



*Qualità artigianale
made in Sicily*





Chi siamo

ETNA SALUMI, nasce all' insegna della genuinità e della tradizione artigiana, voluta fortemente dalla proprietà che da anni si occupa della vendita di salumi ed insaccati e dalla passione trentennale degli uomini che la compongono. A fare il resto la voglia di contribuire alla valorizzazione del made in Sicily e del mangiar sano, che ci ha spinti ad uscire dagli schemi tradizionali avvalendoci della collaborazione di mastri salumai, e così che siamo riusciti a dar vita alla produzione dei nostri prodotti.

La nostra mission

Riportare sulle nostre tavole prodotti artigianali di altissima qualità, valorizzando la riscoperta delle secolari tradizioni gastronomiche italiane che ci riportano ai ricordi di sapori e profumi ormai persi, Offrendo prodotti sani dalla bontà unica.





Come nascono i nostri prodotti



I nostri cotti

Mongibello



Prosciutto cotto Nazionale - Alta qualità artigianale

Il Mongibello è uno dei fiori all'occhiello della nostra azienda. Nasce dalla maestria dei nostri mastri salumai, prodotto da cosce selezionate di suini Italiani ed una attenta lavorazione rigorosamente artigianale che inizia con la selezione delle cosce e la disossatura, seguita dalla siringatura manuale della salamoia in vena, massaggio manuale per trentasei ore e una macerazione in salamoia e spezie aromatiche per cinque giorni, una lenta cottura a vapore che può durare non meno di 10 /14 ore completano il processo di lavorazione. Il risultato è un prodotto unico nel suo genere per gusto e bontà.

FORMA: NATURALE
PEZZATURA: KG 9 / 11
SAPORE DELICATO
LEGATO A MANO

SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO, POLIFOSFATI AGGIUNTI

Lavorazione rigorosamente artigianale
Per forma e caratteristiche si presta sia al taglio al coltello che da affettatrice.



*Lenta cottura
a bassa temperatura*



I nostri cotti

Etna

Prosciutto cotto - Alta qualità

L'ETNA è un prosciutto cotto di alta qualità. Prodotto con cosce selezionate di suini europei e con un'attenta lavorazione rigorosamente artigianale che prevede, oltre alla siringatura con iniezione manuale della salamoia direttamente in vena, un massaggio manuale per trentasei ore. Contemporaneamente viene trattato in salamoia ed erbe aromatiche per cinque giorni una lenta cottura a vapore di 10/12 Ore completano il processo di lavorazione. Il risultato è un prodotto dal gusto delicato e bontà unica.

FORMA: CASTAGNA
PEZZATURA: KG 8 / 9
SAPORE: DELICATO

SENZA: PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO POLIFOSFATI AGGIUNTI

Lavorazione rigorosamente artigianale



*Lenta cottura
a bassa temperatura*



Le mortadelle

Rustichella artigianale

con pistacchio di Bronte

Tutto il profumo ed il sapore della tradizione. Estrema cura nella selezione delle materie prime, sapiente dosaggio degli ingredienti, lenta cottura e passione per i prodotti di Qualità. La Rustichella è la mortadella Artigianale di Etna salumi. Profumata e dal colore rosa vivo tipico.

FORMA: OVALE

PEZZATURA: KG 7,5 / 8

SAPORE DELICATO

LEGATO A MANO

Disponibile: 1/2 S/V kg 4

SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE

Lavorazione rigorosamente artigianale

Per forma e caratteristiche si presta sia al taglio al coltello che da affettatrice.



Le mortadelle

La classica

Tutto il profumo e il sapore della tradizione. Estrema cura nella selezione delle materie prime, sapiente dosaggio degli ingredienti, lenta cottura e passione per i prodotti di Qualità. La classica è la mortadella tradizionale di Etna salumi. Profumata e dal colore rosa vivo tipico.

FORMA: CILINDRICA
PEZZATURA: KG 14 /15
SAPORE DELICATO

Disponibile:

15 kg mezzo sigaro con pistacchio
5/7 kg mezzo sigaro con pistacchio

SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE



Gli arrosti

Porchetta arrosto



La porchetta arrosto Etna Salumi, è un prodotto dell'antica tradizione salumaia, si ottiene da una pancetta di suino disossata con lombo in cotenna rifilata accuratamente, insaporita da un trito di rosmarino ed aromi vari, e condita interamente nell'arrotolamento di erbe come aglio, salvia, alloro, rosmarino, finocchio selvatico. La cottura è effettuata al forno a media tempera per almeno dodici ore e terminata con brasatura esterna. L'aroma intenso ed il sapore forte di arrosto aromatizzato ne fanno un prodotto idoneo ad essere consumato come piatto caldo che freddo.

FORMA: CILINDRICA

PEZZATURA: 1/2 SV KG 6/7

SAPORE DELICATO

LEGATO A MANO

Disponibile: Tronchetto intero kg 12/13

SENZA CASEINATI AGGIUNTI, ASSENTE DI GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE E GLUTAMMATO,

Per forma e caratteristiche si presta

Al taglio sia al coltello che in affettatrice.

Peso medio 6/8 kg

Lavorazione rigorosamente artigianale



Gli arrosti

Speck cotto



Lo speck cotto fa parte anch'esso della cultura gastronomica italiana, si ottiene dalla lavorazione delle cosce selezionate di suini italiani rifilata a speck, sottoposta all'affumicatura ed un'attenta cottura. Prodotto impareggiabile, dal sapore delicato e consistenza tenerissima.

FORMA: NATURALE

PEZZATURA: KG 4 /5

SAPORE LEGGERMENTE AFFUMICATO

Disponibile: 1/2 S/V

**SENZA: PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO
POLIFOSFATI AGGIUNTI**

Per forma e caratteristiche si presta sia al taglio al coltello che da affettatrice.

Lavorazione rigorosamente artigianale



Le nostre specialità



Coppa arrosto agrumata

La coppa arrosto agli agrumi nasce dal desiderio di dare vita ad un salume che abbia come caratteristica principale i profumi degli agrumi della nostra terra, l'arancia e il limone, la coppa detta anche capocollo sottoposta ad un'attenta lavorazione è lasciata a macerare per cinque giorni assieme alle spezie ed agli agrumi al fine di acquisirne le giuste profumazioni, e solo successivamente cotta al forno a lenta cottura.

Ottima da gustare da sola o come ingrediente in aggiunta a piatti prelibati

Prodotto morbido dal gusto delicato con l'impareggiabile profumo della nostra terra.

FORMA: NATURALE

PEZZATURA: KG 3,5 /4

SAPORE AGRUMI/FUMÈ

LEGATO A MANO

Disponibile: anche fumè

SENZA: PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO POLIFOSFATI AGGIUNTI



Salami da taglio



I salami da taglio

Salame Santuzza



Prodotto tipico delle Zone Siciliane, prodotto con carni di suini selezionati si contraddistingue per le carni magre tagliate a grana molto grosse ed i lardelli esclusivamente di grasso di schiena tagliati al coltello, il giusto mix della lavorazione delle carni impastate assieme alle spezie, ed una lunga fase di stufatura, asciugatura e stagionatura ne fanno un prodotto unico in gusto e profumazione.

DIAMETRO: 105 mm curva

PEZZATURA: KG 3,5 /4

LEGATO A MANO

ASSENTI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, GLUTAMMATO.

Lavorazione rigorosamente artigianale



I salami da taglio

Ventricina piccante



Prodotto tipico delle zone dell'Abruzzo e Molise, nasce per essere mangiato a cucchiaio, nel tempo prende la sua forma attuale ad insaccato. Viene prodotto con carni di suini selezionati tagliate a macina Grossa, il classico colore rossastro le viene conferito dalla presenza del peperoncino nell'impasto. Un'attenzione alle fasi di stagionatura conferiscono al prodotto un profumo inconfondibile ed un gusto dolce e saporito allo stesso tempo.

DIAMETRO: 105 mm curva

PEZZATURA: KG 3 /4

LEGATO A MANO

ASSENTI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI

Lavorazione rigorosamente artigianale



I salami da taglio

Salame Milano

Prodotto tipico della zona del Milanese oggi diffuso in tutto il territorio Nazionale viene prodotto con carni di suino selezionate macinate a grana fine detta (chicco di riso), con aggiunta di sale, aglio, pepe nero in grani spaccati e pepe bianco. L'attenta cura nelle varie fasi della stagionatura danno frutto ad un prodotto dolce delicato dal profumo deciso.

DIAMETRO: 105 mm
PEZZATURA: KG 3,5 / 4

Assenti: glutine, latte e derivati, glutammato.

Pezzatura: 3,5/ 4,kg

Lavorazione rigorosamente artigianale



I salami da taglio

Salame Ungherese



Nasce nel nord est D'Italia contrariamente a quanto il nome possa fare supporre è un classico della tradizione gastronomica Italiana. Immaneabile nei banchi di salumeria, viene prodotto con carni di suino selezionate, macinate a grana finissima. Una leggera affumicatura ed un'attenzione alle fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono al prodotto un gusto deciso ed un profumo inconfondibile.

DIAMETRO: 105 mm
PEZZATURA: KG 3,5 / 4

Assenti: glutine, latte e derivati, glutammato.

Pezatura: kg 3,5 / 4,00
Lavorazione rigorosamente artigianale



I salami da taglio

Salame Napoli



Prodotto tipico della zona Campana, le sue origini risalgono al 1,600, prodotto con carni magre selezionati e la giusta quantità di grasso che assieme alle spezie, sale, pepe e la giusta stagionatura danno al prodotto una consistenza compatta ed un gusto deciso dal profumo inconfondibile.

DIAMETRO: 90 mm
PEZZATURA: KG 2,5 /3

ASSENTI : GLUTINE, LATTE E DERIVATI

Lavorazione rigorosamente artigianale



Salami libero servizio



Salami libero servizio

Salame Siciliano casareccio



Prodotto tipico delle zone Siciliane. Lavorato con carni di suini selezionati, si contraddistingue per le carni magre tagliate a grana molto grossa ed i lardelli esclusivamente di grasso di schiena tagliati al coltello, il giusto mix delle carni impastate insieme alle spezie ed una attenta stufatura, asciugatura e stagionatura ne fanno un prodotto unico in gusto e profumazione.

ASSENTI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, GLUTAMMATO.

Pezatura: 1/2 SV - gr 450/500

Disponibili: Classico/Pistacchio/Peperoncino.

Lavorazione rigorosamente artigianale



Salami libero servizio

Salame Siciliano casareccio



Prodotto tipico delle zone Siciliane, lavorato con carni di suini selezionati, si contraddistingue per le carni magre tagliate a grana molto grossa ed i lardelli esclusivamente di grasso di schiena tagliati al coltello, il giusto mix delle carni impastate insieme alle spezie ed un'attenta stufatura, asciugatura e stagionatura ne fanno un prodotto unico in gusto e profumazione.

ASSENTI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, GLUTAMMATO.

Pezatura: 1/2 SV - gr 250/300

Disponibili: Classico/Pistacchio/Peperoncino

Lavorazione rigorosamente artigianale



Le nostre pancette



Pancetta super coppata

Viene ricavata solo dalla lavorazione di pancetta magra sottoposta a salatura. Successivamente viene avvolta intorno a un coppa, legata e stagionata. Le fette tagliate sottili risultano ben compatte, con un tipico gusto leggermente speziato

FORMA: CILINDRICA
PEZZATURA: KG 2,5 / 3

SENZA: DERIVATI DEL LATTE, GLUTINE



Pancetta tesa

È una tipologia di pancetta, ricavata dalla parte magra della pancia del maiale lavorata con sale, pepe. Questo salume tipico italiano mantiene la sua forma originale squadrata (non è infatti tonda com'è tipicamente la classica pancetta) e si presenta con colori rossi intensi e striature bianche, che costituiscono la parte grassa e che le danno un sapore dolce e delicato. Da questo l'origine del nome: la pancetta tesa viene definita così proprio per la sua forma caratteristica, appunto "tesa" e non arrotolata o cilindrica.

FORMA: PIATTA
PEZZATURA: KG 2,5 / 3

SENZA: DERIVATI DEL LATTE, GLUTINE



Le nostre pancette

Pancetta steccata / Pancetta arrotolata



La Pancetta arrotolata è un prodotto tipico della Valle Rossa. Si ottiene dalla pancia del maiale, la modalità di preparazione e di stagionatura risale a metodi antichi. È un salume ottimo da gustare solo o come ingrediente, in aggiunta a piatti prelibati. La Pancetta Steccata (detta anche pancetta tesa presenta la stessa lavorazione della pancetta arrotolata con l'unica diversità rappresentata dalla forma: una volta cucita, la pancetta ancora fresca, viene pressata e tenuta in mezzo a due legni. La Pancetta steccata classica si presenta con la cotenna; dopo la tradizionale salagione a mano, a "sale bianco", viene lasciata a riposo. Quindi condita e legata per essere pressata tra due legni prima della stagionatura. La Pancetta Steccata si propone come prodotto Antico ma innovativo, assai compatto e ad alta resa.

FORMA: CILINDRICA

PEZZATURA: KG 5 / 6

Disponibile: 1/2 - S.V kg 2,5/ 3

SENZA: DERIVATI DEL LATTE, GLUTINE

FORMA: CILINDRICA LEGGERMENTE SCHIACCIATA

PEZZATURA: KG 4 / 5

SENZA: DERIVATI DEL LATTE, GLUTINE



Pancette cotte e Guanciale



Pancetta stufata affumicata Il Guanciale

Il colore biscotto è dato dalla cottura lenta ed affumicatura. Al taglio si presenta con striature rosa di muscolatura magra in un bel grasso alto e sodo. Si riconosce dal profumo persistente di fumo che lascia spazio a sentori di spezie. Consistenza morbida e piacevole. Disponibile singola o doppia.

FORMA: RETTANGOLARE

PEZZATURA: KG 4 / 5

SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE



Di maiale deriva dalla guancia dell'animale, una parte percorsa da muscolo (parte magra) con una componente di grasso pregiato. Partendo da carni altamente selezionate, si procede alla salatura in una salina contenente sale e aromi naturali e ad un delicato massaggio manuale che permette la penetrazione delle sostanze sapide all'interno del prodotto. Dopo una marinatura di due settimane si procede all'asciugatura e, infine, alla stagionatura che dura circa 15 giorni. Questo prodotto ha un sapore caratteristico che può vagamente ricordare quello della pancetta, da cui però si distanzia per una maggiore presenza dei sapori tipici del lardo, che vanno ad addolcire il tutto.

FORMA: NATURALE

PEZZATURA: KG 1,2 / 2,5

SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE



Lardo



Lardo salato di conca

Per realizzarlo si divide il grasso di maiale in blocchi regolari che poi vengono massaggiati con sale marino. Il lardo viene riposto, a strati, per la stagionatura speziato con aglio fresco e aromi, tra cui: sale marino naturale in grani, pepe nero, rosmarino e salvia a pezzetti. Dopo circa sei mesi, il lardo è pronto, con carni bianchissime, cremose, profumate e dolci.

FORMA: NATURALE
PEZZATURA: 3/4 KG
SAPORE DELICATO

**SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE
GLUTAMMATO, POLIFOSFATI AGGIUNTI**

Lavorazione rigorosamente artigianale
Per forma e caratteristiche si presta sia
al taglio al coltello che da affettatrice.



Lardo pancettato

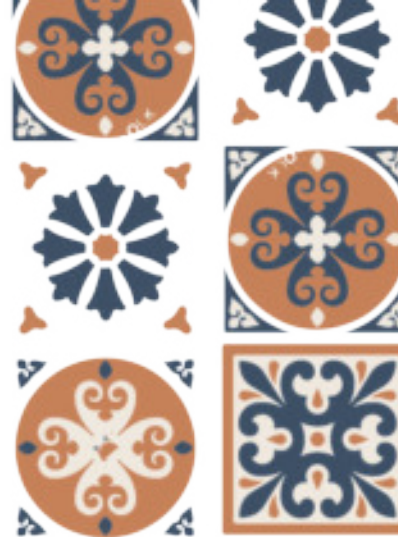
La pancetta scotennata viene rifilata selezionando la parte di grasso duro più vicino al lardo; viene poi salata con aggiunta di spezie e lasciata a riposo in cella frigorifera per qualche settimana. Successivamente si compone sovrapponendo e legando tre strati di pancetta, infine viene tagliata a metà e messa sottovuoto ottimo da gustare da solo o in aggiunta per contorni e farciture.

FORMA: LEGERMENTE OVALE
PEZZATURA: KG 3 / 4
SAPORE DELICATO

SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE GLUTAMMATO, POLIFOSFATI AGGIUNTI

Lavorazione rigorosamente artigianale
per forma e caratteristiche si presta sia al taglio al coltello che da affettatrice





Via Caduti di tutte le guerre 27A - Motta Sant'Anastasia - CT - Italia

 Tel. 095 7892977 - Fax: 095 7892977

e-mail: info@etnasalumi.it -  3381735786 -  [etnasalumi](https://www.facebook.com/etnasalumi) -  [etnasalumi](https://www.instagram.com/etnasalumi)
www.etnasalumi.it

