

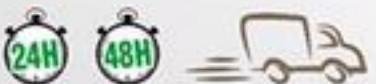


## i Nostri Salumi Artigianali

**SPEDIZIONE a DOMICILIO**  
in tutta ITALIA

### STAGIONATURA A FREDDO

è un dettaglio che differenzia i nostri salumi perché l'acqua presente all'interno viene sottratta lentamente e questo consente di effettuare delle lunghe stagionature che conferisce al prodotto finale un bouquet di aromi e profumi che i salumi industriali non potranno mai raggiungere.



Penne (Pe) Abruzzo Italy - Via Guido Rossa, 15  
Tel. 085 8278644 - Cell. 338 1463479  
E-mail: [il\\_boschetto@hotmail.it](mailto:il_boschetto@hotmail.it)



di Della Pelle Paolo



Macellai  
da oltre tre generazioni  
specializzati nella selezione e  
vendita delle migliori carni locali,  
da sempre abbiamo una passione:  
quella dell'Alta Norcineria.

**Carni Nostrane  
Cibi pronti da Cucinare  
Salumi Artigianali**



### SALSICCE DI CARNE STAGIONATA

Preparato con una sapiente selezione di carni di suino Italiano, macinato e mescolato con sale e pepe e spezie in quantità sapientemente dosate. Il Colore è rosso acceso. Il profumo è caratterizzato da un sentore di spezie. Al palato risulta morbida e ben equilibrata. Dettagli che troverete in tutti i nostri salumi.

### SALSICCE DI FEGATO STAGIONATA

Prodotto realizzato (50%) con fegati accuratamente controllati e carne scelta di suino, condito con aglio, sale e peperoncino piccante.

### VENTRICINA

Tipico salume Abruzzese prodotto con carne e grasso nobile di suino Italiano, macinato finemente a cui viene aggiunto sale e pepe. Da spalmare su pane fresco. Disponibile sia dolce che piccante.

### SALAME A GRANA FINE

Impasto costituito da spalle di suino denervate e pancettone magro tritato finemente. Dal sapore dolce e delicato si contraddistingue dall' assenza di pepe nero, per soddisfare i palati dei più piccini.

### SALAME A PUNTA DI COLTELLO

Prodotto con le migliori parti del suino, il tutto tagliato a coltello e insaccato. Stagionato a basse temperature fino alla formazione di muffe nobili, rimosse con spazzolatura a mano. Prodotto storico e fiore all' occhiello della nostra gamma.

### SALAME A GRANA MEDIA

Preparato con spalle e rifilature magre di prosciutto, si differenzia per la lieve nota speziata. Stagionato a freddo come tutti nostri salumi.

### LONZA O COPPA

Prodotta con carne proveniente dal collo del suino. La sua caratteristica è una lunga stagionatura ed un sapiente uso di spezie e sale, tale da non sovrastare il profumo del salume stagionato.

### FILETTO (LONZINO)

Prodotto con la parte anatomica più magra del suino, il lombo, massaggiato e amalgamato con spezie naturali e messo a riposare per una settimana. Il sapore è dolce e delicato grazie ad un uso calibrato di sale e spezie.

