

# Salumi Cavuoto

Laboratorio Artigianale dal 1997 nel quale vengono prodotti salumi di carne **Suina** nel pieno rispetto delle antiche tradizioni lucane.

- A partire dalle materie prime (provenienti esclusivamente dal territorio lucano) ed attraverso l'esperienza maturata nel corso degli anni, è stato possibile selezionare gli ingredienti migliori per la produzione dei salumi.  
Per questa ragione, la **QUALITA' DEL PRODOTTO** rappresenta, da sempre, una priorità assoluta nonché il segno distintivo dei prodotti Cavuoto;
- La carne utilizzata è **Carne di Suino Lucano** di filiera Certificata e Controllata senza uso di antibiotici né OGM;
- La scelta degli animali avviene direttamente nelle **stalle** al fine di garantire il massimo della qualità;
- L'ingrediente più utilizzato e maggiormente rappresentativo dei Salumi Cavuoto è il c.d. "**peperone crusco**" detto anche "*corno di capra Lucano*", il quale viene prodotto ed acquistato direttamente da un'azienda agricola lucana con certificazione di produzione biologica, sita in Lavello (PZ);
- Un altro importante ingrediente caratterizzante dei salumi Cavuoto è il **finocchietto selvatico** una spezia fortemente rappresentativa del territorio che viene anch'essa prodotta ed acquistata da un'azienda agricola lucana con certificazione di produzione biologica, sita in Forenza (PZ);
- Ultimo ingrediente, non per importanza, è il **Sale Marino** proveniente dalla Puglia e, precisamente, dalle saline di Margherita di Savoia (FG).

In conclusione, dunque, è chiaro che i salumi Cavuoto sono totalmente privi di conservanti e antiossidanti e vengono prodotti solo con ingredienti naturali e locali.

## Salumi tipici Lucani di suino Bianco di filiera

### La Salsiccia Montemilonese **Prezzo 22 € al kg**



Salsiccia Montemilonese

*Secondo tradizione montemilonese viene ricavata da tutte le parti del maiale, condita con peperoncino crusco macinato, sale e finocchietto selvatico e insaccata nel budello di maiale per poi lasciarla stagionare per 20/25 giorni.*

*Conservata in diversi modi, il più pratico sottovuoto confezioni da circa 250/300 grammi; sott'olio vasetti da 1/2 kg (300 grammi salsiccia, 200 olio evo bio) ; Il più antico sotto sugna, vasetti da 1/2 kg (300 salsiccia 200 strutto di maiale)*

*Ottima per un antipasto gustoso*

### La Sorpressata di Montemilone **Prezzo 25€ al kg**



*L'insaccato più nobile di tutti poiché viene ricavato dalle parti più pregiate del maiale, ovvero lonza e prosciutto. Tagliata a pezzi grossolani e condita con peperoncino crusco macinato, sale e finocchietto selvatico viene insaccata nel budello di bue e lasciata stagionare per 25/30 giorni.*

*Confezionate sottovuoto da circa 200 grammi l'una.*

### Salsiccia Povera o Pezzente **Prezzo 12€ al kg**



*O pezzente, chiamata così poiché un tempo era la salsiccia destinata ai meno fortunati, quindi ricavata dagli "scarti" del suino. Oggi ovviamente la ricetta è stata in parte cambiata, ovvero non si usano più gli scarti, ma le parti più grasse, come la pancetta, guancia e i muscolotti di spalla. La carne viene sminuzzata e condita con peperoncino crusco macinato sale e finocchietto selvatico, successivamente insaccata nel budello di maiale La stagionatura come tutti i salumi consiste in due fasi, asciugatura 2/3 giorni in ambiente secco e ventilato, 18/20 giorni in ambiente umido e poco ventilato Avendo una parte grassa molto consistente non diverrà mai un salume "secco", viene usata molto in cucina per insaporire legumi e sughi di carne. Confezionata sottovuoto da circa 300 grammi il pezzo Sott'olio extravergine d'oliva con vasetti da 1/2 kg circa*

### Coppiette di Maiale **Prezzo 25€ al kg**



*Ricavate dalla lonza di maiale tagliata a strisce, trattasi del salume più magro poiché nella lavorazione viene privato di ogni tipo di grasso e nervetti presenti. Condite anch'esse con peperoncino crusco macinato, sale e finocchietto selvatico hanno una stagionatura breve 3/4 giorni. Ottimo snack gustoso e salutare. Vengono confezionate sottovuoto da 5 pz l'una con un peso di circa 180/200 grammi. Sia nella versione dolce che piccante.*

### Capocollo **Prezzo 23€ al kg**



*Uno dei salumi più pregiati del nostro repertorio! Ricavato dalla parte finale della lombata fino ad arrivare al collo del suino, dopo una toelettatura del pezzo, viene salato e massaggiato per circa dieci giorni, in seguito verrà "lavato" con del vino bianco e successivamente condito con peperoncino crusco macinato e finocchietto selvatico e avvolto nel pannò della sugna di maiale, in seguito verrà legato e lasciato prima asciugare per 3/4 giorni in un ambiente asciutto e ventilato per l'asciugatura, successivamente passarlo in stagionatura in un ambiente umido e poco ventilato per circa 90 giorni. Infine verrà ripulito dalla muffa creata durante la stagionatura, tagliato e fatto sottovuoto in base alla richiesta.*

### Lonza **Prezzo 21€ al kg**



*Ricavata dalla sola lombata del suino, ovvero la parte più magra, viene fatta con lo stesso procedimento del capocollo, però avendo pochissime parti di grasso ha una stagionatura molto più breve, circa 50 giorni. Anch'essa viene tagliata e confezionata sottovuoto in base alla richiesta del cliente.*

### Culatello di Montemilone **Prezzo 25€ al kg**



*.Il Re indiscusso dei nostri salumi, ha una stagionatura di oltre sei mesi in base alla pezzatura, questo permette alle fibre di carne l'assimilazione del sale in maniera perfetta rendendolo dolce al nostro palato come una cioccolata Ricavato dalla parte bassa del prosciutto, trattasi del pezzo che unisce coscia con lombata,viene salato per circa 15 giorni e massaggiato quotidianamente in maniera da far arrivare il sale in tutte le sue parti. Successivamente "lavato" con vino bianco e "vestito" con i vari condimenti che possono essere peperoncino crusco macinato e finocchietto selvatico oppure con pepe nero e aglio in polvere per la versione "Bianca". Anch'esso viene avvolto con il pannò di sugna del maiale è legato rigorosamente a mano per darli la sua forma caratteristica Come detto all'inizio ha una stagionatura di minimo 6 mesi, infine tagliato e confezionato in base alle richieste del cliente*

### Pancetta tesa senza cotenna **Prezzo 16€ al kg**



*Il nome stesso ci indica la parte del maiale da cui viene ricavata.. Viene prima di tutto scotennata e squadrata, dopo di che viene messa sotto sale per circa 7/8 giorni,successivamente lavata con vino bianco e condita con peperone crusco macinato e finocchietto selvatico, per la versione classica inoltre è disponibile anche la versione "bianca" condita con pepe nero e aglio. La stagionatura può variare in base alla consistenza di grasso del maiale, e quindi varia dai 20 ai 40 giorni. Anch'essa viene tagliata e confezionata sottovuoto in base alla richiesta del cliente.*

### Guanciaie senza cotenna **Prezzo 12 € al kg**



*Ricavato dalla guancia del maiale,ripulito dalle ghiandole in eccesso viene trattato allo stesso modo della pancetta, ovvero squadrato e messo sotto sole per 4/5 giorni a seconda della pezzatura, dopo di che anch'esso lavato con vino bianco condito con peperoncino e finocchietto e lasciato stagionare. La stagionatura è più lunga della pancetta poiché il guanciaie ha una parte grassa superiore a quella magra. Porzionato e confezionato sottovuoto. Consigliato per la carbonara amatriciana o comunque utilizzato per la cottura*

## Salumi Cotti di puro Suino Bianco di Filiera Lucana

### Prosciutto Cotto **Prezzo 18.50 € al Kg**



*Realizzato da cosce scelte del maiale, disossate, ripulite da tutti i nervetti superficiali e tolettate vengono in seguito trattate con una salamoia e con le spezie naturali (rosmarino, ginepro e pepe rosa) e lasciato in essa per circa una settimana. Dopo di che legate a mano e messo in cottura a basse temperature per circa 15 ore, per poi passare nell'abbattitore per altrettante ore. Venduto per lo più a fette sottili ma comunque anche a tranci sottovuoto in base alle esigenze del cliente.*

### Mortadella al pistacchio di Stigliano **Prezzo 14 € al Kg**



*Frutto di una accurata scelta di tagli di puro suino, la carne viene tritata con una trafilatura molto più piccola dei comuni tritacarne, per avere infine un impasto sottile molto simile ad una crema. Viene quindi poi impastata con sale, pepe, pistacchio di stigliano, e aromi naturali e insaccata nei collati per mortadella, La cottura a differenza del prosciutto, viene fatta a secco, e può durare fino a 10 ore sempre in base al diametro della stessa. Raffreddata e tagliata sottilissima o a tranci per ogni tipo di esigenza.*

### Porchetta **Prezzo 18€ al Kg**



*L'emblema dei salumi di Maiale, realizzata dalla lombata dissosata del suino avvolta nella stessa sua pancetta, messa a marinare qualche ora prima della cottura con sale, pepe, aglio, olio, rosmarino e finocchietto selvatico e massaggiata per alcuni minuti, in seguito legata a mano per darle la sua classica forma rotonda. I tempi di cottura variano in base alla pezzatura, in seguito abbattuta e confezionata a tranci o fette spesse sottovuoto, si consiglia una breve scaldatura prima di mangiarla. per dar modo al arasso di sciolersi e austarla al meglio.*

## SUINO NERO LUCANO

Una delle razze antiche autoctone Lucane è il Suino Nero Lucano, razza di suino rivalutata negli ultimi anni, dopo la quasi estinzione dal territorio, allevato allo stato brado e semibrado. I due fattori principali che differenziano il suino nero lucano dalle comuni razze bianche sono l'alimentazione e il fatto stesso che il suino cresce pascolando e quindi per cibarsi deve percorrere chilometri, questo quindi rende la carne molto più scura, ma allo stesso tempo molto più soda e saporita, di quest'ultimo quindi produciamo una linea di salumi a parte fatti con lo stesso procedimento dei salumi tipici di suino bianco

**Salsiccia di Suino Nero Lucano:** 30€ il kg

**Pancetta di suino Nero Lucano:** 18€ il kg

**Guancia di Suino Nero Lucano:** 12€ il kg

**Prosciuttello di Suino Nero Lucano:** 30€ il kg

**Prosciutto Cotto di Suino Nero Lucano:** 28€ il kg

**Mortadella di Suino Nero Lucano:** 18€ il kg

Infine per offrire un servizio completo alla nostra clientela oltre alle referenze sopra elencate di nostra esclusiva produzione, abbiamo a disposizione anche formaggi (non di nostra produzione), olio e vino e altri prodotti locali artigianali scelti da noi accuratamente per voi.

**Pecorino Canestrato di Minervino Murge (Masserie Lotito)** : di varie stagionature, per ogni tipo di palato, un formaggio pecorino 100% latte di pecora, il prezzo varia in base alla stagionatura, venduto intero o porzionato sottovuoto : **da 12 € il kg**

**Caciocavallo Lucano di Ruoti (Fattorie Lucane)** : di varie stagionature, tipico caciocavallo lucano dal gusto intenso e forte, man mano che avanza la stagionatura diventa sempre più piccante, anche qui il prezzo varia in base alla stagionatura, venduto intero o porzionato sottovuoto: **da 16€ al Kg**

**Caciocavallo Azienda i 2 Pini (Azienda Pucillo)** : di varie stagionature, 100% latte di vacca pezzata rossa al pascolo, tipico caciocavallo lucano dal gusto intenso e forte, man mano che avanza la stagionatura diventa sempre più piccante, anche qui il prezzo varia in base alla stagionatura, venduto intero o porzionato sottovuoto: **da 16€ al Kg**

**Caciocavallo Fratelli Palumbo**: Caciocavallo podolico ,di una azienda montemilonese che alleva mucche podoliche nei boschi limitrofi, grazie a questo il latte di questi animali è piu unico che raro, dal tipico colore giallo, e sapore inconfondibile della nostra terra. Disponibile nella versione classica da circa 2,3 kg l'uno, oppure nella versione mini da circa 1 kg, di varie stagionature in base al periodo

**Peperoni Cruschi di Lavello (Azienda agricola F.Ili Di Noia)** : L'oro rosso Lucano, essiccati naturalmente all'aria, vengono ripuliti e imbustati interi o a pezzi, in buste da 90 gr l'una: **5€ peperoni interi, 4€ peperoni a pezzi**

**Olio extravergine D'oliva Biologico** : estratto da olive del territorio con molitura a freddo, corredato di analisi e certificazione Biologica. Disponibile in lattine da minimo ½ litro. **10€ il litro**

**Vino Cantine Re Manfredi** : una delle cantine più premiate del Vulture melfese, con una gamma di vini per tutte le occasioni, elegantemente imbottigliati in bottiglie da 750 ml

**Manfredi Bianco** IGT Basilicata **9.5€** la Bottiglia

**Manfredi Rosa** IGT Basilicata **9.5€** la Bottiglia

**Taglio del Tralcio** Aglianico del Vulture Doc **9.5€** la Bottiglia

**Re Manfredi** Aglianico del Vulture DOC **23€** la Bottiglia

**Serpara** Aglianico del Vulture Superiore DOCG **30 €** la Bottiglia

Tutti i prodotti sopra descritti si trovano presso il negozio sito in Montemilone (PZ), Corso Cavour n. 158. Inoltre, è possibile effettuare ordini con consegna mediante furgone frigo (IN ZONA) o corriere espresso in tutto Italia ed Europa.

Pagamento accettati: Bonifico Bancario, Contrassegno, Postepay, Satispay, Vaglia postale, Carta di Credito, Bancomat