



LAUDANI Norcineria CENTRALE



NORCIA
UMBRIA
ITALY



SALAME NORCINO
€22,00 AL KG



cogl
di Mulo
€ 20,00 al Kg



Palle del
nonno
€ 22,00 al Kg



Prosciutto
Tascabile
€ 24,00 al Kg

SALAME
€ 2



SALAME
DI CUSCATELE



ELENCO DEI PRODOTTI NEL CATALOGO

Formaggio 2

 Pecorino stagionato di Norcia 3

 Formaggio pecorino con foglie di noci 5

 Pecorino stagionato trombarolo 6

Salumi e insaccati: salumeria di Norcia 7

 Capocollo (o lonza) 8

 Lonzino 9



FORMAGGIO

Formaggio misto e pecorino con una selezione anche di prodotti a km0

Pecorino fresco e stagionato, formaggi cremosi, misto e tante specialità, di cui alcune anche a km0 con produzione artigianale direttamente dal pastore della zona. Scopri i prodotti più aromatizzati e quelli più stagionati per trovare un prodotto realmente unico.



Foto by Emanuele Persiani - ABC OnLine



PECORINO STAGIONATO DI NORCIA

Il pecorino stagionato è un formaggio ricavato dal latte di pecora senza conservanti. Stagionatura 8-10 mesi. Peso circa 1.6 kg.

Prodotto a Norcia.

Questo formaggio è fatto con latte di pecora pastorizzato, lavorato ENTRO 24 ore dalla mungitura e risulta, al sapore,...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 27,00€ - 50,00€



-13%



FORMAGGIO PECORINO CON FOGLIE DI NOCI

Scopri il formaggio stagionato in foglie di noci.

Il formaggio mini Nocerino è realizzato con una stagionatura in foglie di noce che va a completare il sapore del pecorino.

Il latte ovino, utilizzato per andare a produrre il formaggio pecorino, viene trasformato per una...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: ~~15,00€~~ 13,00€





PECORINO STAGIONATO TROMBAROLO

Il pecorino stagionato è un formaggio tipico delle terre del centro Italia. Si tratta di un formaggio realizzato unicamente con latte ovino e lasciato stagionare in un ambiente umido (come le vecchie cantine) dove il sapore diventa sempre più deciso e dove si forma uno...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 18,00€ - 125,00€



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.



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...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 15,00€ - 29,00€





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...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 15,00€ - 72,00€



INDICE

C

Capocollo (o lonza) 8

F

Formaggio pecorino con foglie di noci 5

L

Lonzino 9

P

Pecorino stagionato di Norcia 3

Pecorino stagionato trombarolo 6