



FELICI SALUMI

di Alessandro Felici & C. s.n.c.

*Produzione di salumi tradizionali
alla maniera toscana
dal 1960*

**Via Bologna, 196 Z/3
Tel./Fax 0574.462348
59100 PRATO (PO)
www.felicisalumi.it**



SPALLA STAGIONATA CON OSSO: spalla di suino intera salata alla toscana con pepe.
Pezzatura: kg. 4,000/5,000. ↗

POLPA DI SPALLA STAGIONATA: polpa di spalla di suino disossata all'origine, salata alla toscana. Confezionata sottovuoto in carta gialla.

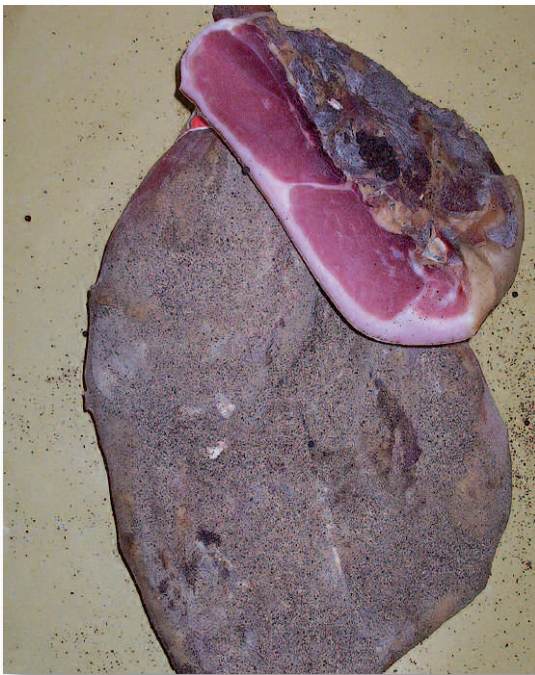
Pezzatura: kg. 0,700/1,100.

SPALLA DISSOSSATA STAGIONATA INTERA: spalla di suino stagionata, disossata all'origine, salata alla toscana.

Pezzatura: kg. 3,000/4,000 circa. →







PEPOSO DI COSCIA SUINO DISSOCCATA STAGIONATA: salato alla toscana intero o confezionato sottovuoto in carta gialla.

CUORE DI COSCIA SUINO STAGIONATO: polpa proveniente da coscia di suino disossata all'origine, salata alla toscana. Confezionato a metà sottovuoto in carta gialla. Pezzatura: ka. 0.800/1.300 .



TRANCIO DI COSCIA SUINO STAGIONATA: salato allai toscana intero o confezionato sottovuoto in carta gialla. Pezzatura: kg. 1,000/2,000.





SALSICCIA E SALAME PICCANTE: preparato con carni scelte di puro suino. Insaccato in budello di collagene. A richiesta aromatizzato con semi di finocchio. Pezzatura: kg. 0,600/kg. 2,000.

LARDO STAGIONATO: lardo salato alla toscana. Confezionato sottovuoto. Pezzatura: kg. 0,500/5,000.





GUANCIA DI SUINO: guancia di suino salata alla toscana confezionato sottovuoto.



CAPOCOLLO STAGIONATO: capocollo di suino, salato alla toscana. Confezionato intero o a metà sottovuoto, in carta gialla. Pezzatura: kg. 0,600/0,800.





SALAME ALLA TOSCANA: salame stagionato preparato con carni scelte di puro suino. Macinatura media, con lardo a cubetti. Insaccato in budello di collagene. Pezzatura: kg. 0,500/3,000.





"IL BRUNETTO" SALAMINO DI COSCIA DI SUINO: salamino stagionato preparato con coscia di suino, macinatura media confezionato in sacchetto di stoffa.
Pezzatura: kg. 0,400/0,500.



SBRICCIOLONA: salame tipico toscano. Preparato con carni scelte di suino. Aromatizzato con semi di finocchio. Insaccata in budello di collagene.
Pezzatura: kg. 0,700/3,500.



PANCETTA STAGIONATA: pancetta di suino stagionata salata alla toscana, con pepe. Confezionata sottovuoto. Pezzatura: a pezzi sottovuoto, intera, a cubetti o arrotolata.





LE NOSTRE CONFEZIONI REGALO.

