconosciuto universalmente come **la fuoriserie** dei Parma. Sì, perchè nonostante la materia prima con cui vengono prodotti i Prosciutti di Parma sia simile e le fasi di lavorazione da tempo patrimonio condiviso, così come i tempi lunghi di riposo e stagionatura, non c'è un **Parma** uguale all'altro. E il S. Ilario è senz'altro il numero uno. Il **saper fare** prosciutti è un mestiere che non ha segreti, ma, come succede con la tastiera di un pianoforte, non basta conoscere le note per suonare una magnifica melodia.

Ogni esecutore ha il suo talento, i suoi virtuosismi, la capacità di dare ai suoni una diversa armonia. Ebbene io credo di poter dire che lo spartito è unico ma cambiano gli interpreti. E la mia ambizione, in fatto di Prosciutto di Parma, è di essere un solista, uno che si fa ascoltare.

Piero Montali, creatore del S. Ilario.



S. Ilario millesimato Real Group

- 8061 - millesimato 1° semestre 2015 - 10/11,5 kg
- 8077 - millesimato 2° semestre 2015 - 10/11,5 kg
- 8078 - millesimato 1° semestre 2016 - 10/11,5 kg
- 8079 - millesimato 2° semestre 2016 - 10/11,5 kg
- 8080 - millesimato 1° semestre 2017 - 10/11,5 kg
- 8094 - millesimato 2° semestre 2017 - 10/11,5 kg
- 8095 - millesimato 1° semestre 2018 - 10/11,5 kg
- 8097 - millesimato 1° semestre 2019 - 10/11,5 kg - disponibilità Gennaio 2023
- 8098 - millesimato 2° semestre 2019 - 10/11,5 kg - disponibilità Luglio 2023

Emilia Romagna - 30/36 mesi





PROSCIUTTO DI PARMA DOP

8510 - intero con osso - 10,5/11,5 kg
8530 - intero disossato - 8/9 kg

Emilia Romagna - 24 mesi

Sono circa 200 i produttori del **Prosciutto di Parma**, concentrati nella zona di Langhirano e dintorni. Allevamento, ingrasso, trattamento dei suini e la successiva stagionatura sono regolati dal Consorzio: cosce di grande peso (tra 16 e 18kg) contraddistinte da una salatura moderata che lo fa definire anche **Prosciutto dolce**. Dopo il riposo in cella avviene la **sugnatura**, con la quale il prosciutto viene trattato con un grasso surrenale pregiato, appunto la **sugna**. La lenta asciugatura consente un lungo tempo di affinamento, tipicamente di almeno 12 mesi, affidando la conservazione all'unico ingrediente ammesso, il sale.



PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP

8994 - intero con osso - 10,5/11,5 kg
8995 - intero disossato - 7,5/8,5 kg

Friuli Venezia Giulia - 20 mesi

Per questa eccellenza italiana si usano solo cosce di suini pesanti di razza pregiata, allevati e macellati nelle regioni della Pianura Padana, che vengono rifilate e toelettate a regola d'arte, salate a secco con mano sapiente. Dopo un periodo di riposo procede nella stagionatura per almeno 12 mesi in saloni alti attraversati da nord a sud dalle brezze fresche e asciutte della Carnia e da sud a nord da arie frizzanti e salmastre dall'Adriatico. La carne è colore rosa, il grasso avorio, l'aroma dolce e profumato.



PROSCIUTTO AFFUMICATO DEI COLLI BERICI

8993 - intero con osso - 10,5/11,5 kg
8993/1 - intero disossato - 7,5/8,5 kg

Friuli Venezia Giulia - 18 mesi

I prosciutti provenienti da suini locali vengono sottoposti alle medesime fasi di lavorazione dei prosciutti San Daniele, **fatta eccezione per l'affumicatura a caldo che sostituisce la fase di asciugamento susseguente il lavaggio**. Il processo di affumicatura è il segreto per ottenere un gusto equilibrato, non acre, rotondo e raffinato; sperimentato per la prima volta da Ennio Muraro negli anni '60 è stato poi industrializzato con successo a Sauris nelle Alpi Carniche. La stagionatura prosegue oltre i 12 mesi e grazie al particolare microclima e alla lieve affumicatura conferisce al prosciutto Carnia sapidità, dolcezza e morbidezza.



CULATELLO DI ZIBELLO DOP

8512 - intero - 3,8/4,3 kg
8512/1 - pulito pronto uso diviso in due - 3,5/4 kg

Emilia Romagna - 16/18 mesi

Il Culatello viene prodotto negli 8 Comuni della Bassa Parmense previsti dal disciplinare: **Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Polesine, Sissa, Colorno**. Il cuore della coscia disossata di suini allevati e macellati in Pianura Padana, rifilato e toelettato, viene salato a secco e legato a mano; successivamente, dopo breve riposo, viene insaccato in vescica naturale e avviato alla stagionatura per 14 / 24 mesi. L'affinamento avviene in cantine naturalmente umide in cui la nebbia della "bassa" conferisce al Culatello un aroma e una fragranza unici al mondo. Per gustarlo dovrà essere liberato dallo spago e avvolto per qualche ora in una pezzuola bagnata di acqua e aceto o vino bianco: andranno poi eliminate la vescica e le parti secche, e affettato con cura.



CULATTA CON COTENNA

8518 - intera - 5,5/6 kg

Emilia Romagna - 15/18 mesi

È il cuore della coscia disossata di suini allevati e macellati nelle regioni della Pianura Padana. Si differenzia dal principe dei salumi per il fatto che la parte anatomica viene lasciata integra di cotenna e non viene insaccata in un budello; rifilata e toelettata, salata a secco, procede nella stagionatura in ambienti naturali fino al 18° mese; quindi viene stuccata sulla parte magra, per impedirne un'eccessiva essiccazione. Preparazione al taglio: togliere l'anchetta (osso piccolo nella parte larga), rifilare la Culatta togliendo accuratamente la cotenna e la sugna.



FIOCCHETTO DELLA BASSA

8511 - intero - 1,8/2,2 kg
9739 - pulito pronto uso - 1,5/1,8 kg

Emilia Romagna - 6/8 mesi

Dalla stessa coscia da cui si ricava il Culatello si preleva il Fiocchetto: decotennato, sgrassato e disossato sarà rifilato a mano per ottenere la caratteristica forma. La lavorazione avviene esclusivamente nel periodo tra ottobre e febbraio, quando la Bassa è avvolta dalla nebbia e dal freddo. Dopo circa una decina di giorni avvengono la salatura e la cosiddetta investitura, cioè l'insaccatura nella vescica del suino e la legatura manuale con lo spago a maglie larghe ed irregolari. La stagionatura in cantina prosegue fino all'estate, quando per consumarlo dovremo eliminare lo spago e avvolgerlo in una pezzuola bagnata con acqua e aceto o vino bianco. A seguire toglieremo la vescica, lo asciugheremo rifilando le parti più asciutte.



SPECK

8992 - intero - 4,8/5,5 kg
8573 - metà - 2,3/2,9 kg

Trentino Alto Adige - 6/8 mesi

Prodotto a base di carne suina, lo Speck si ricava dalla coscia disossata senza gambetto e fesa. La salagione, fatta ad immersione in una concia di sale, spezie ed erbe di montagna, conferisce profumi che poi, con l'affumicatura a caldo e la successiva stagionatura, l'aria di montagna contribuirà ad accentuare. La fetta non troppo sottile, con la sua parte grassa deliziosa e rosata, deve avere un bel colore rosso intenso ed essere compatta e ricca di sapore.



REAL SPECK

9876 - intero - 9/11 kg
9876/1 - metà - 4,5/5,5 kg

Veneto - 12 mesi

È uno speck fuori dal comune, destinato a ridefinire gli standard di eccellenza per questo tipo di salume. Prodotto con cosce di suino italiano al 100%, da animali pesanti, maturi, provenienti da allevamenti del nord Italia. La selezione prevede solo cosce molto grandi. Questo speck ha un aspetto imponente, con un peso che varia dai 9 agli 11 kg. Al taglio si presenta sostenuto; la fetta è compatta e mostra un colore particolarmente uniforme rosso-rosato nel magro. Il profumo è intenso e persistente. Avvolgente. In bocca la fetta si scioglie, è dolce e burrosa, vellutata e carica di gusto. Il sapore resta comunque delicato e raffinato. Si tratta davvero di un prodotto unico.



COPPA STAGIONATA

8531 - intera - 1,5/2 kg

Emilia Romagna - 6 mesi

Salume stagionato tipico della provincia di Parma e Piacenza, costituito dalla porzione muscolare del collo del maiale accuratamente rifilata. Il sapore della coppa è determinato dalla gradualità e dalla durata della stagionatura che va dai tre ai sei mesi. Ancora una volta è la qualità della materia prima utilizzata che consente alla Coppa di Parma di arrivare a stagionature superiori, conservando alla carne un colore vivace ed una morbidezza succulenta.



SALAME FELINO IGP

8493 - intero - 0,7/0,9 kg

Emilia Romagna - 3 mesi

Salame prodotto con carne selezionata di suino nostrano proveniente dai migliori allevamenti di Parma, Reggio Emilia e Modena. La carne (solo di sottospalla) viene selezionata e macinata con sale, pepe nero di Sarawak ed aromi. Il salame così ottenuto, di forma allungata, viene legato a mano e portato a stagionatura per circa tre mesi.

La fetta si presenta omogenea, con i lardelli piccoli, molto magra e di colore rosso rubino. Il sapore dolce e delicato.



STROLGHINO

9937 - intero in corda - 200/230 g
8542 - intero sottovuoto incartato - 200 g

Emilia Romagna - 15 giorni

Salame tipico della bassa Parmigiana (zona di produzione del Culatello D.O.P.) e prodotto in quantità limitate. Carne selezionata di suino nostrano proveniente dai migliori allevamenti di Parma, Reggio Emilia e Modena. La carne utilizzata è quella che rimane dalla lavorazione del culatello. Riconoscibile dalla forma allungata e dal diametro molto sottile. Tenero e dolce, va consumato quando è ancora fresco con 20 giorni di vita al massimo.



FINOCCHIONA TOSCANA IGP

8988 - intera - 2,5/4 kg

Toscana - 2 mesi

È un insaccato tipicamente toscano, così chiamato per i semi di finocchio aggiunti all'impasto di puro suino che ne risulta piacevolmente insaporito. La carne grassa, costituita dal guanciale, viene tritata finemente insieme a quella magra, quindi miscelata con vino rosso, sale, pepe ed erbe aromatiche, infine insaccata in budello cieco di manzo abbastanza spesso. Nella zona dell'Impruneta, nei pressi di Firenze, la finocchiona viene anche chiamata "sbriciolona" poiché deve restare talmente morbida, tanto da sbriciolarsi al taglio che deve essere eseguito rigorosamente a mano. Ne esistono oggi versioni più piccole, che si presentano più compatte al taglio, dal gusto ricco ma meno profumate.



SALAME MILANO

9732 - intero - 3,8/4,2 kg

Lombardia - 2 mesi

Il Salame Milano, ad un primo assaggio, si presenta abbastanza simile, sia nell'aspetto che nel gusto, al salame ungherese: in realtà il suo processo di lavorazione è molto diverso ed è caratterizzato dall'utilizzo di una maggior varietà di spezie. Il colore è sempre di un rosso acceso, quasi rubino nella tonalità; la pasta, con l'aspetto tipico a grana di riso, è compatta, morbida, ma non così elastica come quella del salame ungherese.



GOLA ARTIGIANALE stagionata e affumicata

8555/2 - intera - 2/2,5 kg

Emilia Romagna - 3 mesi

Salume stagionato tipico di tutte le zone d'Italia dove esiste una tradizione di norcineria. Viene salato e conciato come la pancetta diversamente a seconda della Regione di produzione (in Emilia solo sale), quindi stagionato per due mesi almeno. Al taglio la gola (o guanciale) deve essere molto compatta con colorito bianco per la parte grassa e rosso vivo per quella magra. Nel sapore intenso si deve avvertire l'affumicatura. La gola può essere gustata al naturale, affettata sottilmente o scaldata appena e poi posta su fette di pane insipido. La sua vera vocazione è però quella di finire nei sughi, soprattutto all'amatriciana e alla carbonara.



PANCETTA ARROTOLATA

8471 - metà - 2/2,5 kg
8472 - intera - 4/5 kg

Emilia Romagna - 8/10 mesi

Carne selezionata di suini nostrani provenienti dai migliori allevamenti di Parma, Reggio Emilia e Modena. La pancetta viene salata, aromatizzata, arrotolata e legata stretta per compattare meglio la carne. La stagionatura è di circa dieci mesi. Al taglio deve essere molto compatta con colorito bianco per la parte grassa e rosso vivo per quella magra. Sapore dolce/sapido caratteristico. La pancetta può essere gustata al naturale, affettata sottilmente o scaldata appena e poi posta su fette di pane fragrante.



PROSCIUTTO COTTO TRADIZIONE

8555 - intero - 9/10 kg
8610 - metà - 4,5/5 kg

Emilia Romagna

Coscia, selezionata all'origine dai migliori allevamenti tedeschi, riceve una lavorazione completamente artigianale: dopo la frollatura le cosce vengono marinate in salamoia e successivamente massaggiate. La cottura dura circa 20 ore in stampo. Non contiene: glutine, lattosio e polifosfati.



PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE NAZIONALE

8581 - stampato - 9/10 kg

Emilia Romagna

Nasce dalla voglia di ritrovare le caratteristiche del cotto di una volta, quando ancora non esistevano gli stampi. La coscia, dopo la salatura e la macerazione, viene avvolta in uno straccio e legata a mano, prima di essere cotta a vapore. La caratteristica forma irregolare e la cottura nello straccio sono i segreti che danno a questo prosciutto sapori unici e veri.



SPALLA DI SAN SECONDO

8579 - cotta - 6/7 kg
8579/2 - fresca da cuocere - 7,5/8,5 kg

Emilia Romagna - 2 mesi

È un salume cotto tradizionale che prende il nome dal comune della Bassa parmense in cui è nato. Non viene utilizzata solamente la spalla, ma anche la coppa, che vengono insaccate nella vescica naturale e strette insieme con lo spago. La salagione è a secco e la fase del riposo è analoga a quella del culatello. La Spalla di San Secondo è l'unico salume che viene cotto dopo un discreto tempo di asciugamento. Si può degustare tagliata in affettatrice oppure, per esaltarne tutte le caratteristiche, si può scaldare il prodotto e servirlo caldo tagliandolo al coltello.



COTECHINO/MARIOLA COTTO PRONTO ALL'USO

9700 - intero - 0,6/0,9 kg

Emilia Romagna

Il Cotechino / Mariola è un prodotto tipico della zona della Bassa Parmense, un territorio pianeggiante che si trova in Emilia Romagna. Il territorio in questo caso gioca un ruolo fondamentale ed è uno degli elementi principali per la produzione di questa tipicità. È un insaccato ottenuto dallo stesso impasto del cotechino, composto da parti di cotenna, gola, muscoli e carne scelta, per dare la giusta "gommosità" al prodotto. Il tutto viene macinato, salato, speziato e insaccato in un budello che gli conferisce la tipica forma a cilindro.

La mariola come da tradizione



Mortadella artigianale

Con pistacchi

8545 - metà diametro cm 23 - 6,5/7,5 kg
9871 - gigante diametro cm 33 - 55/60 kg

Senza pistacchi

707 - mini diametro cm 10 - 0,6/0,8 kg
8767 - metà diametro cm 23 - 6,5/7,5 kg
8550 - gigante diametro cm 33 - 55/60 kg

Emilia Romagna

Le carni selezionate di suino nostrano provenienti dai migliori allevamenti di Parma, Reggio Emilia e Modena rendono unico l'impasto della nostra mortadella; infatti solo i tagli più pregiati del suino le conferiscono naturalmente un caratteristico colore roseo. Fondamentale è la distribuzione dei lardelli provenienti dal grasso di gola suino, il più duro, nobile e profumato. Anche gli altri ingredienti, rappresentati da aromi naturali e dal miele, sono frutto di uno scrupoloso controllo e della volontà di offrire un prodotto senza paragoni: mentre i primi conferiscono un profumo inconfondibile ed intenso, il miele contribuisce ad esaltare la rotondità e la pienezza del sapore. La ricetta con i pistacchi dà quel tocco di sapore in più.



WÜRSTEL

9703 - 200/240 g (confezione da 2 pezzi)

Veneto

Un prodotto di qualità che fa dimenticare tutti i luoghi comuni legati ai Würstel: carni di prima qualità, lavorate finemente senza cutter e in modo del tutto artigianale e aromatizzate con prodotti freschi, con grande attenzione al risultato finale in termini di salubrità per una piccola produzione di pregio eccezionale.

La leggera affumicatura ed il ridotto contenuto di sale li rendono ideali per qualsiasi uso: alla griglia, in padella o in casseruola, i nostri wurstel sono ottimi come pietanza o come snack, al piatto o con ottimo pane, con verdura o con le tradizionali salse.



PETTO DI TACCHINO ALLA BRACE

8490 - intero - 2,5/2,8 kg

Lombardia

Solo tacchino allevato a terra e alimentato con prodotti naturali. La cottura del petto di tacchino inizia a vapore e si conclude sulle braci.



BRESAOLA MONTANARA FUMÈ AL FAGGIO

9940 - intero - 3,5/4 kg

Veneto

Questa bresaola presenta un bel colore rosso vivo determinato dall'alta selezione della materia prima, ovvero carne fresca di bovino adulto e dalle lavorazioni artigianali che ne seguono. Il breve periodo di stagionatura permette alla carne di rimanere morbida e delicata pur esaltandone i profumi e gli aromi. La leggera affumicatura data dal passaggio in camino la rende ancora più gustosa ed apprezzata. Può essere degustata a fette sottili con olio e limone.



ROAST BEEF ALL'INGLESE

9938 - metà - 2,5/2,8 kg

Italia

Fesa di manzo punta d'anca, cotta all'inglese. Non contiene glutine e allergeni. Il prodotto può essere consumato freddo semplicemente affettandolo a fette sottili e condito con pochi ingredienti come olio, pepe e parmigiano reggiano. Il roast beef è un gustoso piatto freddo nelle giornate calde e un saporito antipasto durante i periodi freddi.



BRESAOLA

709 - intera - 5/6 kg
709/2 - metà - 2,5/3 kg

Lombardia - 2 mesi

Nasce dalla lavorazione di carni di manzo nazionale. Ha una stagionatura di 3 mesi durante la quale si procede ad una leggera affumicatura per accentuarne il sapore. La bresaola ha l'aspetto dei muscoli da cui si ricava; noi trattiamo solamente punta d'anca e nella lavorazione l'affinatura conferisce al prodotto una forma cilindrica non regolare, come invece avviene nel prodotto industriale. L'origine del termine "bresaola" è incerta. Secondo alcuni deriva da "brasa", brace, con riferimento ai bracieri utilizzati anticamente per riscaldare e deumidificare l'aria dei locali di stagionatura; secondo altri il nome deriverebbe da un'espressione valtellinese che ricorda la "brisa", una ghiandola presente nei bovini, dal gusto saporito.

EXTRA®



SPALLA EXTRA

8064 - intera con osso - 10/13 kg
8065 - intera disossata - 7/9 kg

Emilia Romagna - 24 mesi



CULATTA EXTRA

8063 - intera - 7/9 kg

Emilia Romagna - 24 mesi



FIOCCO EXTRA

8066 - intero - 3/5 kg

Emilia Romagna - 12 mesi



COPPA EXTRA

8049 - intera - 3/4,5 kg

Emilia Romagna - 12 mesi



LONZA IN COTENNA EXTRA

8050 - 1,3/3,5 kg

Emilia Romagna - 12 mesi

EXTRA®



GOLA STAGIONATA EXTRA

8051 - intera - 2/4 kg

Emilia Romagna - 6 mesi



PANCETTA EXTRA

8058 - intera - 7/9 kg

8099- metà - 3,5/4,5 kg

Emilia Romagna - 18 mesi



SALAME EXTRA

8035 - intero - 0,7/1 kg

Emilia Romagna - 3 mesi



EXTRA®

CULATTA 3.0

DAL 2023 IN ARRIVO SUI MIGLIORI TAGLIERI

8096 - intero - 3,5/6 kg

Emilia Romagna





SoloNero®

La razza autoctona parmigiana recuperata



CULATTA SOLONERO

8091 - intera - 3,5/5 kg

Emilia Romagna - 24 mesi



COPPA SOLONERO

8071 - intero - 2/2,5 kg

Emilia Romagna - 6 mesi



SALAME SOLONERO

9939 - Riserva in budello di scrofa italiana - intero - 0,8/1,50 kg
9939/1 - intero - 0,7/1 kg

Emilia Romagna - Riserva 6 mesi - budello gentile 3 mesi



PANCETTA SOLONERO

9974 - intera - 5/6 kg
9974/2 - metà - 2,5/3 kg

Emilia Romagna - 12 mesi



GOLA SOLONERO

9975 - intera - 1/1,5 kg

Emilia Romagna - 6 mesi

SoloNero®



PROSCIUTTO IBERICO 100% DE BELLOTA "EL GORDO"

8507 - intero con osso - 7,5/8,5 kg
8537 - intero disossato - 4,5/5,5 kg
9802 - trancio - 1/1,3 kg

Andalusia - 36 mesi



PROSCIUTTO IBERICO CEBO DE CAMPO "EL GORDO"

8502 - intero con osso - 8/9 kg
8536 - intero disossato - 4,5/5,5 kg

Andalusia - 30 mesi



PALETA IBERICA 100% DE BELLOTA "EL GORDO"

8538 - intera disossata - 2/3 kg

Andalusia - 30 mesi



PROSCIUTTO IBERICO DE BELLOTA

8455 - intero con osso - 8/9 kg
8570 - intero disossato - 4,5/5,5 kg

Extremadura - 36 mesi

Razza autoctona iberica, il maiale vive libero e si nutre di ghiande, erba e radici. Viene ingrassato fino a 16 mesi. Dopo esser stato macellato, la coscia viene salata; le sue fasi di lavorazione prevedono celle frigorifere con fasi di asciugatura fino a un punto in cui passa in ambienti freschi d'inverno e più caldi d'estate dove fa il processo di stagionatura vera e propria. Salume stagionato e morbido, complesso nel sapore, aromi persistenti.



PROSCIUTTO SERRANO RESERVA

8475 - intero con osso - 8/9 kg
8540 - intero disossato - 5,5/6,5 kg

Segovia - 22 mesi

Cosce selezionate di suino nostrano di Segovia, allevato allo stato brado in allevamenti estensivi. I maiali nostrani di Segovia vengono alimentati esclusivamente con prodotti naturali.



LARDO IBERICO LAVORATO A CAMAIORE

8508 - intero - 2/4 kg

Andalusia - 3 mesi



LOMBO IBERICO DE BELLOTA

8456 - intero - 0,3/0,4 kg

Andalusia - 6 mesi

Parte lombare di suino Iberico (Pata Negra) di razza pura al 100% allevato allo stato brado. I maiali di razza Iberica pura al 100% vengono alimentati esclusivamente con ghiande. Tutte le fasi di lavorazione sono completamente artigianali. Il lombo viene salato, aromatizzato con spezie, aglio e pimento (peperone dolce), e messo in budello naturale.



CHORIZO SALAME IBERICO CULAR DE BELLOTA

8457 - metà - 0,4/0,6 kg

Andalusia - 4 mesi

Carne di suino Iberico (Pata Negra). Tutte le fasi di lavorazione sono completamente artigianali. La carne (60% lonza) viene battuta a coltello, salata, aromatizzata con spezie, aglio e pimento (peperone dolce) e insaccata in budello naturale.



SALCICHÒN IBERICO DE BELLOTA

8554 - metà - 0,4/0,6 Kg

Andalusia - 4 mesi

Carne di suino Iberico (Pata Negra). Tutte le fasi di lavorazione sono completamente artigianali. La carne viene macinata, salata, aromatizzata con spezie e aglio e insaccata in budello naturale.



CHORIZO CASERO DA CUOCERE

9843 - naturale - 200 g (confezione da 3 pezzi)

9844 - piccante - 200 g (confezione da 3 pezzi)

Leon

Il chorizo casero è un classico della tradizione culinaria spagnola, tra i prodotti ricavati dal maiale. Un chorizo casero, se lavorato artigianalmente alla perfezione come quelli importati da Real Group, rappresenta un'autentica leccornia. Si tratta di una salsiccia da cuocere che annovera tra i suoi ingredienti carne di maiale magra, in percentuale circa del 70%, e grassa, ricavata dalla pancetta, per il 30%. Il tutto viene macinato grossolanamente, addizionato di spezie naturali e insaccato in budello naturale.

il lardo

DEL MAESTRO



Petto d'anatra

Il meglio della Francia



CECINA DE LEÓN

8539 - intera - 4/5 kg
9539 - intera pronto uso - 3/4 kg

Leon - 9/12 mesi

Carne di bovino adulto di razza autoctona della Castilla-Leon, con un peso minimo di kg 400. La coscia del bovino viene sezionata e divisa per tranci per poi passare alla salatura, dove le varie parti di carne, divise per peso, vengono coperte di sale marino grosso per circa tre giorni ad una temperatura tra i 2 ed i 5 °C con un'umidità dell' 85%. I pezzi dopo essere stati lavati riposano per circa 45 giorni in celle frigorifere. L'affumicatura, con legno di rovere o di quercia, ha una durata dai 12 ai 16 giorni. La stagionatura avviene in ambienti naturali a circa 1500 metri sul livello del mare per un minimo di sette mesi. Elevato valore proteico e basso contenuto di grassi. Prodotto rifilato e messo in forma senza scarto.



MARINATA DI BOVINO SPAGNOLO

8602 - intera - 2/3 kg

Asturia - 1 mese

Il bovino di razza autoctona proviene da allevamenti estensivi dell'Asturia, dove tutti i capi vengono alimentati naturalmente. La marinata viene prodotta con il cuore della fesa. Sgrassata e pulita la fesa viene messa a marinare con spezie e aromi.



Altre provenienze

PETTO D'ANATRA "MAGRET" FRANCESE AFFUMICATO

7064 - intero - 0,2/0,4 kg

Francia

Le anatre MOULARD, allevate nelle fattorie Castaing, sono particolarmente adatte per la consistenza e peso dei petti che, stagionati e affumicati, sono assolutamente prelibati e dolci. Tagliato a fette non troppo sottili, un po' oblique e con il loro grasso, possono esprimere grande piacevolezza se accompagnate sul piatto a temperatura ambiente da pere e/o prugne caramellate e foglie di insalatina novella bagnate da aceto balsamico e succo d'arancia.



Pata Cotto®



PATACOTTO PROSCIUTTO

8463 - intero disossato - 7/8 kg

Andalusia



PATACOTTO SPALLA

8494 - intera disossata - 4,5/5,5 kg

Andalusia



STINCO DI PATACOTTO (cotto pronto all'uso)

8465 - intero - 0,4/0,6 kg

Andalusia





Carne



SECRETO IBERICO

5001 - 3/4 kg

Andalusia



Ricavato dal Jamon Iberico, il "secreto" è un taglio raffinato e raro di antica memoria: **posizionato tra la parte interna della spalla e la pancetta**, presenta un'interessante infiltrazione di grasso che lo rende particolarmente succoso, con un gusto superbo. La carne di Suino Iberico, cresciuto in ampi querceti ed alimentato soprattutto con ghiande, offre caratteristiche organolettiche e nutrizionali eccezionali grazie all'elevato contenuto di grasso oleico che riduce il contenuto di colesterolo. La leggenda racconta che il nome di questo taglio sia originata dall'abitudine dei macellai di tenere per sé questo pezzo saporitissimo.

PLUMA IBERICA

5002 - 3/4 kg

Andalusia



Una carne particolare, perché proveniente da allevamento allo stato brado, su ampie colline spagnole coltivate a querceti. Scura, dall'alto contenuto di grasso oleico derivato proprio dalla ghianda di quercia di cui l'Iberico si nutre, dal sapore estremamente gradevole e aromatico con quel tipico un retrogusto di nocciola. Carne dunque a bassissimo contenuto di colesterolo. **Dall'estremità inferiore del lombo del maiale iberico ricaviamo questo taglio ed il nome Pluma deriva dalla sua forma simile ad una piuma.** Delicato ed estremamente morbido, questa parte pregiata è adatta per essere preparata alla griglia oppure su piastra.

PRESA IBERICA

5003 - 3/4 kg

Andalusia



Ricavata dagli stessi animali dai quali si ottiene la Pluma, la "Presa" di suino iberico è sicuramente uno dei tagli più prelibati. **Si trova vicino al collo del maiale appena al di sotto della coppa.** Questo taglio conferisce un'intensa colorazione della carne che va dal rosso intenso al bianco puro. La caratteristica è dovuta al tipo di lavorazione che prevede la pulizia del taglio da grassi esterni lasciando unicamente la giusta proporzione. È adatto alla finitura in padella di ferro o alla griglia.

HAMBURGER IBERICO

5004 - 3/4 kg

Andalusia



Uno straordinario Hamburger suino, che farà dimenticare le più conosciute versioni bovine. Fornito in massa macinata nella giusta proporzione tra carne magra e parte grassa, dopo adeguato scongelamento è pronto per essere messo in forma secondo le proprie esigenze di peso e spessore e infine preparato alla piastra. Generoso e succulento anche al naturale, supporta bene la composizione con salse tradizionali o contemporanee, così come guarnizioni di verdure cotte e crude.

MAIALINO DA LATTE 1/4 PRONTO DA FORNO

5014 - 1/1,5 kg

Segovia



I tranci di maialino da latte sono ottenuti dal maialino di Segovia intero, ma già porzionato in quarti, confezionati sottovuoto in busta resistente alla temperatura. Una volta infornati a 200° per due ore sono pronti: basta eliminare la busta e servire. Nessuna lavorazione necessaria.

MAIALINO DA LATTE INTERO

5013 - suino bianco - 6/7 kg

5015 - suino Iberico - 5/6 kg - disponibilità limitata

Segovia



Il maialino da latte Cochinitillo di Segovia è l'emblema della cucina regionale spagnola, tradizionale della Castiglia, perfetto per ogni ricorrenza o festività. Dopo la cottura è storicamente tagliato con un semplice piatto da portata: questa è la prova della scioglievolezza della carni, rimaste succose e concentrate.



PRONTI ALL'USO



4^a GAMMA

BUONI, FRESCHI, COMODI

Gli ultimi decenni hanno visto uno straordinario progresso nella conoscenza e nelle tecniche di cucina nell'ambito della cottura delle carni. Le esigenze di "linea" e le precotture indispensabili nella Grande Ristorazione hanno spinto la ricerca in molteplici direzioni con una grande integrazione delle diverse tecnologie. Oggi avvicinarsi alla cottura "scientifica" è possibile con pazienza e rigore, coinvolgendo sottovuoto, cotture a bassa temperatura, preparazioni lunghe e pazienti, al termine delle quali le carni devono comunque essere lavorate invariabilmente a mano. Il prodotto gastronomico di qualità, infatti, non può prescindere da una lavorazione artigianale molto importante e da una delicata fase di predisposizione. Per affiancare la cucina professionale in queste fasi di preparazione abbiamo identificato alcuni prodotti realizzati con i metodi della grande cucina professionale, con grande dispendio di mano d'opera e tempo, e proposti in pezzature adatte alla porzione finale. Le nostre specialità di carne richiedono di volta in volta un passaggio al ferro e alla piastra oppure un giro di salamandra e sono pronte per la guarnizione per la quale l'unico limite è la fantasia. Le ricette sono state testate da Real Group e collaudate dai nostri chef e dal nostro Team di assaggiatori: pur ricche di sapore e pronte all'uso, sono realizzate in modo da poter accogliere un intervento finale che le personalizzi e le renda uniche. Coda di Manzo, Guancia di Manzo, Maialino da Latte, Costine, Anatra, Agnello: una varietà di sfumature disponibili a richiesta e pronte in pochi minuti.



MAIALINO DA LATTE

5005 - porzione - 140 g

Spagna

Porzione di maialino da latte, circa 15 giorni di crescita, non ha conosciuto altro nella sua dieta. Le sue carni morbidissime cotte a bassa temperatura secondo le indicazioni dei più grandi chef, non prendono colore, sono spolpate a mano e messe in forma sottovuoto, con procedimento artigianale, con uno strato superiore di cotenna. Prodotto congelato da finire sulla griglia o sulla piastra e guarnire a piacimento.



COSTINE DI MAIALE

5006 - busta - 850 g

Spagna

Le costine del maiale iberico sono cotte a bassa temperatura secondo le indicazioni dei più grandi chef e poi spolpate a mano. La porzione è messa in forma sottovuoto con procedimento artigianale e congelato. Una volta scongelate correttamente richiedono un breve passaggio sulla piastra o in salamandra prima di essere accompagnata da guarnizioni a gusto personale.



CODA DI BUE

5009 - busta - 850 g

Spagna

La coda di manzo ha conosciuto una nuova celebrità grazie al risorgere della popolarissima ricetta "alla vaccinara". Numerosi chef importanti l'hanno preparata e lavorata in modo di rendere la presentazione un po' più chic, liberando il piatto da quell'enorme quantità d'ossi per quella poca carne. La coda cotta a lungo a bassa temperatura secondo i dettami della cucina contemporanea è succosa e morbida ma priva d'osso, spolpata a mano, messa in forma tonda sottovuoto e congelata. Al termine del processo di scongelamento è pronta per il piatto se passata al forno o in padella, con poco fondo bruno o con altra gradevole guarnizione.



GUANCIALINO DI BUE

5010 - porzione - 350 g

Spagna

La guancia sta conoscendo una nuova vita grazie all'attenzione degli appassionati carnivori: si tratta infatti di un taglio di seconda e terza categoria ma che con adeguata preparazione assurge a pietanza gourmet. Ecco allora che la guancia intera, cotta lungamente a bassa temperatura, conserva tutti i succhi e la morbidezza in un quadro di prelibatezza. Se adeguatamente scongelata dalla sua confezione in cui è conservata sottovuoto e al naturale, si prepara con pochi minuti di grill o di salamandra, e offre un boccone di assoluto piacere.



AGNELLO DA LATTE

5007 - porzione - 140 g

Spagna

L'agnello da latte non ha mai conosciuto erba e le sue morbide e bianche carni sono state cotte lentamente e a bassa temperatura secondo le indicazioni dei più grandi chef. Le carni sono spolpate a mano e messe in forma sottovuoto con moderata aromatizzazione che esalta la delicatezza della preparazione. Fornito congelato, è perfetto per una fase finale in padella o alla piastra, e guarnizione a piacere.



COSCIA DI ANATRA COTTA

7049 - porzione - 230 g

Francia

Cosce d'anatre francesi allevate in spazi semibradi, servite sottovuoto e cotte "confit" in un cospicuo strato di grasso. Le carni così mantengono un'eccezionale succosità, sono sode ma morbide ed offrono un sapore intenso ma gentile, lontano da sfumature silvestri. Con una finitura al forno o in padella riescono croccanti di pelle sull'esterno, e sono pronte al servizio con guarnizioni di verdure, oppure con le classiche salse.

8 cm



PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA

9884 - intero - 400/500 g

Lombardia

Solo pollo italiano allevato a terra e alimentato con prodotti naturali. Non contiene glutine o qualsiasi additivo chimico, solo sale e petto di pollo dorato al forno e cotto sottovuoto a bassa temperatura. Può essere consumato freddo oppure riscaldato in padella o in microonde. Ideale da consumare con verdure o in insalata.



FONDO

5012 - 2 litri

Spagna

Un fondo leggero, delicato e sempre pronto, da utilizzare solo o come base aromatizzabile per altre salse: un ristretto profondo che nasce da ossa di manzo, cipolla di Figueras, porri, carote, vino di Porto e acqua. Una cottura lenta e controllata di 36 ore garantisce l'ingrediente base ideale per completare numerosi piatti o per realizzare salse fantasiose e intriganti.





Ittici

Serie oro - pesca notturna

8534 - latta astucciata 7/9 filetti - 48 g
5500 - latta 7/10 filetti - 55 g
9781 - latta 11/14 filetti - 85 g
9782 - latta astucciata 10/15 filetti - 120 g
8534/2 - latta 28/32 filetti - 165 g
8534/3 - latta 70/80 filetti - 550 g

Cantabria



8534 - 48 g



5500 - 55 g



9781 - 85 g



9782 - 120 g



8534/2 - 165 g



8534/3 - 550 g





Serie limitata - pesca dell'alba sotto costa

- 9779 - latta 7/8 filetti - 55 g
- 8652 - latta 10/12 filetti - 85 g
- 9747 - latta astucciata 10/15 filetti - 120 g
- 8651 - latta 20/22 filetti - 165 g
- 8650 - latta 60/65 filetti - 550 g

Cantabria



9779 - 55 g



8652 - 85 g



9747 - 120 g



8651 - 165 g



8650 - 550 g



FILETTI DI ACCIUGHE RESERVA DE FAMILIA

8484 - latta astucciata 8 filetti - 120 g

Cantabria



PIATTINO IN CERAMICA

7100

Parma

Ceramica del Ferlaro: una manifattura parmigiana di ceramiche, prestigiosa, dove ogni passaggio è eseguito manualmente, d'artigiani esperti. I nostri piattini sono decorati con un disegno elegante, la nostra sinuosa acciuga del mar Cantabrico; due eccellenze che s'incontrano, dove la presentazione esalta la qualità.



FILETTI DI ACCIUGHE BIOLOGICHE

9951 - latta astucciata 7/8 filetti - 55 g

Cantabria

Le acciughe della serie Bio ripropongono la qualità e il bouquet della Serie Limitata, unito al migliore AOVEE (olio di oliva extra vergine biologico). Un olio morbido, pulito, che esalta tutte le qualità di questa rara prelibatezza dalle uniche qualità organolettiche. La serie "Bio" unisce due eccellenze spagnole sotto il segno del rispetto delle materie prime, evitando uso di anticrittogamici e conservanti artificiali in tutte le fasi di produzione dell'olio e delle alici.



ACCIUGHE SOTTO SALE

9809 - 420 pezzi - 10 kg

Cantabria

Acciughe pescate nei mesi primaverili e autunnali nel Mar Cantabrico. Le acciughe, ancora fresche di pesca, vengono selezionate per dimensione, delicate, salate e riposte in barili. Stagionano in barili da sette a dodici mesi.



FILETTINI DI ACCIUGHE ROCAMAR

8488 - latta - 550 g

Cantabria

I filettini Rocamar sono realizzati con pesci che arrivano dai porti di pesca della Cantabria, la differenza rispetto alla serie oro sta in una rifinitura lievemente inferiore, pur mantenendo tutte le eccellenti caratteristiche organolettiche e di struttura della carne.



GILDAS Pinchos con acciuga Serie Oro Codesa

8479 - vetro 5 pezzi - 175 g

8481 - vaschetta 30 pezzi - 1 kg

Cantabria

I carnosì filetti d'acciuga Serie Oro Codesa sono ripiegati e alternati a olive verdi snocciate, tutto immerso in bagno d'olio d'oliva. Presentati come uno spiedino sono un gustoso snack e un eccellente aperitivo ricco di sapore.





FILETTI DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

9877 - latta astucciata - 245 g

Andalusia

I filetti di tonno rosso sono la parte più utilizzata grazie alle sue dimensioni e pulizia. I **filetti di tonno si ricavano dal "dorso nero", così chiamato per il suo colore e situato nella parte superiore vicino alla pinna dorsale**. Ha un basso indice di grasso. Gli unici ingredienti aggiunti ai filetti di tonno rosso sono olio d'oliva e sale marino, risultando un prodotto di incredibile qualità. Ha un sapore caratteristico e delicato, e una consistenza succosa.



VENTRESCA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

9878 - latta astucciata - 245 g

Andalusia

La regina delle conserve. La ventresca di tonno rosso è da gustare chiudendo gli occhi, assaporando ogni boccone. **La ventresca si ricava dalla pancia del tonno ed è la parte più succosa del pesce**. La ventresca di tonno rosso è un gioiello, la parte più apprezzata e pregiata: la morbidezza ed il sapore lo differenziano da qualsiasi altra sezione del tonno, una consistenza unica e irresistibile al palato. La ventresca inoltre offre molteplici benefici per la salute in quanto è un prodotto con un alto livello di proteine e acidi grassi omega 3 e 6.



TARANTELO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

9879 - latta astucciata - 245 g

Andalusia

Questo prodotto è una delle nostre conserve preferite, con un po' meno di grasso della ventresca ma ugualmente succosa e dal sapore straordinario. **Il tarantello è un taglio che si trova sul "dorso bianco" del tonno, vicino alla ventresca.**

Potete servire il tarantello di tonno rosso insieme ad un bicchiere di vino e vi godrete un delizioso piacere gastronomico.



VENTRESCA DI TONNO BONITO DEL NORD

9746 - latta astucciata - 112 g

Cantabria

Ventresca di Bonito Del Norte di prima pesca esclusivamente del Mar Cantabrico. La ventresca, fresca di pesca, viene pulita, cotta a vapore e messa in olio di oliva.



TONNO BONITO DEL NORD

9758 - latta astucciata - 111 g

8526/2 - latta - 200 g

9789 - vetro - 230 g

Cantabria

Dal mare Cantabrico a nord della Spagna arriva la varietà di tonno più pregiata per la straordinaria qualità della carne (bianchissima), per il suo squisito sapore e la soave carnosità che da secoli lo rendono molto apprezzato. Viene chiamato Bonito Del Norte. Ha dimensioni inferiori rispetto ad altre specie di tonni; **viene pescato manualmente con la canna da pesca facendo massima attenzione ad evitare ogni tipo di lesione**. Viene selezionata la materia prima migliore e più fresca, lavorata utilizzando metodi innovativi che permettono il rispetto delle norme sanitarie più rigorose senza rinunciare a seguire le più antiche ricette di preparazione del tonno. Viene messo nei vasi a mano per un'ulteriore accurata selezione dei migliori filetti di tonno a garanzia di una qualità ineguagliabile e costante nel tempo.



TONNO DEL MAR CANTABRICO

8526 - latta 200 g

8557 - vetro 230 g

Cantabria

Il tonno pinna gialla all'olio d'oliva è un classico della tradizione culinaria. Viene lavorato prestando particolare attenzione alla qualità, che da sempre ha contraddistinto la nostra azienda. Particolarmente indicato per la preparazione di sfiziosi antipasti è il prodotto ideale per incrementare l'uso del pesce nella dieta quotidiana.



VENTRESCA DI TONNO DEL MAR CANTABRICO

8535 - latta 1 kg

Cantabria

La ventresca è la parte ventrale del tonno, la più pregiata e delicata. Il tonno pinna gialla all'olio d'oliva è un classico della tradizione culinaria. Particolarmente indicato per la preparazione di sfiziosi antipasti, è il prodotto ideale per incrementare l'uso del pesce nella dieta quotidiana.



TONNO DEL MAR CANTABRICO

9745 - latta 900 g

Cantabria

Il tonno pinna gialla vanta diversi primati, primo fra tutti la sua massa muscolare: riesce a nuotare oltre i 70 km/h. Viene lavorato in Cantabria prestando particolare attenzione alla qualità, aspetto che ha sempre contraddistinto la nostra azienda. Particolarmente indicato per la preparazione di sfiziosi antipasti è il prodotto ideale per incrementare l'uso del pesce nella dieta quotidiana. Viene venduto nel formato ideale per la ristorazione.

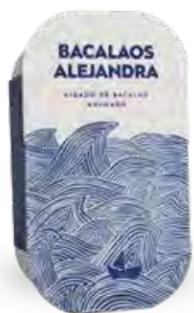


SARDINE DEL MAR CANTABRICO

8556 - latta astucciata - 115 g

Cantabria

Da non confondere con le acciughe, queste deliziose sardine di piccola pezzatura (*Sardina Pilchardus*), sono pescate in Cantabria da giugno a novembre; tramite un processo di selezione artigianale e accurato vengono selezionati i filetti migliori e conservati sott'olio. Un prodotto tradizionale, perfetto come base per antipasti o primi piatti.



FEGATO DI BACCALÀ

9950 - latta astucciata - 120 g

Islanda

Una conserva pregiata realizzata partendo dalla migliore materia prima, merluzzo pescato nei freddi mari del Nord, affumicato e lasciato stagionare nel suo stesso olio. Ricco di acidi insaturi Omega 3, importanti per il ns. organismo: rafforzano il sistema immunitario, migliorano la circolazione e regolano i livelli di colesterolo.



BACCALÀ

9788 - latta astucciata in olio EVO - 120 g

9785 - latta astucciata alla portoghese - 120 g

Portogallo

Grazie alla eccellente materia prima e all'esperienza della lavorazione ittica lusitana, il baccalà selezionato dalla Real Group ha carne compatta, una consistenza particolare e un gusto raffinato e veramente delicato. Caratteristiche proprie più di un prodotto fresco che in scatola. Nella variante con i ceci, si è ricreato un accostamento perfetto, un mix armonioso e delicato che richiama le tradizioni casalinghe di una volta.



FILETTI DI SGOMBRO

9783 - latta astucciata - 120 g

9784 - latta astucciata in giardiniera piccante - 120 g

Portogallo

Lo sgombro viene pescato al 100% nelle acque al largo del Portogallo, soltanto nel periodo di passaggio secondo il loro naturale periodo di migrazione. La lavorazione avviene quindi solo in alcuni mesi dell'anno. Gli sgombri vengono lavorati secondo la tradizione della produzione in scatola portoghese, in grado di conferire una consistenza particolare e un aroma deliziosissimo e piacevole.



Salmone Norvegese

AFFUMICATO



NORVEGESE AFFUMICATO PRAFFETTATO

8903 - astuccio - 100 g

Norvegia



CUORE DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

8931 - astuccio - 250/300 g

Norvegia



NORVEGESE AFFUMICATO

8900 - intero - 1/1,2 kg
8901 - intero - 2/2,5 kg
8925 - preaffettato - 1/1,2 kg
8926 - preaffettato - 2/2,5 kg

Norvegia

Salmone Selvaggio

AFFUMICATO

Sockeye

Il salmone rosso selvaggio Sockeye si distingue per la sua carne di colore rosso intenso e la particolare consistenza, proprietà dovute alla sua dieta fatta di plancton e piccoli crostacei, senza venature di grasso. Queste caratteristiche ne fanno un prodotto unico, totalmente diverso da quelli ricavati da piscicoltura. Il suo habitat naturale sono le coste dell'Alaska e l'Oceano Pacifico del Nord.



SELVAGGIO SOCKEYE AFFUMICATO PRAFFETTATO

9805 - astuccio - 100 g

Alaska

SELVAGGIO SOCKEYE ASTUCCIATO

9822 - intero - 0,5/1,1 kg
8822 - preaffettato - 0,5/1,1 kg

Alaska





SALMONE NORVEGEESE AL NATURALE

6010 - tartare - vaschetta ATM - 80 g
6012 - cuore di salmone (taglio sashimi) - vaschetta - 100 g

Norvegia

I nostri salmone sono allevati nelle acque libere di piccoli fiordi chiusi e raccolti con metodi qualiquantitativi che prelevano solo pesci di circa due anni e oltre 10/12 kg di peso. Sfilettati immediatamente a fresco, sono spediti in Italia per essere lavorati al naturale. Le caratteristiche del pesce sono restituite nella loro integrità.

Shelf life 15gg



CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE

6013 - selvaggio sockeye - vaschetta - 100 g

Alaska

Questa varietà di salmone di cattura ha caratteristiche particolari per il suo habitat e la sua alimentazione composta di plancton e crostacei. Il colore delle sue carni è decisamente più intenso e la sua morfologia snella e affusolata lo rende privo di venature di grasso. Del tutto differente dai prodotti di piscicoltura, proviene dai mari freddi dell'Alaska e del Pacifico del Nord.

Raro, prezioso, unico, è lavorato con sapienza e delicatezza per ottenere un risultato eccezionale.



CARPACCIO DI GAMBERO

5017 - 70 g

Spagna

Il carpaccio di gamberi argentini dal sapore intenso, tagliato a strati sottili e presentato in confezioni monoporzione da 70 gr, perfetto come base per antipasti e primi piatti. Il pratico formato permette una rigenerazione rapida (5 min); consigliamo di servire il prodotto con un condimento come olio extravergine di oliva Arbequina e scaglie di sale di Cervia.



FILETTI AL VAPORE PRONTI ALL'USO

9840 - filetto di branzino - 100/140 g
9842 - filetto di orata - 100/140 g

Prodotti di ottima qualità, d'allevamento, cotti al vapore seguendo i consigli degli chef, per dare un prodotto porzionato, ideale per proporre piatti di qualità senza elaborazioni: basta un filo d'olio e due pomodorini e sono pronti. Ideali per pranzi veloci, scaldati in microonde con foglio di pellicola per 2 minuti. Lavorato da fresco.



BOTTARGA DI MUGGINE

831 - intera piccola - 80/100 g
831/1 - intera grande - 150/200 g

Sardegna

È dalle uova prodotte da ogni femmina di muggine che nasce la bottarga; vengono salate, pressate e stagionate. Solo quella sarda si contraddistingue per reputazione e qualità. Il colore è quello dell'oro vecchio, ambrato; il sapore è delicato.



Baccalà dissalato

Gadus Morhua



CRUDO DI BACCALÀ (con olio e peperoncino)

9949 - vaschetta ATM - 1 kg

Il baccalà crudo è ottenuto da merluzzi nordici Gadus Morhua, viene perfettamente dissalato e delicatamente velato di olio e peperoncino. La confezione in vaschette termosaldate garantiscono la freschezza ottimale e la conservazione del prodotto da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D. Adatto a sughi, umidi e preparazioni mantecate.



DESMIGADO DI BACCALÀ (ritagli)

9948 - vaschetta ATM - 1 kg

Il "desmigado" di baccalà è composto di ritagli crudi ottenuti da merluzzi nordici Gadus Morhua, perfettamente dissalati e confezionati in vaschette termosaldate che garantiscono la freschezza ottimale e la conservazione del prodotto da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D. Perfetto per ripieni e mantecati.



LOMO ESPECIAL DI BACCALÀ porzionato

9945 - vaschetta ATM - 1 kg

Con il termine "lomo especial" si identifica la parte del lombo del baccalà compresa tra il filetto e la ventresca, di cui ne include una parte. Il nostro baccalà è ottenuto da merluzzi nordici Gadus Morua, e perfettamente dissalato. La confezione in vaschette termosaldate garantiscono freschezza ottimale e la conservazione del prodotto da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D.



LOMO TAQUITO DI BACCALÀ porzionato senza pelle

9051 - vaschetta ATM - 1 kg

Con il termine "taco" si intende una parte lombare del baccalà dal sapore sapido e intenso. I piccoli tagli sono perfettamente rifilati e privati della pelle e conservano integra l'altissima qualità del prodotto pronto all'uso. Il nostro baccalà è ottenuto da merluzzi nordici Gadus Morhua e perfettamente dissalato. La confezione in vaschette termosaldate garantisce la freschezza ottimale e la conservazione del prodotto, da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D.



LOMO EXTRA DI BACCALÀ porzionato

9946 - vaschetta ATM - 1 kg

Con il termine "lomo" si identifica la parte del lombo del baccalà compresa tra il filetto e la ventresca. Il nostro baccalà è ottenuto da merluzzi nordici Gadus Morua e perfettamente dissalato. La confezione in vaschette termosaldate garantisce la freschezza ottimale e la conservazione del prodotto, da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D.



LINGOTE EXTRA DI BACCALÀ

9947 - vaschetta ATM - 1 kg

Il "Lingote" è il cuore del baccalà, il taglio più pregiato. Comprende la parte del filetto orientata verso la testa del pesce nella sua porzione più spessa e quindi più dolce e piacevole. Il nostro baccalà è ottenuto da merluzzi nordici Gadus Morua, e perfettamente dissalato. La confezione in vaschette termosaldate garantisce la freschezza ottimale e la conservazione del prodotto da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D.



BACCALÀ BAFFA

9954 - sottovuoto - 400/700 g

Baffa intera di baccalà al naturale. Il nostro baccalà è ottenuto da merluzzi nordici Gadus Morua, e perfettamente dissalato. La confezione in vaschette termosaldate garantisce la freschezza ottimale e la conservazione del prodotto, da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D.



CICCIOLI DI BACCALÀ

9049 - vaschetta - 100 g

9045 - sacco - 1 kg

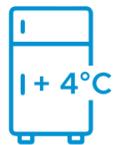
Ritagli di ventresca di baccalà croccanti. Il nostro baccalà è ottenuto da merluzzi nordici Gadus Morua, e perfettamente dissalato. La confezione in vaschette termosaldate garantisce la freschezza ottimale e la conservazione del prodotto, da sempre noto come fonte naturale di acidi grassi omega-3, vitamina A e D.



Polpo galiziano

Il polpo abbonda nelle acque che fronteggiano la Galizia e grazie al particolare microclima esprime qualità organolettiche eccezionali, tanto da essere classificato con il massimo punteggio dai selezionatori giapponesi, notoriamente inflessibili nel giudizio sulla qualità del pesce. Il nostro polpo è un prodotto totalmente naturale, cotto a vapore a bassa temperatura sottovuoto nel suo sugo per esaltarne il sapore e mantenere integro il contenuto di preziose sostanze nutritive.

La confezione sottovuoto contiene **5 tentacoli** e il sugo con i quali possono essere preparate infinite variazioni sul tema: dall'insalata di patate fino al polpo alla Galiziana, offerte come tapas su rondelle di patate – o altra verdura – cotte nel suo sugo.



Conservare
in frigorifero



Pronto all'uso
per essere
gustato



Scaldato
nel forno
microonde



Saltato in
padella per
pochi minuti



POLPO COTTO PRONTO ALL'USO 5 tentacoli

8785 - sottovuoto - 300/500 g



Caviare

Al contrario di quello che si pensa normalmente, esiste una millenaria tradizione italiana del caviare. Nel nostro paese infatti erano storicamente presenti almeno tre/quattro varietà di storioni, i pesci dalle cui femmine si ricavano le preziose uova. Portato sull'orlo dell'estinzione nella seconda metà del secolo scorso da inquinamento, pesca sconsiderata e barriere fluviali – lo storione ricerca acque limpide per la riproduzione risalendo la corrente – è stato recuperato in cattività da allevatori lungimiranti alcuni dei quali oggi stanno tentando la via del ripopolamento. Una di queste è a Pandino, nelle incontaminate acque del fiume Tormo, nell'omonimo Parco naturale. Qui, grazie al controllo dell'intero ciclo di vita di questo splendido pesce, quasi un fossile preistorico per le sue caratteristiche anatomiche, si ottiene la più pura ed elevata qualità di caviare con il tocco di maestri salatori abili nell'applicazione del metodo "Malosso!" (dal russo: poco sale).



AQUA

Lombardia

- 6020 - latta - 10 g
- 6021 - latta - 30 g
- 6025 - latta - 50 g
- 6026 - latta - 100 g
- 6027 - latta - 250 g

Ottenuto da uno storione siberiano, questo caviare prodotto in Lombardia nelle acque pure del Tormo nell'omonimo Parco naturale, è lavorato con un antico metodo a basso contenuto di sale. Il colore chiaro dell'uovo – tra grigio perla e nocciola – e il suo diametro gli conferiscono un tocco di classicità e di eleganza, grazie anche al gusto delicato e dal retrogusto nocciolato.

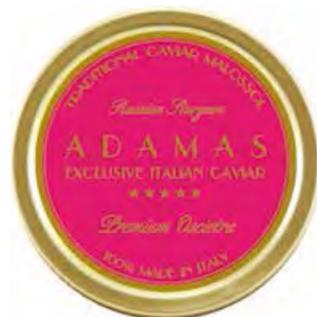


BLACK

Lombardia

- 6028 - latta - 10 g
- 6022 - latta - 30 g
- 6029 - latta - 50 g
- 6031 - latta - 100 g
- 6032 - latta - 250 g

Ottenuto da uno storione ibrido tra l'italiano e il siberiano, questo caviare prodotto in Lombardia nelle acque pure del Tormo nell'omonimo Parco naturale, è lavorato con un antico metodo a basso contenuto di sale. Il colore grigio dell'uovo – tra grigio perla e grigio canna di fucile – e il suo diametro gli conferiscono un tocco di aromaticità che completa il gusto rotondo e particolarmente fine.



OSCIETRA

Lombardia

- 6033 - latta - 10 g
- 6023 - latta - 30 g
- 6034 - latta - 50 g
- 6024 - latta - 100 g
- 6035 - latta - 250 g

Ottenuto dallo storione russo esclusivamente allevato in Lombardia nelle acque pure del Tormo nell'omonimo Parco naturale, vista la rigorosa regolamentazione di quelli provenienti dal Mar Nero a rischio di estinzione, questo finissimo caviare è lavorato con un antico metodo a basso contenuto di sale. Ha gusto unico e inconfondibile, uovo leggermente più importante e una generale piacevolezza che lo fa apprezzare dagli estimatori.





Italiani a latte di capra



BACIO DI CAPRA NATURALE

672 - 200/250 g - 6 in cassetta di legno

Piemonte

Formaggio prodotto con latte di capra. La sottile crosta, che varia dal bianco al giallo panna, si scurisce solo un po' e vi rimangono impressi i segni delle nervature delle foglie. Il sapore è erbaceo, dal gusto elegante.



BIANCO CAPRA

9727 - 0,8/1 kg

Sardegna

Formaggio di capra Murciana fresco a pasta molle, ottenuto unicamente dal latte prodotto da capre, allevate in Gersei - Sardegna. Alimentazione controllata e benessere delle capre generano latte di grande qualità essenziali per questo tipo di formaggio. Il formaggio presenta la sua superficie umida e morbida, una pasta gessata e friabile di colore bianco e con occhiature, dal sapore caratteristico. Ottimo nell'insalata caprese, come antipasto o in piatti freddi, nei sughi della pasta o nelle torte salate, oppure con olio extravergine di oliva, sale ed erbe aromatiche. Dà il meglio di sé da giovane.



CAPRINI CREMOSI

670 - naturali - 120/150 g per 6 pezzi in cassetta di legno
660 - gusti misti - 120/150 g per 6 pezzi in cassetta di legno

Piemonte

Il formaggio caprino è uno dei prodotti caseari a base di latte di capra più diffusi. Il latte di capra è particolarmente adatto alla produzione di formaggi freschi o a breve stagionatura. Al naso potrete avvertire il tipico odore di latte acido e di yogurt. Il sapore è tipicamente acido, non salato. Alcuni caprini possono avere una piacevole tendenza dolce.



DOLCE CAPRA

9818 - 350 g

Sardegna

Formaggio di capra Murciana a crosta fiorita, ottenuto unicamente dal latte prodotto da capre, allevate in Gersei - Sardegna. Qualità del latte ed esperienza casearia generano un prodotto eccezionale.

La crosta, edibile, è bianca e sottile, ricoperta da penicillium. La pasta è compatta, morbida e cremosa, dal lieve colore giallo paglierino e dal sapore dolciastro con un retrogusto caratteristico. Ottimo al tagliere, solo o con miele, ma anche su preparazioni più elaborate.

FIOR DI CAPRA STAGIONATO

F129 - forma intera - 1,8/2,2 kg

Sardegna - 6 mesi

Formaggio con un aroma importante e dalla pasta semi dura, prodotto con latte di capra Murciana. Tra le sue qualità la ridotta quantità di grassi, l'alta digeribilità e proprietà nutrizionali adeguate a chi desidera stare in forma. Può essere usato come formaggio da tavola o da grattugia.



SOLA DI CAPRA

712 - forma intera - 2,5/3,2 kg

Piemonte - 3 mesi

L'aspetto caratteristico è dato anche dal segno lasciato sulla forma del telo utilizzato per strizzare la cagliata e far fuoriuscire il siero. La pezzatura è molto variabile, di solito sono forme non perfettamente quadrate, ma con gli angoli arrotondati, perché si utilizza una tela in canapa detta "Rairola" e non stampi rigidi.



Italiani a latte misto



MONTÈBORE A LATTE CRUDO

9851 - forma intera - 0,7/0,9 kg

Piemonte - 3 mesi

Questa formaggetta dell'Appennino ligure-piemontese è prodotta con latte vaccino, aggiunto del 30% di latte ovino. Dalla caratteristica forma a torta nuziale, è composto da tre formine una sopra l'altra, che durante l'affinamento si fondono in un unico formaggio. La sua crosta è rugosa e la pasta morbida e bianca, dal sapore inizialmente dolce e burroso con un aroma di latte ovino, solo delicatamente speziato. Nel finale si apprezzano sentori di castagna e sfumature erbacee.



PAGLIETTA

664 - 300/350 g

Piemonte

La Paglietta è un formaggio morbido e cremoso, ideale per chi ama abbinare la morbidezza al sapore forte. Ottimo come formaggio da degustazione, accompagnato con vini di struttura. Prodotto realizzato con latte di vacca e pecora, caglio di vitello e sale, ha una pasta di consistenza molto cremosa e una crosta morbida di colore bianco.



ROBIOLA AI TRE LATTI

668 - 220/250 g per 6 pezzi in cassetta di legno

Piemonte

In Piemonte, da sempre, si usa mischiare i tre latti (vaccino, ovino e caprino) per ottenere formaggi dal gusto più delicato rispetto a quelli prodotti con solo latte caprino: è questo anche il caso della Robiola ai tre latti che per il suo sapore delicato e vellutato al palato si abbina con vini bianchi fruttati e birre chiare. Si accosta bene a marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Anche frutta fresca, pane alle noci o all'uva.

Italiani a latte vaccino



ASIAGO MEZZANO DOP

574 - spicchio - 2,2/2,5 kg

Veneto - 6 mesi

L'Asiago d'Alveo presenta una pasta semigrassa, semidura per la tipologia Mezzano; dura per la tipologia Vecchio e Stravecchio a lunga stagionatura. Le forme provenienti dalle zone di montagna possono fregiarsi della dicitura "Prodotto della Montagna". L'intensità aromatica, caratterizzata dai profumi della montagna, è media per l'Asiago Mezzano, più elevata per l'Asiago Vecchio, mentre l'Asiago Stravecchio può avere note piccanti. Il sapore dolce e delicato, ricorda la panna ed il latte appena munto. Ottimo come formaggio da tavola, si presta egregiamente anche a molteplici ricette.



BAGOSS D'ALPEGGIO

F088/1 - spicchio - 1,5/2 kg

Lombardia - 24 mesi

La forma è cilindrica, la consistenza dura, la crosta è oleata, la pasta, talvolta con piccole occhiature e a maturità tende a diventare più consistente e a rompersi in scaglie; il colore è tipico: giallo paglierino, dovuto all'aggiunta dello zafferano, mentre la crosta ha una colorazione bruno-ocra. L'odore è penetrante, persistente; il sapore è tipico ed intenso di formaggio stagionato. Lievemente piccante, specialmente nelle forme molto stagionate.



BASTARDO D'ALPEGGIO

816 - metà forma - 2,4/2,8 kg

Veneto - 4 mesi

È un tipico formaggio prodotto in alpeggio con latte misto, dal profumo di erbe di montagna e occhiatura fine nella pasta di colore bianco paglierino. La pasta è morbida e ha un sapore dolce ed intenso.



BITTO DELLA VALTELLINA DOP

569 - spicchio - 2,5/3 kg

Lombardia - 12 mesi

Questo formaggio valtellinese può essere prodotto soltanto durante la stagione estiva, nei pascoli di alta quota, poiché le sue caratteristiche organolettiche dipendono dalla qualità delle erbe consumate dalle mucche, che variano da alpeggio ad alpeggio. Il Bitto viene prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, ottenuto da razze tradizionali della zona a cui può essere aggiunto latte caprino in misura non superiore al 10%. Il Bitto presenta un gusto e un sapore inconfondibili e intensamente aromatici. Sin dai primi mesi di stagionatura, il Bitto D.O.P. si contraddistingue per il suo gusto dolce e aromatico, più pronunciato se prodotto con l'aggiunta di latte caprino.





CASTELMAGNO DOP

590 - forma intera - 6/6,5 kg
836 - metà forma - 3/3,25 kg

Piemonte - 6 mesi

Formaggio prodotto fin da tempi antichissimi in alta montagna nel paese di Castelmagno, nel cuneese e in tutta la Val Grana. È un formaggio a pasta rotta, friabile, di colore bianco, dal sapore intenso di latte. Può diventare erborinato dopo lungo tempo di affinamento.



CIMA ROSA A LATTE CRUDO

9704 - forma intera - 3/4 kg

Piemonte - 3 mesi

Un formaggio dal carattere intenso e dall'aroma potente, che si impone d'impatto per l'originalità della forma. Tra panorami seducenti delle montagne che circondano il Lago Maggiore spicca la vetta del Monte Rosa, il cui nome pare nasca dalla colorazione rosata che il massiccio assume all'alba e al tramonto. Inevitabile dedicare a questo monumento naturale il nostro formaggio che ne ricorda anche il profilo. La pasta del Cima Rosa è morbida, con occhi di pernice marcati e diffusi. Il suo naturale sapore dolce tende ad accentuarsi con il proseguire della stagionatura, fatta su assi di abete che ne esaltano le caratteristiche. La versione a latte crudo sprigiona un gusto di latte più ricco dal sapore più intenso.



FONTINA D'AOSTA DOP

F158/2 - spicchio - 2/2,5 kg

Valle d'Aosta - 4 mesi

La Fontina è un formaggio che riassume ed esalta tutti gli aspetti esclusivi del migliore latte crudo e intero e della sua lavorazione. Si presenta con una crosta compatta, sottile e marroncina, all'interno della quale è racchiusa una pasta semicotta, elastica, morbida e fondente, con occhiatura piccola e scarsa. Il colore è paglierino chiaro nelle forme prodotte in inverno, quando le mucche sono alimentate con il fieno, e tende al giallo più intenso nella produzione estiva. Il sapore è dolce e l'aroma fragrante accentua l'intensità con la stagionatura.



MALGA STAGIONATO

9741 - spicchio - 1,4/1,7 kg

Trentino Alto Adige - 15 mesi

Il formaggio Malga stagionato è un prodotto caseario con una stagionatura minima di 12 mesi. È prodotto da latte scremato. Ha una pasta compatta. È un alimento ottimo sia da consumare così, sia da grattugiare su pastasciutta e risotto. Ha un sapore tendente al grana ma più rotondo, più dolce, più morbido. In commercio è reperibile con stagionature che vanno di 9 mesi all'anno ma si preferisce tenerlo in cantina per qualche mese in più, perché dopo l'anno di stagionatura questo formaggio esprime il meglio di sé.



PARMIGIANO REGGIANO DOP

8986 - spicchio - 1/1,2 kg
8575 - spicchio - 2,2/2,5 kg

Emilia-Romagna - 30 mesi

È uno dei prodotti "bandiera" del Made in Italy alimentare, formaggio italiano per eccellenza, invidiato ed imitato nel mondo. È importante l'aspetto esteriore, garanzia di una buona conservazione: la crosta è naturale, senza alcun trattamento. Il colore è paglierino, in gradazioni di intensità. La sua struttura è granulosa, solubile e friabile. Dopo almeno 18 mesi raggiunge l'età ottimale: esprime una ricchezza di odori e aromi in perfetta armonia. Accanto alle note di burro e latte si aggiungono quelle di burro fuso o di crosta di Parmigiano Reggiano. La frutta fresca e gli agrumi compaiono accanto alla frutta secca e spezie. Il sapore evolve in un equilibrio di dolce e sapido. Avvertibili i cristalli di tirosina, a testimonianza dell'alto grado di proteolisi, che attesta l'elevata digeribilità del prodotto.



PARMIGIANO REGGIANO 60 MESI DOP

9733 - spicchio - 1/1,2 kg

Emilia Romagna - 60 mesi

Più che un formaggio, può sembrare una provocazione, un voler sfidare le leggi della natura e dell'invecchiamento: ma un Parmigiano Reggiano di 5 anni, nonostante la lunga stagionatura, riesce ancora ad esaltare il palato, esprimendo note erbacee e freschissime sconosciute a molti formaggi giovani. Si tratta di un prodotto particolarmente ricercato, ideale per le persone intolleranti al lattosio. Non tutte le forme possono essere portate ad una maturazione così notevole, solo quelle che possono garantire al Parmigiano Reggiano di coniugare il sapore deciso, molto intenso ed evoluto ad una consistenza piacevolmente granulosa. Assaggiarlo è per questo un'esperienza unica. Si abbina a vini rossi robusti e bianchi passiti.



PIAVE VECCHIO ORO DEL TEMPO DOP

571 - spicchio - 1,3/1,5 kg

Veneto - 12 mesi

Formaggio prodotto nel bellunese a latte crudo o termizzato. Secondo la stagionatura - 60 giorni (fresco), 120 giorni (mezzano) oppure un anno (vecchio) - la crosta si colora fino ad arrivare al marrone scuro. La pasta è compatta con tipica occhiatura a occhio di pernice; il colore è giallo intenso con sapori di erbe e fiori di montagna.



PUZZONE DI MOENA DOP

F157/2 - spicchio - 2,5/2,8 kg

Trentino Alto Adige - 5 mesi

Formaggio a crosta lavata (in Italia lo sono solo il Taleggio e la Fontina). Il latte crudo arriva al caseificio di Predazzo dalle malghe poste nel cuore delle Dolomiti. Durante la stagionatura, che va da un minimo di 60 giorni a 6/7 mesi, ogni forma deve essere lavata ogni settimana, a mano con acqua e sale. Questo trattamento crea uno strato untuoso e favorisce fermentazioni batteriche che conferiscono al formaggio un profumo intenso e penetrante e l'inconfondibile crosta rosso mattone. Al taglio si avvertono inizialmente note pungenti e di cantina, ma sopraggiungono sentori di pascolo, erba alpina e frutta matura. In bocca il puzzone è suadente, solubile, con cenni di nocciola e con una notevole lunghezza gustativa.



ROBIOLINA FIOR DI BOSCO

587 - 400/500 g

Lombardia - 45 giorni

Fa parte della famiglia degli stracchini e, rispetto alla robiola passita ha un sapore più floreale. È un formaggio a crosta lavata con acqua e sale grosso. La sua buccia è di colore arancione, umida ed elastica per permettere alla pasta di cremificare.



ROBIOLA PASSITA IN CANTINA

565 - 700/900 g

Lombardia - 1 mese

Fa parte della famiglia degli stracchini ed è praticamente un piccolo Taleggio. È un formaggio a crosta lavata con acqua e sale grosso. La sua buccia è di colore arancione, umida ed elastica per permettere alla pasta di cremificare. Il gusto è delicato con sentori di nocciola.



SALVA CREMASCO PICCOLO DOP

9821 - forma intera - 1,3/1,5 kg

Lombardia - 3 mesi

Il Salva Cremasco è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, a crosta lavata, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, con stagionatura minima di 75 giorni. La zona di produzione del Salva Cremasco comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano, all'interno della quale devono avvenire tutte le operazioni di produzione del latte, caseificazione e stagionatura.



SCIMUDIN DELL'ALTA VALTALEGGIO

525A - forma intera - 2,2 kg

Lombardia - 3 mesi

Il latte vaccino addizionato di latte innesto e pastorizzato viene riscaldato e fatto coagulare. La cagliata rotta grossolanamente procede nella lavorazione e alla maturazione. La crosta è sottile, ricoperta di un sottile strato di muffe bianco grigiastre; la pasta compatta, tenera, con piccolissimi occhi, di colore bianco-paglierino.



SORA DI VALCASOTTO

666 - forma intera - 3/3,5 kg

Piemonte - 2/4 mesi

Antico formaggio prodotto con latte di vacca in alpeggio, dalla caratteristica forma di losa, pietra che ricopre i tetti nella Val Casotto in Piemonte. La pasta bianco-panna fino al giallo (se molto stagionata) presenta una leggera occhiatura; la crosta è rugosa, il sapore intenso, elegante.



TALEGGIO DOP

566 - forma intera - 2,1/2,4 kg

Lombardia - 2 mesi

Uno dei formaggi più famosi d'Italia. Fa parte della famiglia degli stracchini. È un formaggio a crosta lavata con acqua e sale grosso. La sua buccia è di colore arancione, umida ed elastica per permettere alla pasta di cremificare. Il gusto è intenso con sentori di terra e di nocciole. Va servito a temperatura ambiente. In quanto formaggio D.O.P. può essere prodotto solo in alcune zone specificate, impiegando il latte che deve provenire esclusivamente da stalle ubicate nelle medesime zone ed inserite in apposito sistema di controllo.



TALEGGIO DOP affinato in grotta

9819 - forma intera - 1,8/2,2 kg in cassetta di legno

Lombardia - 45 giorni

Il taleggio proviene da una piccola produzione artigianale della Val Taleggio, il latte viene infatti raccolto nella sola provincia di Bergamo. Le tecniche di lavorazione utilizzate dal produttore sono ancora quelle antiche e l'affinamento avviene in grotta. Tutti questi accorgimenti, danno vita ad un taleggio molto più cremoso, dalla crosta sottile e che si distingue per gusto e personalità.



TESTUN CIUC ALLE VINACCIE DI NEBBIOLO E BAROLO

667 - forma intera - 2,8/3,2 kg

Piemonte - 3 mesi

È il Testun, la cui crosta viene lavata e coperta di vinacce di barolo. Il sapore prevalente diventa quello del territorio, intenso ed armonioso.



TORTA BERGAMELLA DELLA VAL TALEGGIO

567 - forma intera - 4/5 kg

Lombardia - 45 giorni

Formaggio della Valsassina, a forma di grande disco basso e morbido. La sua crosta è rugosa di colore grigio. La pasta è cremosa e il gusto dolce; richiama quello del Taleggio.



UBRIACO ROSSO DEL VAJONT

572 - spicchio - 1,5/2 kg

Veneto - 8 mesi

Formaggio prodotto nel bellunese a latte crudo o termizzato. A 60 giorni la crosta viene lavata e coperta di vinacce di merlot e cabernet. Il sapore prevalente diventa quello del territorio, con sapori delle uve unito a quello delle erbe e dei fiori di montagna. La pasta è compatta con tipica occhiatura a occhio di pernice; il colore è marrone chiaro.



GRANGLONA

575 - spicchio - 1,7/1,9 kg

Sardegna - 16 mesi

La Granglona ha pasta granulosa, fondente, abbastanza simile a quella del parmigiano: è un formaggio altamente digeribile, con il classico finale dolce caratteristico del latte di pecora. Si può considerare un formaggio da tavola, ma è ottimo anche grattugiato. Riesce ad esprimere tutta la sua ricchezza quando supera i 18 mesi di stagionatura.



PECORINO DI MOLITERNO

F229 - forma intera - 4,5/5,5 kg

Sardegna - 14 mesi

La crosta è dura, giallo-rossiccia e con le caratteristiche rigature lasciate dai canestri di giunco. La pasta è morbida, di colore bianco o paglierino tenue. Tenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, con il protrarsi della stessa evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate e piccanti, dal sapore forte ed aromatico (stagionato e extra).



PECORINO PEPATO TENERO PRIMO SALE

F145 - forma intera - 3/3,5 kg

Sicilia

La forma del pecorino primosale pepato è cilindrica a facce lievemente concave. La crosta è rugosa, dovuta ai segni lasciati dal canestrato di giunco, il colore giallo più o meno intenso a seconda della stagionatura; la pasta compatta, con occhiatura scarsa, è di colore bianco o paglierino. Al naso risulta l'odore intenso del latte di pecora e di fieno. Al gusto è friabile e granuloso con sapore lievemente piccante. Ottimo se grattugiato per insaporire.



PECORINO SARDO STAGIONATO

814 - forma intera - 3/3,5 kg

Sardegna - 8 mesi

Il pecorino sardo stagionato ha crosta consistente, colore paglierino tendente al bruno, pasta compatta con rada occhiatura, a volte con qualche granulosità, dal sapore gradevolmente saporito, aromatico e intenso, gli aromi tipici dei pascoli sardi.



PECORINO SARDO STRAVECCHIO

9793 - forma intera - 2/3 kg

Sardegna - fino a 15 mesi

Il pecorino ha crosta liscia e sottile di colore paglierino tenue; la pasta bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, talvolta con qualche granulosità, ha sapore dolce, aromatico ma intenso, leggermente acidulo ed esaltante gli aromi tipici dei pascoli sardi.

Italiani erborinati



BLU MEDITERRANEO (pecora)

F120 - forma intera - 2,7/3 kg

Sardegna - 2 mesi

È un formaggio erborinato, prodotto nella zona della Barbagia, da latte intero di ovino di razza Sarda autoctona. È un caso raro in Italia di formaggio erborinato di pecora. La pastorizzazione avviene in campi rudi, ma ricchi di flora molto odorosa. Viene coagulato con latte di agnello in presenza di muffe di *Penicillium Glaucum*, le quali rivivono, dopo una prestagionatura, grazie ai fori praticati sulle facce della forma. La maturazione si protrae per oltre cinque mesi in grotte di pietra.



GORGONZOLA DOLCE DOP (vaccino)

F105 - forma intera - 12 kg

F105/1 - metà forma a ruota - 6/6,5 kg

F105/2 - spicchio grande - 3/3,25 kg

F105/3 - spicchio piccolo - 1,5/1,75 kg

Piemonte

Il Gorgonzola D.O.P. è un formaggio prodotto con latte pastorizzato proveniente da stalle situate nella zona di origine. Formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, burrosa e fondente, con evidenti screziature verdoline (la cosiddetta erborinatura), che si ottengono con fermenti lattici e muffe selezionate. Cremoso, morbido e dall'aroma e sapore inconfondibili, lievemente piccante nel tipo "dolce". La crosta è dura, compatta e di colore grigio rosato, non edibile. Si conserva in frigorifero da cui va prelevato almeno mezz'ora prima del consumo per preservarne la cremosità.



GORGONZOLA PICCANTE DOP (vaccino)

F106/2 - spicchio - 1,4/1,6 kg

Piemonte

Formaggio a pasta erborinata con *Penicillium* prodotto nelle provincie di Novara, Vercelli e Cuneo oltre a tutte quelle della Lombardia. È un formaggio a crosta lavata. La crosta è umida e rugosa, mentre la pasta affinandosi si presenta cremosa, rigata e punteggiata da colori blu e verde. Il sapore è gustoso e speziato. Invecchiato più a lungo del Dolce, ha molta meno umidità e di gran lunga più venature blu. Sapore quindi molto deciso e ovviamente piccante.



BLU CREMOSO DI CAPRA

9852 - metà forma a ruota - 1,7/1,8 kg

Lombardia - 2 mesi

È un formaggio erborinato molle, ricavato da latte di capra pastorizzato, a forma cilindrica di 17-20 cm di diametro e 14 cm di scalzo. Il suo gusto è delicato e cremoso.



BLU DEL MONCENISIO (vaccino)

824 - forma intera - 2,5/2,8 kg

Piemonte - 2 mesi

Il Blu del Moncenisio è prodotto in piccoli caseifici artigianali della Val di Susa. Il latte proviene da allevamenti locali. È un formaggio di latte vaccino, stagionato per almeno 45 giorni e caratterizzato da erborinature blu al suo interno. La pasta è compatta ed elastica, molto gustosa e piacevole. Abbinamenti eccellenti per il Blu del Moncenisio sono il Sauvignon o vini da dessert dolci.



BLU DEL PIEMONTE (vaccino)

825 - forma intera - 1,8/2 kg

Piemonte - 1 mese

Formaggio di vacca erborinato a forma cilindrica. La buccia è rugosa, leggermente coperta di muffa grigia. Nonostante un lieve odore di muffa, questo blu, dolce e burroso, lascia in bocca un gusto raffinato e gradevole, profumato e rotondo. Formaggio adatto ai plateau di degustazione, è ottimo anche per insaporire le salse; la cottura infatti ne esalta l'aroma.

Francesi a latte di capra

Crottin

Aquitania

Anticamente, la parola "Crottin" indicava una piccola lampada di argilla avente la stessa forma del formaggio. Prodotto nelle vaste lande dell'Aquitania, questo formaggio ha una pasta bianca ed uniforme, adeguatamente aerata, liscia e fine. Una texture morbida e cremosa. Il profumo varia dalla panna fresca a sentori di sottobosco autunnali. Confezionato in monoporzioni, è aromatizzato con ricoperture di varia origine, e sempre con risultati entusiasmanti. Ananas, uva, albicocca, frutti esotici, mirtilli, nocciole, erba cipollina per una varietà senza fine. Perfetto complemento di un pasto, si accompagnano bene a vini bianchi aromatici, ma anche a vendemmie tardive o appassimenti.

cad. 80 g in confezione da 6



Mirtilli



F012

Nocciole



F201

Erba cipollina



F205



BRIQUETTE DU NORD

9855 - 200 g per 6 pezzi in cassetta di legno

Nord - Passo di Calais

È un formaggio di latte crudo vaccino che viene consumato fresco. A pasta molle e crosta lavata, è confezionato nei caratteristici "mattoncini" di 200 g.



CROTTIN CHAVIGNOL FERMIER A LATTE CRUDO A.O.C.

9857 - 60 g per 12 pezzi in cassetta di legno

Paesi della Loira

Il Crottin de Chavignol è un formaggio a latte crudo di capra, dalla forma cilindrica leggermente bombata sui lati. La sua crosta bianca e fiorita è coperta da un sottile strato bianco. La sua pasta, bianca o tendente all'avorio, liscia e compatta tende a essere fondente in bocca. Il Crottin di Chavignol è AOC dal 1976 e denominazione di origine protetta dal 1996.



SAINT-MAURE DE TOURAINE ALLA CENERE A.O.C.

F034 - 250 g

Loira - 1 mese

Sainte-Maure de Touraine è un formaggio francese prodotto nella provincia di Touraine, soprattutto nel dipartimento di Indre-et-Loire. È un formaggio prodotto con latte non pastorizzato intero di capra grasso. Esso ha la forma di un piccolo "salame", circa 16-17 cm di lunghezza, e un peso di almeno 250 g. Il cuore è bianco; ha una consistenza burrosa morbida con un leggero sapore acidulo, la crosta è grigio-blu ed è commestibile. La paglia è utilizzata per tenere insieme la forma. Il formaggio finito ha il 45% di materia grassa.



Francesi a latte vaccino



BEAUFORT A.O.C.

F078/1 - forma intera - 2,5/3 kg

Rodano Alpi - 24 mesi

Il Beaufort è un formaggio francese a pasta pressata da latte crudo intero, reputato dagli estimatori incomparabile. La sua consistenza è soda nel momento in cui viene messo in bocca ma poi diventa amabilmente fondente sprigionando i suoi aromi nobili e sottili. Questo formaggio nasce dall'alleanza di tre fattori: territorio, la qualità del latte della vacche di montagna e il savoir-faire ancestrale dei formaggiai francesi.



BRIE DE MEAUX A.O.C.

F032 - forma intera - 2.8/3 kg

Seine et Marne - 2 mesi

Brie de Meaux è un formaggio brie francese della regione Brie, qualitativamente certificato dalla AOC (D.O.P. francese) designata dal 1980. Il suo nome deriva dalla città di Meaux in Brie. Brie de Meaux è prodotto con latte di mucca, con un peso medio di 2,8 kg e diametro di 36-37 cm. Ha una morbida, delicata crosta bianca. L'interno della pasta è giallo paglierino, cremoso e morbido. Viene identificato come uno dei principali formaggi francesi.



BRILLAT SAVARIN

F021 - 500 g

Borgogna

Originario della Normandia, questo formaggio porta il nome di un famoso gastronomo e uomo politico della fine del XVIII° secolo. Si elabora con latte vaccino arricchito con panna e si affina per tre o quattro settimane, durante le quali si ricopre di una bella peluria bianca. Ben affinato il Brillat-Savarin acquista un gusto intenso; fresco invece è molto burroso, ma piuttosto insipido.



CAMEMBERT A LATTE CRUDO A.O.C.

F048 - 250 g

Normandia

Marie Harel ha creato il formaggio Camembert originale da latte crudo in Normandia, Francia, nel 1791. Oggi, solo una piccola percentuale di produttori produce il formaggio da latte crudo con lo stesso processo di Marie Harel. Chi produce formaggio utilizzando il metodo di Marie Harel può legalmente chiamare il formaggio Camembert Normandie in base alle direttive AOC. Il formaggio Camembert ha un sapore di latte, dolce, ricco e burroso; la consistenza ricorda il brie. Ha una crosta bianca fiorita causata da un fungo bianco, chiamato *Penicillium candidum*. La crosta è commestibile.



COMTÉ D'ALPEGGIO A.O.C.

F030/2 - spicchio - 2/2,5 kg

Jura - F. Comtee - 24 mesi

Il Comté d'Alpeggio è un formaggio francese prodotto nella zona del massiccio del Giura orientale. Questo formaggio di montagna viene maturato alla perfezione nel silenzio e nel buio di particolari grotte. Considerato uno dei migliori formaggi al mondo, rivela un cuore giallo pallido e una struttura setosa. Protetto dall'AOC ottenuta nel 1952, il Comté si presenta in forme molto grandi dal peso di circa 35 Kg. Sono forme che si prestano a lunghe stagionature, solitamente almeno due anni. A differenza di altri formaggi stagionati per lunghi periodi, il Comté mantiene una pasta che in bocca regala sensazioni addirittura cremose e decisamente fruttate. Si può trovare questo formaggio nella versione più pregiata, prodotta solo durante l'alpeggio estivo: l'unica scelta da Real Group.



COULOMMIERS A.O.C.

F050 - 350 g

Normandia

Il formaggio Coulommiers prende il nome dal comune 'Coulommiers' nel dipartimento di Seine-et-Marne, Francia. A livello gustativo molto simile al Brie, ha tutte le caratteristiche del Brie, anche se meno popolare. Il Coulommiers è più piccolo e spesso del Brie, viene prodotto con latte di mucca. Ha crosta fiorita edibile e solitamente è prodotto in forma di disco. Ha un sapore decisamente dolce da fresco, mentre invecchiando diventa piccante. Il Coulommiers si gusta al meglio quando servito con mele, pere o frutti di bosco freschi, alla fine del pasto.



CROSTA NERA DEI PIRENEI

804 - forma intera - 3,5/4 kg

Pays Basque - 1 mese

Lungo tutta la parte occidentale della catena dei Pirenei si producono formaggi misti di latte di pecora e vacca, e anche formaggi duri di puro latte vaccino. Questo formaggio di pura vacca ha la pasta bianca e liscia, leggermente pressata, non cotta. La crosta naturale è spessa, asciutta e di colore che varia dal giallo arancio al grigio scuro, per effetto dell'invecchiamento in una vecchia galleria dove questi formaggi vengono messi a stagionare dopo il quarto mese. L'odore non è molto sviluppato, ma il sapore esprime la personalità e la ricchezza delle terre da cui questo formaggio proviene.



EPOISSES A.O.C.

F025 - 250 g

Borgogna

Epoisses de Bourgogne è un formaggio prodotto in Borgogna, nel dipartimento di Cote-d'Or, in Francia, a circa metà strada tra Digione e Auxerre. Comunemente indicato come Epoisses, si tratta di un formaggio a pasta molle vaccino con un particolare gusto intenso. La crosta è lavata, la forma circolare: il colore è rosso-arancione e la consistenza è morbida. È venduto in una scatola di legno circolare e nei ristoranti, di solito, è servito su un cucchiaino a causa della sua morbida consistenza. Il formaggio viene spesso accompagnato con birra trappista o anche Sauternes. Napoleone era un ammiratore di questo formaggio, da molti classificato come il "re dei formaggi".



HERVÉ BIÈRE (di Abbazia)

810 - 150 g

Pays du Nord

Prodotto in Belgio, si tratta di un formaggio a crosta lavata molle di latte di mucca. Il suo nome deriva dalla regione in cui si produce, il Pays d'Herve, nella provincia di Liegi. Il formaggio Herve è protetto da una D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) dal 1996, che garantisce la provenienza e, quindi, la qualità del formaggio. L'affinamento viene completato con l'aggiunta di una piccola quantità di birra d'Abbazia. Quando è giovane, il formaggio Herve è delicato; con la maturazione sviluppa un tono piccante e ben bilanciato.



LANGRES A.O.C.

805 - 180 g

Vosges, Haute-Marne

Langres è un formaggio antico. Si produce sul pianoro di Langres nella regione di Champagne-Ardenne e dal 1991 ha beneficiato della certificazione Appellation d'origine contrôlée (AOC). La pasta centrale è morbida, cremosa e leggermente friabile, ed è circondata da una crosta bianca-arancio formata da *penicillium candidum* con aggiunta di annatto. Il periodo migliore per la degustazione è fra maggio e agosto, dopo 5 settimane di invecchiamento. Ma è anche ottimo da marzo a dicembre.



MIMOLETTE

F055 - forma intera - 3/3,5 kg

Fiandre - 18 mesi

È un formaggio a forma di melone, dalla pasta pressata semidura o dura, con una crosta dura e friabile. La crosta naturale viene regolarmente spazzolata e battuta con mazzuolo di legno e, con l'invecchiamento, si riempiono di piccoli buchi sia la pasta sia la crosta. L'interno ha una forte colorazione arancione, che deriva dall'aggiunta di carotene nella cagliata. Si può gustare in tre stadi del suo affinamento: semi-maturo dopo 6 mesi, vecchio dopo 12 e stravecchio dopo 20 mesi.



PIERRE ROBERT

806 - 500 g

Ile de France

È un formaggio delicato a crosta fiorita e pasta molle. Ha una consistenza untuosa e un sapore molto delicato, ricco di panna. La sua crosta dal colore bianco candido è morbida e delicata come cotone.



PONT-L'ÉVÊQUE A.O.C.

F053 - 220 g

Normandie

Pont-l'Évêque è un formaggio francese, originariamente prodotto nella zona intorno al comune di Pont-l'Évêque, tra Deauville e Lisieux, nel dipartimento Calvados della Bassa Normandia. È probabilmente il più antico formaggio normanno ancora in produzione. Pont-l'Évêque è un formaggio a pasta cruda, non pressata, di latte vaccino. Il corpo centrale è morbido, cremoso, di colore giallo pallido con una tessitura fine liscia. Ha un aroma pungente. La crosta è lavata e il colore è marrone-arancio.



REBLOCHON DE SAVOIE A.O.C.

F081 - 500/530 g

Aravis

Il Reblochon è un formaggio a crosta lavata e cuore morbido tipico della zona francese del Rodano. Viene tradizionalmente ottenuto da latte vaccino crudo da vacche di razza vocata quali Abondance, Tarentaise e Montbéliarde. La perfetta maturazione è testimoniata da una sottile muffa bianca presente su tutta la crosta. Il periodo ottimale per assaporare questo formaggio è tra maggio e settembre, dopo sei-otto settimane di affinamento, ma è ottimo anche da marzo a dicembre. Il Reblochon ha un delicato profumo di latte d'alpeggio e sapore di nocciola assai persistente. È ingrediente essenziale della "tartiflette", un gratin savoiano a base di patate, pancetta e cipolle.



SAINT MARCELLIN IN TERRINA DI CERAMICA

F076 - 80 g

Vercors

Prodotto con latte pastorizzato, ha una pasta morbida, non pressata, non cotta e ricoperta da una crosta naturale. Dopo un affinamento che dura dalle due alle sei settimane, acquista una consistenza cremosa. Si tratta di un piccolo formaggio di forma circolare, simile ad un tomino, con una pasta bianca e cremosa all'interno e una crosta molto sottile.



TOMME DE SAVOIE A.O.C.

F082 - forma intera - 1,5/2 kg

Alta Savoia - 3 mesi

Tomme de Savoie è una varietà di toma della Savoia, della zona delle Alpi francesi. Si tratta di un formaggio a pasta semidura a base di latte vaccino con una spessa crosta marrone-grigio. Tomme de Savoie è a base di latte scremato rimasto dopo la lavorazione per produrre burro o formaggi più ricchi. Come risultato, il formaggio ha una quantità di grasso relativamente bassa (tra il 20 e il 45%). Il formaggio viene fatto tutto l'anno: ha un gusto leggermente diverso a seconda che le mucche siano state alimentate in inverno oppure in estate a fieno.



Francesi a latte di pecora



TOMME DE BREBIS

800 - forma intera - 4/4,5 kg
9847 - spicchio - 1/1,5 kg

Camargue - 4 mesi

La toma di pecora della Camargue, un tempo prodotta in tutte le case coloniche della regione francese, era l'alimento base della famiglia di braccianti che lavoravano al podere. Molto profumata, quasi come un parmigiano giovane, ha un leggero sapore di pecora. La pasta è compatta e di colore paglierino. La si può grattugiare per condire la pasta. La forma intera è di circa 4 kg.

Francesi erborinati



FOURME D'AMBERT A.O.C. (vaccino)

F007 - forma intera - 2/2,2 kg

Auvergne - 3 mesi

È un formaggio a base di latte di mucca, a pasta erborinata, non cotta e non pressata, con crosta secca e fiorita. Nonostante l'odore penetrante, il sapore non è così forte come ci si aspetterebbe da un formaggio blu; grassezza e tendenza dolce sovrastano una nota sapida che esce allo scoperto solo nel finale gustativo. Si presenta di forma cilindrica. Le dimensioni sono circa 13 cm di diametro e 19 di altezza. Il peso oscilla tra i due chili e i due chili e mezzo.



ROQUEFORT COSSE NOIR A.O.C. (pecora)

F047 - metà forma - 1,3/1,5 kg

Roergue - 3 mesi

Si dice che il Roquefort fosse il formaggio favorito da Carlomagno. È un formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta erborinata. La crosta è umida, la pasta è morbida, compatta, di colore avorio con muffe di colore azzurro. Il sapore è forte e deciso, il profumo intenso ma gradevole, la sapidità percettibile e avvolgente. L'aroma richiama la dolcezza del latte, con sfumature che ricordano la frutta secca.

Latte vaccino di altre provenienze



CHEDDAR BLACK WAX

F182 - forma intera - 2/2,3 kg

Gran Bretagna - Sommerset - 4 mesi

È un formaggio a pasta dura semicotta e pressata, prodotto con latte di vacca. È liscio e morbido quando è fresco, mentre diventa leggermente friabile dopo la stagionatura. La forma è cilindrica, avvolta in un telo di lino: la crosta è naturale e si presenta dorata, talvolta arancione. La pasta ha colore dal panna fino al giallo nelle forme più invecchiate. L'aroma è tenue con sentori di panna che divengono più intensi con l'invecchiamento. Il sapore è dolce se giovane, piccante con sentori di nocciola e di tostatura nelle forme più stagionate. Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, il cheddar è il formaggio più popolare e studiato in pubblicazioni scientifiche. Prodotto nel Leicestershire, è fornito con una copertura rossa paraffinata.



HOLZHOFER A LATTE CRUDO

9701 - forma intera - 4/5 kg

9702 - spicchio - 2/2,5 kg

Svizzera - Canton Thurgau - 15 mesi

Formaggio a latte crudo vaccino, viene prodotto in Canton Thurgau, da allevatori che si tramandano questa tradizione di generazione in generazione. La sua pasta è di sapore burroso e minerale ben spiccato. La sua crosta è di colore bruno dal profumo inconfondibile. L'Holzhofer latte crudo è un vero e proprio gioiello di bontà: una piccola ruota ricca di sapori grazie a 8 mesi di affinamento in una ex birreria che gli conferisce l'aroma caratteristico. Gli ingredienti utilizzati sono solo prodotti naturali di altissima qualità: latte crudo, sale e caglio.



TÊTE DE MOINE A LATTE CRUDO A.O.C. CARTA D'ORO

137 - 0,8/0,9 kg

Svizzera - Canton Berna - 3 mesi

Il Tête de Moine AOP è un formaggio a pasta semidura dalla consistenza finissima, che si scioglie delicatamente in bocca. Non viene tagliato ma raschiato a strati così sottili da arricciarsi a mo' di rosette. È così che il Tête de Moine AOP può essere gustato al meglio. Il formaggio viene raschiato con la lama di un coltello posta perpendicolarmente sulla sua superficie, come facevano i monaci di Bellelay.

Erborinati di altre provenienze



BLU STILTON DOP

F176 - forma intera - 8/8,5 kg
9744 - metà forma - 4/4,2 kg
9846 - spicchio - 2/2,1 kg

Gran Bretagna - Leicestershire - 8 mesi

Questo è uno dei migliori e più celebri formaggi britannici. È l'unico formaggio britannico ad avere certificazione di marchio e di una denominazione protetta UE. Il formaggio Stilton può essere prodotto solo nelle tre contee di Derbyshire, Nottinghamshire e Leicestershire. Il formaggio è prodotto con latte vaccino pastorizzato locale. È realizzato in forma cilindrica; la caratteristica distintiva di questo formaggio sono le magiche venature blu che si irradiano dal centro. Tradizionalmente, viene accoppiato con sherry e vino Porto.

SHROPSHIRE



827 - forma intera - 8/8,5 kg
834 - metà forma - 4/4,2 kg
9845 - spicchio - 2/2,1 kg

Gran Bretagna - Nottinghamshire - 8 mesi

Shropshire Blue è un formaggio di latte di mucca prodotto nel Regno Unito. Utilizza caglio vegetale. Il colore arancione deriva dall'aggiunta di annatto, un colorante alimentare naturale. È stato descritto come un incrocio tra Stilton e Cheshire. L'aggiunta di penicillium roqueforti produce le tipiche venature blu. Il formaggio ha un color arancio-marrone scuro, crosta naturale e matura per un periodo di 10-12 settimane, con un contenuto di grassi di circa il 48%. Realizzato in modo simile allo Stilton, si tratta di un formaggio a pasta molle con un sapore forte e tagliente e un aroma leggermente piccante.



Burro francese a latte crudo

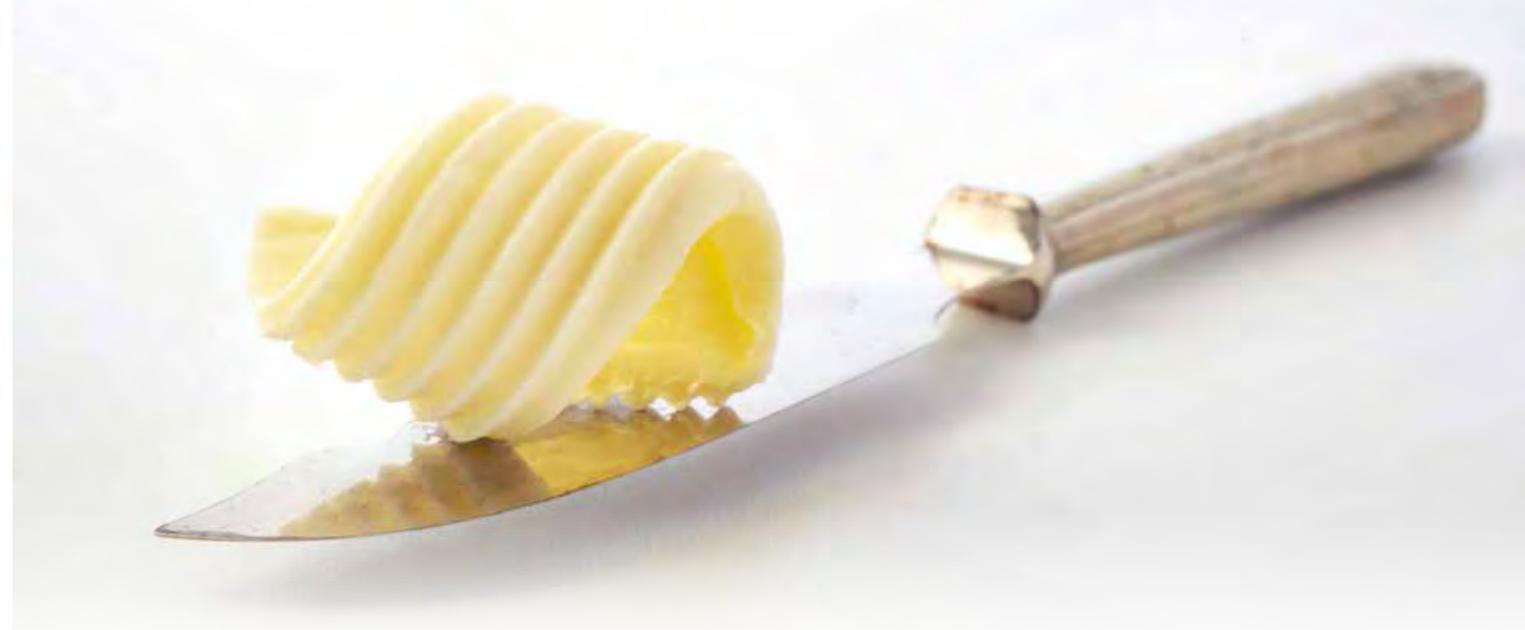


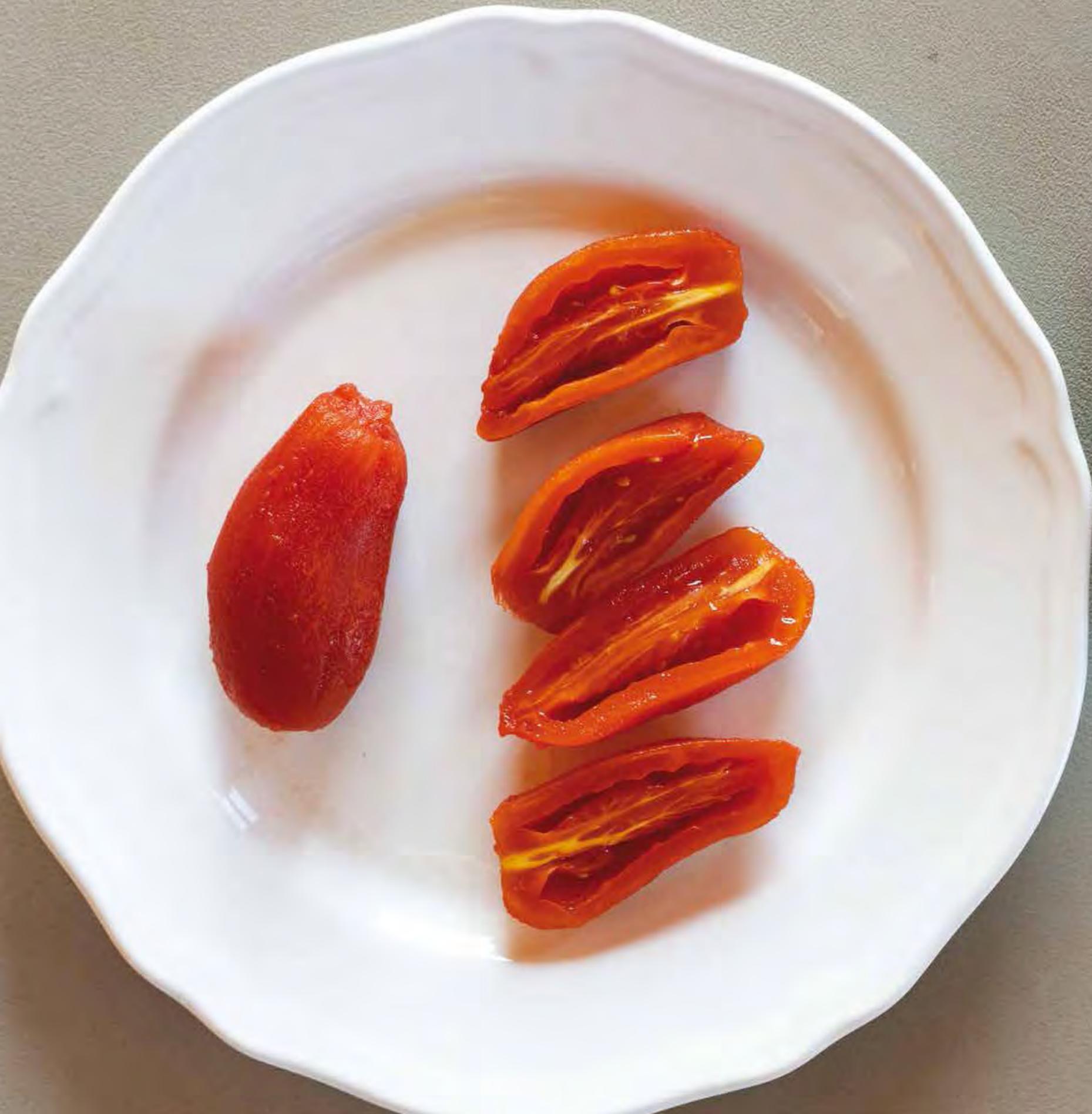
BURRO DI ECHIRÈ IN MASTELLO DI LEGNO A.O.C.

F187 - dolce - 250 g
F192 - dolce - 5 kg
F194 - mezzo salato - 250 g
F193 - mezzo salato - 5 kg

Loira

Il Beurre Charentes-Poitou A.O.C. rimane compatto e malleabile per lungo tempo. Può essere apprezzato crudo, ma è ottimo anche cotto in quanto fissa gli aromi e addolcisce i sapori elementari come il salato, il dolce, l'amaro e l'acido. I suoi aromi evolvono delicatamente con le stagioni a seconda dell'alimentazione delle vacche nei prati.







POMODORO DI NAVARRA AL NATURALE

8595 - vetro 7/9 frutti - 580 g

Navarra



CECI AL NATURALE

9019 - vetro - 600 g

Navarra

Questa varietà di ceci è caratterizzata dalle piccole dimensioni e da una forma quasi sferica; il colore è giallo/arancio e la sua pelle esterna è liscia. Confezionato solo con acqua e sale è cotto al punto ottimale, un prodotto dal sapore e consistenza senza pari. I ceci sono legumi che non dovrebbero mai mancare, perfetti per una dieta bilanciata e gustosa.



POCHAS (FAGIOLO BIANCO PRECOCE)

9863 - vetro - 600 g

Navarra

Si tratta di fagioli bianchi precoci, un prodotto tipico della zona, coltivati, raccolti e selezionati direttamente dall'orto de La Catedral de Navarra. Le pochas sono una varietà di fagioli bianchi che si consumano prima della maturazione. Si ottengono sgranando i baccelli quando questi non si sono ancora essiccati. Questi legumi sono teneri, fini e freschi. Sono eccellenti anche stufati senza l'aggiunta di carne.

FAVE BABY IN OLIO DI OLIVA

9006 - vetro - 230 g

9007 - latta - 390 g

Navarra

Le conserve "Fave baby" sono preparate con le migliori, più piccole e tenere fave. Confezionate a mano con olio d'oliva di alta qualità, conservano la loro tenerezza, il colore e soprattutto ne esaltano il sapore. Le fave sono un ortaggio primaverile versatile e ricco di nutrienti. Grazie all'olio che le protegge dal contatto con l'aria, è possibile conservarle a lungo per renderle un piatto pronto all'uso per tutto l'anno. Sono molte le preparazioni che si possono realizzare con questo prodotto, da primi piatti gustosi ed originali, ad antipasti o aperitivi sfiziosi, all'accompagnamento di secondi piatti e formaggi stagionati.



FUNGHI PORCINI IN OLIO DI OLIVA

9833 - vetro - 300 g

Navarra

Funghi Porcini elaborati sempre freschi e con olio di oliva di qualità. Hanno un ottimo aroma, che riflette la loro origine spagnola. Eccellente la consistenza.



VELLUTATE DI VERDURA

9830 - vetro - zucca - 590 g

9829 - vetro - asparagi - 590 g

9831 - vetro - verdure miste - 590 g

Navarra

La vellutata di verdure è prodotta in modo tradizionale e artigianale con prodotti completamente naturali dell'orto de La Catedral de Navarra. Prima del consumo si riscalda in una pentola o al microonde. In questo modo si assaporano, in maniera pratica, le verdure coltivate in questa fertile zona.



ASPARAGO DELLA NAVARRA DOP

8598 - punte - vetro 12/14 frutti - 185 g

9815 - latta 6/8 frutti - 345 g

8597 - vetro 9/12 frutti - 345 g

9816 - vetro 9/12 frutti - 590 g

Navarra

L'asparago di La Catedral de Navarra ha una colorazione bianca, un corpo non fibroso e morbido e punte chiuse. Sono selezionati tra i migliori raccolti con metodi tradizionali per preservare il loro gusto unico. Si tratta di un prodotto con la denominazione di origine protetta "Asparago di Navarra". È ideale per essere consumato da solo o insieme a maionese con una vinaigrette di pepe verde e cipolle rosse.



ALEGRÍAS PEPERONCINO PICCANTE

8599 - latta - 80 g

Navarra

I peperoncini rossi di Navarra sono piccanti, ma con dolcezza: la conserva sott'olio arrotonda la componente "ardente" del peperoncino e la contempera con la forza aromatica di questo particolare prodotto. Perfetto per accentuare i sapori e come esaltatore di sapidità, garantisce una bella esperienza gustativa in purezza, riservata ai più ardimentosi.

Peperone del Piquillo DOP

8596 - vetro 9/17 frutti - 190 g
8568/4 - latta 8/12 frutti - 200 g
8583 - vetro 10/16 frutti - 290 g
9814 - vetro 14/18 frutti - 350 g
8568/2 - latta 18/22 frutti - 390 g
9775 - latta 30/45 frutti - 975 g

Navarra

Il Peperone del Piquillo si riconosce per il suo colore intenso rosso vivo; è di piccole dimensioni (circa 8-10 cm di lunghezza) e ha una forma singolarmente triangolare. La sua buccia è sottile, la polpa non è spessa e al tempo stesso carnosa e vellutata: il sapore è dolciastro, per niente acido, delicato al palato e con un certo retrogusto di arrostito. In conserva, si possono mangiare tutto l'anno.



Perfetto per
tapas e
antipasti



Raccolti e
selezionati
uno per uno



Prodotto
unicamente in
Navarra - Spagna





La giardiniera di Tiziana



9880 - busta sottovuoto - 2 kg

Veneto

Cosa rende un pranzo, una cena o un aperitivo speciale? La cura dei dettagli, i particolari.

In questo catalogo abbiamo raccontato l'avventura della nostra azienda, partendo dai salumi, la nostra origine.

Quale miglior compendio ad una profumata coppa o un saporito salame se non lei, la conserva della tradizione, la Giardiniera. Non poteva esser una Giardiniera "normale", per meritarsi il nostro logo, il gallo, doveva esser eccezionale, bilanciata nell'acidità, croccante e dal colore intenso. La visita al mercato ortofrutticolo all'alba è la nostra partenza, prima di tutto la selezione delle verdure che devono essere freschissime, selezionando solo quelle di giornata, al giusto punto di consistenza e maturazione; arrivati in cucina si mondano e tagliano le singole verdure, rispettando le dimensioni previste per la conserva. La preparazione del carpione è cruciale: l'infusione è solo di aceto di vino bianco, sale, zucchero e spezie. Quando gli aromi hanno sprigionato la loro essenza inizia la danza delle verdure, dove nulla è casuale, in particolare la sequenza ed i tempi di cottura di ogni singolo vegetale. La cottura è rapida, separata, in questo modo si conservano i profumi e le specifiche consistenze. Non meno importante è la fase di riposo; lo shock termico con la bassa temperatura permetterà ai succhi di rientrare nelle fibre, intensificando l'aroma. Dalla raccolta nel campo delle verdure alla chiusura ermetica sottovuoto non passano più di 72 ore. Un tagliere di formaggi, le tigelle appena sfornate, qualche fetta di salame SoloNero, la nostra Giardiniera... un piccolo momento di felicità garantito!





PEPERONCINI RIPIENI

9838 - con tonno della Cantabria - vetro 7/9 frutti - 190 g
9889 - con tonno della Cantabria - vetro 23/25 frutti - 500 g
9839 - con acciughe della Cantabria - vetro 7/9 frutti - 190 g
9888 - con acciughe della Cantabria - vetro 23/25 frutti - 500 g

Emilia Romagna



OLIVE MIX

8027 - vetro - 345 g
8028 - vetro - 3,7 kg

Spagna

Questa Azienda è una delle pochissime al Mondo che utilizza il metodo di fermentazione completamente naturale, senza l'utilizzo della soda caustica alimentare. Dopo la raccolta che avviene quando non sono ancora completamente mature, vengono lavate in una soluzione di acqua e sale per rimuovere l'amaro del frutto e lasciate a fermentare per 12 mesi. Il risultato finale sarà un frutto dal sapore più morbido, tenero e dal colore uniforme.



SPAGHETTI DI GRANO DURO

10014 - 6 kg

Toscana

Pasta ottenuta con procedimento artigianale da semole italiane, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura. Uno spaghetti di buon calibro, dalla superficie porosa e di ottima tenuta in cottura, profumato e versatile.



PICINI DI GRANO DURO

9881 - 6 kg

Toscana

Formato tradizionale toscano ottenuto con procedimento artigianale da semole italiane, trafilato al bronzo ed essiccato lentamente a bassa temperatura. Pasta di buon calibro, dalla superficie porosa confezionata in matasse e adatta a sughi e condimenti vigorosi.



PACCHERI AL GERME DI GRANO

10011 - 3 kg

Toscana

I paccheri sono un formato originario del meridione, di grande formato, validissimo supporto di sughi saporiti. I paccheri possono essere anche farciti, con ricotta o altri ingredienti, e serviti con il ragù. È una pasta ottenuta con procedimento artigianale da semole contenenti il germe di grano, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.



FICHI NERI NELLO SCIROPPO

6040 - vetro 5 frutti - 285 g
6050 - vetro 42 frutti - 2,1 kg

Spagna

I fichi neri sono una celebrata specialità catalana che da trent'anni costituisce un prezioso documento della gastronomia dolce del luogo. Questa versione mantiene integra la qualità del frutto grazie ad una delicata cottura artigianale nello zucchero che in oltre 3 ore produce uno sciroppo denso e impregnato dell'aroma dei fichi. I fichi utilizzati in queste confezioni sono raccolti manualmente da piantagioni esclusive della zona di Murcia. Eccezionali a colazione o come snack, hanno la personalità per reggere il confronto con un formaggio importante, ma anche in piatti cucinati di carni selvatiche.

Foie Gras

7050 - oca intero - vetro 180 g
7051 - oca intero - vetro 300 g
7052 - oca intero - latta 130 g
9827 - anatra intero - vetro 180 g

9825 - oca bloc - vetro 100 g
7053 - oca bloc - latta 75 g
7054 - oca bloc - latta 130 g
7060 - anatra bloc - latta 75 g
7059 - anatra bloc - latta 130 g

Aquitania

“Foie gras” è il termine francese che indica il “fegato grasso”, una specialità tra le più famose della gastronomia francese. La sua massima espressione è nel sud-ovest della Francia, in particolare nelle regioni dei Midi Pirenei e del Périgord, dove il foie gras ha la certificazione IGP dal 2000. Il disciplinare di produzione francese definisce il foie gras come “il fegato di anatra o di oca fatto ingrassare tramite alimentazione intensiva di cereali”. Una tecnica conosciuta in Francia come “gavage”. Nel Paese d’origine esistono diverse presentazioni di foie gras codificate per legge: il foie gras entier, costituito da uno o due lobi interi di fegato, il foie gras, costituito da diversi pezzi di fegato compattati insieme ed il bloc de foie gras, una forma composta da almeno il 98% di foie gras. Si presenta compatto, cremoso, di colore rosa tenue, con una leggera presenza di grasso di colore giallo. Il sapore è dolce, delicato, persistente con note di tostato. Al palato risulta armonioso, il profumo è intenso e raffinato. Queste sono le caratteristiche distintive di un prodotto di elevata qualità.



Cioccolato di Modica

8001 - puro 80% - astuccio 100 g
8003 - sale - astuccio 100 g
8004 - scorza di arancia - astuccio 100 g
8005 - pistacchio - astuccio 100 g

Sicilia

Il cioccolato di Modica, realizzato interamente da artigiani ed imprese locali siciliane, rappresenta una delle maggiori espressioni dell'eccellenza della produzione italiana. Le sue esclusive caratteristiche lo rendono diverso da qualsiasi parametro ci si aspetti dalla concezione più comune di cioccolato. Non ha una superficie liscia e lucida, ma opaca e irregolare. Non ha una consistenza morbida e vellutata: al contrario lo zucchero, che viene amalgamato alla pasta di cacao, non arriva a sciogliersi durante la lavorazione a freddo, cristallizzandosi e contribuendo a dare al cioccolato di Modica una consistenza molto particolare che non potrà essere riscontrata in nessun'altra tipologia di cioccolato. La sua lavorazione non è mai passata alla fase "industriale", ma è rimasta immutata attraverso i secoli fino ad oggi, diventando un dolce di fama internazionale.



Just for cheese

Quante volte ci siamo chiesti come accompagnare i meravigliosi formaggi con un cucchiaino della marmellata adatta? Quante volte abbiamo esitato per non aprire una grande confezione? Ecco allora la soluzione perfetta, un mosaico di cinque composte nuove, intriganti, seducenti preparate apposta per incontrare le diverse famiglie di formaggi in tutta libertà. Sono salse di misurata dolcezza realizzate con frutta fresca, a bassissimo contenuto di pectina, proposte in piccole confezioni e accoppiate con diverse combinazioni.

Mela Golden, pistacchi dell'Anatolia e cannella di Sri Lanka: Parmigiano Reggiano, Castelmagno, Bitto, Bagoss.

Albicocche, pesca, bacche di Goji e cardamomo Guatemala: Brie, Camembert, Tome.

Lamponi, petali di rosa e pepe di Sichuan: Ricotta, Mozzarella, Feta.

Uva Nera e mandorle di Majorca: Reblochon de Savoie, Taleggio.

Fichi Neri, Noci di Macadamia australiane e pepe di Jamaica: Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Blue d'Avergne.



6041 - Gift box
composte di frutta
3 gusti (30 g cad.) con espositore:
fichi neri
mela golden
albicocca e pesca

6042 - Espositore composte di frutta
5 gusti (30 g cad.): fichi neri, mela golden,
albicocca e pesca, uva nera, lamponi



Torrone di Alicante DOP

9182 - Alicante torta - astuccio 150 g
9302 - Alicante scatola di legno - 300 g

Spagna

Le mandorle sono l'ingrediente fondamentale del torrone di Alicante, che deve contenerne almeno il 46% in peso. Le mandorle vengono prima sbucciate quindi tostate in tamburi rotanti: quando raggiungono il punto di cottura ideale si aggiunge albume d'uovo diluito. Il miele utilizzato, che dev'essere della Comunità Valenciana, si scalda e si unisce alle mandorle tostate mescolando la miscela. La massa risultante viene versata in stampi a forma di cassetti ricoperti di cialda. Il risultato finale è un prodotto artigianale talmente buono che racchiude in sé i profumi e i sapori tipici di questa terra.



9182 - 150 g



9302 - 300 g



Spezie e
condimenti





ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

8702 - bollino rosso - 12 anni - 100 ml

Emilia-Romagna

Il punteggio minimo previsto dal disciplinare DOP per ottenere la certificazione d'invecchiamento superiore a 12 anni, e di 240 punti. L'acetaia San Giacomo imbottiglia solo i prodotti che superano di almeno 5 punti il punteggio minimo, al fine di avere la certezza, oltre ogni ragionevole dubbio, che il Balsamico Tradizionale abbia tutta la complessità che ci si aspetta da un vero balsamico, realmente invecchiato. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. nasce dal mosto cotto a fuoco diretto di uve provenienti dai vitigni Trebbiano, Lambrusco ed Ancellotta. Imbottigliato dopo almeno 12 anni di invecchiamento in batterie di piccole botti di legno di castagno, ciliegio, ginepro, rovere, frassino e gelso, è un prodotto complesso, ricco di profumi ed armonia, con sentori tra l'agro ed il dolce, nobile di struttura, persistente. Si può degustare su formaggi stagionati o da solo come un elisir.

I Cotti



BALSAMELA® BIO

8710 - bottiglia - 250 ml

Emilia-Romagna

Il Balsamela® è un prodotto originale Acetaia San Giacomo. Fatto 100% da succo di mela biologico, deriva dalla tradizione collinare emiliana (Modena e Reggio Emilia) di fare un "balsamico" con un ingrediente diverso da quello Tradizionale, da sempre prodotto partendo dal mosto d'uva. Il principio rimane infatti quello del balsamico, quindi la cottura a fuoco diretto del mosto di mele poi l'acetificazione attraverso l'aggiunta di un succo precedentemente acetificato, sempre da mele biologiche. Diversamente però dal balsamico classico, il Balsamela® Acetaia San Giacomo, per scelta, non invecchia in botte bensì in recipienti "neutri" per mantenere fresco e fragrante il caratteristico profumo di mela cotta. Ottimo con risotti, gelati, carne di maiale alla griglia, per stufare verdure (cipolle e carote) e per cocktail.



SABA BIO

8982 - bottiglia - 250 ml

Emilia-Romagna

Ottenuto esclusivamente da mosto fresco di uva e mai da mosto concentrate. Viene quindi prodotto solo immediatamente dopo la vendemmia e solo con uva locale biologica (varietà di Lambrusco, Malvasia e Trebbiano). La Saba è il risultato di una lunga cottura a fuoco diretto, sapientemente gestita nella temperatura, al fine di ottenere una lentissima evaporazione dell'acqua e una concentrazione di solito mai inferiore al 70%. Quindi solo il 20 o 30% è quello che rimane rispetto al succo d'uva iniziale. Dopo qualche mese di riposo e decantazione naturale, viene imbottigliata. È uno sciroppo dolce, mai stucchevole, di succo d'uva cotta, dal sapore antico ed ideale per panna cotta, formaggi freschi, tortelli di zucca e sulla neve come facevano i bambini una volta.

BALSAMICO 100% DA SOLO MOSTO COTTO BIO IL "GIOVANE" - AGRO DI MOSTO

8705 - bottiglia - 250 ml

8714 - bottiglia - 750 ml

Emilia-Romagna

Tutti i balsamici dell'Acetaia San Giacomo sono prodotti con la stessa materia prima utilizzata per il Tradizionale, interrompendone il lungo processo di maturazione. Il nostro Balsamico più giovane, l'Agro di Mosto, si ottiene attraverso la doppia fermentazione (prima alcolica e poi acetica) del mosto cotto (mai da mosto concentrato). L'acetificazione avviene attraverso la difficoltosa ricerca di acetobatteri che, formando veli superficiali, acetificano molto lentamente il mosto cotto precedentemente fermentato. Non viene aggiunto alcun aceto di vino, come è invece per il 99,99% dei balsamici e in particolare, per l'Aceto Balsamico di Modena IGP. È un Balsamico che per il solo processo di acetificazione, affina contemporaneamente in barrique o botti e comunque mai per periodi inferiori di 2 anni. Questo procedimento fa sì che sia un prodotto naturalmente a produzione limitata. La parte agra dona freschezza, non è aggressiva perché ammorbidita dalla componente dolce del mosto cotto. Note di frutta cotta, fresco e ideale con carni grasse, pinzimoni ed insalate, in cottura con carni e pesci.

BALSAMICO 100% DA SOLO MOSTO COTTO BIO IL "MATURO" - BALSAMICO SAN GIACOMO

9910 - bottiglia - 250 ml

Emilia-Romagna

Tutti i Balsamici dell'Acetaia San Giacomo sono prodotti con la stessa materia prima utilizzata per il Tradizionale interrompendone il lungo processo di maturazione. Diversamente da praticamente tutti i Balsamici che non siano tradizionali DOP, viene prodotto esclusivamente con 1 solo ingrediente, il mosto cotto biologico. Senza l'aggiunta di aceto di vino. Non aggiungere aceto di vino significa dover fare una doppia fermentazione, prima alcolica e poi acetica. Quest'ultima è quella più complessa e lunga e, per questo motivo, in tutti gli altri balsamici, viene evitata aggiungendo direttamente aceto di vino. Questo procedimento fa sì che sia un prodotto naturalmente a produzione limitata. Il "maturo", quello che chiamiamo "Balsamico San Giacomo", è storicamente il nostro balsamico da condimento quotidiano, un compromesso perfetto tra la componente dolce e quella agra. Viscosità presente ma che non ne impedisce l'uso gioioso sulle verdure, crude o cotte, sulla carne alla griglia o cruda, sui formaggi freschi, gamberoni alla piastra o scottati.



PURO BALSAMICO 100% DA SOLO MOSTO COTTO BIO LA "RISERVA" - ESSENZA®

9925 - bottiglia - 250 ml

9935 - bottiglia - 750 ml

Emilia-Romagna

L'Essenza® dell'Acetaia San Giacomo è un Balsamico puro, cioè senza aceto aggiunto. La base di solo mosto cotto bio, che viene fermentata ed acetificata in modo statico e quindi lunghissimo, viene successivamente affinata in botti di medie dimensioni. È un Balsamico ricco e corposo, dall'equilibrio agro-dolce ben compiuto. Note di prugna cotta, tamarindo e legni. Acidità presente ma avvolgente, mai aggressiva. Ideale con formaggi stagionati, su risotti ben mantecati (sempre alla fine della preparazione), paste ripiene, dolci al cucchiaino.



I Crudi

ACETO DI VINO BIANCO-AMBRA BIO DA FERMENTAZIONE IN STATICO DI 1 ANNO ALMENO

8719 - bottiglia - 250 ml

Emilia-Romagna

Il metodo di acetificazione statico superficiale, vero metodo ancestrale lentissimo, rispetta la materia prima. In questo caso è un vino da uve biologiche da pignoletto ed altre varietà bianche dell'az. agr. Orsi San Vito, che effettua anche una lunga macerazione sulle bucce. Il vino si trasforma solo per effetto dell'ossigeno e dei veli di acetobatteri in superficie, mai con la madre, falso mito che sarebbe da sfatare, e mai tramite acetificatori né rimontaggi su truciolo. La lentissima ossidazione acetica, dura almeno un anno ed è di per sé un affinamento in botte. Puri e fragranti, mai diluiti con acqua. Sono aceti ideali per le preparazioni di cucina o a crudo, la loro caratteristica è infatti una generosa acidità assieme a grande profondità di gusto, con un finale sapido.



ACETO DI VINO ROSSO BIO DA FERMENTAZIONE IN STATICO DI 1 ANNO ALMENO

8711 - bottiglia - 250 ml

Emilia-Romagna

Il metodo di acetificazione statico superficiale, vero metodo ancestrale lentissimo, rispetta la materia prima. In questo caso è un vino da uve rosse bio (Marani, Maestri, Ancellotta) di proprietà. Il vino si trasforma solo per effetto dell'ossigeno e dei veli di acetobatteri in superficie, mai con la madre, falso mito che sarebbe da sfatare, e mai tramite acetificatori né rimontaggi su truciolo. La lentissima ossidazione acetica, dura almeno un anno ed è di per sé un affinamento in botte. Puri e fragranti, mai diluiti con acqua. Sono aceti ideali per le preparazioni di cucina o a crudo, la loro caratteristica è infatti una generosa acidità assieme a grande profondità di gusto, con un finale sapido.





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VARIETALE ARBEQUINA

9837 - latta - 2 litri

Navarra

L'olio extravergine d'oliva di La Catedral de Navarra viene realizzato al 100% con olive Arbequina. Questo extra vergine ha eccellenti proprietà organolettiche. Equilibrato e fruttato, con una serie di sapori, dall'oliva verde al frutto maturo.



PAPRIKA MACINATA IN LATTA

9810 - dolce - 75 g

9811 - piccante - 75 g

9812 - affumicata - 75 g

Murcia

Il Pimenton de Murcia è il prodotto della macinazione del peperone rosso della varietà "bola", con forma a palla appunto. Grazie alle condizioni climatiche della zona a sud est della Spagna, acquista un sapore unico, speziato ma dolce. La paprika di Murcia si distingue per il suo potere colorante, piena e gustosa con alcune proprietà organolettiche irraggiungibili per gli altri peperoni. Presenta una grande stabilità di colore rosso vivo nelle sue preparazioni, e un aroma pieno, caratteristico, penetrante e particolarmente dolce.



ZAFFERANO IN PISTILLI

8562 - vetro pistilli con espositore - 1 g

8563/1 - latta pistilli - 28 g

8006 - busta - 0,1 g x 4

Mancha

Lo zafferano è una pianta, il Crocus Sativus, da cui nasce un piccolo fiore il cui colore varia dal lilla chiaro al viola purpureo. All'interno della sua corolla si trovano tre stimmi di colore rosso vivo e proprio da questi ultimi si ricava lo zafferano come spezia. Gli stimmi contengono una sostanza solubile, detta crocina, che tinge di giallo le preparazioni culinarie dando loro un gusto particolare e il colore tipico. Questo è uno zafferano spagnolo, prodotto nella regione della Mancha.



SALI INTEGRALI

6107 - anima di sale - vetro - 0,5 kg

6108 - anima di sale - busta - 1 kg

Sardegna

Il nostro Sale Marino Integrale sardo è un prodotto antico, semplice, fusione di tre elementi: Sole, Mare, Vento. Viene ottenuto dall'acqua di mare per evaporazione naturale. È un sale completamente integrale, non ha subito processi di essiccazione e mantiene tutte le proprietà oligominerali, non viene sottoposto a nessun tipo di trattamento chimico.



PEPI DALLA MALESIA

Tutte le operazioni descritte per ciascun tipo di pepe della Malesia sono effettuate esclusivamente dal Signor Siew e compiute nelle 24 ore successive alla raccolta. Non hanno precedenti al mondo.

Sarawak - Malesia

I pepi del celebre varietà Kuching e della dolcissima varietà Semongkok Emas sono originari dei giardini di Sarikei, selezionati da piante ben conservate di età compresa tra i 4 e i 16 anni. Perfettamente mature, le bacche di pepe fresco vengono docciate con molta acqua fredda, pulite ed essiccate in un forno rudimentale (85°- 90°) entro 14 ore. Il pepe è così lasciato intatto e manifesta uno speciale profumo dolce.

Pepi neri in grani di sarawak

8750 - nero varietà Kuching - 90 g

8770 - nero vecchie piante varietà Kuching - 90 g

8778 - nero varietà Semongkok Emas - 500 g

Pepi bianchi in grani di sarawak

8754 - bianco varietà Kuching - 90 g

8754/2 - bianco varietà Kuching - 500 g

Pepi speciali

8755 - né bianco né nero varietà Kuching - 90 g

8782 - aromatico varietà Semongkok Emas - 90 g

8750/7 - oro solo bacche verdi varietà Kuching - 90 g

9780 - camo "il salamoia tostato" varietà Kuching - 90 g



Accessori



8516 - AFFETTATRICE
PROFESSIONALE CON LAMA ø 35 cm



8529 - COLTELLINA PROFESSIONALE
PER PROSCIUTTO



8588 - TAVOLO PER PROSCIUTTO
CON SUPPORTO GIRATORIO



8589 - PORTA PROSCIUTTO
CON SUPPORTO ROTATORIO
ED ESTENDIBILE



8528 - PORTA PROSCIUTTO RECEBO



8461 - PORTA PROSCIUTTO SERRANO



8546 - PORTA PROSCIUTTO PARMA



162 - GIROLLE CLASSIC IN LEGNO



8759- MACINA SALE
8759/1 MACINA SPEZIE



8587 - CASSETTA DI LEGNO
PER PALETA BELLOTA



8586 - CASSETTA DI LEGNO SPAGNA
disponibile per prosciutto e per spalla (vedi listino)



RealApp

Per tutti gli approfondimenti sui nostri prodotti scansiona il QR code.

App disponibile solo per tablet.



Real Group S.r.l.

Via Nabucco n. 3/A • 43126 PARMA • T. +39. 0521. 1516200 • F. +39. 0521. 601800

info@realgroupsrl.it • www.realgroupsrl.it



Real Group - Parma con Gusto



[realgroup_parma](https://www.instagram.com/realgroup_parma)



[Real Group Parma](https://www.youtube.com/RealGroupParma)