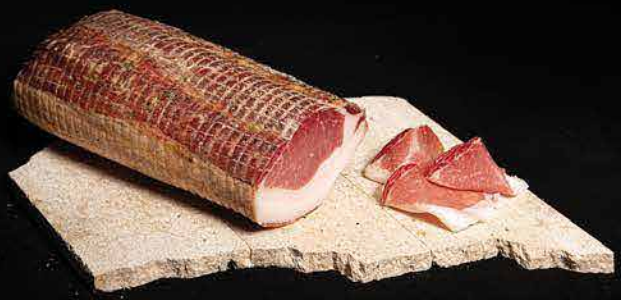

IRPINIA
SALUMI
Assapora la tradizione



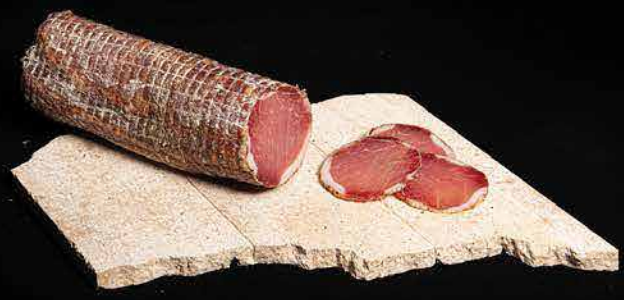
CRUDO



FIOCCO



FILONE RUSTICO



FILONE



SPIANATA DOLCE



SPIANATA PICCANTE



SPECK



GUANCIALE



PANCETTA ARROTOLATA



PANCETTA TESA



SALAME NAPOLI



SALAME NAPOLI PICCANTE



SALSICCIA
DOLCE



SALSICCIA
PICCANTE



SALSICCIA CURVA
DOLCE



SALSICCIA CURVA
PICCANTE



SALSICCIA
BOCCONCINO
DOLCE



SALSICCIA
BOCCONCINO
PICCANTE



CAPOCOLLO



SALSICCIA IRPINELLA



SOPPRESSATA



HAMU JAPANESE WAGYU



CECINA RESERVA DE RUBIA GALLEGA



BRESAOLA SWAMI WAGYU



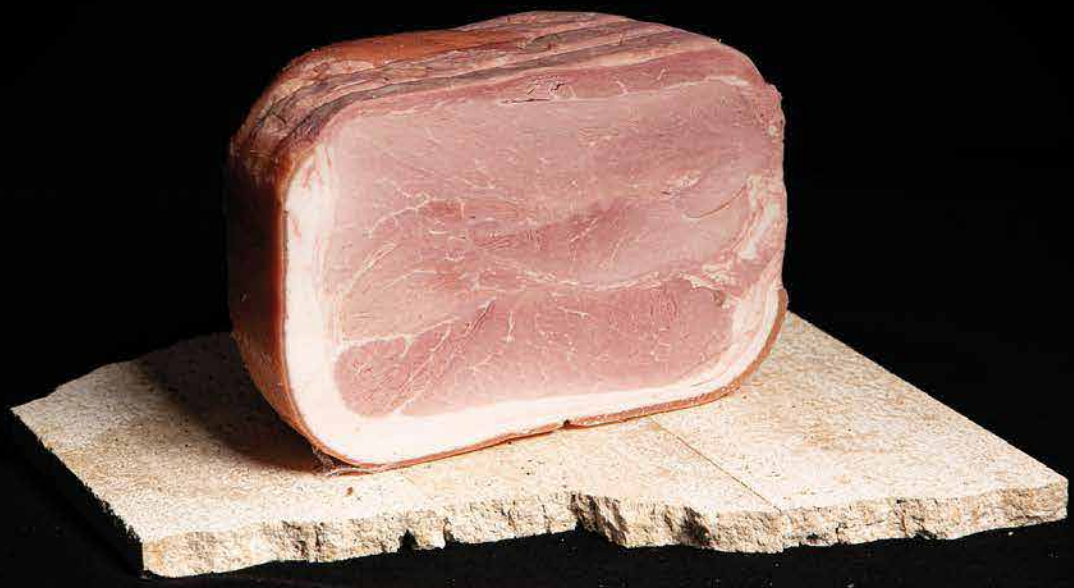
CHORIZO WAGYU



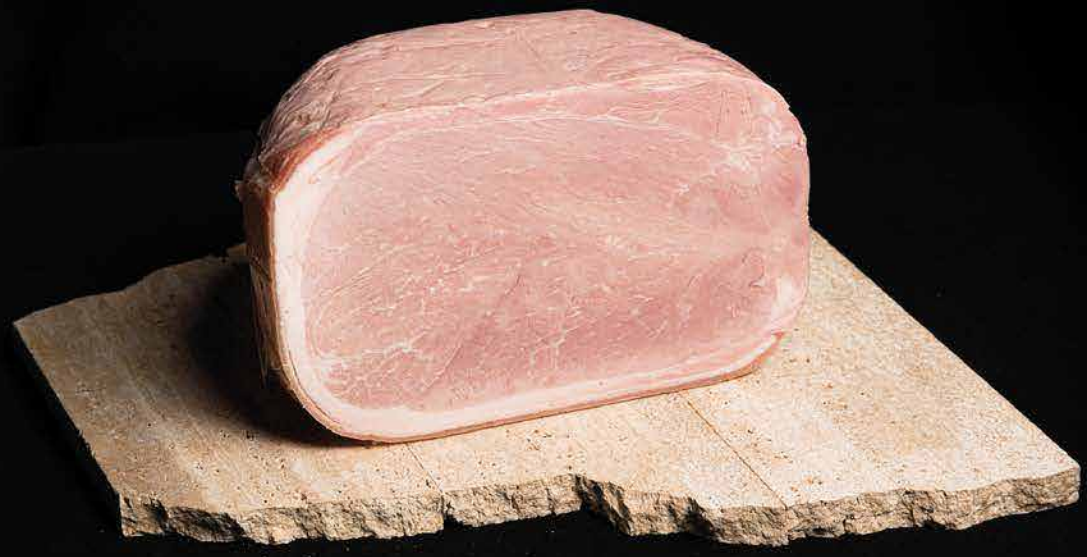
BACON SWAMI WAGYU



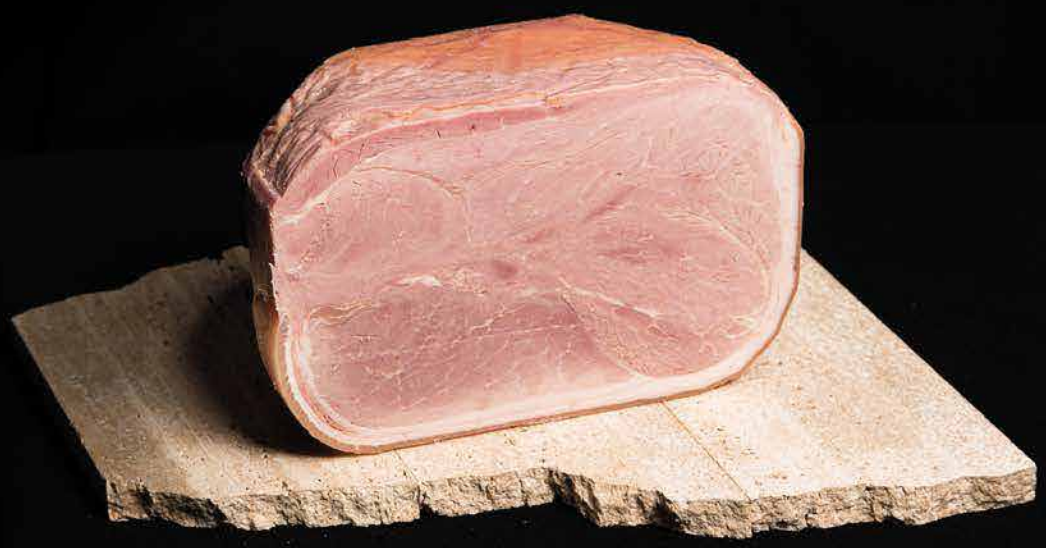
BRESAOLA BLACK ANGUS



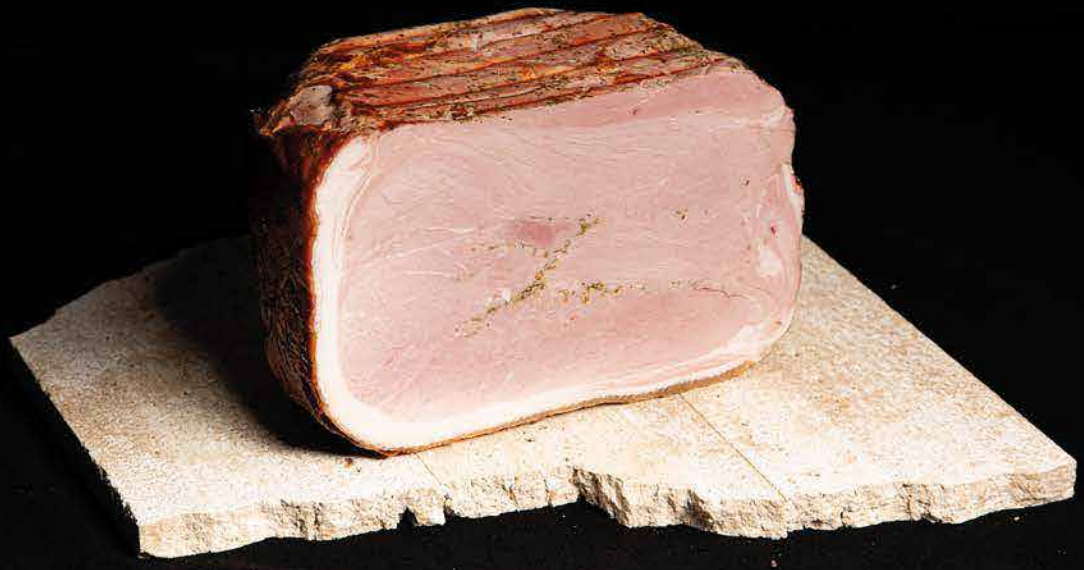
COTTO IRPINO



BON COTTO



MISS COTTO



COTTO GOURMET











La lavorazione a mano dei salumi è un'arte che combina tradizione e maestria artigianale per creare prodotti di alta qualità. Questo processo inizia con la selezione accurata delle carni, che vengono scelte per la loro freschezza e qualità.
Successivamente, le carni vengono tagliate e preparate manualmente, rispettando le ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione.
Le nostre artigiane aggiungono una miscela di spezie e aromi naturali, dosati con precisione per esaltare il sapore unico di ogni salume.
La fase di insaccatura avviene anch'essa a mano, utilizzando budelli naturali o sintetici che permettano una stagionatura ottimale. Durante la stagionatura, i salumi vengono controllati regolarmente per garantire che sviluppino il giusto aroma e la giusta consistenza.
Questo processo artigianale richiede tempo, pazienza e un'attenzione meticolosa ai dettagli, assicurando che ogni salume sia un prodotto di eccellenza, ricco di sapore e tradizione.





Irpinia Salumi:
Il Gusto Autentico della Tradizione

Nel cuore dell'Irpinia, tra montagne imponenti e vallate fertili, nasce una tradizione antica: l'arte della lavorazione dei salumi. Qui, dove il tempo scorre ancora seguendo il ritmo della natura, ogni prodotto è il risultato di un sapere tramandato da generazioni, un equilibrio perfetto tra territorio, passione e autenticità.

La selezione degli allevamenti garantisce carni di altissima qualità, mentre la sapiente lavorazione artigianale dà vita a salumi dal sapore unico. Sale, aromi naturali e una lenta stagionatura, favorita dall'aria pura dell'Appennino campano, conferiscono a ogni specialità un gusto intenso e inconfondibile.

Dal capocollo alla soppressata, dalla salsiccia secca al prosciutto, ogni morso racconta la storia di una terra ricca di tradizioni, dove il cibo è cultura e identità. Irpinia Salumi non è solo un marchio, ma un simbolo di eccellenza: un viaggio nei sapori autentici di una regione che custodisce con orgoglio la propria eredità gastronomica.

MFC
CARNI

Irpinia Salumi - Gruppo MFC
Via Taverna di Annibale - Frigento (Av)
www.mfccarni.com/irpinia-salumi