

**SALUMIFICIO  
SAN GIACOMO S.R.L.**

produzione di insaccati  
e salumi tipici calabresi

# SALUMI

*...il gusto di mangiare  
con gusto...*

# Salsiccia

## Denominazione di vendita

Salsiccia stagionata

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, salsa di peperoni calabresi, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301 - Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

La Salsiccia è un impasto di carne suina macinata, conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della spalla. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica dovuta alla conformazione del budello naturale, legata a tocchetti.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole  
*Colore:* rosso brillante, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, marcato, dolce o piccante  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 70/80  
*Peso singolo:* 0,250/0,350 kg circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa



# Salsiccia fresca

## Denominazione di vendita

Salsiccia fresca

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, salsa di peperoni calabresi, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

La Salsiccia è un impasto di carne suina macinata, conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della spalla. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica dovuta alla conformazione del budello naturale, legata a tocchetti.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, affumicato, tipico  
*Colore:* rosso chiaro, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, marcato, dolce o piccante

*Struttura:* morbida e compatta

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 40  
*Peso singolo:* 0,500 kg circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa

# Soppressata



## Denominazione di vendita

Soppressata stagionata

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, salsa di peperoni calabresi, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

La Soppressata è un impasto di carne suina macinata, conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della spalla e della coscia.

Il prodotto si presenta nella sua forma tipica dovuta alla conformazione del budello naturale.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole  
*Colore:* rosso brillante, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, marcato, dolce o piccante  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 60/70  
*Peso singolo:* 0,300/0,400 kg circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa



# Capocollo



## Denominazione di vendita

Capocollo

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

Il Capocollo è un ritaglio di carne suina conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della parte alta del filetto. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica allungata e rotondeggiante.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole  
*Colore:* rosso brillante, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, delicato, dolce  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 13 intero/50 a pezzi  
*Peso singolo:* 1,500 kg intero circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa

# Culatello



## Denominazione di vendita

Culatello

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

Il Culatello è un ritaglio di carne suina conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della parte posteriore della coscia. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica bombata e rotondeggiante.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole  
*Colore:* rosso brillante, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, delicato, dolce  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 13 intero/50 a pezzi  
*Peso singolo:* 1,500 kg intero circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa

# Pancetta arrotolata



## Denominazione di vendita

Pancetta arrotolata

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

La Pancetta arrotolata è un ritaglio di carne suina conciata con sale e peperoncino, arrotolata e legata con lo spago. La carne usata è quella del sottopancia senza cotenna. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica arrotolata.

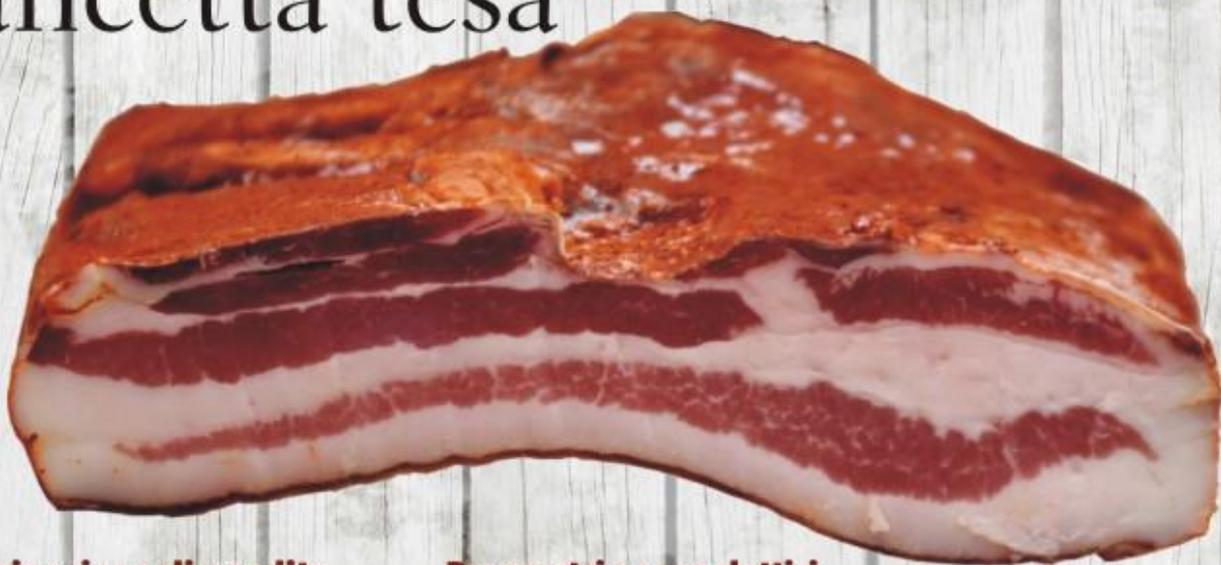
## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico  
*Colore:* rosso tenue, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, marcato  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 10 intero/40 a pezzi  
*Peso singolo:* 2,500 kg intero circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa

# Pancetta tesa



## Denominazione di vendita

Pancetta tesa

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

La Pancetta tesa è un ritaglio di carne suina conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella del sottopancia. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica squadrata rettangolare.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico  
*Colore:* rosso brillante, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, marcato  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 3 intero/60 a pezzi  
*Peso singolo:* 2,500 kg intero circa  
*Peso cartone:* 8/20 kg circa



# Salame Cicala



## Denominazione di vendita

Salame Cicala

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, salsa di peperoni calabresi, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.

Antiossidante: E301

Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

Il Salame Cicala è un impasto di carne suina, conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della spalla e della coscia. Il prodotto si presenta in budello lungo e grosso, particolarmente adatto al taglio con affettatrice.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole

*Colore:* rosso brillante, bianco roseo

*Sapore:* tipico, marcato, dolce o piccante

*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto

*Pezzi nel cartone:* 10/12

*Peso singolo:* 1800/2000 gr. circa

*Peso cartone:* 18/20 kg circa

# Prosciutto crudo



## Denominazione di vendita

Prosciutto crudo

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.

Antiossidante: E301

Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

Il Prosciutto crudo è un ritaglio di carne suina conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della coscia, ripulita ed arrotondata. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica naturale.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole

*Colore:* rosso brillante, bianco roseo

*Sapore:* tipico, dolce

*Struttura:* consistente al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto

*Pezzi nel cartone:* 2

*Peso singolo:* 6/7 kg circa

*Peso cartone:* 12/14 kg circa

# Filetto di Lonza



## Denominazione di vendita

Filetto di Lonza

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

Il Filetto di Lonza è un ritaglio di carne conciata con sale e peperoncino.  
La carne usata è quella della parte bassa del filetto.  
Il prodotto si presenta nella sua forma tipica allungata e rotondeggiante.

## Parametri organolettici

*Odore:* aromatico, gradevole  
*Colore:* rosso brillante, bianco roseo  
*Sapore:* delicato, dolce  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 13 intero/50 a pezzi  
*Peso singolo:* 1,600 kg intero circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa

# Guanciale



## Denominazione di vendita

Guanciale

## Gli Ingredienti

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301 - Conservanti: E252

## Descrizione prodotto

Il Guanciale è un ritaglio di carne conciata con sale e peperoncino.  
La carne usata è quella della parte bassa della testa.  
Il prodotto si presenta nella sua forma tipica rettangolare.

## Parametri organolettici

*Odore:* intenso, aromatico  
*Colore:* rosso tenue, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, marcato  
*Struttura:* morbida e compatta al taglio

## Imballaggio

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 8 intero/60 a pezzi  
*Peso singolo:* 1,500 kg intero circa  
*Peso cartone:* 12/20 kg circa



# Schiacciata



## **Denominazione di vendita**

Schiacciata

## **Gli Ingredienti**

Carne di suino fresca, sale, peperoncino calabrese in polvere, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## **Descrizione prodotto**

La Schiacciata è un impasto di carne suina macinata, conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della spalla e della coscia. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica allungata e schiacciata dovuta alla particolare lavorazione.

## **Parametri organolettici**

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole  
*Colore:* rosso brillante, bianco roseo  
*Sapore:* tipico, marcato, dolce o piccante  
*Struttura:* consistente e compatta al taglio

## **Imballaggio**

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 15  
*Peso singolo:* 1,300 kg circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa

# Nduja



## **Denominazione di vendita**

Nduja

## **Gli Ingredienti**

Carne di suino fresca, lardo di suino, salsa di peperoni calabresi, sale, peperoncino calabrese, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E252

## **Descrizione prodotto**

La Nduja è un impasto di carne suina macinata, conciata con sale e peperoncino. La carne usata è quella della spalla, con ritagli grassi di guancia e pancetta. Il prodotto si presenta nella sua forma tipica dovuta alla conformazione del budello naturale.

## **Parametri organolettici**

*Odore:* intenso, aromatico, gradevole  
*Colore:* rosso brillante  
*Sapore:* tipico, marcato, molto piccante  
*Struttura:* morbida e delicata al taglio

## **Imballaggio**

*Imballo primario:* buste sottovuoto  
*Pezzi nel cartone:* 65  
*Peso singolo:* 300/400 gr. circa  
*Peso cartone:* 18/20 kg circa



**SALUMIFICIO  
SAN GIACOMO S.R.L.**

**produzione di insaccati e salumi tipici calabresi**

*Prodotti stagionati al naturale  
dall'aria incontaminata della Sila*

**C.da Milocca (Zona Ind.le) - 88040 CICALA (Cz)  
Tel. 0968.85247 - Cell. 334.6124623  
E-mail: [info@salumificiosangiaco.it](mailto:info@salumificiosangiaco.it)  
Web: [www.salumificiosangiaco.it](http://www.salumificiosangiaco.it)**