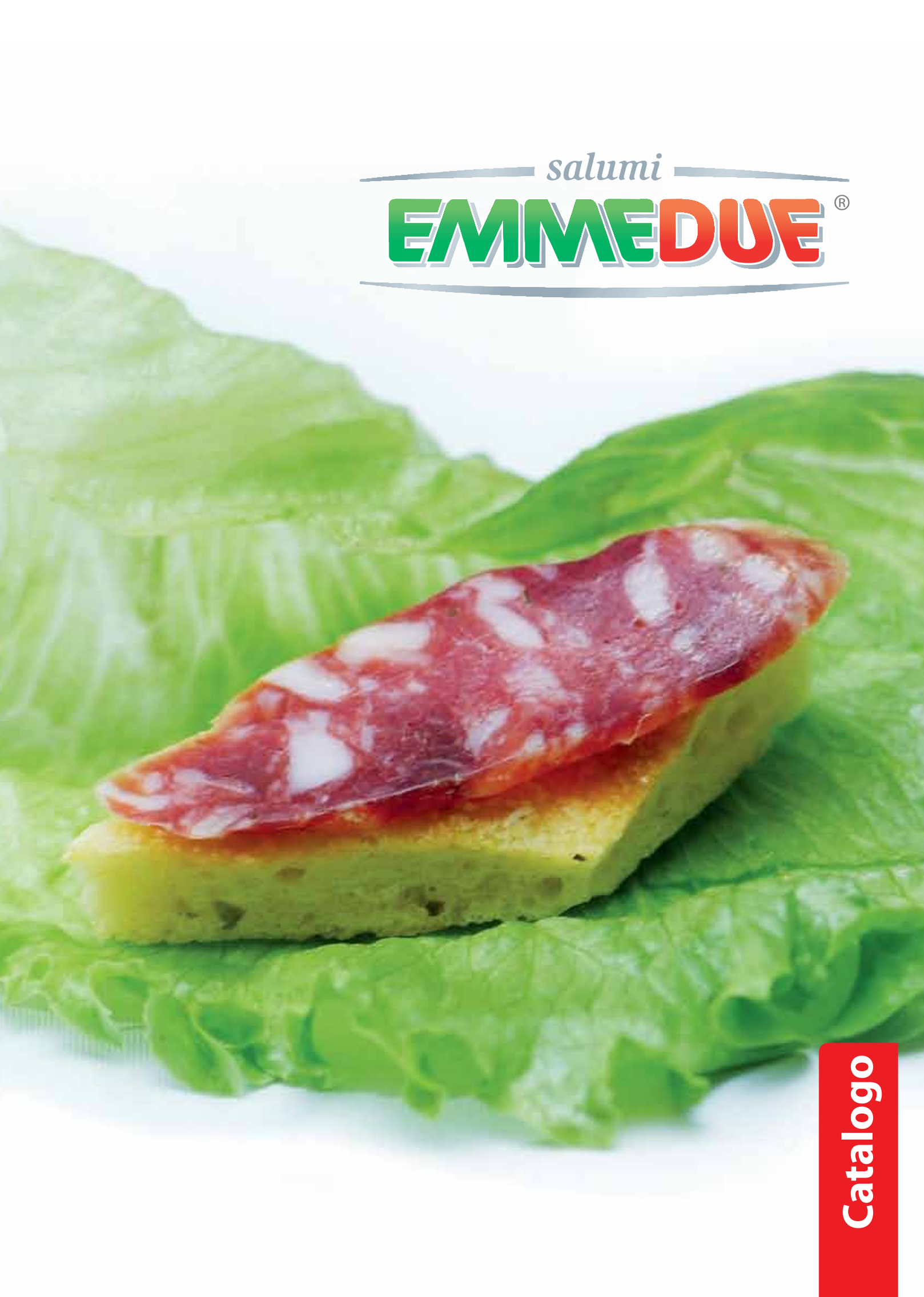
salumi

EMMEDUE®



Catalogo

GLUTINE

L'azienda salumi Emmedue srl ha previsto per quasi l'intera gamma dei suoi salumi l'iscrizione nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. L'obiettivo è quello di garantire le stesse occasioni di consumo alle famiglie e ai soggetti coinvolti nell'"intolleranza al glutine". Si tratta di un ricco assortimento di prodotti per i quali non sono utilizzati ingredienti e aromi contenenti glutine

Alcune note informative

Che cos'è la CELIACHIA?
E' un'intolleranza permanente al Glutine. Essa prevede l'esclusione dalla dieta quotidiana degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti, pizze.

Che cos'è il GLUTINE?
E' una proteina presente nel grano, nell'avena, nell'orzo, nella segale, nel farro e in tutti i loro derivati (farine, malto, amido, fibra, crusca, ecc.).

Il PRONTUARIO
Da alcuni anni l'Associazione Italiana Celiachia pubblica un "Prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai celiaci", distribuito su tutto il territorio nazionale alle famiglie coinvolte, ad alcuni Servizi sanitari, ai ristoranti e alle imprese della ristorazione collettiva: per gli individui interessati, questa pubblicazione rappresenta una vera guida pratica all'acquisto e al consumo. L'inserimento nel Prontuario avviene sulla base di schede compilate per ogni prodotto, accuratamente controllate e valutate dall'Associazione. In tal modo le aziende assicurano l'idoneita' dei propri prodotti, monitorando i processi produttivi (per evitare sia l'utilizzo diretto dei derivati con glutine, sia le contaminazioni incrociate) e la selezione dei fornitori di ingredienti, i quali a loro volta devono garantire la composizione, la lavorazione e il confezionamento dei loro prodotti.

salumi

senza glutine e lattosio

www.**salumiemmedue**.it

salumi

EMMEDUE®

sommario

Chi siamo 6

La missione 6

Il legame con il territorio 6

La “Lucanica” 7

Certificazioni 9

Filiera 11

Camera Bianca 13

I Tipici Lucani Emmedue 15

I Classici Emmedue 21

Gran Riserva Emmedue 29

Le Fette Emmedue 37

A tavola con Emmedue 43

clientela e delle altre parti interessate (dipendenti, fornitori,

L'obiettivo di EMMEDUE S.r.l. è il pieno raggiungimento della soddisfazione della clientela e delle altre parti interessate (dipendenti, fornitori, proprietari, collettività) e la re-

CHI SIAMO

In una terra pulita, dove l'aria è sottile e i prodotti della natura sono ancora semplici e genuini, nascono i salumi Emmedue di Picerno.

LA MISSIONE

EMMEDUE S.r.l. opera su un mercato altamente competitivo caratterizzato da una forte concorrenza. In questo contesto EMMEDUE si propone alla propria clientela come azienda in grado di offrire prodotti pienamente rispondenti alle loro esigenze in termini di qualità, affidabilità, puntualità nei tempi di consegna.
I punti di forza sono la permanente disponibilità di personale stabile e qualificato insieme ad una esperienza organizzativa e gestionale nei rapporti con il cliente; la capacità di garantire sicurezza e affidabilità dei propri prodotti.
L'obiettivo è il pieno raggiungimento della soddisfazione della clientela e delle altre parti interessate (dipendenti, fornitori, proprietari, collettività) e la realizzazione di prodotti con elevato standard qualitativo.
Nell'ambito di questa missione aziendale, il miglioramento della qualità dei propri prodotti/processi è considerato come impegno centrale per una sempre maggiore soddisfazione della clientela e del proprio personale.

IL LEGAME CON IL TERRITORIO

Il paesaggio che si scopre giungendo nel territorio di Picerno è tipico di ampie aree della Basilicata, un vasto territorio di circa 900 ettari ricoperto di boschi che si erge verso l'alto sino alla cima del monte Li Foi situata a circa 1350 m s.l.m.. Alle quote più elevate vegeta il Faggio ascrivibile all'associazione Asyneumati-Fagetum, anche se non mancano altre specie arboree e arbustive quali orchidiacee, l'Asfodelo, l'Astralago e l'Eufrasia. Tra gli elementi naturali più significativi si trovano due laghetti naturali posti a circa 1200 metri s.l.m alimentati da risorgive. Il piano della Nevena, posto anch'esso a circa 1200 metri di altitudine, d'inverno diviene il fondo di un laghetto circondato da faggi mentre d'estate lascia il posto ad una raduna verdeggiante. Cospicua è la presenza di corsi d'acqua sotto forma di torrenti e sorgenti di carattere stagionale. Grazie a queste ricchezze naturali Picerno si colloca tra le località Lucane ricche di pascoli e tra i principali centri lungo le vie della transumanza. In questo contesto paesaggistico si collocano i due stabilimenti della EMMEDUE S.r.l..

La "Lucanica"che conquistò Marco Tullio Cicerone

Per preparare la salsiccia secondo una ricetta in uso nel I secolo d.C.

Le testimonianze relative al consumo di carne di maiale da parte delle popolazioni lucane, almeno dal VII secolo a. C., sono numerose. In diversi siti e in alcune tombe di epoca pre-romana, infatti, sono stati rinvenuti resti del "nobile" animale. Ma per una documentazione scritta sull'argomento ed, in particolare, sugli insaccati lucani bisogna aspettare Marco Terenzio Marrone (116-27 a. C.) che nel ricostruire la storia etimologica della lingua italiana, tratta, ovviamente, anche dei termini relativi alla carne degli animali domestici e in particolare di quella suina, spiegando che il termine "Insicia" (Salsiccia) deriva da "Insecta", che significa "tagliuzzare", concludendone, il significato di salsiccia è "carne tritata".

Tra le diverse varietà di salsicce conosciute a Roma, Varrone evidenzia particolarmente quella lucana, nota per la sua bontà, spiegando che è "quella fatta con l'intestino crasso del maiale" e che fu chiamata Lucanica dai soldati romani che avevano importato le modalità di confezionamento della stessa, soggiornando in quella provincia.

La Lucanica doveva essere veramente prelibata se negli stessi anni anche Marco Tullio Cicerone (106-43 a. C.) nella IX delle Lettere Familiari, scriveva, con nostalgia: "Solebam antea delictari aleis et Lucanicis tui" (Una volta solevo gustare le tue olive e le tue Lucaniche), dove Lucanica sta per salsiccia di maiale per antonomasia.

Anche Marziale (40-120 d. C.) più di un secolo più tardi, sottolineava con ironia, in uno dei suoi Epigrammi:

"Gli ultimi Saturnali/ han fatto ricco Sabello/ lui giustamente n'è fiero/e ritiene e proclama/ tra i Legulei nessuno avere più sghei./ Tanto orgoglio gli è ispirato/ da mezzo moggio di frumento/ e di fave schiacciate/ tre mezze libre d'incenzo e pepe,/ salsicce lucane con trippa fallisca./ Una bottiglia di vino bollito,/ un vaso di fichi canditi,/ cipolle, lumacne e un po' di cacio (M. V. MARZIALE. Epigrammi. Versione di G. Veronetti, con un saggio di C. Marchesi. Torino: Einaudi,1964 L. IV. 46, pp. 262-265).

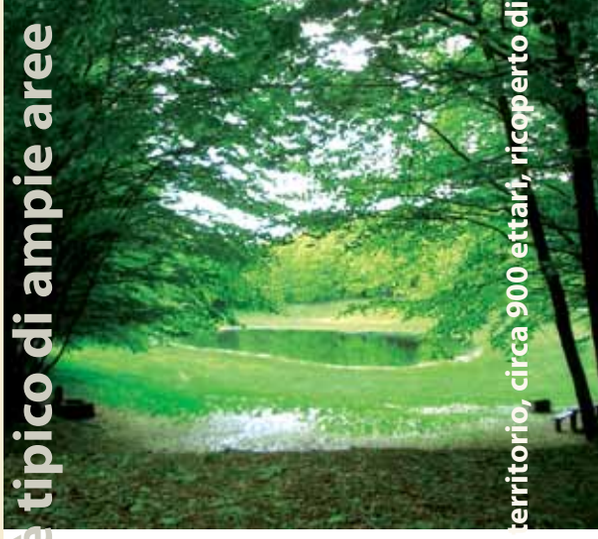
Ma la più antica ricetta la dobbiamo a quella buona forchetta di Apicio Celio (I sec. d. C.)

Lucanirum confectio: teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacce lauri, liquamen et admiscetur pulpa bene tunsa, ita ut denuo bene cum ipso sbtrito frigetur, cum liquamine admixto, pipera integro et abuntanti pinquedine et nucleis inicies in intestinum perquam tenuatim productum et sic ad fumum suspendtur.

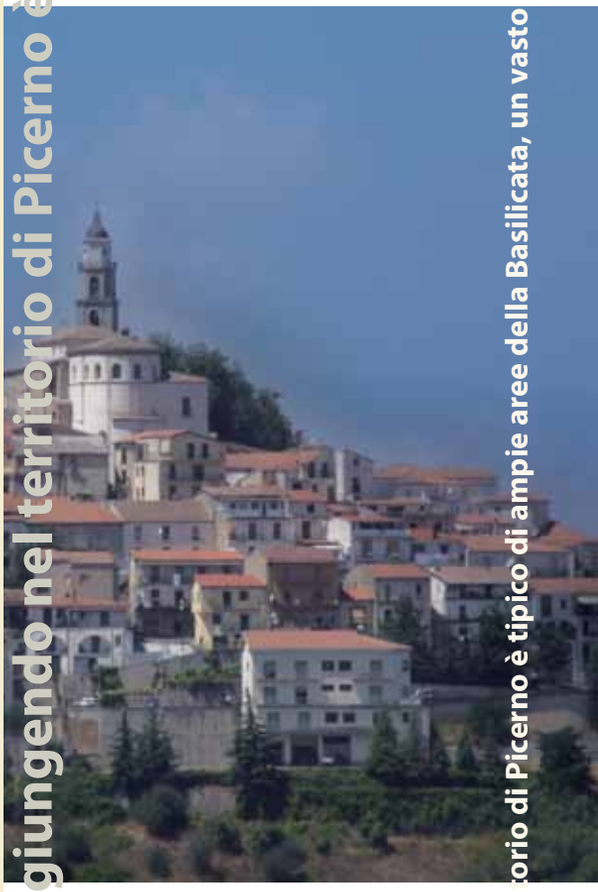
Confezionamento della Lucanica: si trita il pepe, il cumino, la santoreggia, la ruta, il prezzemolo, le spezie dolci, alcune caccole d'alloro e la salsa, si mescola il tutto con polpa sminuzzata, si pesta, di nuovo, il composto con la salsa, il pepe intero, molto grasso e pinoli, si insacca in budello allungandolo per quanto è possibile, poi si sospende al fumo (C. APICIO. La cucina dell'antica Roma. A cura di Clotilde Vesco. Roma: Newton, 1994, pp. 22-23).

La ricetta in alcune parti del territorio è ancora, se non la stessa, molto simile, anche se la frettolosa società moderna tende sempre più a semplificare e a velocizzare i processi di confezionamento, rischiando di far perdere alla Basilicata un tale prezioso primato.

Associazione Culturale "L'Arco"



Il paesaggio che si scopre giungendo nel territorio di Picerno è tipico di ampie aree



Il paesaggio che si scopre giungendo nel territorio di Picerno è tipico di ampie aree della Basilicata, un vasto territorio, circa 900 ettari, ricoperto di

EMMEDUE opera da anni nell'attività di trasformazione

l'ottenimento nel 2008 della certificazione secondo la norma internazionale ISO 14001:2004.
Prossima sfida per l'azienda è la certificazione BRC (Britsh Retail Consortium) e IFS (International Food Standard).
Inserire certificati

CERTIFICAZIONI

EMMEDUE opera da anni nell'attività di trasformazione della carne, un'attività che è stata migliorata fino ad ottenere nel 2000 la certificazione secondo lo standard ISO 9001:2008. Il contesto di riferimento esprime oggi nuove esigenze in tema di Ambiente. Le risposte dell'azienda sono state coordinate dalla scelta di carattere gestionale di integrare il sistema di gestione della qualità con quello di gestione ambientale, con l'ottenimento nel 2008 della certificazione secondo la norma internazionale ISO 14001:2004. Prossima sfida per l'azienda è la certificazione BRC (Britsh Retail Consortium) e IFS (International Food Standard).

RINA
www.rina.org
CERTIFICATO N.
CERTIFICATE No.
EMS-3511/S
SALUMI EMMEDUE SRL
CIDA SERRALTA, 19 85055 PICERNO (PZ) ITALIA
CIDA SERRALTA, 19 85055 PICERNO (PZ) ITALIA
CONTRADA SERRA DEL CERRO 85055 PICERNO (PZ) ITALIA
ISO 14001:2004
SVILUPPO, PRODUZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNI INSACCATE FRESCHE E STAGIONATE.
DEVELOPMENT, PRODUCTION, SALE AND TRADE OF FRESH AND SEASONED SAUSAGES
RINA Services S.p.A.
ACCREDIA
CISQ

RINA
www.rina.org
CERTIFICATO N.
CERTIFICATE No.
24122/00/S
SALUMI EMMEDUE SRL
CIDA SERRALTA, 19 85055 PICERNO (PZ) ITALIA
CIDA SERRALTA, 19 85055 PICERNO (PZ) ITALIA
CONTRADA SERRA DEL CERRO 85055 PICERNO (PZ) ITALIA
ISO 9001:2008
SVILUPPO, PRODUZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNI INSACCATE FRESCHE E STAGIONATE.
DEVELOPMENT, PRODUCTION, SALE AND TRADE OF FRESH AND SEASONED SAUSAGES
RINA Services S.p.A.
ACCREDIA
CISQ

La bontà dei prodotti Emmedue è da ricercare in una attenta valutazione e selezione

L'azienda si avvale di laboratori esterni riconosciuti per monitore e controllare in ogni fase del processo produttivo lo standard di qualità e igiene.

FILIERA

MATERIA PRIMA

La bontà dei prodotti Emmedue è da ricercare in una attenta valutazione e selezione dei propri fornitori in relazione alla loro capacità di soddisfare le esigenze aziendali sia per quanto riguarda i requisiti qualitativi che chimico-fisici ed organolettici. L'azienda si avvale per le proprie forniture di aziende leader del settore.

PROCESSO PRODUTTIVO

Le più moderne tecnologie e innovazioni, garanzia di standard elevati di sicurezza igienica, convivono perfettamente con un processo produttivo che rimane ancorato alla artigianalità locale e in quest'ottica sono stati concepiti gli stabilimenti della Emmedue. Tutte le fasi di produzione, dall'arrivo della materia prima fino al confezionamento, rispettano procedure interne stabilite dal proprio manuale di autocontrollo e qualità. Molte lavorazioni vengono eseguite ancora a mano, la stagionatura ad esempio rispetta i tempi naturali e mani esperte decidono quando un prodotto ha completato la maturazione.

INGREDIENTI

Grazie ad un'attenta selezione dei fornitori si attua un'accurata scelta di aromi e spezie al fine di coniugare l'equilibrio tra un'antica e preziosa tradizione artigiana e la moderna teconologia.
Le piante aromatiche utilizzate come l'alloro (Laurus nobilis o Lauro) vengono coltivate nei terreni dell'azienda. Il finocchietto selvatico viene raccolto da mani esperte nelle zone limitrofe all'azienda e solo dopo aver superato i rigorosi controlli di qualità viene utilizzato nelle lavorazioni tipiche quali ad esempio la salsiccia fresca e la salsiccia stagionata.

CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento dei prodotti di salumeria dipende da fattori estremamente importanti quali la selezione del materiale e della tecnica di confezionamento. Tutti i materiali flessibili utilizzati nel confezionamento sono permeabili, in maniera diversa, ai gas. Il mantenimento dell'Atmosfera Protettiva all'interno della confezione è perciò subordinato alle caratteristiche del materiale ed alla resistenza della confezione e quindi della sua saldatura. Da questo punto di vista è assolutamente prioritario per l'azienda l'utilizzo di macchine confezionatrici di ultima generazione e la scelta dei migliori materiali per il packaging.

CONTROLLI

L'azienda si avvale di laboratori esterni riconosciuti per monitorare e controllare, in ogni fase del processo produttivo, lo standard di qualità e igiene. Inoltre l'azienda si avvale di una propria strumentazione interna per garantire un monitoraggio continuo dei parametri fisico-chimici.

LA TRADIZIONE SPOSA L'INFORMATICA

Tramite la tecnologia informatica l'azienda ha potuto realizzare la totale rintracciabilità delle sue produzioni, offrendo così al cliente finale, sempre più esigente ed accorto, una notevole garanzia di sicurezza.

Dopo un intenso lavoro di progettazione è entrata in funzione presso lo stabilimento di

Il confezionamento di affettati in camera bianca, rappresenta l'ultima frontiera in fatto di innovazione tecnologica nel campo alimentare, volta a dare le maggiori garanzie possibili in termini di qualità igiene e sicurezza. Tale metodologia consente, infatti, di mantenere nel tempo le migliori caratteristiche qualitative, tipiche del

CAMERA BIANCA

Dopo un intenso lavoro di progettazione è entrata in funzione presso lo stabilimento di c.da Serralta, la produzione di affettati in camera bianca. Peculiare caratteristica della camera bianca, è, l'elevato livello di asetticità dell'ambiente. Infatti per prevenire ogni possibile rischio di inquinamento, l'aria presente nella camera viene opportunamente filtrata e il personale ivi operante dispone di un particolare abbigliamento per garantire valori minimi di particolato ambientale. Il confezionamento di affettati in camera bianca, rappresenta l'ultima frontiera in fatto di innovazione tecnologica nel campo alimentare, volta a dare le maggiori garanzie possibili in termini di qualità igiene e sicurezza. Tale metodologia consente, infatti, di mantenere nel tempo le migliori caratteristiche qualitative, tipiche del prodotto fresco.

I PRODOTTI EMMEDUE

I Tipici Lucani Emmedue

Il ritorno alla tradizione, la ricerca di antichi sapori, il massimo rigore nella scelta delle carni, tanta cura nella lavorazione e nella stagionatura, per garantire un prodotto di qualita' inconfondibile.

Salsiccia stagionata

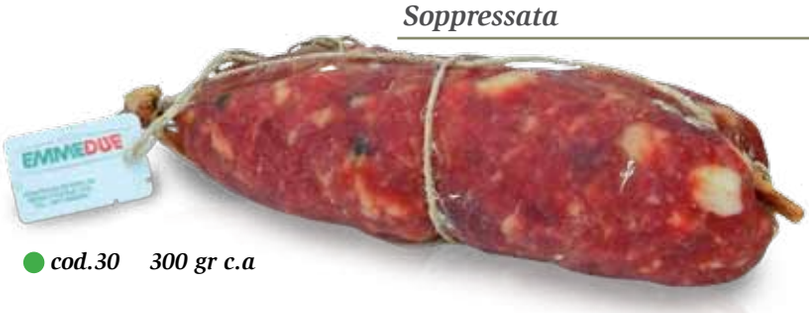
La salsiccia stagionata è prodotta esclusivamente a partire da tagli quali spalla disossata denervata, sotto-spalla, pancetta e triti di prosciutti di suini nati, allevati e macellati in Italia. L'impasto a grana medio-grossa è impreziosito dal finocchietto selvatico (Foenicum vulgare) e piccole scaglie di peperoncino dolce e piccante. L' impasto è insaccato in budella naturale di suino.

- ***cod.11 dolce 300 gr c.a.***
- ***cod.12 piccante 300 gr c.a.***

SALSICCIA LUCANICA

Molte regioni si contendono le origini di questo straordinario prodotto di salumeria, i milanesi tramandano una leggenda che attribuisce alla regina longobarda Teodolinda l'invenzione della procedura della "Luganega" (questo è il nome più comune nell'area milanese), ma sono Cicerone, Marziale o Varrone che tolgono il velo del dubbio sulle origini della salsiccia, scrivendo che la "lucanica", introdotta a Roma dalle schiave lucane, era una carne tritata, insaccata in un budello, e così chiamata perché i soldati romani ne avevano appreso la preparazione proprio dai Lucani.

Soppressata



Questo pregiato salume, noto ai veri buongustai, deriva dal magro di coscia accuratamente denervato. Macinatura grossa con aggiunta di lardello a cubetti e pepe in grani, insaccato in budella naturale.

- ***cod.30 300 gr c.a***

Salsiccia stagionata

- ***cod.15 dolce sottovuoto 300 gr c.a.***

Salsiccia stagionata

- ***cod.16 piccante sottovuoto 300 gr c.a.***

Soppressata

- ***cod.32 sottovuoto 300 gr c.a.***

Salsiccia fresca

Impasto di puro suino a macinatura medio-fine condita con finocchietto selvatico. Prodotto dolce, magro, da consumare previa cottura. Ottimo alla griglia, al forno o al tegame.

- **cod.1 dolce 100 g c.a.*
- **cod.2 piccante 100 g c.a.*

**filza 5 kg c.a.*

Salsiccia puro suino

Impasto di puro suino a macinatura medio-fine condito con finocchietto selvatico. Prodotto dolce, magro, ottimo alla griglia o lesso.

- *cod.5 dolce in vaschetta (atm protettiva) 500 gr. c.a.*
- *cod.7 piccante in vaschetta (atm protettiva) 500 gr. c.a.*

Salsiccione semistagionato

Conosciuta tradizionalmente con il nome "pezzente", questo aggettivo si riferisce alla povertà delle carni impiegate, provenienti dalle parti del maiale che non sono state utilizzate per preparazioni più nobili, ed è per questo detta anche salsiccia dei poveri. Si lavorano, macinati finemente, elementi della testa, soprattutto il guanciale e ritagli vari. L'impasto è insaporito con sale, finocchio selvatico, peperoncino piccante e aglio, quindi insaccato in budella naturale.

- *cod.146 piccante sottovuoto 300 gr c.a.*

Capocollo

- ***cod.64*** ***dolce 1,7 kg c.a.***
- ***cod.65*** ***piccante 1,7 kg c.a.***

Tipico prodotto lucano, la sua denominazione deriva dall'impiego della parte del collo del maiale che rappresenta il taglio esclusivo per qualificare questo prodotto, vera delizia del palato. L'antico metodo di salatura a mano con cui viene lavorato (riposi, controllo, massaggio periodico) e un condimento semplice danno a questo prodotto qualità organolettiche eccezionali.

Capocollo

- ***cod.66*** ***intero dolce sottovuoto 1,7 kg c.a.***
- ***cod.67*** ***intero piccante sottovuoto 1,7 kg c.a.***
- ***cod.68*** ***tranci dolce sottovuoto 700 gr c.a.***
- ***cod.69*** ***tranci piccante sottovuoto 700 gr c.a.***

Pancetta tesa

- *cod.75 dolce 3,0 kg c.a.*
- *cod.76 piccante 3,0 kg c.a.*

Per produrre la pancetta tesa stagionata, la parte della pancia con relativa cotenna viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata per 20/30 giorni in un ambiente fresco e ventilato. Il prodotto ottenuto è una pancetta caratterizzata da un aroma dolce di antica ricetta, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile e bianchissimo.

- *cod.78 dolce ½ sv 1,5 kg c.a.*
- *cod.79 piccante ½ sv 1,5 kg c.a.*
- *cod.80 aromatizzata ½ sv 1,5 kg c.a.*
- *cod.381 dolce a tranci 300 gr c.a.*
- *cod.382 piccante a tranci 300 gr c.a.*

Pancetta tesa

- *cod.83 dolce a strisce confezionata sottovuoto 300 gr c.a.*

Pancetta cubetti

- *cod.85 cubetti in atm protettiva 150 g c.a.*

I PRODOTTI EMMEDUE

I Classici Emmedue

Pregiati salumi dal gusto e dalle tradizioni di regioni vicine e lontane.

Salame Napoli

Il salame Napoli è formato da un impasto a macinatura medio/grossa, presenta forma cilindrica allungata, con superficie esterna di colore rosso carico, sapore dolce e caratteristico di affumicato o speziato.

- *cod.43 1,00 Kg c.a*

- *cod.45 intero sottovuoto 1,00 Kg c.a*

- *cod.46 ½ sottovuoto 500 gr c.a*

Salame Milano

Salame dal sapore dolce e delicato, dal colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso. Consistenza compatta ma non elastica.

● *cod.52 2,00 kg c.a.*

● *cod. 53 intero sottovuoto 2,00 Kg c.a.*

● *cod.54 ½ sottovuoto 1,00 Kg c.a*

Spianata

Salame a grana medio grossa di forma schiacciata.

- *cod.151 dolce 2 Kg c.a.*
- *cod.152 piccante 2 Kg c.a.*

- *cod.153 dolce intera sv 2 Kg c.a.*
- *cod.154 piccante intera sv 2 Kg c.a.*

- *cod.155 dolce ½ sv 1 Kg c.a.*
- *cod.156 piccante ½ sv 1 Kg c.a.*

- *cod.157 dolce a tranci 500 gr. c.a.*
- *cod.158 piccante a tranci 500 gr. c.a.*

Ventricina

Salame a grana medio grossa di forma rotonda.

- ***cod.164 piccante 2,0 Kg c.a***

- ***cod.165 piccante sottovuoto intera 2,0 Kg c.a.***

- ***cod.166 piccante ½ sottovuoto 1,0 Kg c.a.***

Salame Campagnolo

● ***cod.341 1,00 kg c.a.***

Salame dolce e delicato preparato con carni magre, leggermente aromatizzato viene speziato con grani di pepe. Insaccato in budella naturale.

● ***cod.342 intero sottovuoto 1 kg c.a***

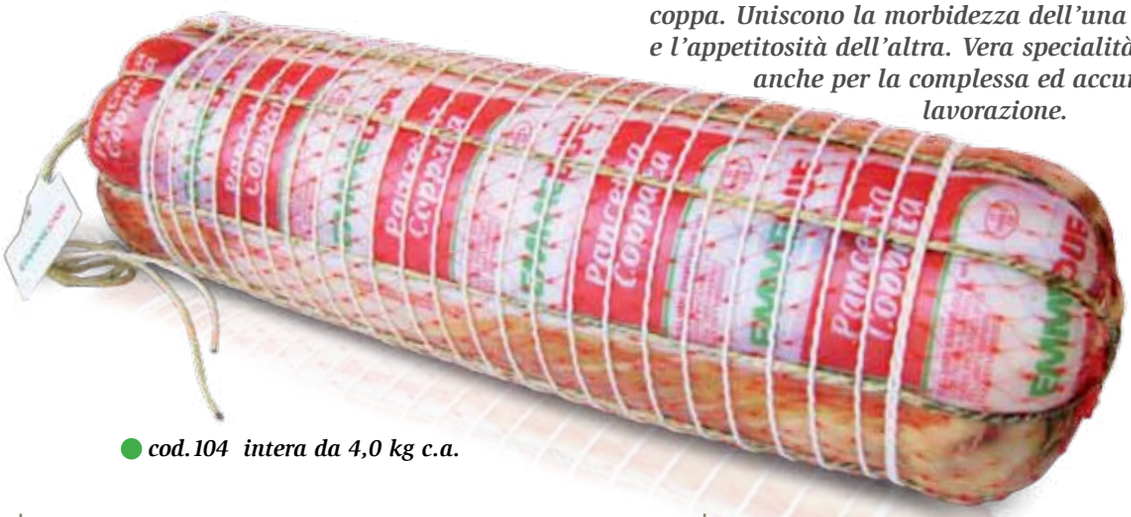
Pancetta Arrotolata

Le pancette derivano da suini nazionali pesanti, scelti tra i più magri. Si distinguono per la tradizionalità e la cura nella lavorazione.

- *cod. 91 dolce intera 3 kg c.a.*
- *cod. 92 piccante intera 3 kg c.a.*
- *cod. 94 con pepe e alloro 4 kg c.a.*

Pancetta Coppata

Le pancette coppate nascono dall'unione della pancetta e della coppa. Uniscono la morbidezza dell'una e l'appetitosità dell'altra. Vera specialità anche per la complessa ed accurata lavorazione.



- *cod.104 intera da 4,0 kg c.a.*

Pancetta arrotolata

- *cod.96 dolce ½ sv 1,50 kg c.a.*
- *cod. 97 piccante ½ sv 1,50 kg c.a.*
- *cod. 98 dolce a tranci sv 500 gr c.a.*
- *cod. 99 piccante tranci sv 500 gr c.a.*

Pancetta coppata

- *cod.106 ½ sottovuoto 1,8 kg c.a.*

I PRODOTTI EMMEDUE

Gran Riserva Emmedue

Salsiccia stagionata senza conservanti aggiunti

E' prodotta esclusivamente a partire da tagli quali spalla disossata e denervata, sottospalla, pancetta e triti di prosciutti di suini nati, allevati e macellati in Italia. L'impasto a grana medio-grossa è impreziosito dal finocchietto selvatico (Foenicum vulgare) e piccole scaglie di peperoncino piccante. L' insacco avviene in budelli naturali di suino. La peculiarità del prodotto è l'assenza di conservanti aggiunti.

- ***cod.59 dolce sottovuoto 300 gr c.a.***
- ***cod.60 piccante sottovuoto 300 gr c.a.***

SALSICCIA LUCANICA

Molte regioni si contendono le origini di questo straordinario prodotto di salumeria, i milanesi tramandano una leggenda che attribuisce alla regina longobarda Teodolinda l'invenzione della procedura della "Luganega" (questo è il nome più comune nell'area milanese), ma sono Cicerone, Marziale o Varrone che tolgono il velo del dubbio sulle origini della salsiccia, scrivendo che la "lucanica", introdotta a Roma dalle schiave lucane, era una carne tritata, insaccata in un budello, e così chiamata perché i soldati romani ne avevano appreso la preparazione proprio dai Lucani.

Soppressata senza conservanti aggiunti

Questo pregiato salume, noto ai veri buongustai deriva dal magro di coscia accuratamente denervato. Macinatura grossa con aggiunta di lardelllo a cubetti e pepe in grani, insaccato in budello naturale. La peculiarità del prodotto è l'assenza di conservanti aggiunti.

- ***cod.42 dolce sottovuoto 300 gr c.a.***

Salame Lucanone®

Prodotto carneo stagionato ottenuto dalla trasformazione di carne suina. Le caratteristiche base di questo prodotto sono le seguenti: un salame grande (pezzatura di circa 3 kg) a grana grossa aromatizzato con semi di finocchio selvatico e finocchio in polvere, insaccato in budello naturale legato manualmente con lo spago.

● *cod.391 dolce*

● *cod.389 intero sottovuoto dolce*

Dorso dei tre alberi®

Il "Dorso dei tre alberi" particolarmente ricco di sapore, nasce dalla lavorazione del filone di suino pesante con il lardo. E' conciato con sale, pepe, spezie e aromi. Il prodotto è ideale per antipasti, tramezzini o con pane caldo.

● *cod.393 sottovuoto dolce 3 kg c.a.*
● *cod.394 sottovuoto dolce 0,500 kg c.a*

Filone

Il filone è un prodotto magro dal gusto delicato.

- *cod. 131 dolce 3 kgc.a.*
- *cod. 132 piccante 3 kg c.a.*

- *cod. 133 ½ sottovuoto dolce 1,3 kg c.a.*
- *cod. 134 ½ sottovuoto piccante 1,3 kg c.a.*

- *cod. 135 sottovuoto dolce a tranci 500 gr c.a.*
- *cod. 136 sottovuoto piccante a tranci 500 gr c.a.*

Culatta Emmedue

La culatta EMMEDUE deriva dalla parte più pregiata della coscia del suino pesante. La sua bontà è da attribuirsi alla sapienza di mani esperte che grazie ad un'attenta lavorazione e una lunga stagionatura fanno della culatta EMMEDUE un prodotto di alta gastronomia.

- *cod. 168 3 kg*
- *cod. 268 sottovuoto 3 kg*

Prosciutto Crudo Nazionale

Il prosciutto crudo, dalla caratteristica dolcezza, è il risultato di una lenta e meticolosa stagionatura, condotta secondo la sapiente tradizione tramandataci nel tempo, unitamente all'impiego delle più moderne tecnologie.

- ***cod. 1018 classsico con osso nazionale 10/12 Kg***

Prosciutto crudo Forlenza

● *cod. 1017 Forlenza senza osso sottovuoto kg 6 c.a.*

Prosciutto Crudo senza osso nazionale

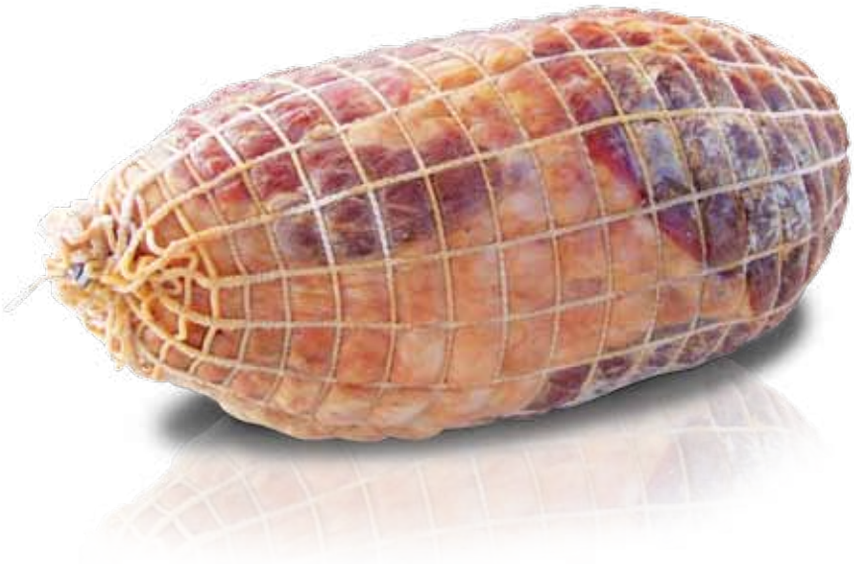
● *cod. 312 nazionale senza osso piatto sottovuoto kg 8 +*

Prosciutto Crudo classico nazionale

● *cod. 112 classico nazionale senza osso sottovuoto kg 6 +*

● *cod. 113 prosciutto a tranci kg 1 c.a.*

Fiocco di prosciutto



● *cod. 176 fiocco di prosciutto intero sottovuoto*
● *cod. 174 fiocco di prosciutto intero*

ll fiocco di prosciutto è il parente stretto del culatello. Sezionata la coscia del maiale ed estratto il culatello rimane il fiocco che segue una lavorazione identica a quella del culatello Il fiocco di prosciutto è più magro e piccolo del culatello (tra i 2 e i 2,5 Kg.).
L'abbinamento più gustoso e tradizionale è con pane e riccioli di burro, tenendo ben presente che questo salume non va affettato troppo sottile, la fetta deve mantenere una certa consistenza al palato.

● *cod. 175 fiocco di prosciutto 1/2*

I PRODOTTI EMMEDUE

Le fette EMMEDUE

I prodotti EMMEDUE mantengono inalterate fragranza e freschezza grazie al confezionamento in atmosfera protettiva.

Salsiccia stagionata

- *cod.27 120 gr c.a.*
- *cod.361 120 gr*

Soppressata

- *cod.37 120 gr c.a.*
- *cod.362 120 gr*

Salame Napoli

- *cod.48 120 gr c.a.*
- *cod.363 120 gr*

Salame Milano

- *cod.55 120 gr c.a.*
- *cod.364 120 gr*

Salame Ungherese

- *cod.250 120 gr c.a.*
- *cod.365 120 gr*

Spianata

- *cod.159 120 gr c.a.*
- *cod.373 120 gr*

Capocollo

- *cod.70 120 gr c.a.*
- *cod.366 120 gr*

Pancetta Arrotolata

- *cod.102 120 gr c.a.*
- *cod.368 120 gr*

Pancetta Coppata

- *cod.107 120 gr c.a.*
- *cod.369 120 gr*

Pancetta Tesa

- *cod.84 120 gr c.a.*
- *cod.367 120 gr*

Speck

- *cod.230 120 gr c.a.*
- *cod.376 120 gr*

Filone

- *cod.137 120 gr c.a.*
- *cod.372 120 gr*

Prosciutto

- *cod.119 120 gr c.a.*
- *cod.370 120 gr*

Dorso dei 3 alberi®

- *cod.392 120 gr c.a.*
- *cod.379 120 gr*

Bresaola

- *cod.252 100 gr c.a.*
- *cod.387 100 gr*

Prosciutto Cotto

- *cod.243 120 gr c.a.*
- *cod.377 120 gr*

Mortadella

- *cod.403 120 gr c.a.*
- *cod.378 120 gr*

Petto di tacchino

- *cod.407 120 gr c.a.*
- *cod.380 120 gr*

Porchetta

- ***cod.404 120 gr c.a.***
- ***cod.374 120 gr***

Lonza

- ***cod.408 120 gr c.a.***
- ***cod.385 120 gr***

Lucanello formaggio

- ***cod.390 120 gr c.a.***
- ***cod.386 120 gr***

che salumi!

www.salumiemmedue.it

le fette emmedue

I PIATTI EMMEDUE

A tavola con EMMEDUE

Rotolo di Filone stagionato con formaggio primo sale e burratina

per 4 persone

Filone affettato	gr. 200
Primo sale affettato	gr .200
Burratina	gr. 200

Formare un rotolo sovrapponendo il primo sale al Filone aiutandosi con con la pellicola. Tagliare a fette, servire con la burratina e decorare con un rametto di aneto.

Millefoglie di Salame Lucanone con cialde di parmigiano e insalatine novelle

Per la cialda

Parmigiano grattugiato	gr. 140
Albume d'uovo	gr. 30
Salame Lucanone	gr. 100

Unire albumi e grana e amalgamare.
Stendere il composto su due fogli di carta da forno e cuocere a 120° per 15 minuti.

Tagliare il Salame Lucanone a pezzi irregolari e, aiutandosi con un cerchio di acciaio, comporre le millefoglie sovrapponendo le cialde di grana, l'insalatina mista e il Lucanone fino ad altezza desiderata.
Decorare con gocce di aceto balsamico ridotto.

Rotolo di Dorso dei Tre Alberi (Filone stagionato con lardo) con verdure grigliate, pane alle olive e cipolle di tropea in agrodolce

per 4 persone

Filone con Lardo	gr. 200
Fettine di pane alle oliven.	12
Cipolla di Tropea	gr. 500
Melanzane grigliate	4 fette
Zucchine grigliate	8 fette
Peperone grigliato	n.1

per il pane alle olive

Farina 00	gr. 500
Levito di birra	gr. 20
Latte tiepido	gr. 50
Burro a pomata	gr. 60
Olive nere sminuzzate	gr. 100
Rucola	gr. 15
Sale	gr. 15
Zucchero	gr. 3

Impastare il tutto, far lievitare, rimpastare, dare la forma desiderata e far rilievitare. Cuocere a 180° per 20 minuti circa.

per le cipolle

Vino rosso	g. 250
Aceto di vino rosso	g. 250
Sale	g. 10
Zucchero di canna	g. 100
Pepe in grani	

Affettare sottilmente le cipolle e cuocerle negli ingredienti sopra elencati per 5 minuti, far raffreddare nel liquido di cottura e condire a piacere.
Comporre del rotoli con il dorso e le verdure grigliate aiutandosi con la pellicola.
Tenere in frigo per almeno 1 ora quindi togliere e comporre il resto a piacere.

Risotto con Salsiccia fresca e favette

per 4 persone

Riso Carnaroli	gr. 300
Salsiccia fresca	gr. 300
Favette fresche pulite e sbollentate	gr. 100
Brodo vegetale	lt. 1,5
Salsa di pomodoro	gr. 200
Cipolle tritata	gr. 10
Vino bianco	gr. 100
Olio	gr. 50
Parmigiano grattugiato gr. 50	

Rosolare la Salsiccia fresca tritata e privarla della pelle.

Fare un fondo con metà olio e metà burro, rosolare la cipolla e aggiungere il riso. Far tostare il riso, bagnarlo con il vino bianco, far evaporare e aggiungere il brodo poco alla volta. A metà cottura aggiungere la salsiccia e le favette.
A cottura ultimata mantecare con burro e formaggio, mettere nel piatto la salsa di pomodoro a specchio, sovrapporvi il risotto e decorare con una cialda di parmigiano.

Sformato di cardoncelli e Pancetta croccante su fonduta di caciocavallo

per 4 persone

Pancetta tesa a fette	gr. 150
Cardoncelli	gr. 300
Pancetta stufata	gr. 100
Mascarpone	gr. 50
Panna	gr. 100
Uova intere	n. 3
Formaggio grattugiato	gr. 20
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo	gr. 5
Sale e pepe	q.b.
Per la fonduta	
Latte	gr. 200
Burro	gr. 20
Farina	gr. 20
Caciocavallo	gr. 50

Amalgamare tutti gli ingredienti. Trifolare i cardoncelli con con olio e aglio, aggiungerne metà all'impasto e usare l'altra metà come decorazione al piatto.
Rivestire degli stampini di stagnola con la pancetta a fette, riempire con il composto, chiudere con la pancetta e cuocere sul fuoco a 140° per 15 minuti.
Per la fonduta:
bollire il latte, fare un roux con burro e farina, aggiungere il latte e il caciocavallo e aggiustare di sale e pepe.
Versare la fonduta a specchio nel piatto, sovrapporre lo sformatino e decorare con i cardoncelli e una fetta di Pancetta essiccata in forno.

Pizza del Viale (con Salsiccia stagionata)

Ingredienti per l'impasto della Pizza

Farina per pizza	*gr. 1000*
Olio extravergine	*2 cucchiai*
Lievito di birra	*gr. 15*
Sale	*gr 25*

Ingredienti per il condimento

Pomodoro	*gr. 300*
Mozzarella	*gr. 200*
Salsiccia stagionata	*gr. 100*
Melenzane grigliate	
Parmigiano a scaglie	*gr. 150*

Dopo aver eseguito l'impasto della pizza lasciarlo riposare per 15 minuti coperto, trascorsi i quali plasmare l'impasto con le mani a forma di palla con un peso di circa 240 gr., lasciare la pizza a riposare per 1 ora. Stendere la pizza in una teglia bagnata da un filo d'olio, condirla con il pomodoro e la mozzarella, aggiungere la Salsiccia stagionata in cottura e le melenzane grigliate. Mettere nel forno a 300 gradi e attendere la cottura, una volta pronta aggiungere il parmigiano a scaglie su tutta la pizza. Buon appetito.

Progetto grafico --- Progetto_g --- Maurizio Guma --- 3487747781

salumi EMMEDUE®

Salumi Emmedue srl
C.da Serralta, 19 - 85055 Picerno
Tel. - 0971 995850 - Fax 0971 995057
info@salumiemmedue.it

che salumi!

www.salumiemmedue.it