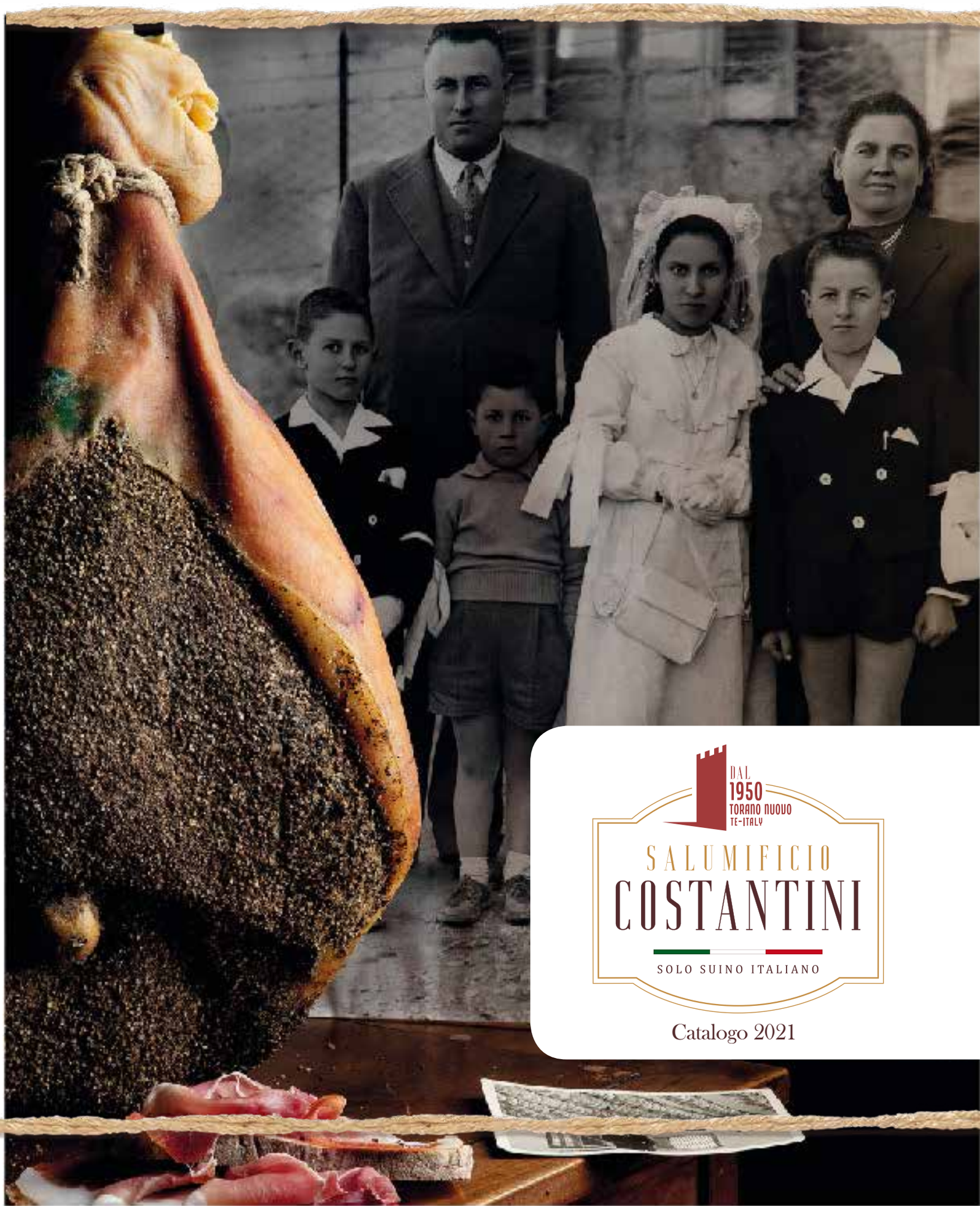
Dal 1950, una storia di buoni sapori.

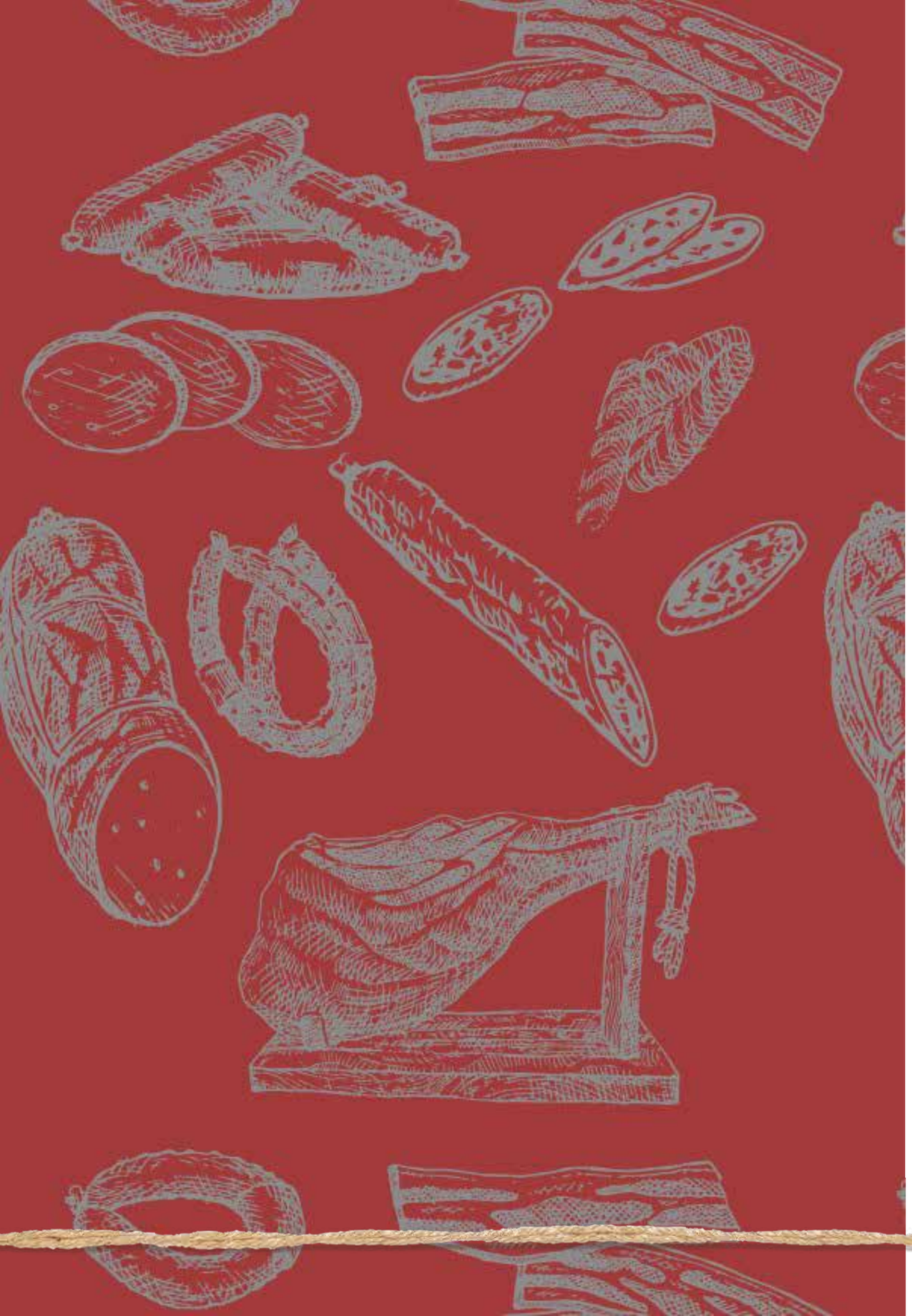


DAL 1950
TORANO NUOVO
TE-ITALY

SALUMIFICIO
COSTANTINI

SOLO SUINO ITALIANO

Catalogo 2021



Indice

Passione per l'Eccellenza 1
Passion for Excellence

Tre generazioni di Qualità 3
Three generations of Quality

Uniti e vincenti 5
United and successful

Dal raffreddamento alla insaccatura 7
From cooling to bagging

Tra la terra ed il mare 9
Between land and sea

I prodotti 11
The products

Passione per l'Eccellenza

Passion for Excellence

Il "Salumificio Costantini" nasce nel 1950 a Torano Nuovo, un antico e caratteristico borgo medievale in Provincia di Teramo, dal lavoro e dall'impegno del fondatore: Luciano Costantini. Era l'Italia del secondo dopoguerra e Luciano cominciò allevando pochi suini ogni anno, realizzando Prosciutti, Lonze, Salsicce, Salami e Ventricina.

I suoi 3 figli, Giustino, Nazzareno ed Enrico, hanno sviluppato l'idea, creando le strutture di oltre 10.000 mq di cui dispone l'azienda, suddivisi tra laboratori di produzione, essiccatori, magazzini e uffici, rendendo il Salumificio Costantini una delle più importanti realtà produttive del settore in Abruzzo.

Giustino, Nazzareno ed Enrico hanno avuto fin da subito la visione di quello che poteva e doveva diventare l'azienda creata dal loro padre. Giustino dal latino "iustus" ossia giusto, onesto, guidato dal destino è stato fin da subito il motore di questa crescita, unita all' esuberante intraprendenza di Nazzareno ed all' intelligente concretezza di Enrico. Questi valori sono ancora oggi di ispirazione per tutti coloro che lavorano ogni giorno nel Salumificio Costantini.

"Salumificio Costantini" was founded in 1950 in Torano Nuovo, an ancient and characteristic medieval village in the province of Teramo, thanks to the work and commitment of its founder: Luciano Costantini.

It was the Italy of the second post-war period, and Luciano started breeding few pigs per year, producing Hams, Loins, Sausages, Salami and Ventricina salami.

His 3 sons, Giustino, Nazzareno and Enrico, have then developed his idea, building more than 10.000sqm plants, divided in sectors such as production, dryers, warehouses and office. Salumificio Costantini has thus become one of the most important manufacturing companies in this sector in the Abruzzi region.

Giustino, Nazzareno and Enrico immediately had the perspective of what their father's company could and had to become. Since the very beginning Giustino (whose name comes from Latin "iustus", which means right, honest, guided by fate) has been the engine of this growth, together with Nazzareno's exuberant spirit of initiative and Enrico's intelligent concreteness. Every day such values still inspire all those who work for Salumificio Costantini.

Da tre generazioni qualità “fatta a mano”

“Hand-made” quality for three generations

1950
Nascita dell’azienda

Sono gli anni della rinascita. L’Italia del dopoguerra è un terreno fertile dove il riscatto prende il posto del dolore, e l’impresa quella della difesa. Sono gli anni delle prime volte: la prima trasmissione Rai, il primo Festival di San Remo, il primo disco di Elvis Presley, il primo lancio nello spazio. Sono gli anni della passione e del lavoro, le stesse che hanno animato un giovane agricoltore della provincia italiana che con determinazione e lungimiranza pone le fondamenta di una grande impresa.
Luciano Costantini, avvia nel 1950 un piccolo allevamento di suini: nasce il Salumificio Luciano Costantini.

1950
Company foundation

Those are the years of rebirth. Post-war Italy is a fertile ground where ransom replaces pain, and feat replaces defense. Those are the years of the first times: the first Rai program, the first San Remo Festival, the first Elvis Presley’s disc, the first space launch. Those are the years of passion and work, that have encouraged a young Italian suburban farmer to lay the foundation of a great company with determination and foresight. In 1950 Luciano Costantini sets up a small pigs farm which marks the foundation of Salumificio Luciano Costantini.

1978
Ingresso dei figli

Migliorando di anno in anno le tecniche artigianali di produzione e, di conseguenza, anche la qualità dei salumi, Luciano riesce pian piano a conquistare il mercato abruzzese degli insaccati. Il laboratorio cresce, cresce il lavoro e crescono anche i tre figli: Giustino, Nazzareno ed Enrico che dopo aver passato la loro infanzia a fianco al padre imparando sin da piccoli l’arte dei salumi, ancora ragazzi, prendono in mano le redini dell’azienda.
In vent’anni di attività Luciano trasforma il laboratorio in una piccola impresa. E con il passaggio alla seconda generazione il Salumificio F.lli Costantini prende ufficialmente il decollo.

1978
Entry of the sons

Improving the artisanal production techniques year by year, and as a result improving the quality of the products, Luciano succeeds in conquering the cured-meat business in the Abruzzi. Both lab and work grow, as well as Luciano’s three sons. After a childhood spent by their father’s side learning the art of cured-meat, Enrico, Giustino and Nazzareno still guys took the reins of the company. In his 20 years of activity, Luciano turns the lab into a company and with the second generation, Salumificio F.lli Costantini took off.

2013
Nascita delle Eccellenze

La parola chiave del Salumificio F.lli Costantini è una sola: Eccellenza.
Dopo un lungo periodo di sperimentazione, ricerca e lavorazione delle carni, viene alla luce una nuova linea di prodotti chiamata appunto “Le Eccellenze”. Salumi di altissima qualità, selezionati e curati in ogni minimo particolare, che regalano un risultato di produzione e di crescita di valore unico e spettacolare.
Amati in Italia e all’estero, le Eccellenze sono diventate il segno di riconoscimento dell’azienda abruzzese e della migliore tradizione culinaria italiana.

2013
Production of Excellences

Salumificio F.lli Costantini key word is only one: excellence. After a long period of experimentation, research and meat processing, it was realized a new product line called “The Excellences”. High quality cured-meat, selected and carefully tended in every single detail, providing a unique and spectacular result of production and value growth. Appreciated both in Italy and abroad, the Excellences have become the distinctive mark of the Abruzzi company and of the best Italian cooking tradition.

2020
70esimo anniversario

70 anni rappresentano una vita. Una storia raccontata da 3 generazioni di uomini e donne di valore che hanno tracciato il lungo cammino del Salumificio Costantini. L’ingrediente fondamentale che ha portato a questo traguardo è stato, in primis, la grande passione, oltre che il rispetto per la Qualità. Il risultato va oltre la pura vendita ma investe la profonda soddisfazione del consumatore che sempre più compra, apprezza e gusta la linea di prosciutti e salumi. Oggi il Prosciutto Crudo di Torano è una delle più riconosciute tipicità gastronomiche del nostro territorio.

2020
70th anniversary

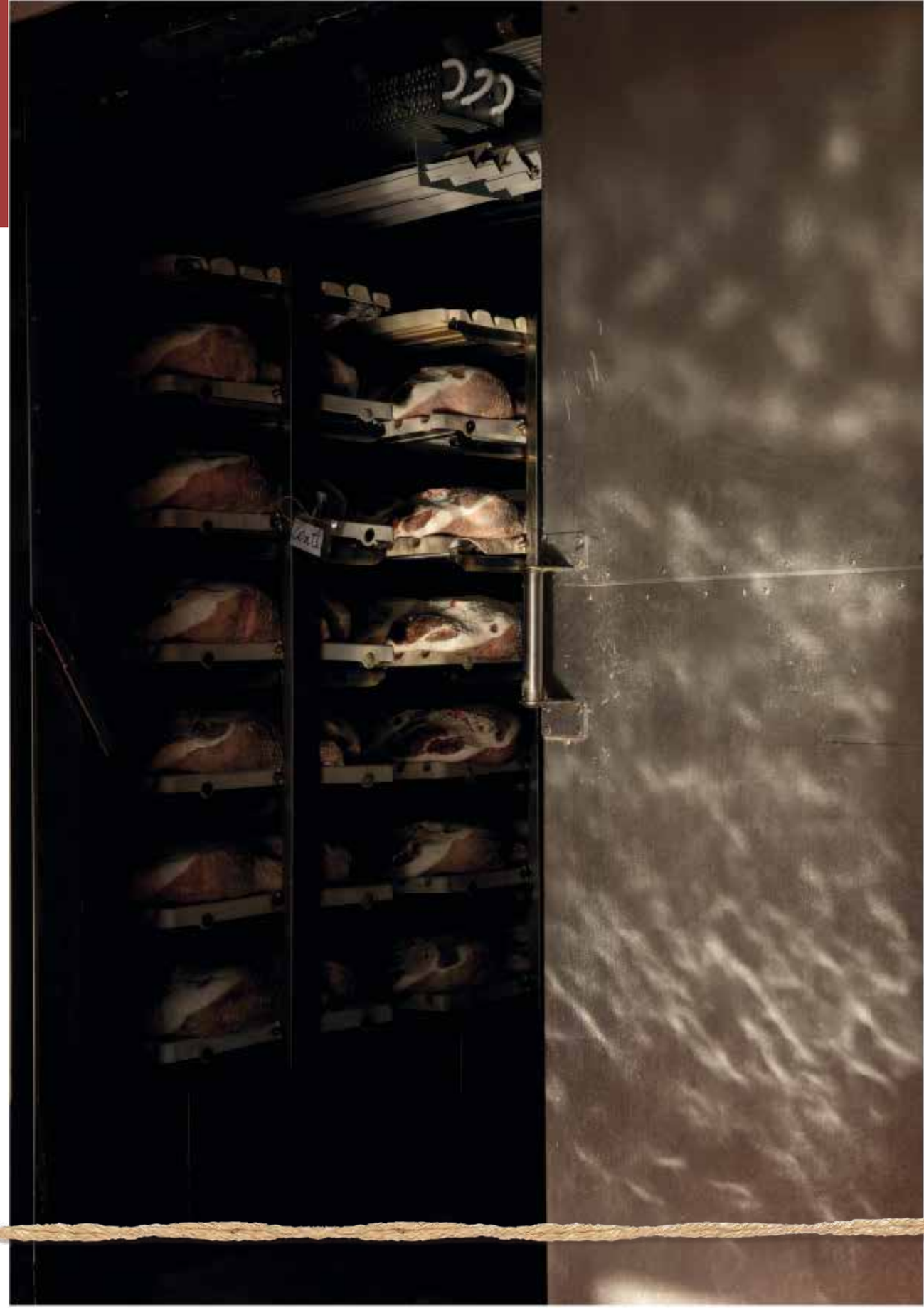
70 years represent a whole life. A story told by 3 generations of valuable men and women that have traced the path of Salumificio Costantini. First of all, the essential ingredients that have led to this result, are the passion and the respect of Quality. This is Costantini family’s mission, thanks to which they have embraced the supply chain and involved human resources. The result goes far beyond the simple sale involving the customer’s deep satisfaction who increasingly buys, appreciates and enjoys hams and salamis line enough to make Torano Ham one of the most famous food of our territory.

Uniti e vincenti

United and successful

L'Unione fa la forza. E non è solo un modo di dire, ma una valore concreto che è stato seminato dal primo uomo della famiglia, Luciano, ma che tutti i Costantini continuano a curare e a far crescere. Se l'azienda ha raggiunto risultati d'eccellenza è proprio perché i fratelli ieri, ed i nipoti oggi, ci hanno creduto, ci hanno messo cuore anima e soprattutto forza, lavoro e serietà.
Il "Salumificio Costantini": una realtà in cui il livello elevatissimo di ricerca continua della qualità e tecnologia di macellazione del bestiame e produzione si sposa al meglio con la voglia di mantenere la qualità ed il gusto artigianali, che solo il genio e la tradizione tutta italiana riescono ad esprimere in pieno.

Union is strength. It is not just an expression, but a real value sowed by Luciano then and cared and cultivated by all the Costantinis. If the company has reached excellent results is precisely because they've all believed in it, starting from Costantinis brothers up until the grandchildren: they've all dedicated themselves body and soul, committing to workforce and seriousness. Salumificio Costantini's high level of sophistication and cattle's slaughtering technology, as well as items production, perfectly matches with the will of keeping their quality and artisanal taste, which finds its full expression only thanks to the Italian genius and tradition.



Dalla rifilatura alla stagionatura una ricetta tutta italiana

From trimming to seasoning - a 100% Italian recipe

Raffreddamento e sezionamento

Il ciclo di lavorazione dei salumi

La prima fase del processo è il sezionamento che consiste nella separazione dei vari pezzi di carne e viene eseguito con tagli precisi che sezionano la materia prima, senza intaccarne la qualità. La seconda fase è il raffreddamento, procedimento in cui le materie prime vengono portate a una temperatura più bassa.

Insaccatura e budello

Tutto rigorosamente naturale

È fatta a mano. Il budello naturale viene lavorato manualmente dagli artisti dei salami e delle salsicce dentro i quali si insacca la materia prima di qualità. L'insaccatura artigianale concorre a ottenere prodotti buoni e gustosi; aiuta una perfetta stagionatura e a mantenere tutte le caratteristiche della carne e degli ingredienti tipici delle diverse ricette.

Rifilatura

Il prosciutto prende forma

La rifilatura serve a donare al prosciutto la classica forma tondeggiante, vengono asportate parti di grasso e di cotenna anche al fine di favorire la fase successiva. La rifilatura fa perdere circa il 25% di grasso e muscolo al quartino posteriore, lasciando la coscia pronta per la successiva fase di salagione.

Salagione e riposo

Tradizione che si tramanda

La salagione è una pratica antica e rappresenta il secondo passaggio eseguito solo sui pezzi destinati ad essere lavorati interi. I singoli pezzi vengono cosparsi di sale e poi depositati. Il riposo è la fase successiva necessaria per eliminare l'acqua, determinante per il buon sapore e la consistenza del salume finale.

Stagionatura

Cura e attenzione al dettaglio

Per completare le varie fasi di lavorazione si lascia spazio alla stagionatura, che deve essere effettuata sempre con grande cura ed attenzione. È necessario aspettare fino ad almeno 15 mesi perché la stagionatura di un Prosciutto sia completa.

Cooling and portioning

Cured meat working cycle

The portioning is the first step of the production process. It is consists in the separation of the different pieces of meat, and it is made with precise cuts that dissect the raw material whitout affecting its quality. Cooling is the second step of the production during which raw materials reach a lower temperature.

Bagging and gut

All strictly natural

Hand-made. The natural gut is processed by hand by the "artists" of salami and sausages, it is stuffed with high quality raw material. The artisanal bagging contributes to obtain good and tasty products; it leads to a perfect seasoning and helps maintain all the characteristics of both meat and typical ingredients of each recipe.

Trimming

The ham takes shape

Trimming gives the ham the classic round shape: fat and rind are removed in order to favor the next step. Thus, the back part of the leg loses 25% of fat and muscle, leaving the pork leg ready for the salting process.

Salting and rest

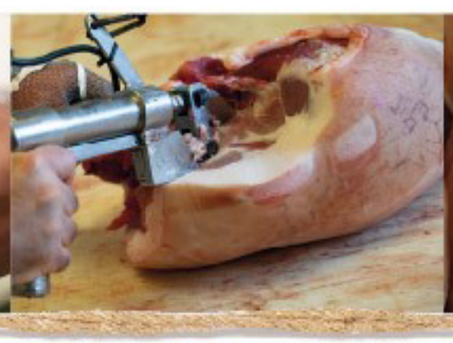
Tradition that is handed down

Salting is an antique technique and represents the second step carried out only on pieces destined to be processed as a whole. The single pieces are covered with salt and then laid down. Rest is the next step necessary to eliminate water and it is crucial to obtain the good taste and the right consistency of the final product.

Seasoning

Care and attention to detail

Seasoning is the last production phase, which has to be carried out with care and attention, as usual. The Ham seasoning requires 15 months.



Tra la terra e il mare: il luogo dei saperi e dei sapori

Between land and sea: the place of knowledge and taste

Il Salumificio Costantini coniuga da sempre il giusto abbinamento di artigianalità e innovazione, che tutta la famiglia porta avanti con orgoglio da oltre 70 anni. Passione, tenacia e amore per l'arte salumiera hanno spinto Luciano, il fondatore, ad apprendere i segreti della tradizione gastronomica abruzzese, portandolo a trasformare il piccolo laboratorio artigianale sorto nel 1950 in uno stabilimento industriale specializzato nella lavorazione di carni suine italiane per la produzione di prosciutti e salami.
Passione, tecnologia e siti produttivi conditi da un clima unico grazie ad una posizione ed esposizione agli agenti atmosferici esclusive: l'ingrediente naturale più prezioso che concorre alla perfetta stagionatura dei salumi. Ecco perché Torano ed il suo prosciutto crudo rappresentano l'eccellenza nel panorama dei salumi italiani.

Salumificio Costantini has always been combining craftsmanship and innovation that the whole family has been proudly carrying on for more than 70 years. Passion, tenacity and love for charcuterie pushed Luciano, the founder, to learn the secrets of Abruzzi's gastronomic tradition, making him turn the small artisanal laboratory founded in 1950 into an industrial plant, specialized in italian pork processing, mainly for the production of hams and salami. Passion, technology and production plant share the same unique climate, due to an exclusive position and exposure to atmospheric agents: the most precious natural ingredient that contributes to the perfect seasoning of cured meat. That's why Torano and its raw ham represent the excellence in the Italian cured meat scene.

I Prosciutti Cured Ham

16. Prosciutto di Torano "5 Stagioni"

"5 Stagioni" Torano Ham (5 seasons)

Il nostro prosciutto stagionato è ottenuto dall'accurata selezione dei suini vivi; viene prodotto e stagionato nello stabilimento di Torano Nuovo per almeno 15 mesi (prosciutto dalle 5 stagioni), ha un peso che varia da 8 a 10 kg.

Our seasoned ham is obtained from the careful selection of live swine; it is produced and seasoned in our plant in Torano Nuovo for 15 months at least (that's why it is called 5 season-ham). Its weight varies between 8 and 10 kg.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
2	4x8	12

61. Prosciutto di Torano "Gran Riserva"

"Gran Riserva" Torano Ham

Il nostro prosciutto stagionato è ottenuto dall'accurata selezione dei suini vivi; viene prodotto e stagionato nello stabilimento di Torano Nuovo per almeno 18 mesi, ha un peso che varia da 9 a 12 kg.

Our seasoned ham is obtained from the careful selection of live swine; it is produced and seasoned in our plant in Torano Nuovo for 18 months at least. Its weight varies between 9 and 12 kg.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
2	4x8	12

57. Prosciutto di Torano "5 Stagioni" disossato

"5 Stagioni" Torano Ham (5 seasons) deboned

Il nostro prosciutto stagionato è ottenuto dall'accurata selezione dei suini vivi; viene prodotto e stagionato nello stabilimento di Torano Nuovo per almeno 15 mesi (prosciutto dalle 5 stagioni), ha un peso che varia da 6 a 8 kg. Prodotto sottovuoto.

Our seasoned ham is obtained from the careful selection of live swine; it is produced and seasoned in our plant in Torano Nuovo for 15 months at least (that's why it is called 5 season-ham). Its weight varies between 6 and 8 kg. Vacuum-packed.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
2	4x8	7

45. Prosciutto di Torano "Gran Riserva" disossato

"Gran Riserva" Torano Ham deboned

Il nostro prosciutto stagionato è ottenuto dall'accurata selezione dei suini vivi; viene prodotto e stagionato nello stabilimento di Torano Nuovo per almeno 18 mesi, ha un peso che varia da 7 a 9 kg. Prodotto sottovuoto.

Our seasoned ham is obtained from the careful selection of live swine; it is produced and seasoned in our plant in Torano Nuovo, for 18 months at least. Its weight varies between 7 and 9 kg. Vacuum-packed.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
2	4x8	7

Le Lonze Loins

06. Lonzino Stagionato
Seasoned Lonzino (tenderloin)

Si ottiene dalla disossatura e salatura del lombo di suino nazionale macellato a Torano presso il nostro mattatoio. Il lonzino di filetto viene messo in commercio dopo circa 2 mesi di accurata stagionatura in appositi locali dislocati presso il nostro stabilimento. Il suo peso medio è di circa 2-3 kg intero e 600-800 g trancio sottovuoto. Budello naturale.

It is obtained by deboning and salting the national swine's tenderloin, slaughtered in our plant in Torano. The tenderloin is ready to be sold after 2 months of careful seasoning into proper rooms located into our plant. Its average weight is 2-3 kg as a whole piece and 600-800 g Vacuum-packed portioned.. Natural gut.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
6	4x8	7

061. Lonzino Stagionato Trancio sottovuoto
Seasoned Lonzino (tenderloin) portioned

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
16	8x8	7

18. Lonza Stagionata
Seasoned Loin

Si ottiene dalla disossatura e dalla salatura del capocollo di suino nazionale macellato a Torano presso il nostro mattatoio. La lonza di capocollo viene messa in commercio dopo circa 3/4 mesi di accurata stagionatura in appositi locali dislocati presso il nostro stabilimento. Il suo peso medio è di circa 1,5-2 kg intera e 600-800 g trancio sottovuoto. Budello naturale.

It is obtained by deboning and salting the national swine's capocollo, slaughtered in our plant in Torano. The capocollo loin is ready to be sold after 3/4 months of careful seasoning into proper rooms located into our plant. Its average weight is 1,5-2 kg as a whole piece and 600-800 g Vacuum-packed portioned. Natural gut.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
6	4x8	7

181. Lonza Stagionata Trancio sottovuoto
Seasoned Loin - portioned

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
16	8x8	7

Le Salsicce Sausage

135. Salsiccette "Diavoletti"
"Diavoletti" spicy mini sausage

Le salsiccette di carne magra vengono prodotte da selezionate carni suine nazionali ed asciugate e stagionate 15 giorni, presso il nostro stabilimento di Torano Nuovo, sempre rispettando i nostri criteri di genuinità. Con aggiunta di peperoncino. Confezione da 300 g sottovuoto. Budello naturale.

Such lean mini sausages are produced using selected national pork meat, dried and seasoned for 15 days, into our plant in Torano Nuovo, always respecting our genuineness criteria. With the addition of chili pepper.
Pack of 300 g Vacuum-packed portioned. Natural gut.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
20	8x8	7

136. Salsiccette "Angioletti"
"Angioletti" mild mini sausage

Le salsiccette di carne magra vengono prodotte da selezionate carni suine nazionali ed asciugate e stagionate 15 giorni, presso il nostro stabilimento di Torano Nuovo, sempre rispettando i nostri criteri di genuinità. Confezione da 300 g sottovuoto. Budello naturale.

Such lean mini sausages are produced using selected national pork meat, dried and seasoned for 15 days, into our plant in Torano Nuovo, always respecting our genuineness criteria.
Pack of 300 g Vacuum-packed portioned. Natural gut.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
20	8x8	7

I Salami Salami

93. Salamella di Carne
Meat Salamella Salami

Prodotta con carne magra, stagionatura un mese circa, peso di 200-250 g. Budello naturale.

Produced with lean meat, about 1 month of seasoning, weight about 200-250 g. Natural gut.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
20	8x8	7

97. Salamella di Fegato
Liver Salamella Salami

Prodotta con carne magra e aggiunta di fegato, stagionatura un mese circa, peso di 200-250 g. Budello naturale. Produced with lean meat and addition of liver, about 1 month of seasoning, weight about 200-250 g. Natural gut.

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
20	8x8	7

17. Salame Nostrano
Nostrano Salami

Il Salame dei F.lli Costantini è prodotto con le migliori carni suine nazionali, rispettando rigorosamente i criteri di genuinità e qualità. Il peso medio del prodotto è di circa 400 g. Budello naturale. F.lli Costantini Salami is produced with the best national pork meat, strictly respecting quality and genuineness criteria. Its average weight is about 400 g. Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
10	4x8	7

702 . Salame Nostrano Trancio sottovuoto
Nostrano Salami -Vacuum-packed portioned

700/500 g ca. - Budello non edibile.
700/500 g about - non edible gut

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
15	8x8	7

39. Salame Morbido
Soft Salami

Prodotto con pancetta magra selezionata e stagionata 1 mese ca. rispettando le tradizioni abruzzesi. Il peso medio del prodotto è di circa 500-600 g. Budello naturale.
Produced with selected lean bacon and seasoned for 1 month at least, according to the Abruzzo traditions. The average weight of product is about 500-600 g Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
10	8x8	7

81. Salame Corallina
Corallina Salami

Il Salame dei F.lli Costantini è prodotto con le migliori carni suine nazionali, rispettando rigorosamente i criteri di genuinità e qualità. Il peso medio del prodotto è di circa 800-900 g Magro di Prosciutto 90%, Lardello 10% Budello Naturale.
The F.lli Costantini Salami is produced with the best swine meat nationwide respecting rigourously the criteria of genuinity and quality. The average weight of product is about 800-900 g. Lean ham 90%, lard 10%. Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
10	8x8	7

I Salami Salami

36. Salame Piccante
Spicy Salami

Salame dei F.lli Costantini è prodotto con le migliori carni suine nazionali rispettando rigorosamente i criteri di genuinità e qualità. Il peso medio del prodotto è di circa 400 g con aggiunta di peperoncino. Budello naturale.

F.lli Costantini Salami is produced with the best national pork meat, strictly respecting quality and genuineness criteria. Its average weight is about 400 g Addition of chili pepper. Natural gut.

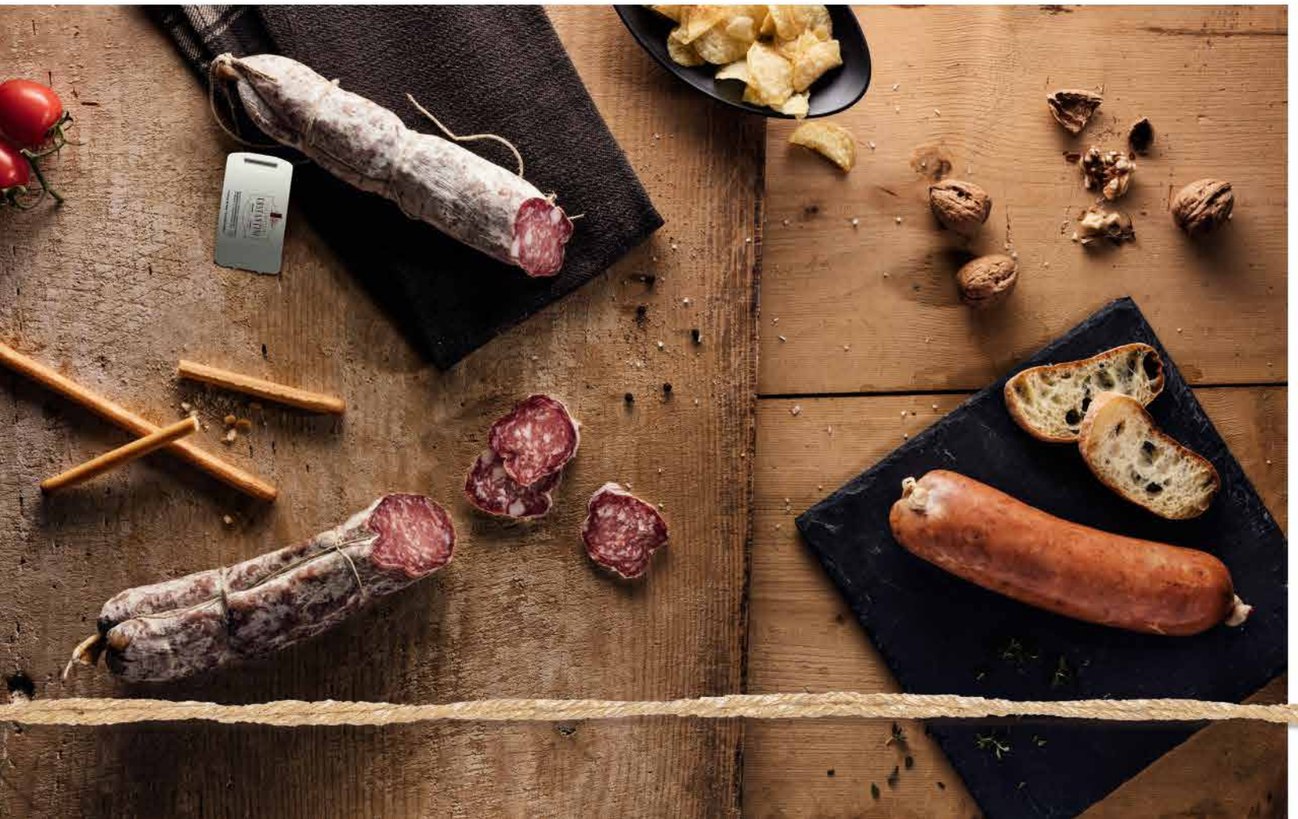
PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
10	8x8	7

55. Salame Schiacciato o Aquila
"Aquila" or flattened Salami

Il Salame dei F.lli Costantini è prodotto con le migliori carni suine nazionali, rispettando rigorosamente i criteri di genuinità e qualità. Il peso medio del prodotto è di circa 400 g. Budello Naturale.

F.lli Costantini Salami is produced with the best national pork meat, strictly respecting quality and genuineness criteria. Its average weight is about 400 g. Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
10	8x8	7



Altri Prodotti Other products

205. Pancetta Stagionata
Seasoned Bacon

Prodotta con pancetta magra selezionata e stagionata 3 mesi ca. rispettando le tradizioni abruzzesi, peso da 2 kg a 3 kg intera e 400-600 g trancio sottovuoto.

Produced with selected lean pancetta, seasoned for about 3 months respecting Abruzzi traditions. Its weight is between 2 and 3 kg as a whole piece and 400-600 g Vacuum-packed portioned.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
4	4x8	7

21. Pancetta Stagionata Trancio sottovuoto
Seasoned Bacon - portioned

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
15	8x8	7

44. Guanciale Stagionato
Seasoned Guanciale

Prodotto con guanciale fresco rifilato nella classica forma triangolare, stagionato 3 mesi minimo, ricoperto con pepe macinato, peso da 1,5 kg a 2 kg intero e 500-800 g trancio sottovuoto.

Produced with fresh guanciale, trimmed in its classic triangular shape. Seasoned for at least 3 months. Covered with ground pepper. Its weight is between 1,5 and 2 kg as a whole piece, and 500-800 g Vacuum-packed portioned.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
4	8x8	7

244. Guanciale Stagionato Trancio sottovuoto
Seasoned Guanciale - portioned

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
15	8x8	7

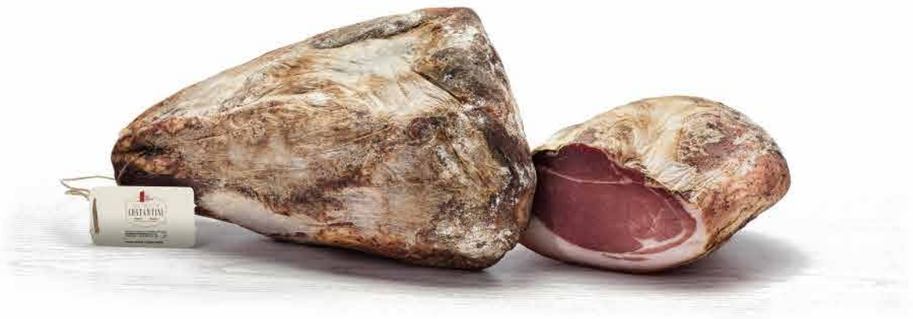
Altri Prodotti Other products

40. Prosciuttino Stagionato
Prosciuttino Stagionato

Prodotto con il fiocco magro di spalla selezionata, stagionatura minima 4 mesi, peso da 1,5 kg a 2 kg.

Produced with selected shoulder lean meat. 4 month-seasoning at least. Its weight is between 1,5 and 2 kg.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
4	8x8	12



15. Coppa di Testa Dolce
215. Coppa di Testa Piccante

Prodotto cotto ricavato dalla lavorazione di trito di testa e magro di spalla. Peso da 2 kg a 5 kg. Prodotto sottovuoto.

Cooked product made processing head meat and lean shoulder chopped. Wieght from 2 to 5 kg. Vacuum-packed portioned

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
4	4x8	7

Barattoli In jar

65. Salsicce sott'Olio
Sausages in Oil

La salsiccia di carne viene prodotta da selezionate carni suine nazionali macellate presso il nostro stabilimento di Torano Nuovo e messa sott'olio dopo 20 giorni di stagionatura, sempre rispettando i nostri criteri di genuinità.
Vaso da 500 g.

The meat sausage is produced with selected pork meat, slaughtered into our plant in Torano Nuovo, seasoned for 20 days and then put in oil, always respecting our genuineness criteria. Jar 500 g

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
12	8x8	4

83. Ventricina da spalmare
Spreadable Ventricina

Prodotta con tagli di carne morbida e macinata finemente per ottenere una buona spalmabilità con aggiunta di aromi tipici della tradizione Abruzzese. Vaso da 350 g.

Produced with soft meat cuts finely ground in order to obtain a nice spreadability, with the addition of traditional Abruzzi spices. Jar 350 g.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
12	8x8	4

84. Ventricina da spalmare Piccante
Spicy Spreadable Ventricina

Prodotta con tagli di carne morbida e macinata finemente per ottenere una buona spalmabilità con aggiunta di aromi tipici della tradizione Abruzzese con aggiunta di peperoncino. Vaso da 350 g.

Produced with soft meat cuts finely ground in order to obtain a nice spreadability, with the addition of traditional Abruzzi spices and chili pepper. Jar 350 g.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
12	8x8	4

Le Eccellenze Excellences

500. Prosciutto "Il Conte di Torano"

"Il Conte di Torano" ham (The Earl of Torano)

Prosciutto proveniente da cosce di suino altamente selezionate e con il giusto equilibrio di magro/grasso. Viene stagionato in apposite celle per almeno 24 mesi. Ha un peso che varia da 11 a 14 kg. Ricoperto con pepe verde in grani. Produzione limitata a soli 1000 pezzi annui.

Produced from pork legs carefully selected with the right balance lean / fat. Seasoned in special cells for 24 months at least. Covered with green peppercorns. Production limited to just 1000 pieces for a year. Its weight varies between 11 and 14 kg.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
1	4x8	12

403. Salame "Il Cavaliere di Torano"

"Il Cavaliere di Torano" Salami (The Knight of Torano)

Salame di circa 900 g ottenuto solo da pancetta, spalla e stinco di prosciutto. Fatto stagionare per almeno 45 giorni. Budello naturale.

Salami of about 900 g obtained only from shoulder bacon and ham shank seasoned for 45 days at least. Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
10	4x8	7

404. Salame "Il Magro di Torano"

"Il Magro di Torano" Salami (lean salami)

Salame di circa 150 g ottenuto dalle migliori carni suine tipo braciola e fondello di prosciutto. Fatto stagionare per almeno 15 giorni. Solo il 20% di grassi. Budello naturale.

Salami made from the best pork chop and back type of ham aged for 15 days at least . Only 20% fat, weight about 150 g. Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
20	8x8	7

Le Eccellenze Excellences

401. Salame "Il Toranino"
"Il Toranino" Salami

Piccolo salame di circa 100 g ottenuto da carni selezionate quali pancetta, spalla e fondello di prosciutto. Stagionato per almeno 20 giorni. Budello naturale.

Small salami of about 100 g weight made from selected meats like bacon and back shoulder of ham. Seasoned for 20 days at least. Natural gut. .

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
40	8x8	7

405. Salame "Il Tartufo"
"Il Tartufo" Salami with Truffle

Salame di circa 400 g ottenuto dalle parti nobili del suino come prosciutto e braciola, con aggiunta di tartufo nero. Stagionatura 30 giorni ca. Budello naturale.

Salami of about 400 g weight made from selected meats like shoulder and bacon, with truffle addition. Seasoned for 30 days at least. Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
15	8x8	7

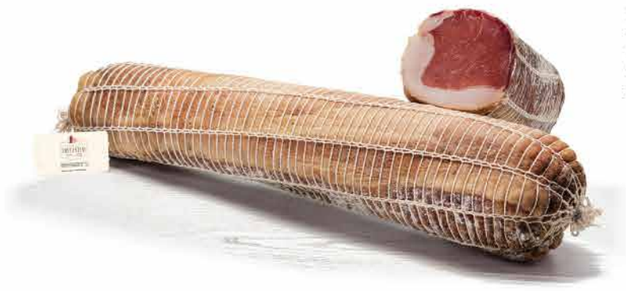
402. Salame al Montepulciano "Il Nobile"
"Il Nobile" Salami with di Montepulciano wine

Salame di circa 450 g ottenuto dalle parti nobili del suino come prosciutto e braciola con aggiunta del 2% di vino Montepulciano d' Abruzzo. Fatto stagionare nelle vinacce del Montepulciano 30 giorni ca. Budello naturale. Sottovuoto.

Salami of 450 g weight obtained from the noble parts of pork as ham and chop with 2% addition of Montepulciano d'Abruzzo wine. Seasoned in pomace of Montepulciano for 30 days at least. Natural gut. Vacuum-packed.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
15	8x8	7

204. Lombo stagionato "Ulisse di Torano"



Proveniente dai migliori lombi accuratamente selezionati e lasciati stagionare con il proprio lardo almeno 4 mesi per esaltare le caratteristiche organolettiche della carne stessa. Peso da 3 kg a 4 kg intero e 1 kg trancio sottovuoto. Budello naturale.

Produced with the best loins, carefully selected and seasoned into their own lard for 4 months at least, in order to enhance the meat organoleptic characteristic. Its weight is between 3 and 4 kg if whole, and 1 kg vacuum-packed portioned. Natural gut.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
3	4x8	7

400. Lombo stagionato "Ulisse di Torano" Trancio sottovuoto*

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
10	8x8	7

Le Eccellenze Excellences

201. Culatta di Torano
Torano Culatta

Il nostro culatello stagionato è ottenuto da accurata selezione dei suini vivi; viene prodotto e stagionato nello stabilimento di Torano Nuovo per almeno 14 mesi, ha un peso che varia da 5,5 a 6,5 kg.

Our seasoned culatello is obtained from a careful selection of live swine; it is produced and seasoned for at least 14 months into out plant in Torano Nuovo. Its weight varies between 5,5 and 6,5 kg.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
3	4x8	12

206. Culatta di Torano disossata
Torano Culatta - deboned

Il nostro culatello stagionato è ottenuto da accurata selezione dei suini vivi; viene prodotto e stagionato nello stabilimento di Torano Nuovo per almeno 14 mesi, ha un peso che varia da 5,5 a 6,5 kg. Prodotto sottovuoto.

Our seasoned culatello is obtained from a careful selection of live swine; it is produced and seasoned for at least 14 months into out plant in Torano Nuovao. Its weight varies between 5,5 and 6,5 kg. Vacuum-packed.

PEZZI CARTONE PIECES/CASE	CARTONI STRATI CASES/LAYER	SHELF- LIFE (months)
3	4x8	7

ESEMPI DI PALLETTIZZAZIONE
Palletization example

A
Raffigurazione della pallettizzazione specifica di **4 cartoni** per **8 strati**

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER
-	4x8

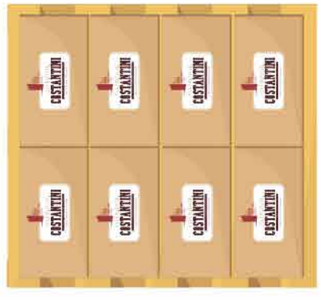
4 CARTONI
CASES

4 CARTONI/STRATO
CASE/LAYER

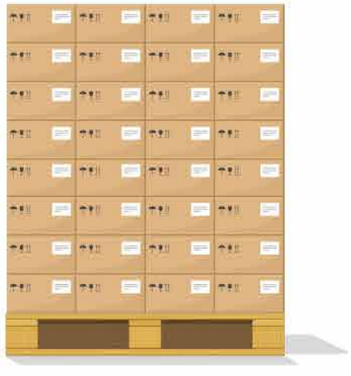
B
Raffigurazione della pallettizzazione specifica di **8 cartoni** per **8 strati**

PEZZI PER CARTONE PIECES/CASE	CARTONI PER STRATI CASES/LAYER
-	8x8

8 CARTONI
CASES



8 CARTONI/STRATO
CASE/LAYER



Prodotto sottovuoto su richiesta del cliente
Vacuum-packed product on customer request

Via Montrone, 17 - 64010 Torano
Nuovo Villa Bizzarri (TE)
+39 0861 856376
www.salumifici.it