

# CATALOGO PRODOTTI



*I salumi della  
Tradizione Monferrina*





## *Moncalvo*

*è universalmente conosciuto  
per le sue eccellenze enogastronomiche:  
il tartufo bianco, il bollito misto, i salumi tipici  
e i suoi straordinari vini.*

*In ogni stagione, un ondulato mare di vigneti,  
rende unica l'atmosfera che circonda  
questo fortunato angolo di Piemonte.*

*Poco distante, sulla collina di Serralunga di Crea,  
si erge il Sacro Monte, testimonianza dell'indole artistica  
e spirituale della gente Monferrina.*





*In questo contesto naturale, dal 1956,  
la Famiglia Alemano produce i salumi della tradizione italiana  
selezionando solo ingredienti di prima qualità.*

*Le carni di suino provengono unicamente  
da allevamenti piemontesi inseriti nel circuito  
del Prosciutto di Parma e San Daniele,  
vagliati per rispondere a standard di genuinità assoluti.  
Per mantenere intatti i sapori e la qualità dei nostri insaccati  
utilizziamo le tradizionali budelle naturali.*



## Taglio Carni

Selezioniamo esclusivamente i tagli più pregiati della tradizione nostrana.



## Lavorazione

Per i nostri salumi utilizziamo esclusivamente solo budello naturale.



## Stagionatura

La stagionatura può richiedere tempi che vanno dai 15 ai 90 giorni.



# *I Salumi*



## *Salamino vari sapori:*

- *di maiale*
- *di bovino*
- *di cinghiale*
- *al tartufo*
- *di cervo*
- *di capriolo*
- *di capra*



Salamino 250 g cad.;  
1 fila 4 pezzi

## *Bocconcino maxi*



Bocconcino maxi 110 g cad.;  
1 fila 8 pezzi

## *Bocconcino*



Bocconcino 80 g cad.;  
1 fila 10 pezzi

## *Salamino d'asino o equino*



Salamino di asino e equino 250 g cad.;  
1 fila 4 pezzi

## *Salame Turista*



Salame crudo Turista;  
Salame crudo Turista "genovese"  
500 g cad.; 1 fila 2 pezzi

## *Salame Turista piccolo*



Salame crudo Turista piccolo;  
350 g cad.; 1 fila 3 pezzi

### *Gentile la Rosa*



Salame crudo "la Rosa"  
budello gentile; 1,1 -1,5 kg cad.;  
1 pezzo

### *Gentile la Rosa lungo*



Salame crudo "la Rosa" lungo  
con asse; 1,8 -1,9 kg cad.;  
1 pezzo

### *La muletta*



Salame crudo la Muletta;  
1,1 -1,8 kg cad.; 1 pezzo

### *Il Marchese*



Salame crudo Il Marchese,  
500 -800 g cad.; 1 pezzo

### *Crespone*



Salame crudo Crespone;  
Salame crudo Crespone "genovese";  
2000 g cad.; 1 pezzo  
\* confezione alternativa sottovuoto

### *Gemma*



Salame crudo "Gemma"  
filetto in pasta;  
500 - 600 g cad.; 1 pezzo

### *Fiaschetta ai vini*



Salame crudo fiaschetta ai vini;  
450 g cad.; 1 pezzo

### *Grissini*



Salame crudo grissini;  
Salame crudo Grissini piccanti;  
450 g a confezione

### *Napoli piccante*



Salame crudo Napoli piccante;  
250 g cad.; 1 pezzo

## *Sarda*



Salame crudo Sarda; 250 g cad.;  
1 pezzo

## *Spianata piccante*



Salame crudo Spianata piccante;  
1,5 kg cad.; 1 pezzo  
\* confezione alternativa sottovuoto

## *Maialino*



Salame crudo Maialino;  
1000 g cad.; 1 pezzo

## *Salamino della duja*



Salamino sotto grasso della duja;  
Singolo 350 g cad.; 1 pezzo  
Vaschetta 8 pezzi, 3 kg

## *Sanguinacci*



Sanguinacci;  
Vaschetta 8 pezzi, 1,5 kg  
\* confezione alternativa sottovuoto



# *I Freschi*



## *Salsiccia*



Un pezzo: 500 g - 1,6 kg - 3,2 kg  
in vaschetta atmosfera modificata

## *Salsiccia piccante*



Un pezzo: 500 g - 1,6 kg - 3,2 kg  
in vaschetta atmosfera modificata

## *Toscanelle*



Un pezzo: 500 g - 1,6 kg - 3,2 kg  
in vaschetta atmosfera modificata

## *Salsiccia con finocchio*



Un pezzo: 500 g - 1,6 kg - 3,2 kg  
in vaschetta atmosfera modificata

### *Salsiccia con erba cipollina*



Un pezzo: 500 g - 1,6 kg - 3,2 kg  
in vaschetta atmosfera modificata

### *Pasta di salsiccia*



Un pezzo: 500 g - 1,6 kg - 3,2 kg  
in vaschetta atmosfera modificata

### *Arrosticini*



Arrosticini suini;  
una vaschetta da 400 g; 12 pezzi

### *Spiedino*



Spiedino;  
una vaschetta da 2 e 7 pezzi

### *Spiedino di lonza*



Spiedino di lonza impanata;  
una vaschetta da 2 e 7 pezzi

### *Lonza suino intera*



Una vaschetta da 800 g cad.

### *Lonza a fette*



Lonza suino a fette;  
una vaschetta 5 fette

### *Spezzatino di suino*



Spezzatino di suino;  
una vaschetta 500 g cad.

### *Coppa suino a fette*



Vaschetta con 3 fette

## *Braciola*



Vaschetta con 2 fette

## *Costine*



Vaschetta da 7 pezzi,  
550 g circa cad.

## *Bistecca coscia bovino*



Bistecche coscia bovino;  
una vaschetta 500 g cad.

## *Spezzatino di bovino*



Spezzatino di bovino,  
una vaschetta 500 g cad.

## *Arrosto di bovino*



Arrosto di bovino tenerone,  
una vaschetta 800 g cad.

## *Carpaccio di bovino*



Carpaccio di bovino "fettine sottili",  
una vaschetta 300 g cad.



# Le Pancette



## *Pancetta cotta affumicata*



Pancetta affumicata cotta,  
un pezzo: 1,5 kg cad.

## *Pancetta coppata*



Pancetta coppata,  
un pezzo: 2,5 kg e 5 kg cad.

## *Pancetta salata tesa*



Pancetta salata tesa,  
un pezzo: 1,5 kg cad.

## *Pancetta arrotolata*



Pancetta arrotolata con e senza aglio,  
un pezzo: 1,5 kg cad.  
In confezione alternativa sottovuoto

## *Pancetta affumicata*



Pancetta affumicata cruda  
Un pezzo: 1,5 kg cad.

## *Lonzino stagionato*



Lonzino stagionato,  
un pezzo: 1,5 kg cad.

### *Lonzardo*



Lonzardo, un pezzo: 1,5 kg cad.

### *Lardo alle erbe*



Lardo alle erbe piatto, un pezzo: 1,5 kg cad.

### *Lardo pancettato*



Lardo pancettato, un pezzo: 3,5 kg cad.

### *Lardo alle erbe doppio*



Lardo alle erbe doppio, un pezzo: 2,5 kg cad.

### *Guanciale al pepe*



Guanciale al pepe, un pezzo: 1,5 kg cad.

### *Coppa stagionata*



Coppa stagionata legata a mano, un pezzo: 1,5 kg cad.  
In confezione alternativa sottovuoto

### *Bresaola*



Bresaola punta d'anca alta qualità, un pezzo: 1,5 kg cad.

### *Speck*



Speck alta qualità, Un pezzo: 2,5 kg cad.

### *Prosciutto crudo*



Prosciutto crudo Nostrano e di Parma, un pezzo: 7 kg

# Da cuocere



## Cotechino



Cotechino, 500 g cad.  
1 fila 3 pezzi

## Cotechino medio



Cotechino medio, 250 g cad.  
1 fila 5 pezzi

## Cotechino piccolo



Cotechino piccolo, 80 g cad.  
1 fila 10 pezzi

## Zamponi fresco



Zamponi fresco,  
un pezzo: 1,8 kg

## Salamella da cuocere



Salamelle da cuocere, 200 g cad.  
una fila 4 pezzi

# *Già pronti*



## *Bollito misto*



Bollito misto precotto, 500 g cad.  
2 porzioni

## *Ganassino*



Ganassino suino precotto, 500 g cad.  
2 porzioni

## *Stinco*



Boccone Alemanno "stinco suino"  
precotto, 500 g cad. - 2 porzioni

## *Stufato d'asino*



Stufato d'asino precotto, 500 g cad.  
2 porzioni

## *Spezzatino*



Spezzatino di fassone bovino precotto,  
500 g cad. - 2 porzioni

## *In carpione*



Fettine di pollo in carpione, 500 g cad.  
Lonza Suino in carpione, 500 g cad.  
2 porzioni a vaschetta

# La Gastronomia



*Arrosto di tacchino*



Arrosto di tacchino,  
Un pezzo: 3 kg cad.

*Cima genovese*



Cima genovese,  
un pezzo: 2,5 kg cad.

*Lingua cotta*



Lingua cotta Bovino  
Un pezzo: 1,5 kg

*Roast-beef*



Roast-beef, un pezzo 2 kg cad.

*Mortadella di Moncalvo*



Rustichella, la mortadella di Moncalvo,  
un pezzo da: 200 g, 500 g, 1,5 kg, 3 kg

*Nervetti*



Nervetti di bovino,  
un pezzo: 500 g - 1,5 kg cad.

*Pollo alle erbe con pancetta*



Pollo alle erbe con pancetta suina,  
un pezzo: 3 kg cad.

*Porchetta arrosto*



Porchetta arrosto suina,  
un pezzo: 3 kg cad.

*Prosciutto cotto Alemano*



Prosciutto cotto Alemano,  
legato a mano, cotto al vapore.  
un pezzo: 12 kg cad.

*Prosciutto cotto*



Prosciutto cotto alta qualità,  
un pezzo: 7,5 kg cad.

*Manzo affumicato cotto*



Manzo affumicato cotto,  
Un pezzo: 2 kg cad.

*Salame cotto*



Salame cotto del Monferrato,  
Un pezzo: 500 g - 1,5 kg cad.

*Soppressata di testa*



Soppressata di testa "Testa in cassetta",  
un pezzo: 1,5 - 3 kg cad.

*Zampone precotto*



Zampone precotto,  
un pezzo: 1,8 kg

*Wurstel*



Wurstel Alemanno, 2 per confezione.

## Cotechino precotto



Cotechino precotto,  
un pezzo: 350 g cad.

## Cotechino precotto a fette



Cotechino precotto a fette,  
un pezzo: 6 fette, 400 g cad.

*Per i Vostri sfiziosi regali, si confezionano cesti natalizi.*







**Strada Asti, 22 - Moncalvo (AT)**  
**telefono +39.0141.917.394**  
**[www.alemanosalumi.com](http://www.alemanosalumi.com)**

