

# LA CHIANINA: la più nobile delle carni

Alleviamo con filiera controllata, e lavoriamo la pregiata Scottona Chianina per avere la garanzia di massima qualità e tenerezza in tutte le lavorazioni.

**Per la loro qualità, leggerezza, gusto e digeribilità  
i salumi di Chianina sono l'ideale per:**



...chi presta attenzione alla qualità del cibo



...chi pratica sport ed è attento alla linea



...chi è attento a mantenere il proprio benessere



...chi ama sperimentare prodotti di alto livello

Salumi  
di  
Bovino  
100%



# SALUMI CHIANINA LEM

## Bacon Affumicato di Razza Chianina



Prodotto con pancetta di petto di Chianina selezionata. La cottura viene fatta al vapore.

## Bacon Affumicato Piccante



Prodotto con pancetta di petto di Chianina selezionata insaporito di una gustosa speziatura piccante. La cottura viene fatta al vapore.

## Bresaola di Razza Chianina



Prodotta con la fesa di Chianina selezionata. Una volta sgrassata, pulita e scordonata il controfiletto viene salato, massaggiato a mano. Stagionata più di 90 giorni.

## Cacciatorini sott'olio di Razza Chianina



La particolarità di questi salsicciotti è data dal taglio manuale delle carni, prodotti con pezzi magri salati a mano. Stagionato circa 40 giorni.

## Carne Salada di Razza Chianina



Prodotta con la fesa di manzo a cuore e posta a macerare per oltre 20 giorni. Sapore e ricetta ricordano quella del Trentino ma, qualità superiore data dalla razza.

## Carpaccio di Girello Affumicato



Prodotto utilizzando i migliori tagli di girello di Chianina Affumicato e delicatamente aromatizzato. Stagionato circa 45 giorni.

## Chiancotto (Prosciutto Cotto)



Creato con carni magre di Chianina, elaborato a mano con aromi naturali, senza polifosfati aggiunti.

## Chianina Affumicata



Viene prodotta utilizzando i migliori tagli fesa e sottofesa di Chianina, affumicata ed arricchita di ben 33 erbe aromatiche. Stagionata 60 giorni.



# SALUMI CHIANINA LEM

## Chianina Marinata



G161.1

Prodotto con il cuore della fesa di Chianina. Una volta sgrassata e pulita viene messa a bagnomaria con aromi. Lavorata a mano.

## Culatta Stagionata di Razza Chianina



GP01741.1

Prodotta con la sottofesa di Chianina. Una volta sgrassata, pulita e scordonata, viene salata e più volte massaggiata a mano. Stagionata 90 giorni.

## Mortadella di Razza Chianina



Intero  
G5510.1  
Tranci  
GT5510.3

Prodotta con carni magre di Chianina. La macinatura è quella classica, fine, impasto e cottura omogenea, aromi naturali e senza polifosfati.

## Prosciutto Cotto di Razza Chianina



Intero  
G168.1  
Tranci  
GT168.3

Elaborato con carni magre di Chianina. Salmistrato a mano con aromi naturali, senza polifosfati aggiunti. Leggero quasi privo di grassi.

## Salame di Razza Chianina



G945.1

Prodotto con carne selezionata, tagliata da pezzi magri e salati a mano con metodo tradizionale. Stagionato 50/70 giorni.

## Salsiccia Passita di Razza Chianina



Intero  
G976.1  
Tranci  
GT976.3

Prodotta con carne selezionata, tagliata da pezzi magri e salati a mano con metodo tradizionale. Stagionato 40 giorni circa.

## Salsicciotti stagionati



G5320.1

La particolarità di questi salsicciotti è data dal taglio manuale delle carni, prodotti con pezzi magri salati a mano, sciolti da tradizione. Stagionato circa 40 giorni.

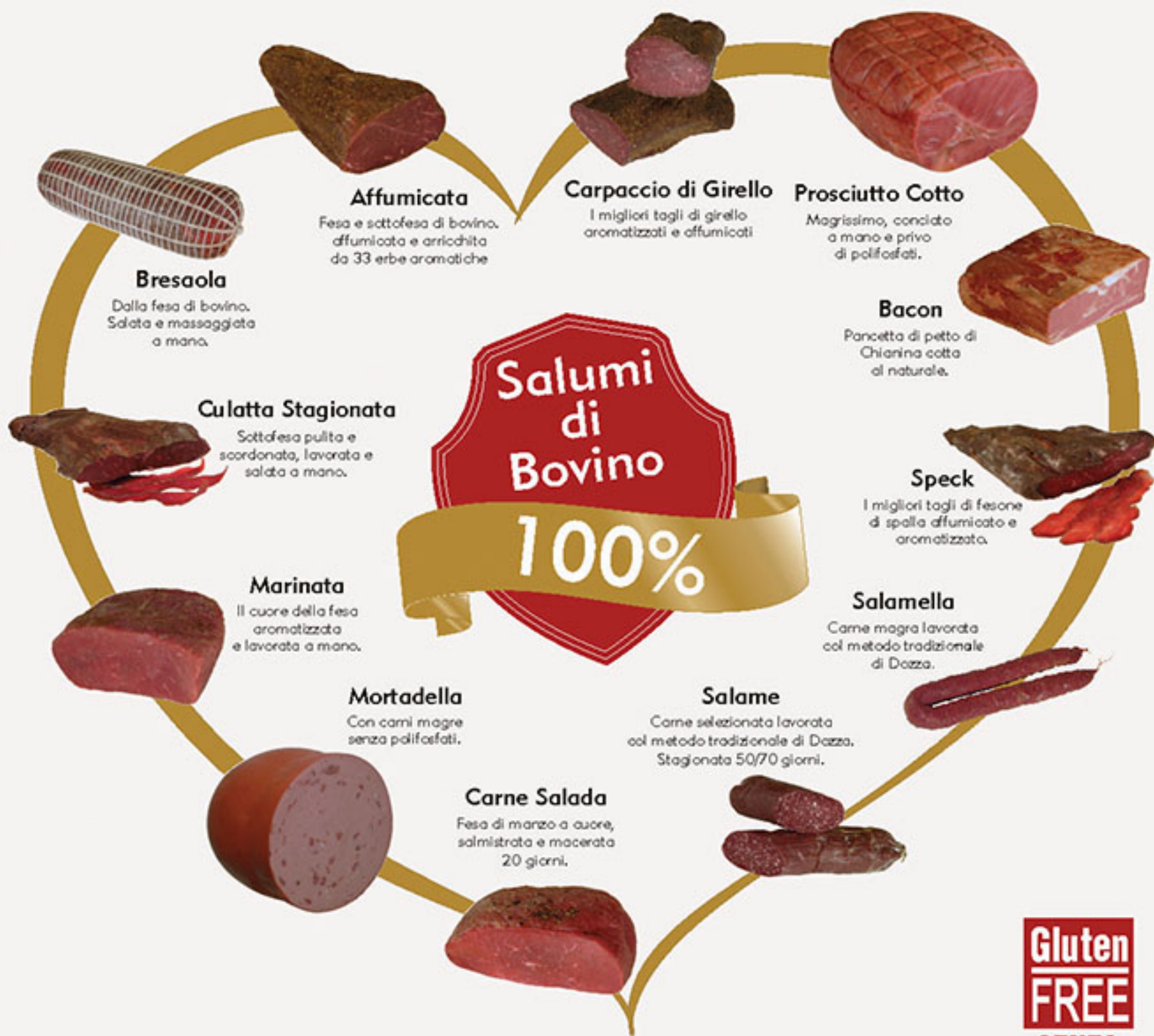
## Speck di Razza Chianina



Speck Cotto  
GS00927.1  
Intero - GS00931.1  
Tranci - GT00931.3

Prodotto utilizzando i migliori tagli di petto a cuore di Chianina, affumicato e arricchito di aromi che ricordano l'originale trentino. Stagionato 90 giorni.





**Gluten  
FREE  
SENZA  
GLUTINE**

**100% Gusto Italiano**

- ✓ Molto più magri e leggeri dei tradizionali salumi di suino: contengono in media la metà dei grassi e hanno perciò un apporto calorico significativamente più basso.
- ✓ Facilmente digeribili, e sono perciò adatti anche ai bambini e alle persone anziane.
- ✓ Senza glutine, ideali per chi soffre di intolleranze alimentari.
- ✓ Gusto squisito, grazie alla qualità superiore della materia prima e alla lavorazione artigianale.