

SALUMI E INSACCATI: SALUMERIA DI NORCIA

La Norcineria Laudani ha una grande scelta di salumi, in pratica si può definire come la salumeria di Norcia. La norcineria è il mestiere che ha visto le sue origini a Norcia, e il "norcino" è la persona che lavora la carne di maiale.





COPPA DI TESTA

Un grande classico della tradizione norcina, preparato come una volta.

La Coppa di Testa è uno dei salumi più antichi e rappresentativi della cultura contadina umbra.Prodotta artigianalmente con carni suine selezionate e aromi naturali, viene cotta lentamente, speziata...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 8,00€



-7%



SALAME CORALLINA

Il salame Corallina di Norcia è un prodotto gastronomico tradizionale, il salume più antico di Norcia. È un insaccato di carne di maiale di alta qualità, aromatizzato con pochi ingredienti e la caratteristica principale di questa specialità è la sua forma allungata, che...

<u>Leggi tutto</u>
Prezzo: 14,00€ 13,00€





CAPOCOLLO (O LONZA)

Sono tanti i nomi di questo prodotto e la maggior parte dei nostri clienti lo cerca come capocollo ma nel territorio di Norcia e della Valnerina è conosciuto come lonza. Più al nord lo conoscono tutti come "coppa". Se parliamo di carne fresca per il centro Italia è il...

<u>Leggi tutto</u>
Prezzo: 15,00€ - 29,00€





SALSICCIA DI CINGHIALE

Le salsicce di cinghiale sono realizzate principalmente con carne di suino alla quale viene aggiunta la carne di cinghiale, ne viene così esaltato il sapore.

Salsiccia di cinghiale: come sono fatte

Le sasicce di cinghiale sono realizzate come vuole la vecchia tradizione...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 13,00€ - 22,00€





SALAME NORCINO CON FINOCCHIO

Prova il nostro prodotto più aromatizzato: il salame Norcino con finocchio, una vera specialità per i bongustai!

Il Salame Norcino con finocchio è disponibile in due formati: in tranci da di circa 700 g (tranci sotto vuoto) oppure è disponibile anche il pezzo più...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 14,00€ - 23,00€



-13%



MORTADELLA AL TARTUFO

La mortadella al tartufo è un prodotto SUPER RICHIESTO, perché? Semplice: unisce due prodotti molto richiesti dai nostri clienti: la mortadella (quella fatta buona!) e il tartufo, il nostro prodotti tipico davvero invitante e gustoso. La Mortadella al tartufo viene...

<u>Leggi tutto</u>
Prezzo: 16,00€ 14,00€



-11%



COPPIETTE DI MAIALE

Dalla carne di maiale, nello specifico le parti magre come il filetto e il lombo, si dà origine ad un prodotto gustoso e semplice: le coppiette.

Normalmente le coppiette vengono confezionate in pacchetti da circa 170 / 200 gr, ma è possibile anche fare delle richieste...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 9,00€ 8,00€



-14%



SALAME AL CINGHIALE

Il salame al cinghiale è un prodotto speciale che si abbina perfettamente con altri nostri prodotti e risulta anche ottimo da mangiare come snack per la merenda.

Informazioni sul salame al cinghiale

Questo tipo di salame è realizzato con carne di suino ed una percentuale...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 7,00€ 6,00€





COGLIONI DI MULO

SCONTO! acquistando il pacco da 3 coglioni di mulo piccoli da 15 a 13 €

I salumi a Norcia sono spesso molto differenti e in casi come con il tipo Coglioni di Mulo, puoi trovare un gusto molto differente dal solito.

I coglioni di mulo sono sempre un salume...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 5,00€ - 13,00€





POLPA DI CINGHIALE

circa 350 grammi

Leggi tutto
Prezzo: 15,00€





SALAME AL TARTUFO

Il salame al tartufo è prodotto con carne di suino con aggiunta di salsa al tartufo.

il peso è di circa 250/300 g e si presenta come un tipico salame di Norcia.

Il tartufo riesce a trasmettere un aroma del tutto singolare al prodotto che rappresenta la norcineria...

Leggi tutto
Prezzo: 7,00€



MORTADELLA DI CINGHIALE DA NORCIA

Mortadella con cinghiale e suino La mortadella di cinghiale è realizzata con una ricetta che abbina alla perfezione le carni di cinghiale alle carni di suino. Le proporzioni sono state impostate per conferire al prodotto un gusto deciso ma allo stesso tempo morbido....

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 13,00€ - 22,00€

-11%



SALAME CREMOSO DI NORCIA

Il cremoso di Norcia è un salame morbido spalmabile, ottimo per l'uso sia come ingrediente base di svariate ricette, sia per l'uso come salume.Uno degli usi più indicati per il cremoso di Norcia è sulle bruschette e sui crostini.

Peso circa 400/500 gr.

Questo salame...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 9,00€ 8,00€





SALAMELLA

La salamella è un salame dal sapore dolce (non zuccherato ma meno saporito di altri) con una grana a macinatura fine e il suo peso è di circa 450 g.

La salamella viene realizzata più o meno spessa ma, a differenza della versione realizzata in nord italia, viene sempre...

Leggi tutto
Prezzo: 8,00€



SALAMELLA DI FEGATO

La salamella di fegato è un prodotto tradizionale per Norcia. Si sposa benissimo con la filosofia che "del maiale non si butta via nulla" e può essere considerato al 100% un prodotto contadino.

La realizzazione è molto semplice da raccontare: alla salamella tradizionale...

Leggi tutto
Prezzo: 8,00€

-11%



TRIS DI SALAMI: CINGHIALE - SUINO - TARTUFO

Tre salami in offerta

Tris di salami: cinghiale - suino - tartufo

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 18,00€ 16,00€



-14%



SALAME DI CERVO

Vuoi provare un prodotto differente dal solito? Scopri il salame di cervo, un prodotto che risulta naturalmente morbido e con un sapore più intenso del salame norcino classico.

Il salame di cervo è un prodotti non standard della norcineria tradizionale, sicuramente è...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 7,00€ 6,00€





SALAME NORCINO

Il salame Norcino è un salume della tradizione della Norcineria, l'arte della lavorazione delle carni di maiale che, grazie ai monaci benedettini e la vicina scuola chirurgica di Sant'Eutizio e grazie agli allevamenti di maiali presenti in zona sin dai tempi degli anni 70...

<u>Leggi tutto</u>
Prezzo: 6,00€ - 9,00€





PALLE DEL NONNO

Salame fatto a forma di pigna, lavorato con carne di suino a grana fine con aggiunta di sale e pepe. Peso circa 300/400 gr.

Leggi tutto
Prezzo: 8,00€



LONZINO

Il lonzino è il nostro salume più magro, con un accenno di lardo posto intorno e con un sapore delicato, perfetto per il gusto dei ragazzi.

Questo tipo di salume, anzi per la precisione, di insaccato stagionato, è realizzato con il filetto di maiale, accuratamente...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 15,00€ - 72,00€





SALSICCIA DI SUINO STAGIONATA DI NORCIA

La salsiccia di suino è realizzata esclusivamente con carne di suino, il suo peso è di circa 30 gr cad. ed è disponibile anche in confezioni sottovuoto da 250 gr, 500 gr e 1 kg.

La salsiccia di suino è un prodotto disponibile tutto l'anno, viene realizzato...

<u>Leggi tutto</u> **Prezzo:** 6,00€ - 20,00€



Norcineria Laudani Prodotti tipici di Norcia e Cascia	Pagina: 24

INDICE

C

Capocollo (o lonza) 5 Coglioni di mulo 11 Coppa di Testa 3 Coppiette di maiale 9

L

Lonzino 22

M

Mortadella al tartufo 8 Mortadella di cinghiale da Norcia 14

Ρ

Palle del nonno 21 POLPA di cinghiale 12

S

Salame al cinghiale 10
Salame al tartufo 13
Salame Corallina 4
Salame Cremoso di Norcia 15
Salame di Cervo 19
Salame Norcino 20
Salame Norcino con finocchio 7
Salamella 16
Salamella di fegato 17
Salsiccia di cinghiale 6
Salsiccia di suino stagionata di Norcia 23

T

Tris di salami - cinghiale - suino - tartufo 18