

1 classici di Capitelli



SALAME CREMONA : È disponibile nelle pezzature da Kg 3 con calibro 90 e da Kg 5 con calibro 105. L'utilizzo di aromi naturali quali aglio fresco , pepe nero e vino rosso contribuisce a conferire un gradevolissimo profumo. La macinatura è effettuata con la piastra del 7. La stagionatura minima è di 45 giorni.

SALAME MILANO : E' disponibile nella pezzatura da Kg 4 con calibro 105. La macinatura è effettuata con la piastra del 3. Presenta una colorazione rosata dall' inconfondibile mosaico. stagionatura: variabile dai 60 ai 75 giorni.

SALAME UNGHERESE : E disponibile nelle pezzature da Kg 3 e Kg 4. La macinatura è effettuata con la piastra del 1,8. Le moderne tecnologie presenti nello stabilimento permettono di produrre questo salame con carni non congelate, a tutto vantaggio delle qualità organolettiche del prodotto. L'aggiunta dell'aroma fumo determina l'inconfondibile profumo e sapore. La stagionatura è di 65/75 giorni.

GLI ALTRI CLASSICI : Oltre alle referenze citate , Capitelli offre una vasta gamma di salami tipici italiani, vere e proprie specialità regionali prodotte nel rispetto delle tradizioni, seguendo antiche e pregiate ricette:

TIPO FELINO - PROSCIUTTELLA - NAPOLI - SALAME CURVO - SPIANATA PICCANTE - SALAMETTO CACCIATORE - SALAMETTO MIGNON.