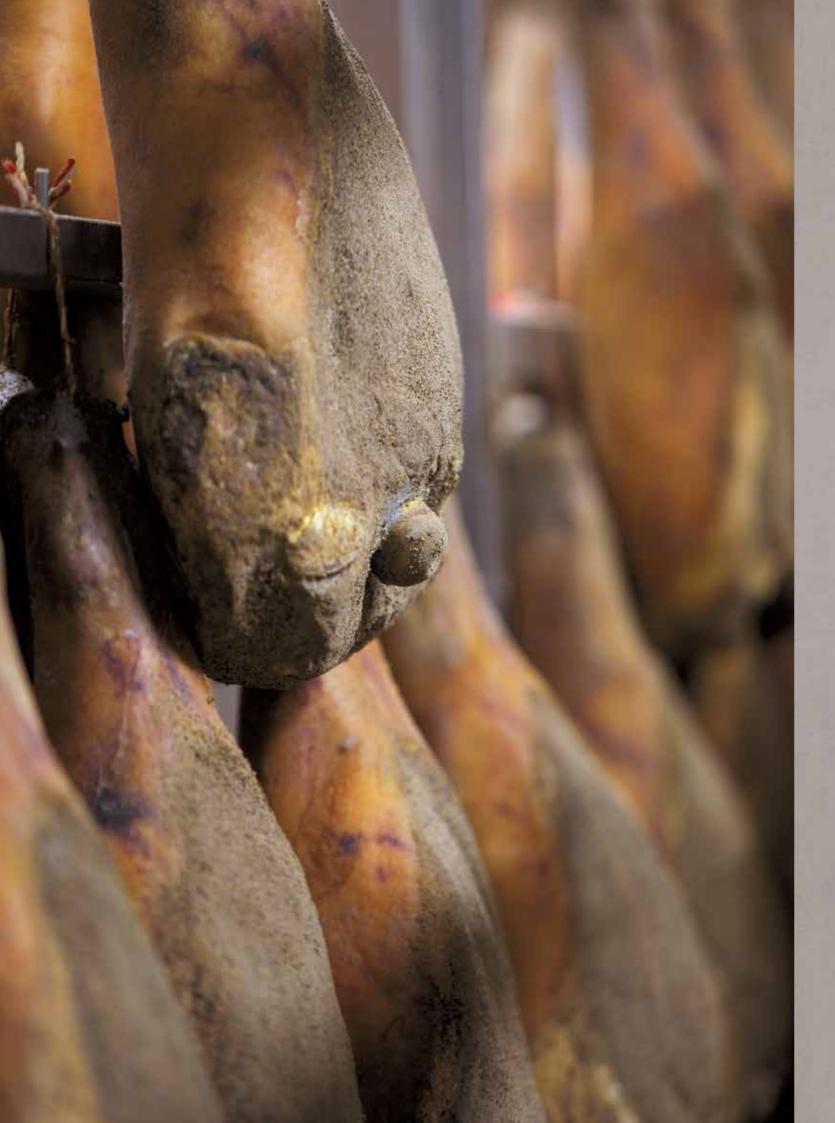


CULTURA ARTIGIANA DA QUATTRO GENERAZIONI









LA STORIA

La tradizione della lavorazione delle carni suine è, per la famiglia Corsini, antica di quattro generazioni.
La posizione collinare dello stabilimento, situato nel piccolo borgo di Ginestreto, il lavoro artigianale unito al clima ideale, contribuiscono a garantire ora, come nel passato, una naturale e perfetta stagionatura.



LE TRADIZIONI

Salumi Corsini natura e tradizione

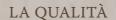
L'azienda Corsini lavora da sempre secondo antiche tradizioni, con gesti che si ripetono, immutati, nel tempo.
L'attenzione al mercato, la particolare cura della qualità e della stagionatura, la genuinità delle materie prime utilizzate, unite al servizio rapido e preciso, sono i nostri punti di forza.











L'azienda Corsini ha scelto di operare con caratteri di originalità su razze suine selezionate. Tutti i processi, seppur eseguiti con macchinari ed impianti che utilizzano tecnologie moderne, sono subordinati al controllo e alla sensibilità dell'operatore, elemento indispensabile per mantenere costante ed elevata la qualità del prodotto finale.



LE SPECIALITÀ

Le carni suine selezionate e sapientemente aromatizzate dalle mani dei nostri esperti artigiani, sono alla base di tutti i nostri prodotti: lonze, lonzini, prosciutti, pancette, salsicce e salami. L'esperienza maturata nel settore ci permette di preparare nuove ricette, con la possibilità di poterle personalizzare, in base alle esigenze dei nostri clienti.

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri prodotti freschi e stagionati sono trattati con la massima cura, partendo dal ricevimento e selezione delle materie prime, fino ad arrivare al confezionamento e consegna del prodotto finito. L'applicazione di un piano HACCP in conformità agli standard internazionali e la certificazione IFS (International Food Standard), garantiscono la sicurezza alimentare e l'elevata qualità dei nostri prodotti.













I PROSCIUTTI





PROSCIUTTO CASERECCIO "AL NATURALE"

Il processo di preparazione e salatura del Prosciutto Casereccio, prevede solo l'impiego di carne nazionale e di prodotti genuini: sale, pepe e aromi naturali. È la stagionatura col pepe che porta ad esaltare il suo sapore vivo e pieno. Prosciutto con osso Kg 9,5+, stagionatura 16 mesi. Prosciutto senz'osso Kg 8,5+, stagionatura 12 mesi.



PROSCIUTTO NOSTRANO

Il Prosciutto Nostrano stagionato con osso senza l'aggiunta di pepe ha sapore particolarmente dolce e delicato. Al taglio si presenta nei suoi colori tipici rosa-rosso, inframmezzato dal bianco delle parti grasse. Prosciutto con osso Kg 9,5+, stagionatura 14 mesi.



PERA E FIOCCO DI PROSCIUTTO CASERECCIO "AL NATURALE"

Dalla selezione delle parti più nobili della coscia di suino, preparate solo con l'impiego di prodotti di prima qualità nascono la Pera e il Fiocco di Prosciutto Casereccio, che racchiudono tutto il sapore della tradizione, presentando un gusto delicato al palato. Pera di Prosciutto Kg 6, stagionatura 12 mesi. Fiocco di Prosciutto Kg 2,5, stagionatura 8 mesi.



PROSCIUTTO MEC (CE)

Il Prosciutto Mec è ricavato da carni estere (comunitarie) provenienti da paesi selezionati, con elevati standard di sicurezza alimentare e di qualità non inferiori a quelli nazionali. Il vantaggio della piccola pezzatura, compresa tra 7 e 8 Kg, permette di avere un prodotto più magro del nazionale.



PROSCIUTTO SGAMBATO E MATTONELLA (CE)

I Prosciutti Sgambato e Mattonella sono ricavati dal disosso della coscia di suino.
La particolare forma piatta rende questi prodotti ideali per il taglio con l'affettatrice, o per ricavarne tranci che semplificano il taglio a mano. Prosciutto Sgambato 6,5 Kg, stagionatura 6 mesi. Prosciutto Mattonella 6,0 Kg, stagionatura 6 mesi.









LE LONZE E I LONZINI



LONZA (COPPA STAGIONATA)

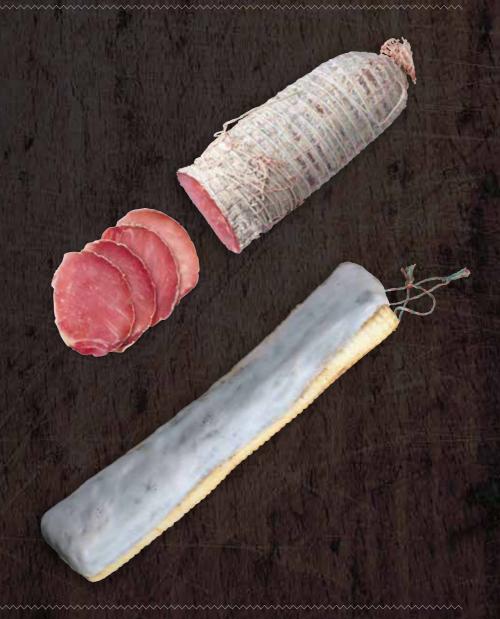
Dalla lavorazione del capocollo senza osso si ricava un prodotto che unisce al gusto delle parti magre, la morbidezza delle parti grasse: la Lonza. Per soddisfare pienamente le esigenze e le richieste dei nostri clienti suddivisi in differenti zone geografiche, diversifichiamo il prodotto con l'aggiunta di aromi e spezie. Al taglio si presenta di colore roseo acceso con striature di grasso. Lonza 1,4/1,8 Kg, stagionatura 90 giorni.



LONZINO

LONZINO CON COTENNA

Dalla lavorazione del lombo di suino si ricava il Lonzino, caratterizzato da alte percentuali di parti magre.
Delicato nel gusto, al taglio si presenta di colore roseo acceso. Il prodotto viene stagionato anche nudo, mantenendo il lardo e la cotenna, processo che prevede solo tecniche e lavorazioni artigianali. Lonzino 2,5 Kg, stagionatura 90 giorni. Lonzino con cotenna 4,5 Kg, stagionatura 5 mesi.





LA PANCETTA E IL GUANCIALE





PANCETTA ARROTOLATA

La Pancetta Arrotolata è ottenuta dalla lavorazione dell'addome del suino, che dopo essere stato scotennato e rifilato viene salato, speziato ed insaccato in un budello sintetico per essere messo in stagionatura. Il prodotto si consuma tagliato a fette sottili, oppure viene utilizzato per insaporire altre pietanze. Pancetta Arrotolata 2 Kg, stagionatura 90 giorni.



Il Guanciale è ricavato dalla stagionatura della guancia e della gola con la cotenna; contrariamente alla sua semplicità richiede differenti lavorazioni, tra cui la salatura e la massaggiatura. La stagionatura e l'aggiunta di pepe donano un sapore molto intenso al prodotto, che viene principalmente utilizzato per la preparazione di sughi o servito nel tradizionale tagliere. Guanciale 1 Kg, stagionatura 90 giorni.

GUANCIALE





I SALAMI



Il Salame, prodotto storico della nostra azienda, viene ancora oggi insaccato in budello naturale con legatura a mano. È ottenuto dalla lavorazione di carni magre di suino, macinate e miscelate con parti grasse.
L'accurata selezione delle materie prime, la speziatura delicata unita all'esperienza nelle lavorazioni, rendono pertanto i nostri salami unici e inimitabili.





SALAME CASERECCIO
"AL NATURALE" 1
Il processo di preparazione
del Salame Casereccio
"AL NATURALE", oltre
all'impiego di carni suine,
prevede solo l'aggiunta
di prodotti genuini: sale,
pepe e aromi naturali.
Insaccato in budello
naturale, pezzatura 450 gr
e stagionatura 40 gg.

SALAME NOSTRANO 2
SALAME ANTICA RICETTA 3
Il Salame Nostrano con lardo intero a cubetti e il Salame Antica Ricetta macinato fino, sono ideali per essere commercializzati interi e consumati al taglio a mano. Insaccati in budello naturale, pezzatura 450 gr e stagionatura 30 gg.

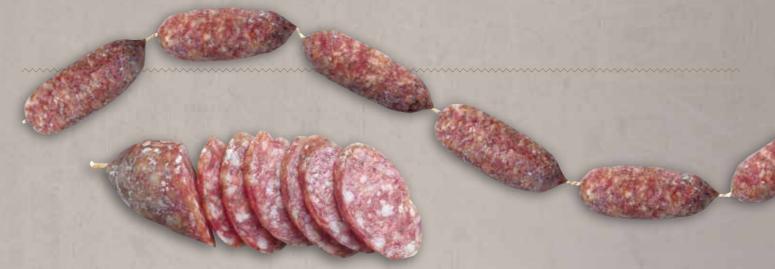
SALAME TIPO FABRIANO 4
SALAME DI GINESTRETO 5
SALAME IN BUDELLO GENTILE 6
Il Salame tipo Fabriano con lardo intero a cubetti, il Salame di Ginestreto macinato fino e il Salame in Budello Gentile, sono principalmente indicati per il taglio con l'affettatrice. Il Salame in Budello Gentile si differenzia per la sua morbidezza grazie alle particolari caratteristiche insite nel budello utilizzato per l'insacco. Insaccati in budello naturale, pezzatura 1 Kg e stagionatura 40/50 gg.

SALAME TIPO MILANO Z Il Salame tipo Milano è caratterizzato dalla macinatura particolarmente fine dell'impasto e dal suo grosso calibro. Insaccato in budello sintetico, pezzatura 3 Kg e stagionatura 70 gg.



LA SALSICCIA STAGIONATA





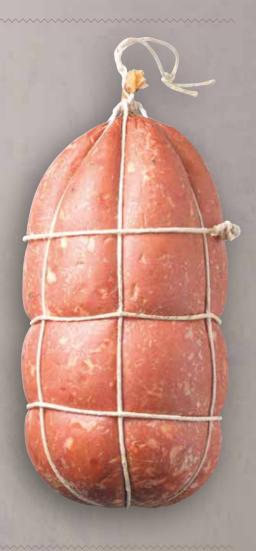
SALSICCIA STAGIONATA

La Salsiccia Stagionata viene insaccata in budello naturale, con legatura nella classica forma a catenella o nella variante "non legata" a Ferro di Cavallo. La Stagionata può essere prodotta anche "AL NATURALE" con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali. Salsiccia Stagionata a catenella 2 Kg (singola 95 gr), stagionatura 10 gg. Salsiccia Stagionata a Ferro di Cavallo 0,5 Kg, stagionatura 10 gg.



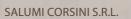
MORTADELLA

Per la produzione della nostra Mortadella di suino, vengono utilizzate spezie e aromi naturali che contraddistinguono il gusto e l'odore tipico del prodotto. L'artigianalità di tale prodotto si evince dall'insacco con budello naturale e dalla legatura con spago fatta a mano. Mortadella intera Kg 12, confezionata ½ sottovuoto Kg 6.









61122 Pesaro - Loc. Ginestreto Via S. Lucia, 15 (PU) Tel. +39 0721 482377 Fax +39 0721 481168 Part. IVA 00113060412 www.salumicorsini.it info@salumicorsini.it





