



*Der Geschmack  
der Tradition*





In Castelvechio di Monte Porzio (Provinz Pesaro-Urbino), das im idyllischen Cesano-Tal liegt, stellt eine Familie seit Mitte der 50er Jahre mit Fleiß und Leidenschaft Wurstspezialitäten aus den Marken und die traditionsreiche Bratwurst aus Castelvechio De.Co. (kommunale Ursprungsbezeichnung) her.

Familie Angeloni vereint seit drei Generationen solides Handwerk mit industrieller Herstellung. Das sorgfältig ausgewählte Schweinefleisch aus italienischer Zucht wird von Hand gesalzen und eingerieben, damit es in Kühlzellen bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit behutsam heranreifen kann.

Das ist das Geheimnis der Wurst von Angeloni: Qualität und erstklassige Güte dank einer traditionellen Herstellungsweise.



***Unsere Idee  
von Qualität in allen  
Bearbeitungsschritten***

Wir verarbeiten hochwertiges Fleisch von Schweinen, die in Italien geboren, gezüchtet und geschlachtet werden, und das ausschließlich von zertifizierten Lieferanten stammt.

Tutte le fasi di lavorazione – wie Zuschneiden, Salzen und Einreiben – werden heute noch manuell von unseren geschickten und erfahrenen Metzgermeistern ausgeführt. Sie sorgen dafür, dass die Gewürze tief eindringen können und das Fleisch auf gleichmäßige Weise trocknet.

Auch beim Heranreifen der Wurstwaren in Kühlzellen setzen wir auf Erfahrung und unsere Sinne: wir können



sehen, spüren und riechen, wann unsere Produkte den besten Reifegrad und ihre einzigartige Qualität erreicht haben.

Erst nach diesem sorgfältigen handwerklichen Herstellungsprozess verlassen Lendenstücke, Salami, durchwachsener und gerollter Speck sowie unsere typischen Bratwürste das Lager, um an Verkaufsläden und Supermärkte geliefert zu werden.

**Alle unsere Produkte wurden 2007 in das Regelbuch des AIC [Italienischer Zöliakieverband] aufgenommen.**





## Lonza marchigiana

Zunächst wird der Schweinehals entbeint: für die Herstellung dieser Spezialität wird der Teil zwischen der 4. und 6. Rippe verarbeitet, dessen Gewicht zwischen 3,5 und 4 Kg beträgt. Anschließend wird die Lonza gewürzt.

Die Reifephase ist 70 bis 90 Tage lang.



**GLUTENFREI**



**LAKTOSEFREI**



## Lonzino marchigiano

Die Verarbeitung beginnt mit dem Entbeinen der Lende, die ein Gewicht von ca. 4-5 Kg erreicht. Der nächste Schritt besteht aus dem Würzen.

Die Reifephase beträgt 60 bis 80 Tage.



**GLUTENFREI**



**LAKTOSEFREI**



## Pancetta arrotolata

Hierbei handelt es sich um den hinteren Teil des Schweinebauchs, der quadratisch zugeschnitten und anschließend gerollt, gewürzt und abgefüllt.

Die Reifung dauert 30 bis 60 Tage.



**GLUTENFREI**



**LAKTOSEFREI**



## Guanciaie

Unser durchwachsener Speck besteht aus dem unteren Schweinehals, der die beiden Backen miteinander verbindet.

Er wird zu einer dreieckigen Form zugeschnitten und anschließend gewürzt

Die Reifezeit beträgt zwischen 30 und 60 Tagen.



**GLUTENFREI**



**LAKTOSEFREI**











## Salame nostrano

Für die Herstellung dieser Salami werden hochwertige Stücke wie Schulter und Haxe verarbeitet.

Die daraus gewonnene Wurstmasse wird einer sorgfältigen Würzung unterzogen. Danach reift die Salami in einem von Hand gebundenen Naturdarm heran.

Die Reifezeit beträgt je nach Größe 30 bis 45 Tage.



**GLUTENFREI**



**LAKTOSEFREI**



## Salame tipo Fabriano

Die erste Phase der Verarbeitung besteht aus dem Zuschneiden von Würfeln aus Rückenspeck. Anschließend wird das hochwertige Fleisch aus Haxe und Schultern herausgeschnitten und gehackt. Die Speckstücke und magere Wurstmasse werden dann gewürzt und in einem von Hand gebundenen Naturdarm gereift.

Die Reifezeit beträgt je nach Größe des Produkts zwischen 30 und 45 Tagen.



**GLUTENFREI**



**LAKTOSEFREI**



# Salsiccia secca

Dieses traditionsreiche Erzeugnis besteht aus Schulterfleisch und Bauchspeck. Die daraus gewonnene Wurstmasse wird anschließend gewürzt und in Naturdarm abgefüllt, wo sie mindestens 15-20 Tage heranreift.



**GLUTENFREI**



**LAKTOSEFREI**





# La Salciccia di Castelvechio De. Co.

Die Bratwurst aus Castelvechio ist ein typisches Produkt unserer Region und trägt eine kommunale Ursprungsbezeichnung.

Sie darf nur von Metzgerbetrieben aus der Gemeinde Monte Porzio hergestellt werden, die sich an die vorgesehenen Spezifikationen halten, und wird aus dem hochwertigen Fleisch von in Italien geborenen und geschlachteten Schweinen typisch italienischer Rassen gewonnen, die bei der Schlachtung mindestens 8 Monate alt sein und über 140 Kg wiegen müssen.

Für unsere Bratwurst verarbeiten wir frisches Schulterfleisch und Bauchspeck, deren Masse mit Salz und Pfeffer gewürzt wird. Nach der Abfüllung ist das regionaltypische Produkt verzehrbereit und entfaltet seine unvergleichlichen Geschmacksnoten vor allem gegrillt.



////////////////////

**GLUTENFREI**

////////////////////

////////////////////

**LAKTOSEFREI**

////////////////////





**Salumificio Angeloni s.r.l.**

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

**[www.salumificioangeloni.it](http://www.salumificioangeloni.it)**