



Life

Qualità Italiana

CATALOGO SALUMI

Life

Qualità Italiana

Certificazioni

Ci rende particolarmente fieri aver ottenuto questa certificazione qualitativa nella sezione "HIGH LEVEL".



Qualità

È per noi motivo di orgoglio l'elevata qualità dei nostri prodotti, le loro caratteristiche e la loro affidabilità.



Costanza

Caratteristica della nostra azienda è la costanza del prodotto che forniamo, nelle diverse fasi di lavorazione, i nostri controlli ci permettono di avere elevati standard qualitativi.



Servizio

La nostra azienda pone molta attenzione alle richieste dei nostri clienti.



La Spianata Piccante



La “Spianata Piccante” è un salame tipico del Lazio e della Calabria, dalla forma schiacciata. Il peperoncino la caratterizza con un intenso e gradevole sapore piccante.

La ventricina piccante



La “Ventricina Piccante”, tipica della provincia di Chieti, è un salame di puro suino a grana rossa. Il sapore risulta intenso e piccante grazie all’aggiunta di peperoncino rosso calabrese.



Salamella dritta piccante



La “Salamella Piccante” nasce da un impasto di carne di spalla e di pancetta, macinati finemente. È caratterizzata da un sapore deciso e piccante ma, allo stesso tempo, delicato.

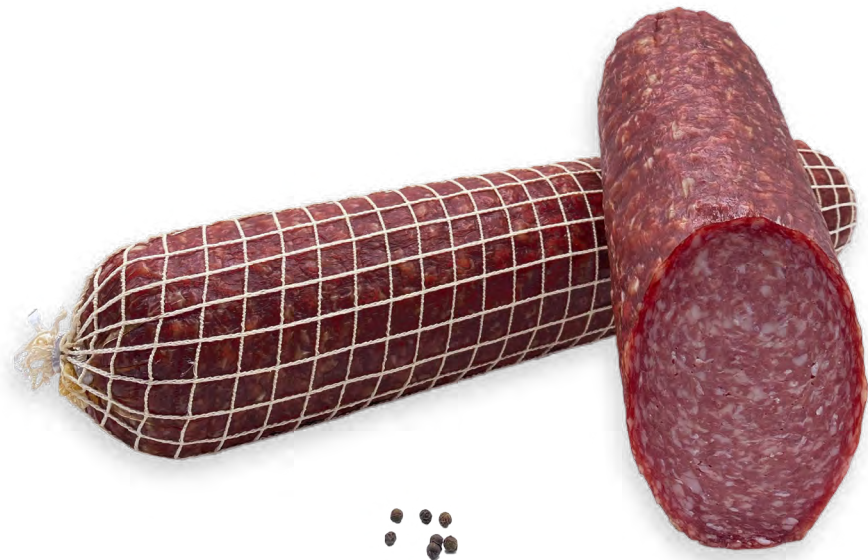
Nduja



L’ “Nduja” è un insaccato tipico della Calabria. La sua consistenza è morbida e il suo sapore piccante è dovuto ad un peperoncino di alta qualità.



Il Salame Milano

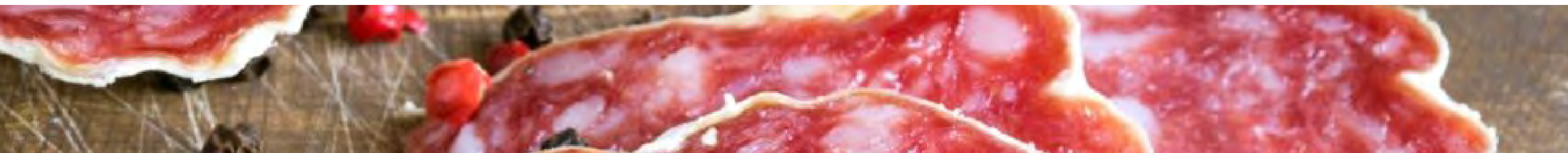


*Il “Salame Milano” era originariamente prodotto nella
bassa milanese e lodigiana.
Vanta di un colore rosso acceso e presenta un gusto
decisamente dolce e delicato.*

Il Salame Napoli



*Dal 1600 il “Salame Napoli” è un prodotto tipico della
produzione campana, è composto da un impasto di carni suine
italiane fresche, pepe nero in grani e spezie.
La fetta presenta una consistenza resistente ed una colorazione
rossa ed invitante.*



Il Salame Gentile



Il “Salame Gentile” è un prodotto tipico piacentino che si distingue per l'intensità pregiata del sapore che dona al palato un momento di vera piacevolezza sensoriale.

Il Salame al Finocchio



Il “Salame al Finocchio” viene sottoposto ad una stagionatura lenta. All'impasto vengono aggiunti semi di finocchietto secondo la tradizione tipica toscana, i quali rendono il sapore deciso ma delicato.



Guanciale



*Il “Guanciale”, taglio che si ricava dalla guancia del maiale, vanta origini Abruzzesi.
Il suo sapore intenso e speziato lo rende un perfetto condimento.*

Speck



Lo “Speck” è dal 1200 un tipico prodotto della salumeria altoatesina. Dal gusto inconfondibile, caratterizzato da note speziate e aromatiche.



Coppa



*La “Coppa” è tipica del territorio italiano.
Il suo sapore è descrivibile come un connubio tra delicatezza e raffinatezza, che rendono l’esperienza gastronomica estremamente picavole.*

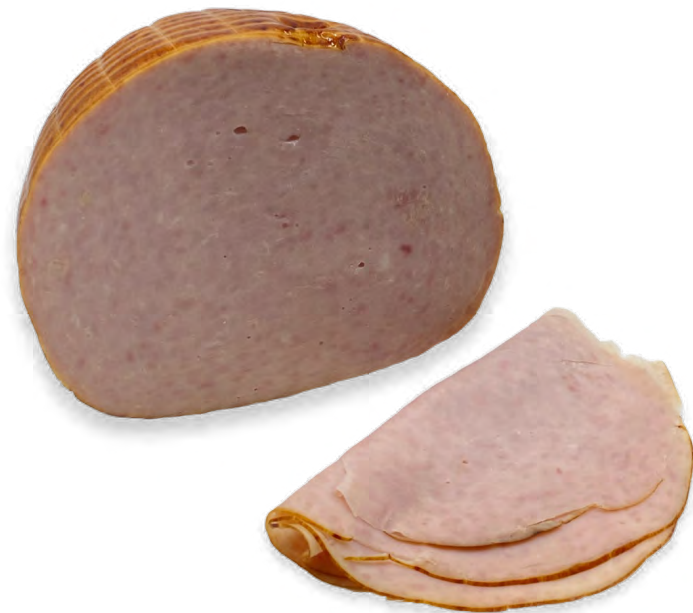
Pancetta affumicata



La “pancetta affumicata” è parecchio diffusa in Italia, è un salume di suino dal sapore dolce ma al contempo sapido.



Tacchino



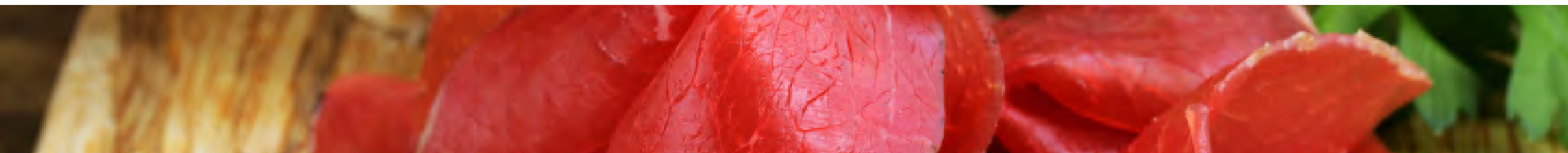
Il “Tacchino” ha sapore delicato tipico delle carni bianche, viene così esaltato dalle noti dolci che caratterizzano questo salume da tagliare a fette e da gustare.

Bresaola



La “Bresaola” è un salume italiano formato da un taglio selezionato di carne, che viene salato ed essiccato. Si distingue per il suo colore rosso intenso e il sapore poco sapido, ma dolce e delicato allo stesso tempo.

Life
Qualità
Italiana



Porchetta



*La “Porchetta” è un piatto tipico dell’Italia centrale e di poche regioni settentrionali.
Ha un sapore delizioso e la sua carne è morbida, sapida e molto saporita.*

Prosciutto cotto



*Il “Prosciutto cotto” ha un sapore morbido e avvolgente.
Arricchito da gustose erbe aromatiche il nostro prosciutto cotto risulta deciso e caratteristico.*

Life
Qualità
Italiana



Contatti

Email:

info@qualitaitaliana.srl

Sede legale:

Via Meuccio Ruini 74/L

Cap. 42124, Reggio Emilia (RE)

Seguici anche sui social



Life
**Qualità
Italiana**

info@qualitaitaliana.srl