



*El sabor
de la tradición*





En Castelvecchio di Monte Porzio, en el verde valle del Cesano de la región italiana de Le Marche, hay una familia que, desde mediados de la década de 1950, ha puesto toda su pasión y trabajo para llevar hasta las mesas italianas los embutidos típicos de Le Marche y la tradicional Salciccia di Castelvecchio De.Co.

Es la familia Angeloni, que desde hace tres generaciones combina los valores de la artesanía con los requisitos de la producción industrial. Esto significa una meticulosa selección de la carne fresca de cerdo de origen italiano, salazón y masaje manual y un cuidadoso proceso de curación en cámaras frigoríficas a temperatura y humedad controladas.

Así es como nacen los embutidos Angeloni: exquisitos y genuinos porque se elaboran como manda la tradición.

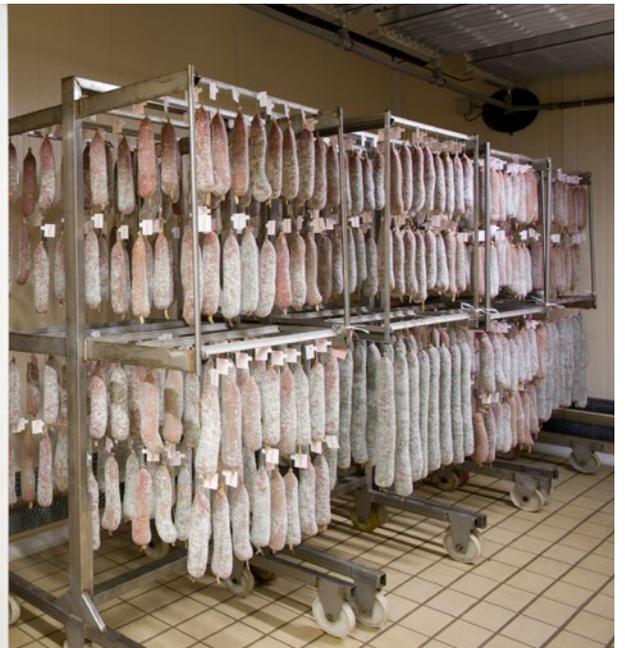


***En nuestros
gestos,
nuestra idea
de la calidad***

Seleccionamos la carne fresca de cerdos nacidos, criados y sacrificados en Italia procedentes de proveedores certificados.

Todo el proceso de elaboración – corte, salazón y masaje – se siguen haciendo a mano, con gestos que demuestran la habilidad y la pasión de nuestros artesanos. Estos gestos son los que permiten que los aromas penetren en profundidad y la carne se seque de manera uniforme.

Durante la curación, mientras los embutidos reposan en las cámaras frigoríficas, también confiamos en los sentidos y la



experiencia: la vista, el tacto y el olfato nos ayudan a valorar el nivel de curación y la calidad de nuestros productos.

Solo al final de este meticuloso proceso totalmente artesanal, el lomo, el salchichón, la papada, la panceta y nuestros embutidos típicos están listos para salir de nuestros almacenes y llegar hasta los pequeños comercios y grandes supermercados.

Todos nuestros productos están incluidos en el listado de la AIC (Asociación Italiana de Celíacos) desde 2007.





Lonza marchigiana

El primer paso del proceso de elaboración consiste en deshuesar el cuello del cerdo: la parte elegida es la que va desde la 4ª hasta la 6ª costilla y su peso puede variar entre 3,5 y 4 Kg. Posteriormente procedemos a aromatizar nuestro lomo.

El tiempo de curación varía entre 70 y 90 días.

//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////

Lonzino marchigiano

Nuestra elaboración empieza con el deshuesado del lomo, cuyo peso una vez deshuesado es de unos 4/5 Kg. El proceso de elaboración continúa con la aromatización.

El tiempo de curación varía entre 60 y 80 días.

//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////



Pancetta arrotolata

Es la parte posterior del vientre del cerdo, que se corta para obtener una forma cuadrada que después se enrolla, se aromatiza y se embute en una tripa.

El tiempo de curación varía entre 30 y 60 días



//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////

Guanciale

Nuestro guanciale se obtiene de la parte inferior del cuello, que une las dos caretas del cerdo. Se corta hasta darle su forma triangular y posteriormente se aromatiza.

El tiempo de curación varía entre 30 y 60 días.



//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////







Salame nostrano

El salame nostrano se obtiene de las partes más nobles del cerdo: la paletilla y la pierna. De la mezcla de estas partes se obtiene una masa que se somete a un cuidadoso proceso de aromatización. Por último, se deja curar en una tripa natural atada a mano.

El tiempo de curación varía entre 30 y 45 días dependiendo del tamaño.

//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////



Salame tipo Fabriano

El primer paso del proceso de elaboración consiste en cortar en dados la manteca de cerdo para continuar cortando y picando las carnes nobles de la pierna y la paletilla. Los lardones y la masa magra se someten más tarde a un proceso de aromatización. Por último, se deja curar en una tripa natural atada a mano.

El tiempo de curación varía entre 30 y 45 días dependiendo del tamaño del producto.

//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////

Salsiccia secca

Este producto tradicional se obtiene de la elaboración de la paletilla y la panceta, que mezcladas crean una masa a la que se añaden los aromas característicos.

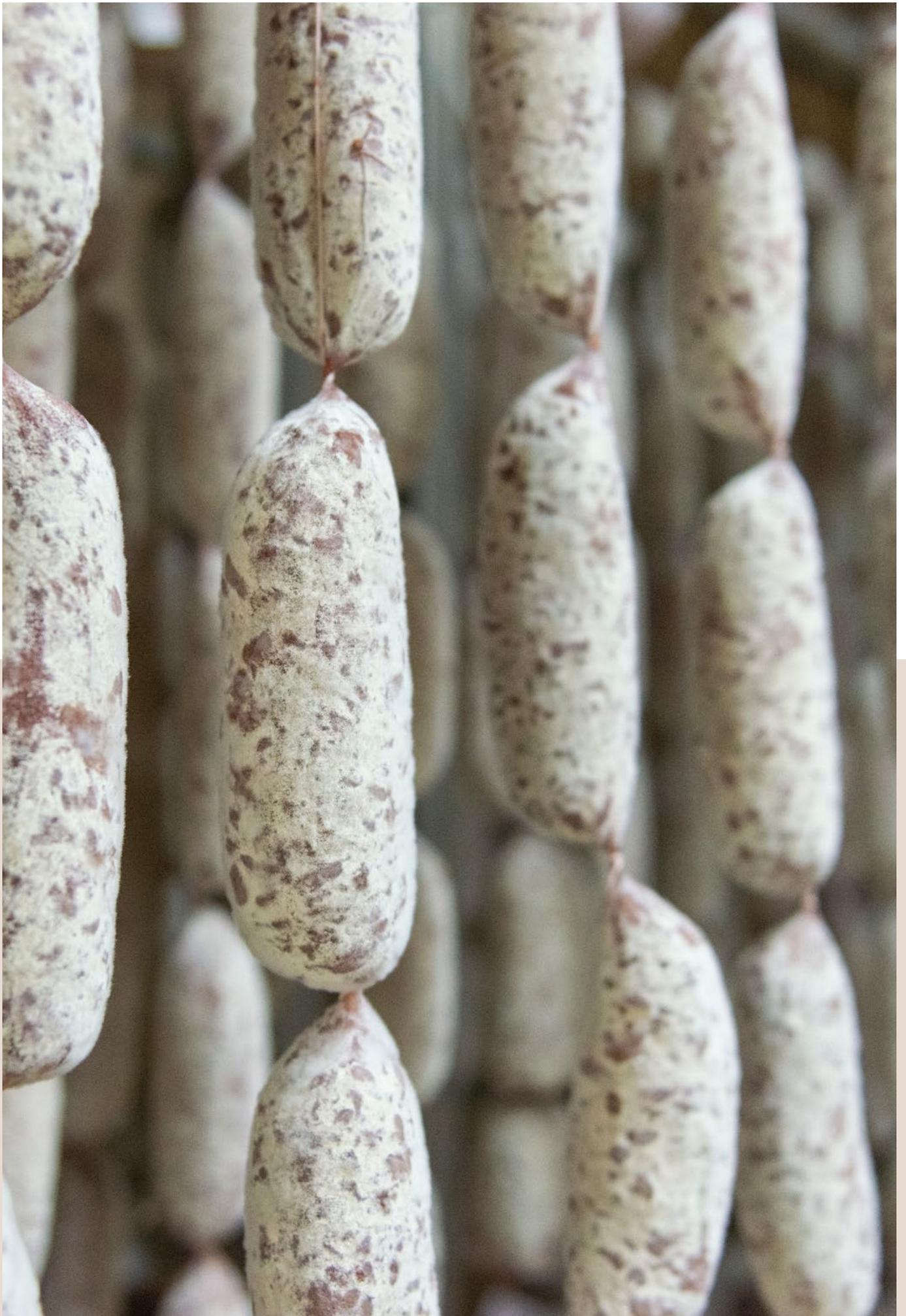
Posteriormente, la masa se embute cuidadosamente en una tripa natural y se deja curar durante al menos 15/20 días.



//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////





La Salciccia di Castelvechio De. Co.

La Salciccia di Castelvechio es un producto único de nuestra región y está reconocida con la Denominazione Comunale (denominación de origen local).

Solo puede elaborarse en los talleres artesanales del municipio de Monte Porzio que cumplan los requisitos exigidos y se obtiene de las mejores carnes de cerdos nacidos y sacrificados en Italia.

Se emplea carne de cerdo de razas tradicionales italianas y en el momento del sacrificio deben tener al menos 8 meses y pesar más de 140 Kg.

Nuestra Salciccia se obtiene de la mezcla de carne fresca de paletilla y panceta, a la que se añade sal y pimienta. Posteriormente, la masa se embute cuidadosamente para crear un producto de un sabor excepcional.

Cocinada a la brasa, ofrece su máxima expresión de sabor.



//////
**SIN
GLUTEN**
//////

//////
**SIN
LACTOSA**
//////





Salumificio Angeloni s.r.l.

Via Montegrappa, 23
61030 Castelvecchio di Monte Porzio (PU)
Tel. 0721.955136 | Fax 0721.955729
info@salumificioangeloni.it

www.salumificioangeloni.it