



# RE NORCINO

SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# CATALOGO

  renorcino



# dal 1957

## Allevatori prima di tutto

*Suini di razza italiana: nati, selezionati e cresciuti nel benessere anche all'aperto*



Accademia delle 5T



### **TRADIZIONE**

*Da tre generazioni la Famiglia Vitali Coltiva, Alleva e Crea Salumi. Senza Fretta*

### **TERRITORIO**

*Ingredienti Unici: Le Marche, i Monti Sibillini, il Casale dell' 800*

### **TRASPARENZA**

*Etichette Chiare, Corte ed Esaustive*

### **TRACCIABILITÀ**

*Il prodotto viene tracciato dall'Allevamento in poi*

### **TIPICITÀ**

*Il Ciauscolo, dal Latino Cibusculum è da secoli il Salame Morbido per Eccellenza.*







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## LA PASSIONE CHE PREMIA Una famiglia, un'unica forza

**65**

Anni di attività

La famiglia VITALI, una delle più antiche tra le provincie di Ascoli Piceno e Macerata operanti nel settore agricolo e allevamento suini.

**60+**

Prodotti

Tra i nostri prodotti spicca la produzione del Ciauscolo che dal 2009 ha ottenuto il marchio IGP dell'Unione Europea.

**1451**

Clienti soddisfatti

Nel modernissimo laboratorio di San Ginesio, realizziamo la lavorazione artigianale e la stagionatura naturale dei salumi.



DAL 1957

### Perchè sceglierci?

- ★ I nostri salumi non contengono allergeni, sono adatti ai consumatori che hanno intolleranze alimentari
- ★ I nostri prodotti sono interamente marchigiani. Suini di razza italiana, nati, cresciuti e lavorati nella regione Marche
- ★ Filiera Corta, dal produttore al consumatore
- ★ Le nostre specialità: Ciauscolo IGP e Prosciutti



**FAMIGLIA**



**RISPETTO**



**CONCRETEZZA**





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

LA SICUREZZA NELLE TUE MANI  
**Filiera corta di proprietà**

Per essere certi di garantire ai nostri clienti il massimo della qualità abbiamo scelto di occuparci direttamente di tutte le fasi del processo produttivo. Coltiviamo i cereali destinati a diventare mangime nei nostri terreni. Alleviamo suini di razza italiana pregiata, nati nelle Marche, nel nostro allevamento di Petritoli classificato BAT (Best Aviable Technique) e autonomo da un punto di vista energetico grazie alla produzione di energia da fonti rinnovabili (fotovoltaico).

**GAMBERO ROSSO**

**GRANDI SALUMI**

**I premi speciali**  
**la migliore azienda**  
**di salumi a filiera chiusa**

**RE NORCINO**

**MARCHE**

**GRANDI SALUMI**

**Vieni a Trovarci**







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Punti Vendita

### SAN GINESIO | RE NORCINO

I prodotti Re Norcino si possono trovare SOLO presso Ristoranti e locali specializzati, Botteghe e gastronomie tradizionali, nello spaccio aziendale o sul negozio online.

Contattaci per conoscere il punto più vicino a te.



Indirizzo

Contrada Gualduccio 13/14  
62026 San Ginesio (MC)



telefono

+39 0733 69 44 07



E-mail

[acasatua@renorcino.it](mailto:acasatua@renorcino.it)



Orari

Mar-Dom: 8.30/13.00  
16.00/20.00





## Dicono di noi

1°

Premio Ciauscolo

Campionato Italiano del Salame  
(6 anni consecutivi)



Premio 3 Fette Gambero Rosso

Lonzino Semibrado

1°

Premio 5 Spilli

Guida i Salumi d'Italia  
L'Espresso

## Rassegna stampa



Il segreto per la carbonara perfetta?  
Usare il miglior guanciale d'Italia: ecco dove si produce

**la Repubblica**

Dal guanciale al ciauscolo, Re Norcino tramanda l'arte dei salumi



Salumi da Re, la kermesse vista dagli occhi dei produttori che parteciperanno: parla Giuseppe Vitali, di Re Norcino



TASTE PITTI TASTE



Il Re Norcino: il segreto e la forza delle antiche tradizioni

**dissapore**

I migliori salumi naturali: nitriti e nitrati che vi risparmiate



Giuseppe e il Ciauscolo della famiglia Vitali,  
Salame antico che piace agli Chef

**ilGolosario**

Re Norcino: la nobile arte della norcineria resiste al terremoto

**LE FIGARO**

Épicerie Paisano, Un petit coin d'Italie à Paris



Premiata salumeria Italiana Pag. 48-49



Il Miglior Ciauscolo è di Re Norcino

**CORRIERE DELLA SERA**

Carne della tartare dalla Bottega Liberati, i salumi di Re Norcino, i carpacci di pesce sono firmati Moreno Cedroni e le verdure provengono da Er Cimotto





# i nostri Salumi Creati Senza Fretta: TRADIZIONALE

---



**Con le carni della Selezione Suini DOP**

## **Macinati**

Ciauscolo IGP, Salame al tartufo, Salame Lardellato, Salame Magro, Corallina, Spianata piccante, Salamella di Fegato, Salamella Piccante, Bocconcini di salame, Salsiccia di Carne, Salsiccia di Fegato.

## **Tagli anatomici interi**

Lonza, Lonzino, Guanciale al Pepe, Guanciale al Peperoncino, Pancetta arrotolata, Pancetta tesa, Lardo Picato  
Culattina di San Ginesio  
Prosciutto con osso 16-18 mesi  
Prosciutto disossato 16-18 mesi  
Spalletta con osso, Spalletta disossata

## **Cotti**

Coppa di testa, Norcidella, Prosciutto Cotto, Porchetta, Wurstel.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

1°

**Premio Ciauscolo**  
Campionato Italiano del Salame  


**Premio 5 Spilli**  
Guida i Salumi d'Italia  
L'Espresso

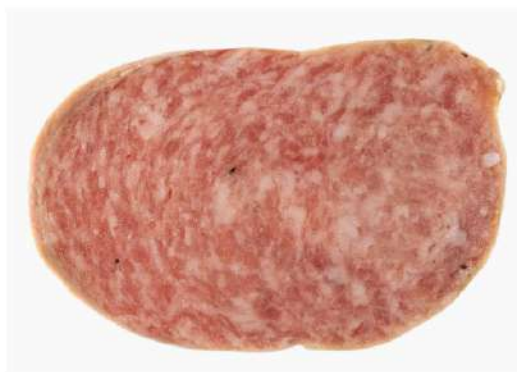


## Ciauscolo IGP



### Descrizione e Specifiche

Il Ciauscolo è un salame tipico marchigiano che dal 10 agosto 2009 è stato iscritto nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette "IGP". Viene realizzato utilizzando come tagli di carne suina: la spalla, la pancetta e le rifilature di capocollo e prosciutto. La carne viene condita con sale, pepe, e aromi naturali e il tutto viene tritato più volte in modo da rendere l'impasto il più possibile omogeneo e cremoso. Infine, viene insaccato su un budello gentile che permette di mantenere l'impasto morbido nel tempo. Dopo un periodo breve di stagionatura può essere consumato spalmandolo sul pane come una salsiccia, o se stagionato ulteriormente, a fette come un salame.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 35 cm.

**Peso:** circa kg 0,400

**Aspetto al taglio:** morbido e rosato

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Ingredienti:** carne di suino, grasso di suino, sale, pepe, aglio, vino. Conservante: E252.

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salame al Tartufo



### Descrizione e Specifiche

Salame dall'impasto completamente magro, ottenuto dalla macinatura delle parti nobili del maiale: coscia e spalla, che una volta tritate, vengono insaporite con sale ed impreziosite dal tartufo nero estivo. Viene insaccato su budello gentile e stagionato per almeno un mese.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 20 cm.

**Peso:** circa kg 0,300

**Aspetto al taglio:** Compatto e di colore rosso scuro e grana fine

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, carpaccio di tartufo estivo (tartufo estivo -tuber aestivum Vitt- 75%, olio extra vergine di oliva, aromi), aroma al tartufo.

**Conservante:** E252.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salame Lardellato



### Descrizione e Specifiche

Salame dall'impasto magro ottenuto dalla macinatura delle parti nobili del maiale: coscia e spalla e una volta tritate, vengono mescolate successivamente ai lardelli che non sono altro che cubetti derivanti dal taglio del lardo di schiena. Il tutto viene insaporito con sale e pepe macinato e in grani.

Viene insaccato su budello gentile e stagionato per almeno due mesi fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa che ne indica una buona stagionatura.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 30 cm.

**Peso:** circa kg 0,550

**Aspetto al taglio:** compatto e di colore rosso scuro con i lardelli bianchi e la grana fine

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** carne di suino, sale, pepe nero.

**Conservante:** E252.

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salame Magro

### Descrizione e Specifiche

Salame dall'impasto completamente magro, ottenuto dalla macinatura delle parti nobili del maiale: coscia e spalla, che una volta tritate, vengono insaporite con sale, pepe macinato e in grani. Viene insaccato su budello gentile e stagionato per almeno due mesi fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa che ne indica una buona stagionatura.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 30 cm.

**Peso:** circa kg 0,500

**Aspetto al taglio:** Compatto e di colore rosso scuro e grana fine

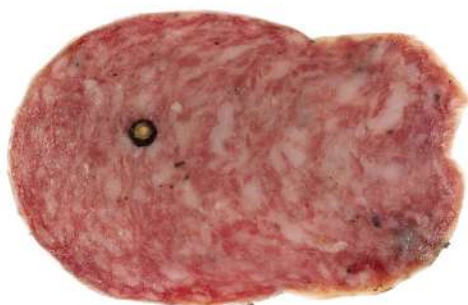
**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, pepe nero.

**Conservante:** E252.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salame Corallina

### Descrizione e Specifiche



Salame dall'impasto magro ottenuto dalla macinatura delle parti nobili del maiale: coscia e spalla e una volta tritate, vengono mescolate successivamente ai lardelli che non sono altro che cubetti derivanti dal taglio del lardo di schiena. Il tutto viene insaporito con sale e pepe macinato e in grani. Viene insaccato su budello gentile e stagionato per almeno due mesi fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa che ne indica una buona stagionatura.

Disponibile solo nel periodo di Pasqua

### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 60 cm.

**Peso:** circa kg 0,700

**Aspetto al taglio:** Compatto e di colore rosso scuro con i lardelli bianchi e la grana fine

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, pepe nero.

**Conservante:** E252.

**Budello:** naturale







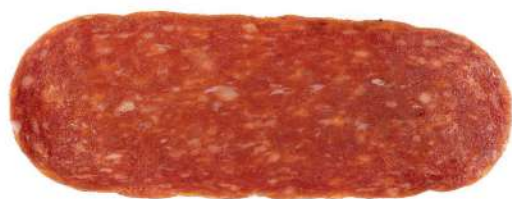
**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Spianata piccante



### Descrizione e Specifiche

Salame dall'impasto completamente magro, ottenuto dalla macinatura delle parti nobili del maiale: coscia e spalla, che una volta tritate, vengono insaporite con sale, peperoncino ed aromi. Viene insaccato sul velo del maiale e stagionato per almeno 20 giorni fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa che ne indica una buona stagionatura.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Ovale di circa 50 cm per 15 cm

**Peso:** circa kg 3,0

**Aspetto al taglio:** Compatto e di colore rosso e grana fine

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino, peperoncino piccante, pepe, aromi, aromi naturali, aromatizzante d'affumicatura.

**Budello:** naturale





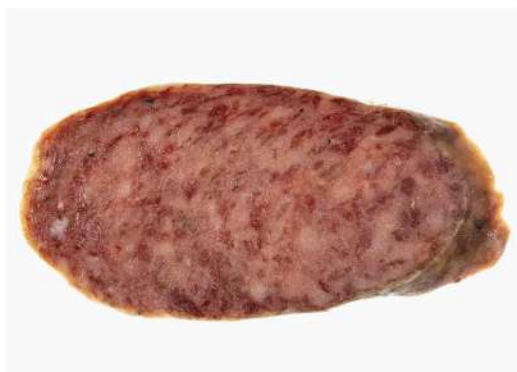
**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salamella di Fegato



### Descrizione e Specifiche

Questo salume del tutto particolare viene realizzato con carni magre, pancetta e fegato di maiale. Il tutto viene macinato e condito con sale, pepe, peperoncino, aglio e buccia di arancio e limone e insaccato su un budello stretto e lungo. Ha un profumo intenso e un sapore leggermente amaro dovuto dalla presenza del fegato. Al taglio si presenta magro e di colore rosso scuro.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 30 cm.

**Peso:** circa kg 0,250

**Aspetto al taglio:** rosso scuro

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino, fegato di suino (20%), sale, pepe nero, aglio, peperoncino piccante in polvere, aroma naturale arancio. Conservante: E250.

**Budello:** naturale







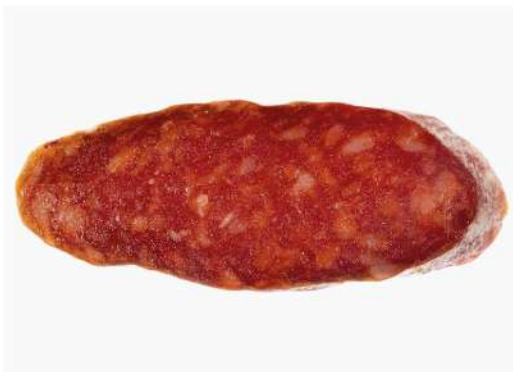
**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salamella Piccante



### Descrizione e Specifiche

Salame dall'impasto completamente magro, ottenuto dalla macinatura delle parti nobili del maiale: coscia e spalla, che una volta tritate, vengono insaporite con sale, peperoncino ed aromi. Viene insaccato su un budello stretto e lungo e stagionato per almeno 20 giorni fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa che ne indica una buona stagionatura.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 30 cm.

**Peso:** circa kg 0,300

**Aspetto al taglio:** compatto e di colore rosso e grana fine

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, peperoncino piccante, pepe, aromi, aromi naturali, aromatizzante d'affumicatura.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Bocconcini di Salame



### Descrizione e Specifiche

I bocconcini di salame sono prodotti con un misto di carne magra e grassa di suino, condita con sale, pepe, peperoncino, aglio e aromi naturali. Vengono fatti stagionare per almeno 15 giorni, rafforzando così il retrogusto piccante. Sono ottimi per snack o aperitivi.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 5 cm

**Peso:** da circa kg 0,025

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** speziato

**Stagionatura:** 15 giorni

**Ingredienti:** carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, pepe macinato, peperoncino, aglio, aromi, spezie.

**Conservante:** E250.

**Budello:** naturale

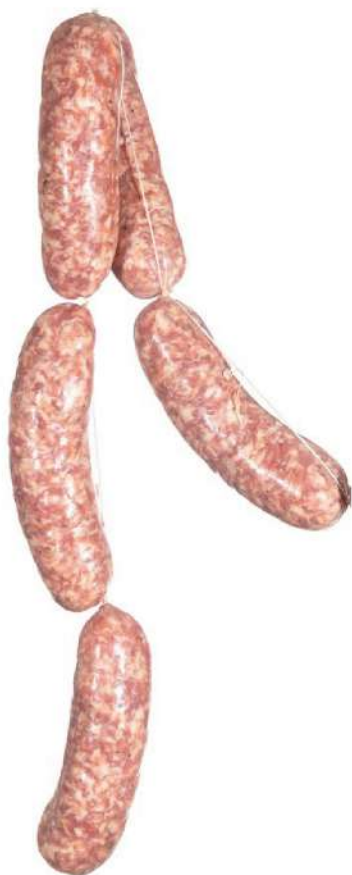






**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salsiccia di carne



### Descrizione e Specifiche

La salsiccia è un insaccato prodotto con un misto di carne magra e grassa di suino, condita con sale, pepe, aglio e aromi. Viene insaccata su un budello di maiale e ogni bastone pesa circa un ettogrammo. Ottima cotta alla brace, ma squisita anche per la realizzazione di sughi, come ad esempio, la pasta alla norcina. Indispensabile per ottenere degli ottimi crostini o per insaporire verdure.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 10 cm.

**Peso:** circa kg 0,100

**Aspetto al taglio:** Di colore rosa

**Profumo:** armonioso

**Stagionatura:** 1 giorno di asciugatura

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, pepe nero, peperoncino piccante polvere, aglio, destrosio, saccarosio, aromi naturali.

**Correttore di acidità:** E262. **Antiossidante:** E300, E301.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salsiccia di fegato



### Descrizione e Specifiche

La salsiccia di fegato è un insaccato prodotto con un misto di carne magra e grassa di suino, fegato, condita con sale, pepe, aglio e aromi. Viene insaccata su un budello di maiale e ogni bastone pesa circa un ettogrammo. Ottima cotta alla brace o per ottenere degli appetitosi crostini.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 10 cm.

**Peso:** circa kg 0,100

**Aspetto al taglio:** Di colore rosa

**Profumo:** armonioso

**Stagionatura:** 1 giorno di asciugatura

**Ingredienti:** Carne di suino, fegato di suino, sale, pepe nero, peperoncino piccante in polvere, aglio, aroma naturale di arancio, destrosio, saccarosio, aromi naturali. - Correttore di acidità: E262.

**Antiossidante:** E300, E301.

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Lonza



## Descrizione e Specifiche

Salume ricavato dal capocollo del maiale. Una volta disossato viene salato e posto in salamoia per una quindicina di giorni con aglio, vino cotto e aromi naturali. Trascorso questo periodo viene pepato, insaccato in budello di maiale e successivamente stagionato in apposito ambiente per almeno 100 giorni. La lonza è leggermente venata di grasso, caratteristica che gli conferisce un sapore particolarmente dolce.



## CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 30 cm.  
**Peso:** circa kg 1,600  
**Aspetto al taglio:** di colore roseo, leggermente venata di grasso  
**Profumo:** intenso e speziato  
**Stagionatura:** minimo 100 giorni  
**Ingredienti:** capocollo di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio. Conservante: E252.  
**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Lonzino



### Descrizione e Specifiche

Si ottiene dal lombo suino. Una volta disossato viene salato e posto in salamoia per una quindicina di giorni con aglio, vino cotto e aromi naturali.

Trascorso questo periodo viene pepato, insaccato in budello di maiale e successivamente stagionato in apposito ambiente per almeno 180 giorni.

E' un salume gustoso e saporito ed è sempre più apprezzato sulle tavole in quanto è particolarmente magro.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 30 cm.

**Peso:** circa kg 1,300

**Aspetto al taglio:** di colore roseo uniforme

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** lombo di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio. Conservante: E252.

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Guanciale al Pepe



## Descrizione e Specifiche

Il guanciale è un taglio grasso del maiale, ottenuto dalla "guancia", tra testa e spalla, simile alla pancetta come composizione, in quanto è costituito da tessuto adiposo con una o due vene trasversali di muscolo magro. Una volta sezionato viene condito con sale e ricoperto di pepe e fatto stagionare per almeno 30 giorni. Ha un gusto saporito, ma non salato e molto profumato nel retrogusto. Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido oppure utilizzato nei sughi come l'amatriciana o la carbonara.



## CARATTERISTICHE

**Forma:** triangolare alto circa 30 cm.

**Peso:** circa kg 1,500

**Aspetto al taglio:** bianco con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Ingredienti:** guanciale di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio. Conservante: E252.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Guanciale al Peperoncino



### Descrizione e Specifiche

Il guanciale è un taglio grasso del maiale, ottenuto dalla "guancia", tra testa e spalla, simile alla pancetta come composizione, in quanto è costituito da tessuto adiposo con una o due vene trasversali di muscolo magro. Una volta sezionato viene condito con sale e ricoperto di peperoncino piccante contuso e fatto stagionare per almeno 30 giorni. Ha un gusto saporito, ma non salato e molto profumato nel retrogusto. Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido oppure utilizzato nei sughi come l'amatriciana o la carbonara.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** triangolare alto circa 30 cm.

**Peso:** circa kg 0,750

**Aspetto al taglio:** bianco con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Ingredienti:** guanciale di suino, sale, pepe nero, peperoncino piccante polvere, peperoncino contuso, aglio, aroma naturale arancio.

**Conservante:** E252.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Pancetta Arrotoata

### Descrizione e Specifiche



La pancetta si ricava dai tessuti adiposi e muscolari che rivestono il costato del maiale. Viene condita con una semplice miscela di sale, pepe, aglio, spezie, quindi viene arrotoata su se stessa, insaccata e fatta stagionare per almeno due mesi. Può essere consumata come un normale insaccato, a fette sottili, oppure utilizzata nella preparazione di arrosti, fritti e ragù e per la pasta alla carbonara.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica di circa 35 cm.

**Peso:** circa kg 3

**Aspetto al taglio:** bianco con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** pancetta di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio. Conservante: E252.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Pancetta tesa

**NON DISPONIBILE**

## Descrizione e Specifiche



La pancetta si ricava dai tessuti adiposi e muscolari che rivestono il costato del maiale. A differenza della classica arrotolata, la tesa mantiene la cotenna e la sua forma originaria, squadrata o rettangolare. Viene condita con una semplice miscela di sale, pepe, aglio, spezie, quindi viene appesa e lasciata stagionare per almeno due mesi. Può essere consumata in purezza, a fette sottili, oppure utilizzata nella preparazione di arrostiti, soffritti, sughi, o per arricchire gustosi contorni. Al taglio presenta striature rosse-rosate e bianco e ha un profumo intenso e aromatico, il gusto è speziato ma al contempo delicato e morbido.

## CARATTERISTICHE

**Forma:** Rettangolare di circa 40 cm per 20 cm

**Peso:** circa kg 4,0

**Aspetto al taglio:** Bianco, con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** Pancetta di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale di arancio.

**Conservante:** E252.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Lardo Picato

### Descrizione e Specifiche



Si ottiene selezionando accuratamente la parte del grasso più consistente. Dopodiché viene salato e posto in salamoia per una quindicina di giorni con erbe e spezie. Trascorso questo periodo viene condito con i profumi dei nostri monti e stagionato per almeno 90 giorni. Successivamente viene confezionato sottovuoto a tranci da circa un chilo e mezzo. Il profumo è fragrante e ricco di aromi mentre il gusto è delicato, quasi dolce, finemente sapido. Si consuma ripulito dalla cotenna e dagli eventuali residui di sale, tagliato in fettine sottilissime adagiate su pane fresco, scaldato o appena abbrustolito. In alternativa può essere servito su pietanze calde, di carne o di pesce. Il sale della cotenna è ottimo per insaporire arrostiti e grigliate, mentre la cotenna può essere cotta alla griglia o lessata per insalate di legumi e zuppe.

### CARATTERISTICHE

**Forma:** rettangolare di circa 15 cm

**Peso:** circa kg 1,300

**Aspetto al taglio:** di colore bianco candido con leggera sfumatura della parte magra

**Profumo:** fragrante e ricco di aromi

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Ingredienti:** lardo di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio. Conservante: E252.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Culattina di San Ginesio

### Descrizione e Specifiche



La culattina marchigiana si ottiene dalla salatura della parte più pregiata e tenera della coscia dei nostri maiali, privata del gambo e del fiocchetto. Si contraddistingue grazie alla classica forma a "pera", data da un'accurata rifilatura a mano, e grazie al caratteristico ossicino a forma di conchiglia chiamato in gergo tecnico "anchetta". Può raggiungere un peso che varia dal 5 ai 7 Kg. La rifilatura delle cosce avviene nel nostro salumificio, ma la salatura e la stagionatura viene eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti. Al taglio si presenta di colore roseo e ha un profumo tipico leggermente speziato, il gusto è dolce ma al contempo saporito.

### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** circa kg 5,0

**Aspetto al taglio:** di colore roseo

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 12 mesi

**Ingredienti:** Coscia di suino, sale, pepe nero, aglio.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Prosciutto con osso 16-18 mesi

### Descrizione e Specifiche



Il prosciutto si ottiene dalla salatura delle cosce dei nostri maiali. Ha una forma a pera e un peso non inferiore a 8 kg. Il sezionamento delle cosce avviene nel nostro salumificio, ma la salatura e la stagionatura viene eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

Al taglio si presenta di colore rosso e ha un profumo tipico leggermente speziato, il sapore è sapido ma non salato.

### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** circa kg 8

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** tipico leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 16 mesi

**Ingredienti:** Coscia di suino, sale, pepe nero, aglio.

Sugna: sugna di suino, farina di riso, sale, pepe. (Da asportare prima del consumo).





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Prosciutto disossato 16-18 mesi

### Descrizione e Specifiche



Dal disosso del prosciutto con osso si ottiene il suddetto prodotto, che è adatto per essere affettato con l'affettatrice.

La fetta rimane compatta ed è perfetta da presentare negli antipasti di ogni occasione. Anche se disossato le caratteristiche organolettiche rimangono uguali a quelle del prosciutto con osso.

### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** circa kg 6,5

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** tipico leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 16 mesi

**Ingredienti:** Coscia di suino, sale, pepe nero, aglio.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Spalletta con osso

### Descrizione e Specifiche



La spalletta si ottiene dalla salatura delle spalle dei nostri maiali. Ha una forma a pera e un peso non inferiore ai 5 kg. Il sezionamento delle spalle avviene nel nostro salumificio, ma la salatura e la stagionatura viene eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

Al taglio si presenta di colore rosso e ha un profumo tipico leggermente speziato, il sapore è sapido ma non salato.

### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** da circa kg 5,0

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** 15 mesi

**Ingredienti:** Spalla di suino, sale, pepe, aglio.

**Sugna:** sugna di suino, farina di riso, sale, pepe. (Da asportare prima del consumo).





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Spalletta disossata

### Descrizione e Specifiche



La spalletta si ottiene dalla salatura delle spalle dei nostri maiali. Ha una forma a pera e un peso non inferiore ai 4 kg. Il sezionamento delle spalle avviene nel nostro salumificio, ma la salatura e la stagionatura viene eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

Al taglio si presenta di colore rosso e ha un profumo tipico leggermente speziato, il sapore è sapido ma non salato.

### CARATTERISTICHE



**Forma:** pera

**Peso:** da circa kg 4,0

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** 15 mesi

**Ingredienti:** Spalla di suino, sale, pepe, aglio.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Coppa di Testa

### Descrizione e Specifiche



La coppa di testa è uno degli insaccati cotti più prelibati fatti con la carne di maiale. E' prodotta con la testa, le ossa rimaste dalla macellazione e le cotiche, che vengono messe a cuocere in un calderone per circa 5 ore. Ultimata la cottura vengono prelevate le carni dalla testa e dalle ossa e condite con sale, pepe, olive, mandorle, pistacchi e aromi. Il tutto viene insaccato su sacchi di materiale sintetico e successivamente viene pressata e fatta raffreddare nelle apposite celle frigorifere. E' un insaccato che va conservato a temperatura di refrigerazione (0°/4°) e una volta tolto dalla confezione sottovuoto va consumato nel giro di pochi giorni.

Disponibile solo nel periodo invernale

### CARATTERISTICHE

**Forma:** Rettangolare di circa 25-30 cm

**Peso:** circa 4 Kg

**Aspetto al taglio:** Di colore tipicamente naturale

**Profumo:** intenso e armonioso

**Stagionatura:** 1 giorno di raffreddamento

**Ingredienti:** Carne di suino, cotenna di suino, ossa di suino, sale, pepe nero, peperoncino piccante in polvere, olive verdi denocciolate, MANDORLE, PISTACCHI, buccia d' arancia, limone, aroma naturale arancio, preparazioni aromatiche naturali, saccarosio.

**Conservante:** E250.

**Budello:** sintetico





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Norcidella



## Descrizione e Specifiche



È la nostra versione della mortadella. Utilizziamo per la quasi totalità la spalla di maiale con aggiunta di grasso, il tutto macinato e condito con sale, pepe, pistacchi e aromi. Componente chiave importante è l'aggiunta del lardello ovvero di piccoli cubetti bianchi di grasso che compaiono nella fetta del prodotto. L'impasto viene insaccato sulle vesciche di maiale o su budello sintetico. Viene tutto cotto al vapore e successivamente fatto raffreddare nelle apposite celle frigorifere. Una volta tagliata, la superficie si presenta granellosa e di colore rosa vivo. Emana un profumo particolare e aromatico e il suo gusto è tipico e delicato. Essendo un prodotto cotto e quindi più delicato, va conservato ad una temperatura di refrigerazione (0°/4°) e una volta aperta la confezione sottovuoto, consumata nel giro di pochi giorni.

## CARATTERISTICHE

**Forma:** rotonda

**Peso:** circa kg 3

**Aspetto al taglio:** granellosa, di colore rosa vivo

**Profumo:** aromatico

**Stagionatura:** 1 giorno di raffreddamento

**Ingredienti:** Carne di suino, acqua, sale, PISTACCHIO, destrosio, saccarosio, aromi naturali, pepe nero, pepe bianco, spezie in proporzione variabile, aglio.

**Antiossidante:** E301. - **Conservante:** E250.

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Prosciutto Cotto

## Descrizione e Specifiche



Per la produzione del prosciutto cotto vengono impiegate le cosce di maiale utilizzate in genere per i prosciutti crudi. Vengono disossate e messe in salamoia con sale e aromi naturali, per almeno sei giorni. Il tutto viene cotto al vapore e successivamente raffreddato nelle apposite celle frigorifere. L'aspetto è di colore rosa bordato da un sottile strato di grasso che ne completa la bontà. Il profumo è delicato e grazie alla cottura rimane più digeribile e meno salato del prosciutto crudo. E' utilizzato spesso in cucina per arricchire piatti di pasta, arrostiti, torte salate e insalate. Per meglio apprezzare il sapore deve essere tagliato in fette sottili.

## CARATTERISTICHE



**Forma:** Rettangolare di circa 25-30 cm.

**Peso:** circa kg 6

**Aspetto al taglio:** di colore rosa, tipicamente naturale

**Profumo:** delicato

**Stagionatura:** 1 giorno di raffreddamento

**Ingredienti:** Coscia di suino, acqua, sale, destrosio, aromi naturali, aromi.

**Antiossidante:** E301 - **Conservante:** E250





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Porchetta

## Descrizione e Specifiche



La porchetta si ottiene dal maiale disossato e condito all'interno con sale, pepe, aglio e erbe aromatiche. Viene lasciata insaporire per almeno un giorno e successivamente cotta al forno a legna per tante ore secondo la grandezza del maiale, controllando di tanto in tanto la cottura. Si consuma tagliata a fette come secondo piatto oppure fuori pasto in panini imbottiti. Le parti più gustose sono quelle grasse e magre e devono essere accompagnate dal condimento.



## CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica

**Peso:** varia in base alla grossezza del maiale

**Aspetto al taglio:** di colore tipicamente naturale

**Profumo:** aromatizzato

**Stagionatura:**

**Ingredienti:** carne di suino, cotenna di suino, pepe nero, peperoncino piccante in polvere, aglio, finocchio semi polvere, finocchio selvatico fresco, rosmarino fresco.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Würstel

## Descrizione e Specifiche



È la nostra versione del wurstel. Utilizziamo per la quasi totalità la spalla di maiale con aggiunta di grasso, il tutto finemente macinato e condito con sale e aromi naturali ed infine insaccato su un budello stretto e lungo in porzioni da circa 10cm. Vengono poi cotti al vapore e successivamente fatti raffreddare nelle apposite celle frigorifere. Al taglio presentano una grana sottile e di colore rosa. Emana un profumo particolare e aromatico e il suo gusto è tipico, leggermente affumicato.

## CARATTERISTICHE

**Forma:** cilindrica

**Peso:** circa kg 0,100

**Aspetto al taglio:** Fine, di colore rosa

**Profumo:** aromatico

**Stagionatura:** 1 giorno di raffreddamento

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, fibre vegetali, spezie (SENAPE), cipolla disidratata.

**Antiossidante:** E301 - **Conservante:** E250

**Budello:** naturale



# i nostri Salumi Creati Senza Fretta:

# SEMIBRADO

---



**Con le carni della Selezione  
Suino Nero Re Norcino,  
Allevato all'Aperto  
Senza Conservanti "Zero Vero"**

#### **Macinati**

**Campagnolo (Salame morbido)  
Sibillino (Salame tipo Fabriano)  
Sibillino Magro**

#### **Tagli anatomici interi**

**Lonza, Lonzino, Lonzino Rustico  
Guancia al Pepe, Pancetta arrotolata  
Pancetta tesa, Lardo Picato.  
Prosciutto con osso 24 mesi  
Prosciutto disossato 24 mesi  
Prosciutto con osso 30 mesi  
Spalletta con osso, Spalletta disossata**







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

1°

Premio Ciauscolo  
Campionato Italiano  
del Salame



## Il Campagnolo - Semibrado Salame Morbido



### Descrizione e Specifiche

Il campagnolo viene realizzato seguendo fedelmente l'antica ricetta di nostro nonno dal 1957. Utilizziamo carne e grasso di suini allevati allo stato semibrado, conditi con sale, pepe, aglio e un po' di vino cotto e il tutto viene tritato più volte in modo da renderne l'impasto il più possibile omogeneo e cremoso. Infine, lo insacchiamo in un budello naturale, che permettere di mantenere la sua caratteristica di spalmabilità nel tempo. Dopo un periodo breve di stagionatura può essere consumato spalmandolo sul pane come una salsiccia o, se stagionato ulteriormente, a fette come un salame.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Cilindrica di circa 40cm

**Peso:** da circa kg 0,900

**Aspetto al taglio:** Morbido e rosato

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Ingredienti:** Carne suino semibrado, grasso di suino semibrado, sale, pepe nero, aglio e vino cotto.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Salame Sibillino - Semibrado (tipo Fabriano)



### Descrizione e Specifiche

Salame dall'impasto completamente magro, ottenuto dalla macinatura delle parti nobili dei nostri maiali allevati allo stato semibrado: coscia e spalla, che una volta tritate, vengono insaporite con sale, pepe macinato e in grani. Viene insaccato su budello gentile e stagionato per almeno due mesi fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa che ne indica una buona stagionatura.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Cilindrica di circa 30 cm

**Peso:** da circa kg 0,500

**Aspetto al taglio:** Compatto e di colore rosso scuro e grana fine

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino semibrado, sale, pepe nero.

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Sibillino Magro - Semibrado

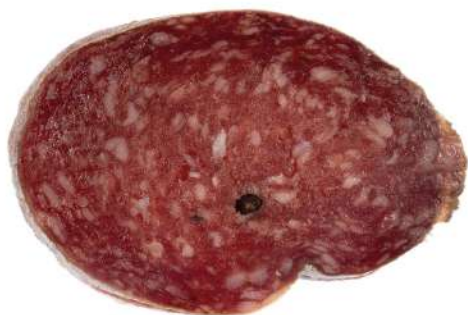
**NON DISPONIBILE**

## Descrizione e Specifiche



Salame dall'impasto completamente magro, ottenuto dalla macinatura delle parti nobili dei nostri maiali allevati allo stato semibrado: coscia e spalla, che una volta tritate, vengono insaporite con sale, pepe macinato e in grani. Viene insaccato su budello gentile e stagionato per almeno due mesi fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa che ne indica una buona stagionatura.

## CARATTERISTICHE



**Forma:** Cilindrica di circa 30 cm

**Peso:** da circa kg 0,500

**Aspetto al taglio:** Compatto e di colore rosso scuro e grana fine

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** Carne di suino semibrado, sale, pepe nero.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Lonza - Semibrado



### Descrizione e Specifiche

Si ottiene da un'accurata selezione del lombo suino dei nostri maiali allevati allo stato semibrado. Una volta disossato viene salato e posto in salamoia per una quindicina di giorni con aglio e aromi. Trascorso questo periodo viene condito con i profumi dei nostri monti e stagionato per almeno 90 giorni.

Successivamente viene confezionato sottovuoto a tranci da circa un chilo e mezzo. E' un salume dal doppio gusto: saporito per la parte magra e gustoso per la parte più grassa.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Cilindrica di circa 30 cm

**Peso:** da circa kg **5,000**

**Aspetto al taglio:** di colore roseo con parte inferiore bianca

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Ingredienti:** capocollo di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio.

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Lonzino - Semibrado



### Descrizione e Specifiche

Si ottiene da un'accurata selezione del lombo suino dei nostri maiali allevati allo stato semibrado. Una volta disossato viene salato e posto in salamoia per una quindicina di giorni con aglio e aromi. Trascorso questo periodo viene condito con i profumi dei nostri monti e stagionato per almeno 90 giorni.

Successivamente viene confezionato sottovuoto a tranci da circa un chilo e mezzo. E' un salume dal doppio gusto: saporito per la parte magra e gustoso per la parte più grassa.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Cilindrica di circa 30 cm

**Peso:** da circa kg **6,000**

**Aspetto al taglio:** di colore roseo con parte inferiore bianca

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Ingredienti:** lombo di suino semibrado, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio.

**Budello:** naturale





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Lonzino Rustico - Semibrado



### Descrizione e Specifiche

Si ottiene da un'accurata selezione del lombo suino. Una volta disossato viene salato e posto in salamoia per una quindicina di giorni con aglio, vino cotto e aromi naturali. Trascorso questo periodo viene condito con i profumi dei nostri monti e stagionato per almeno 60 giorni. Successivamente viene confezionato sottovuoto a tranci da circa un chilo. E' un salume dal doppio gusto: saporito per la parte magra e gustoso per la parte più grassa.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** rettangolare di circa 20 cm.

**Peso:** da circa kg **1,500**

**Aspetto al taglio:** di colore roseo

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Ingredienti:** lombo di suino semibrado con cotenna, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio, timo e origano freschi.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Guanciale al Pepe - Semibrado



### Descrizione e Specifiche

Il guanciale è un taglio grasso del maiale, ottenuto dalla "guancia", tra testa e spalla, simile alla pancetta come composizione, in quanto è costituito da tessuto adiposo con una o due vene trasversali di muscolo magro. Una volta sezionato viene condito con sale, aglio, aroma arancio e ricoperto di pepe e fatto stagionare per almeno 60 giorni. Ha un gusto saporito, ma non salato e molto profumato nel retrogusto.

Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido oppure utilizzato nei sughi come l'amatriciana o la carbonara.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Triangolare, alto circa 30 cm

**Peso:** da circa kg 2,200

**Aspetto al taglio:** Bianco con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Ingredienti:** Guanciale di suino semibrado, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale di arancio.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Pancetta arrotolata - Semibrado

**NON DISPONIBILE**

## Descrizione e Specifiche



La pancetta si ricava dai tessuti adiposi e muscolari che rivestono il costato del maiale. Viene condita con una semplice miscela di sale, pepe, aglio e aroma arancio, quindi viene arrotolata su sé stessa, insaccata e fatta stagionare per almeno due mesi. Può essere consumata come un normale insaccato, a fette sottili, oppure utilizzata nella preparazione di arrostiti, fritti e ragù e per la pasta alla carbonara.



## CARATTERISTICHE

**Forma:** Cilindrica di circa 50 cm

**Peso:** da circa kg 6,000

**Aspetto al taglio:** Bianco, con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 120 giorni

**Ingredienti:** Pancetta di suino semibrado, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale di arancio

**Budello:** naturale







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Pancetta Tesa - Semibrado

## Descrizione e Specifiche



La pancetta si ricava dai tessuti adiposi e muscolari che rivestono il costato del maiale. A differenza della classica arrotolata, la tesa mantiene la cotenna e la sua forma originaria, squadrata o rettangolare. Viene condita con una semplice miscela di sale, pepe, aglio, spezie, quindi viene appesa e lasciata stagionare per almeno due mesi. Può essere consumata in purezza, a fette sottili, oppure utilizzata nella preparazione di arrostiti, soffritti, sughi, o per arricchire gustosi contorni. Al taglio presenta striature rosse-rosate e bianco e ha un profumo intenso e aromatico, il gusto è speziato ma al contempo delicato e morbido.

## CARATTERISTICHE

**Forma:** Cilindrica di circa 35 cm

**Peso:** da circa kg 5,000

**Aspetto al taglio:** Bianco, con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 120 giorni

**Ingredienti:** pancetta di suino semibrado, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Prosciutto con osso 24 mesi Semibrado



### Descrizione e Specifiche

Il Prosciutto si ottiene dalla salatura delle cosce dei nostri maiali allevati allo stato Semibrado, dopo la salatura ed una lunga fase di asciugatura eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti. L'affinamento avviene nelle cantine del nostro Casale di fine 800 a San Ginesio, a completamento del periodo di stagionatura del prodotto che in totale dura almeno 24 mesi. il risultato è una fetta rosso intenso con mazzatura di grasso "buono" candido e saporito, un profumo intenso e leggermente speziato, un sapore deciso, dovuto alla lunga maturazione della carne, all'alimentazione e dal pascolamento del maiale.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** da circa kg 12

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 24 mesi

**Ingredienti:** coscia di suino semibrado, sale, pepe, aglio. Sugna di suino, farina di riso, sale, pepe (da asportare prima del consumo).







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Prosciutto disossato 24 mesi Semibrado



### Descrizione e Specifiche

Il Prosciutto si ottiene dalla salatura delle cosce dei nostri maiali allevati allo stato Semibrado, dopo la salatura ed una lunga fase di asciugatura eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti. L'affinamento avviene nelle cantine del nostro Casale di fine 800 a San Ginesio, a completamento del periodo di stagionatura del prodotto che in totale dura almeno 24 mesi. Il risultato è una fetta rosso intenso con mazzatura di grasso "buono" candido e saporito, un profumo intenso e leggermente speziato, un sapore deciso, dovuto alla lunga maturazione della carne, all'alimentazione e dal pascolamento del maiale.

### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** da circa kg 9

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** 24 mesi

**Ingredienti:** Coscia di suino semibrado, sale, pepe, aglio.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Prosciutto con osso 30 mesi Semibrado



## Descrizione e Specifiche

Il Prosciutto si ottiene dalla salatura delle cosce dei nostri maiali allevati allo stato Semibrado, dopo la salatura ed una lunga fase di asciugatura eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti. L'affinamento avviene nelle cantine del nostro Casale di fine 800 a San Ginesio, a completamento del periodo di stagionatura del prodotto che in totale dura almeno 30 mesi. Il risultato è una fetta rosso intenso con mazzatura di grasso "buono" candido e saporito, un profumo intenso e leggermente speziato, un sapore deciso, dovuto alla lunga maturazione della carne, all'alimentazione e dal pascolamento del maiale.

## CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** da circa kg 10

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** 30 mesi

**Ingredienti:** Coscia di suino semibrado, sale, pepe, aglio.

Sugna: sugna di suino, farina di riso, sale, pepe. (Da asportare prima del consumo).







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Spalletta con osso - Semibrado



### Descrizione e Specifiche

La Spalletta si ottiene dalle spalle dei nostri maiali allevati allo stato Semibrado, dopo la salatura ed una lunga fase di asciugatura eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

L'affinamento avviene nelle cantine del nostro Casale di fine 800 a San Ginesio, a completamento del periodo di stagionatura del prodotto che in totale dura almeno 18 mesi, ma può anche superare i 24 a seconda della dimensione.

Il risultato è una fetta rosso rubino, un profumo intenso e leggermente speziato, un sapore deciso un grasso burroso con note di frutta secca molto persistenti, dovuti alla lunga maturazione della carne, all'alimentazione e al pascolamento del maiale.

### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** da circa kg 7

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 18 mesi

**Ingredienti:** Spalla di suino semibrado, sale, pepe, aglio.

Sugna: sugna di suino, farina di riso, sale, pepe. (Da asportare prima del consumo).





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Spalletta disossata Semibrado



### Descrizione e Specifiche

La Spalletta si ottiene dalle spalle dei nostri maiali allevati allo stato Semibrado, dopo la salatura ed una lunga fase di asciugatura eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

L'affinamento avviene nelle cantine del nostro Casale di fine 800 a San Ginesio, a completamento del periodo di stagionatura del prodotto che in totale dura almeno 18 mesi, ma può anche superare i 24 a seconda della dimensione.

Il risultato è una fetta rosso rubino, un profumo intenso e leggermente speziato, un sapore deciso un grasso burroso con note di frutta secca molto persistenti, dovuti alla lunga maturazione della carne, all'alimentazione e al pascolamento del maiale.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** pera

**Peso:** da circa kg 8

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** Tipico, leggermente speziato

**Stagionatura:** 16-18 mesi

**Ingredienti:** Spalla di suino Semibrado, sale, pepe, aglio.







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Prosciutto tagliato a coltello Semibrado

## Descrizione e Specifiche



Il Prosciutto si ottiene dalle cosce dei nostri maiali allevati allo stato Semibrado, dopo la salatura ed una lunga fase di asciugatura eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

L'affinamento avviene nelle cantine del nostro Casale di fine 800 a San Ginesio, a completamento del periodo di stagionatura del prodotto che in totale dura almeno 24 mesi, ma può anche superare i 36 a seconda della dimensione.

Un lavoro così lungo e delicato viene impreziosito dal taglio rigorosamente a coltello effettuato dal maestro Mirko Giannella, il risultato è una fetta rosso intenso con mazzatura di grasso "buono" candido e saporito, un profumo intenso e leggermente speziato, un sapore deciso, dovuto alla lunga maturazione della carne, all'alimentazione e dal pascolamento del maiale.

## CARATTERISTICHE

**Aspetto al taglio:** di colore rosso rubino

**Profumo:** Intenso, leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 24 mesi

**Ingredienti:** Coscia di suino semibrado, sale di Cervia, pepe, aglio.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

# Spalletta tagliata a coltello Semibrado

## Descrizione e Specifiche



La Spalletta si ottiene dalle spalle dei nostri maiali allevati allo stato Semibrado, dopo la salatura ed una lunga fase di asciugatura eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

L'affinamento avviene nelle cantine del nostro Casale di fine 800 a San Ginesio, a completamento del periodo di stagionatura del prodotto che in totale dura almeno 18 mesi, ma può anche superare i 24 a seconda della dimensione.

Il risultato è una fetta rosso rubino, un profumo intenso e leggermente speziato, un sapore deciso un grasso burroso con note di frutta secca molto persistenti, dovuti alla lunga maturazione della carne, all'alimentazione e dal pascolamento del maiale.

## CARATTERISTICHE

**Aspetto al taglio:** di colore rosso rubino

**Profumo:** Intenso, leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 24 mesi

**Ingredienti:** Coscia di suino semibrado, sale di Cervia, pepe, aglio.





# i nostri Salumi Creati Senza Fretta: **RISERVA**

---



**I pezzi Migliori,  
affinati in Cantina**

Tagli anatomici interi

**Prosciutto con osso 22-24 mesi**

**Prosciutto disossato 22-24 mesi**

**Guanciale al pepe pesante**

**Lonza Campagnola**





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Prosciutto con osso 22-24 mesi Riserva



### Descrizione e Specifiche

Il prosciutto si ottiene dalla salatura delle cosce dei nostri maiali. Ha una forma a pera e un peso non inferiore a 10 kg. Il sezionamento delle cosce avviene nel nostro salumificio, ma la salatura e la stagionatura viene eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

Al taglio si presenta di colore rosso e ha un profumo tipico leggermente speziato, il sapore è sapido ma non salato.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** a pera

**Peso:** da circa kg 10

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 22 mesi

**Ingredienti:** coscia di suino semibrado, sale, pepe, aglio. Sugna di suino, farina di riso, sale, pepe (Da asportare prima del consumo)..







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Prosciutto disossato 22-24 mesi Riserva



### Descrizione e Specifiche

Il prosciutto si ottiene dalla salatura delle cosce dei nostri maiali. Ha una forma a pera e un peso non inferiore a 10 kg. Il sezionamento delle cosce avviene nel nostro salumificio, ma la salatura e la stagionatura viene eseguita ad oltre 900 metri di altitudine, nel Comune di Preci dove è nata nel medioevo la prima scuola di norcineria al mondo, dove l'aria pura e ricca di ossigeno permette di ottenere un prodotto 100% naturale, senza conservanti.

Al taglio si presenta di colore rosso e ha un profumo tipico leggermente speziato, il sapore è sapido ma non salato.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** a pera

**Peso:** da circa kg 10

**Aspetto al taglio:** di colore rosso

**Profumo:** leggermente speziato

**Stagionatura:** minimo 22 mesi

**Ingredienti:** coscia di suino, sale, pepe, aglio.





**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Guanciale al Pepe - Riserva



### Descrizione e Specifiche

Il guanciale è un taglio grasso del maiale, ottenuto dalla "guancia", tra testa e spalla, simile alla pancetta come composizione, in quanto è costituito da tessuto adiposo con una o due vene trasversali di muscolo magro. Una volta sezionato viene condito con sale, aglio, aroma arancio e ricoperto di pepe e fatto stagionare per almeno 90 giorni. Ha un gusto saporito, ma non salato e molto profumato nel retrogusto. Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido oppure utilizzato nei sughi come l'amatriciana o la carbonara.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Triangolare, alto circa 30 cm

**Peso:** da circa kg 2,000

**Aspetto al taglio:** Bianco con evidenza delle parti magre rosa

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Ingredienti:** Guanciale di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale di arancio. Conservante: E252







**RE NORCINO**  
SALUMI DEI MONTI SIBILLINI

## Lonza Campagnola - Riserva



### Descrizione e Specifiche

Salume ricavato dal capocollo dei nostri maiali. Una volta disossato viene salato e posto in salamoia per una quindicina di giorni con sale e aglio. Trascorso questo periodo viene pepato, insaccato in budello di maiale e successivamente stagionato in apposito ambiente per almeno 180 giorni. La lonza è leggermente venata di grasso, caratteristica che gli conferisce un sapore particolarmente dolce.



### CARATTERISTICHE

**Forma:** Cilindrica di circa 30 cm

**Peso:** da circa kg 4,000

**Aspetto al taglio:** Di colore roseo, leggermente venata di grasso

**Profumo:** intenso e speziato

**Stagionatura:** minimo 180 giorni

**Ingredienti:** Capocollo di suino, sale, pepe nero, aglio, aroma naturale arancio. - Conservante: E252.

**Budello:** naturale





# RE NORCINO

SALUMI DEI MONTI SIBILLINI



Siamo a **San Ginesio (MC)** tel **0733 694407**