



# 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.*

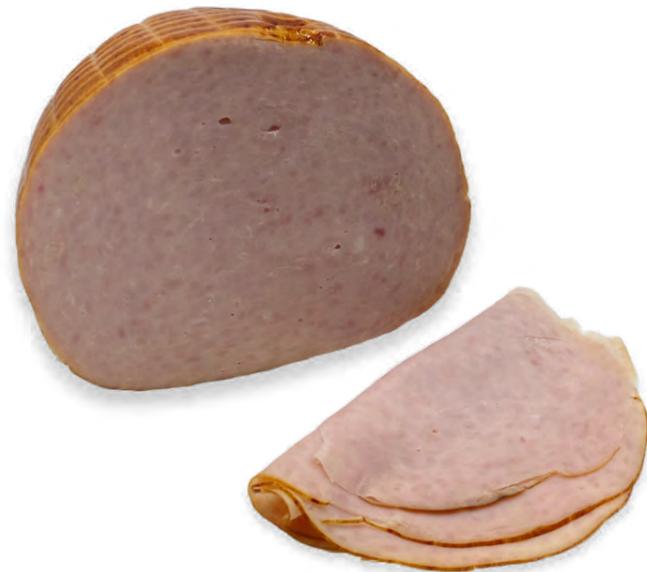
# *Pancetta affumicata*



*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](mailto: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](mailto:info@qualitaitaliana.srl)