



Salumi Tipici Brianzoli

**Crudi
& Cotti**



Crudi

... e pancette

Prodotti esclusivamente con carni di suini nazionali nati allevati e macellati in Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e ricette esclusive dei nostri maestri salumieri brianzoli.

Spicca come fiore all'occhiello il Salame Brianza DOP nei suoi vari formati, certificato e controllato da INEQ. Di grande livello anche il nostro guanciale e le pancette.



① Pancetta tesa Stagionata

② Pancetta Steccata c.c.

③ Pancetta Scotennata

④ Pancetta Filettata c.c.

⑤ Pancetta Coppata

⑥ Guanciale Stagionato

⑦ Crespone Nostrano

⑧ Crespone Milano

⑨ Salame Muletta

⑩ Salame Gentile tipo Felino

⑪ Salame Gentile Felinetto

⑫ Salame Montavecchia gr.700

⑬ Salame Brianza d.o.p. gr.1000

⑭ Salame Brianza d.o.p. gr.500

⑮ Filzetta Campagnola gr.1000

⑯ Filzetta Campagnola gr.500

⑰ Mignon Brianza d.o.p.

⑱ Turista Brianza d.o.p.

⑲ Salametto Campagnolo

⑳ Salame Muletta trancio

㉑ Guanciale trancio



Cotti

... e da cuocere

Prodotti con carni nazionali e ricette dei nostri maestri salumieri brianzoli, spiccano la Mortadella di fegato cotta e da cuocere, la Salsiccia Brianzola detta anche di Monza e il Cotechino vaniglia dal gusto molto delicato e leggero.

Ultime nate e di grande successo le Pianelle, salamelle senza pelle, pratiche e veloci per grigliate e secondi piatti.



① Salsiccia Brianza a.p.

② Salsiccia Modenese a.p.

③ Salamella Vercelli

④ Verzini

⑤ Vaniglia

⑥ Mortadella di fegato cruda

⑦ Salamelle s.v.

⑧ Verzini s.v.

⑨ Vaniglia s.v.

⑩ Pianelle a.p.

⑪ Zampone crudo s.v.

⑫ Cappelletto crudo s.v.

⑬ Soppressata

⑭ Salame cotto

⑮ Borsotto

⑯ Mortadella di fegato cotta

⑰ Cotechino precotto

⑱ Zampone precotto

⑲ Arrosto di Vitello

⑳ Manzo all'Inglese

㉑ Porchetto





Azienda Certificata

SINCERT

Certified ISO 9001 by



Azienda Associata

