



DE  
SALVO  
SALUMI



ANTICO SALUMIFICIO IN LUCANIA

DAL 1955



[www.desalvosalumi.it](http://www.desalvosalumi.it)

# Salumi 100% naturali, tipici della tradizione Lucana.

Fatti con ingredienti genuini. Gli ORIGINALI di una volta prodotti secondo tradizione, senza conservanti ed altri prodotti chimici, all'interno del Parco Nazionale del Pollino.



Utilizziamo solamente spezie pregiate e naturali, come la polvere di **Peperone I.G.P. di Senise** e i semi di Finocchietto Salvatico di Baragiano.



Peperone macinato IGP di Senise



Pepe macinato o in grani



Sale



Semi di Finocchio

Carni provenienti da suini allevati secondo le regole della nostra filiera **esclusivamente in Basilicata.**

Nutriti con mangimi naturali.



La passione verso un mestiere in una storia di famiglia che inizia nel 1955 nel borgo lucano di Chiaromonte.



## I NOSTRI PLUS



NATURALMENTE  
SENZA  
GLUTINE



SENZA  
OGM



SENZA  
LATTOSIO



SENZA  
CONSERVANTI



SENZA  
COLORANTI



SENZA  
ZUCCHERI



SENZA  
ANTIBIOTICI



## SALSICCIA

La lucanica originale, uno dei simboli dei prodotti tipici della cucina lucana, prodotta con gli stessi metodi tradizionali di una volta.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe in grani, semi di finocchio. Insaccato in budella naturale di suino.



## SOPPRESSATA

L'insaccato lucano per eccellenza, si caratterizza per una macina media composta da carne suina magra di prima scelta.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe in grani. Insaccato in budella naturale di suino.





## FILETTO LARDELLATO

Un gusto unico, un mix che viene dal sapore della parte magra del filetto ed il lardo che gli dona la sua tipica scioglievolezza.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe macinato.



## SALAME SPALMABILE

Una ricetta originale, un salame da poter spalmare a piacere su bruschette, crostini o formaggi. Disponibile dolce o piccante.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe, olio E.V. d'oliva. Insaccato in budella naturale di suino.



## CULATELLO

Salume da affettare ricavato dalla parte più tenera del prosciutto. Data la sua consistenza tenera può essere anche gustato a tocchetti.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe macinato. Involucro naturale di suino.





## LARDO

Speziato con semplicità. Il colore di questo salume presenta delle sfumature rosa molto delicate come il suo sapore.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe macinato.





## GUANCIALE

Tra i prodotti tipici lucani più ricercati ed apprezzati. Salume molto utilizzato in cucina per la preparazione di tanti piatti tipici italiani.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe macinato.



## PANCETTA

Molto amata tagliata a cubetti in cucina o affettata per farcire sandwich. Anche nota come bacon una volta cucinata in padella.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe macinato.



## CAPOCOLLO

Chiamato anche Coppa o Lonza, non puo' mai mancare affettato su un tagliere di salumi per completare antipasti o aperitivi gourmet.



**Ingredienti:** Carne suina, peperone macinato I.G.P. di Senise, sale, pepe macinato. Involucro naturale di suino.



Un'arte  
culinaria  
che parte  
da lontano,



tramandata di generazione in generazione nelle terre d'origine dei Salumi.

Ci troviamo a Chiaromonte, a metà strada dalle meraviglie della costa di Maratea e la storia del Metapontino e dei Sassi Matera.

Un paese ricco di storie e tradizioni situato all'interno del Parco Nazionale del Pollino in Basilicata.



De Salvo A. & De Salvo S. snc  
C/da San Pasquale - Chiaromonte PZ  
tel. 0973 642149 - 0973 571323  
info@desalvosalumi.it  
[www.desalvosalumi.it](http://www.desalvosalumi.it)

