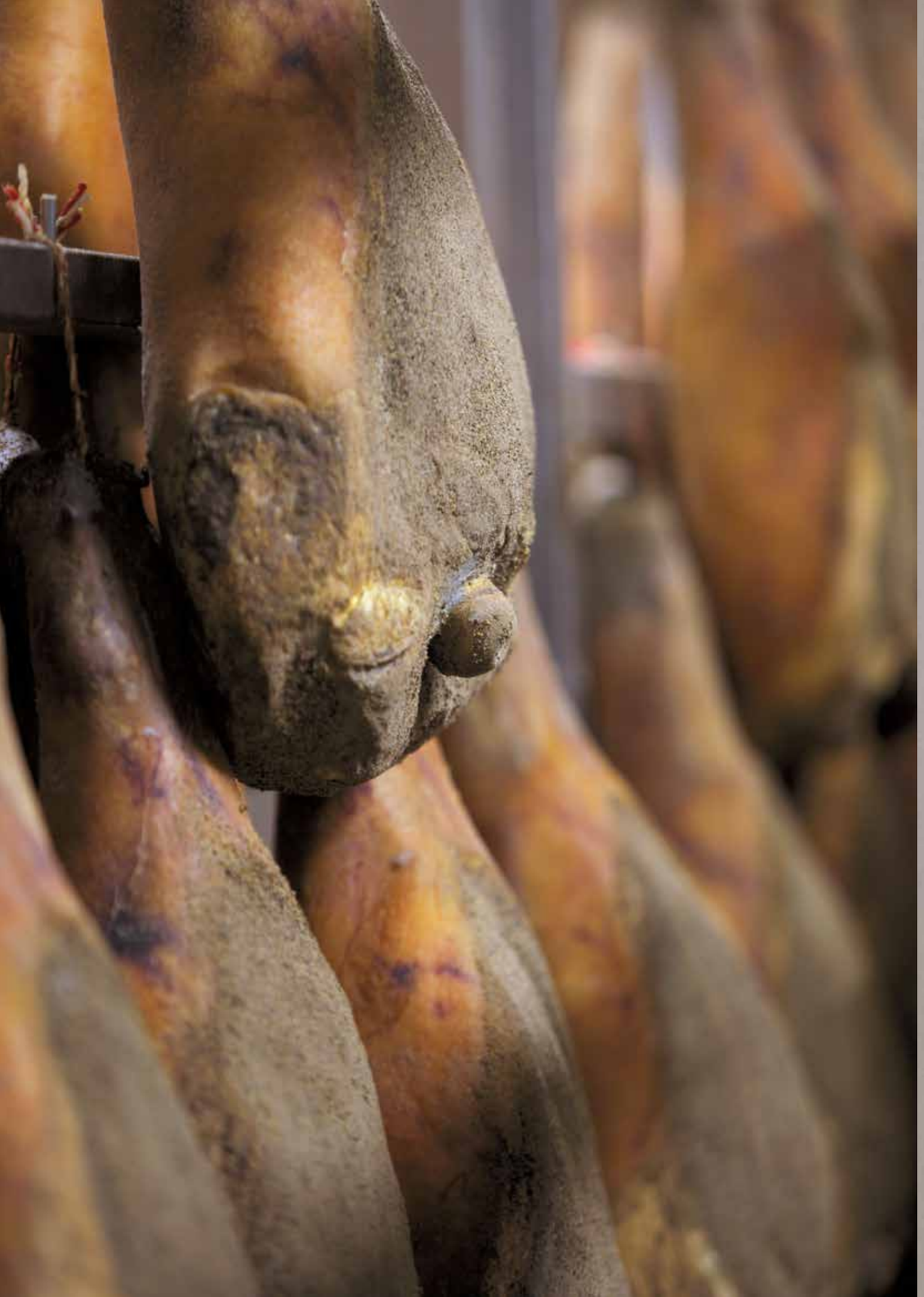
Salumi Corsini
natura e tradizione

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG SEIT VIER GENERATIONEN



Salumi Corsini
natura e tradizione

GESCHICHTE

Die Verarbeitung von Schweinefleisch ist für die Familie Corsini seit vier Generationen Tradition. Die Hügellage der Produktionsstätte in dem kleinen Ort Ginestreto, die handwerkliche Verarbeitung und das ideale Klima tragen dazu bei, dass auch heute noch eine natürliche und perfekte Reifung garantiert ist.

BETRIEB

Der Betrieb Corsini verarbeitet Schweinefleisch nach alten Traditionen und Methoden, die seit Generationen unverändert sind. Die aufmerksame Beobachtung des Markts, die besondere Sorgfalt bezüglich Qualität und Reifung, der Gebrauch von unverfälschten Rohstoffen sowie ein schneller und präziser Service sind unsere Pluspunkte.

QUALITÄT

Der Betrieb Corsini verarbeitet das Fleisch ausgewählter Schweinerassen. Alle Prozesse werden von Maschinen und Anlagen mit modernsten Technologien ausgeführt und von erfahrenen Bedienern kontrolliert: So wird eine konstante und sehr hohe Qualität des Endprodukts garantiert.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Ausgewähltes Schweinefleisch, das von unseren Fachleuten wohlwissend aromatisiert wurde, steht an der Basis unserer Produkte: Lonze, Lonzini, Schinken, Bauchspeck, Salsicce und Salami. Unsere Erfahrung macht es uns möglich, neue Rezepte zuzubereiten und individuell zu gestalten, um die Anforderungen unserer Kunden zufriedenzustellen.

Salumi Corsini
natura e tradizione

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Unsere frischen und gereiften Produkte werden sorgfältig behandelt: angefangen beim Erhalt und bei der Auswahl der Rohstoffe bis zur Verpackung und Auslieferung des Endprodukts. Ein HACCP-Plan entsprechend der internationalen Standards und das IFS-Zertifikat (International Food Standard) garantieren Lebensmittelsicherheit und eine hohe Qualität unserer Produkte.

IT 1941 S CE

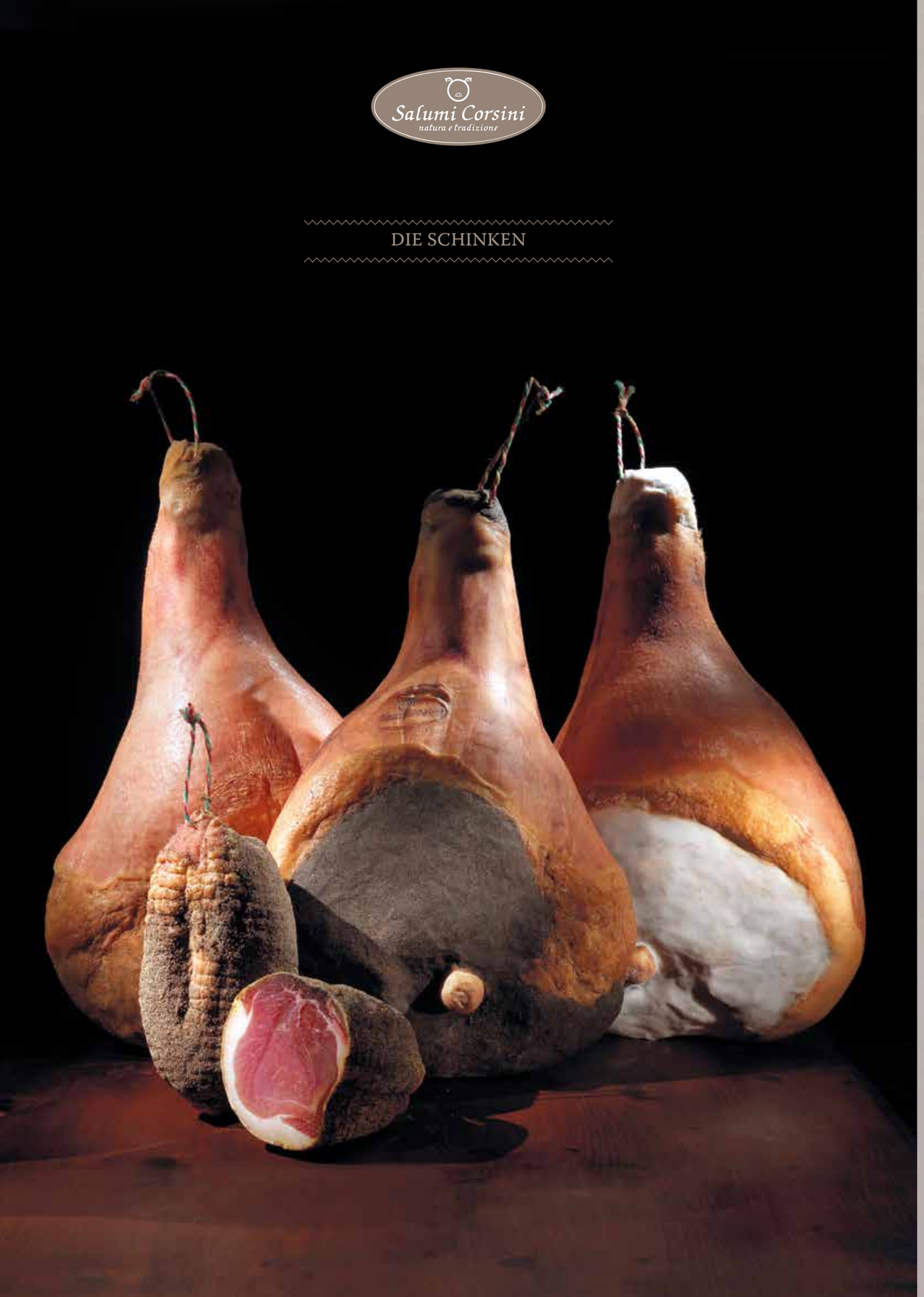
IFS BUREAU VERITAS Certification

Salumi Corsini
natura e tradizione

PRODUKTE

Salumi Corsini
natura e tradizione

DIE SCHINKEN



HAUSGEMACHTER NATURSCHINKEN

Für die Zubereitung und das Salzen des hausgemachten Schinkens werden ausschließlich aus Italien stammendes Schweinefleisch und unverfälschte Inhaltsstoffe benutzt: Salz, Pfeffer und natürliche Aromen. Durch die Reifung mit Pfeffer wird sein schmackhafter und vollmundiger Geschmack hervorgehoben. Schinken mit Knochen 9,5 kg + Reifung 16 Monate. Schinken ohne Knochen 8,5 kg+, Reifung 12 Monate.

EINHEIMISCHER SCHINKEN

Der einheimische Schinken wird mit Knochen und ohne Zugabe von Pfeffer gereift. Er hat einen besonders süßen und delikaten Geschmack. Beim Aufschneiden weist er seine typische rosa-rote Farbe auf, durchsetzt mit dem Weiß der fetten Teile. Schinken mit Knochen 9,5 kg +, Reifung 14 Monate.

PERA UND FIOCCO DI PROSCIUTTO: HAUSGEMACHTER NATURSCHINKEN

Durch die Auswahl der edelsten Teile der Schweinekeule entsteht der birnen- und flockenförmige Naturschinken, “Pera” und “Fiocco”. Sie werden ausschließlich aus sehr hochwertigen Zutaten hergestellt. Sie enthalten den ganzen Geschmack der Tradition und sind sehr delikat im Geschmack. “Pera di Prosciutto” 6 kg, Reifung 12 Monate. “Fiocco di Prosciutto” 2,5 kg, Reifung 8 Monate.

MEC-SCHINKEN (CE)

Der MEC-Schinken wird aus ausländischem Fleisch aus ausgewählten Ländern (EU-Raum) hergestellt, die hohe Standards bezüglich Lebensmittelsicherheit und Qualität haben, die nicht unter den italienischen Standards liegen. Der Vorteil der kleinen zwischen 7 und 8 kg liegenden Stückgrößen liegt darin, ein Produkt zu erhalten, das magerer als das nationale ist.

ENTBEINTER SCHINKEN UND MATTONELLA-SCHINKEN (CE)

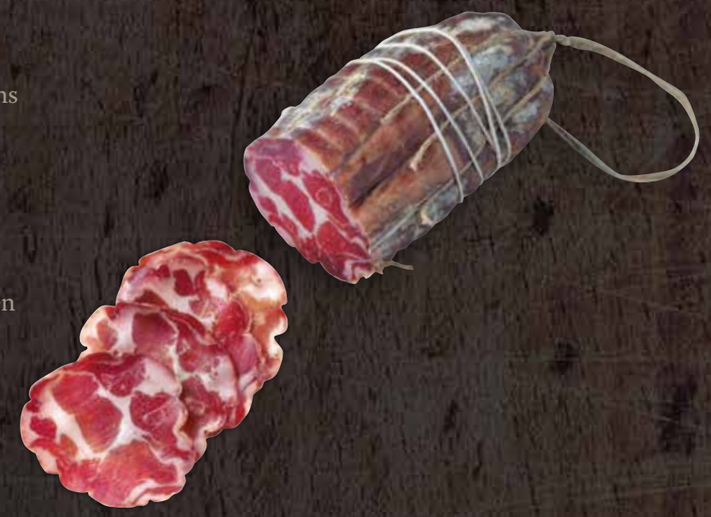
Der entbeinte Schinken und der Mattonella-Schinken werden aus der entbeinten Schweinekeule hergestellt. Die besonders flache Form machen diese Produkte ideal zum Aufschneiden mit einer Wurstschneidemaschine oder für die Gewinnung von Stücken, die leicht per Hand aufzuschneiden sind. Entbeinter Schinken 6,5 kg, Reifung 6 Monate. Mattonella-Schinken 6,0 kg, Reifung 6 Monate.

Salumi Corsini
natura e tradizione

LONZA (LENDENSCHINKEN) UND LONZINI

LENDENSCHINKEN (GEREIFTER SCHWEINENACKEN)

Aus der Verarbeitung des Schweinenackens ohne Knochen entsteht ein Produkt, das den Geschmack von mageren Teilen mit der Weichheit der fetten Teile kombiniert: der Lonza-Schinken. Um die Anforderungen und Wünsche unserer Kunden aus verschiedenen geographischen Gegenden zufriedenzustellen, differenzieren wir das Produkt durch die Zugabe von Aromen und Gewürzen. Beim Aufschneiden weist er eine kräftige rosige Farbe auf, die von Fettstreifen durchdrungen wird. Lonza 1,4/1,8 kg, Reifung 90 Tage.



LONZINO-SCHINKEN / LONZINO-SCHINKEN MIT SCHWARTE

Aus der Verarbeitung der Schweinelende entsteht der Lonzino, der durch hohe Anteile mageren Fleischs besticht. Delikat im Geschmack, beim Aufschneiden weist er eine kräftige rosige Farbe auf. Das Produkt wird mit Speck und Schwarte gereift. Bei diesem Prozess werden nur handwerkliche Techniken und Verarbeitungsschritte benutzt. Lonzino 2,5 kg, Reifung 90 Tage. Lonzino mit Schwarte 4,5 kg, Reifung 5 Monate.

Salumi Corsini
natura e tradizione

PANCETTA (BAUCHSPECK) UND GUANCIALE (AUS DER SCHWEINEBACKE HERGESTELLTER SPECK)

GEROLLTER BAUCHSPECK

Für die Herstellung des aufgerollten Bauchspecks wird der Schweinebauch benutzt; nach dem Abschneiden der Schwarte und dem Zuschneiden wird er gesalzen, gewürzt und in einen Kunstdarm eingesackt; dann wird er der Reifung unterzogen. Das Produkt wird in fein aufgeschnittenen Scheiben verzehrt oder zum Würzen anderer Gerichte benutzt. Gerollter Bauchspeck 2 kg, Reifung 90 Tage.

GUANCIALE (AUS DER SCHWEINEBACKE HERGESTELLTER SPECK)

Für die Herstellung des “Guanciale” werden die Schweinebacke und der Hals mit der Schwarte gereift; verschiedene Verarbeitungsschritte sind notwendig, wie das Salzen und das Massieren. Die Reifung und die Zugabe von Pfeffer verleihen dem Produkt einen sehr intensiven Geschmack. Der “Guanciale” wird vor allem für die Zubereitung von Sughi benutzt oder auf der traditionellen Aufschnittplatte serviert. “Guanciale” 1 kg, Reifung 90 Tage.

Salumi Corsini
natura e tradizione

SALAMI

Die Salami, traditionelles Produkt unseres Betriebs, wird auch heute noch in Naturdarm eingesackt und per Hand gebunden. Für ihre Herstellung wird mageres Schweinehackfleisch benutzt, das mit fetten Teilen gemischt wird. Die akkurate Auswahl der Rohstoffe, das sanfte Würzen und die Erfahrung in der Verarbeitung machen unsere Salamis einzigartig und unnachahmbar.

HAUSGEMACHTE NATURSALAMI 1
Für die Zubereitung der hausgemachten Natursalami werden Schweinefleisch und unverfälschte Inhaltsstoffe benutzt: Salz, Pfeffer und natürliche Aromen. In Naturdarm eingesackt, Stückgröße 450 g und Reifung 40 Tage.

EINHEIMISCHE SALAMI 2
SALAMI NACH ALTEM REZEPT 3
Die einheimische Salami mit ganzen Speckwürfeln und die Salami nach altem Rezept aus sehr feinem Schweinehackfleisch sind ideal, um im Ganzen verkauft zu werden und per Hand aufgeschnitten zu werden. In Naturdarm eingesackt, Stückgröße 450 g und Reifung 30 Tage.

FABRIANO-SALAMI 4
SALAMI VON GINESTRETO 5
SALAMI IN SCHWEINEMITTELDARM 6
Die Fabriano-Salami mit Speckwürfeln, die Salami von Ginestreto aus feinem Schweinehackfleisch und die Salami in Schweinemitteldarm eigenen sich vor allem zum Aufschneiden mit der Wurstschneidemaschine. Die in Schweinemitteldarm eingesackte Salami unterscheidet sich durch ihre Weiche, die ihr durch die besonderen Eigenschaften des zum Einsacken benutzten Darms verliehen wird. In Naturdarm eingesackt, Stückgröße 1 kg und Reifung 40/50 Tage.

MAILÄNDER SALAMI 7
Für die Mailänder Salami, die aus sehr feinem Schweinehackfleisch hergestellt wird, ist ihre Größe kennzeichnend. In Kunstdarm eingesackt, Stückgröße 3 kg und Reifung 70 Tage.

Salumi Corsini
natura e tradizione

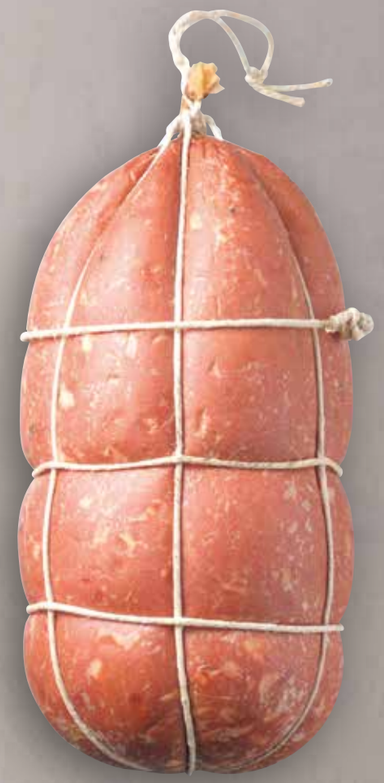
DIE GEREIFTE SALSICCIA-WURST

GEREIFTE SALSICCIA

Die gereifte Salsiccia ist von einem Naturdarm umgeben und in der klassischen Kettenform abgebunden oder in der nicht abgebundenen Variante in Hufeisenform verfügbar. Die Reifung kann auch natürlich erfolgen, mit der Zugabe von Salz, Pfeffer und natürlichen Aromen. Gereifte Salsiccia in Kettenform 2 kg (einzeln 95 g), Reifung 10 Tage. Gereifte Salsiccia in Hufeisenform 0,5 kg, Reifung 10 Tage.

MORTADELLA

Für die Herstellung unserer Mortadella aus Schweinefleisch werden Gewürze und natürliche Aromen benutzt, die sich durch den Geschmack und den typischen Duft des Produkts unterscheiden. Die handwerkliche Herstellung dieses Produkts wird durch das Einsacken in einen Naturdarm und durch das Binden per Hand deutlich. Ganze Mortadella 12 kg, 1/2 vakuumverpackt 6 kg.



Salumi Corsini
natura e tradizione

SALUMI CORSINI S.R.L.

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

Progetto grafico Studio Sanchi - foto prodotti Amati Bacciardi - foto valle del Foglia Giuliano Mangani - dipinto Castello di Ginestreto F. Mingucci (XVII secolo) - Stampa Grapho5

Salumi Corsini
natura e tradizione

IT
1941 S
CE

WWW.SALUMICORSINI.IT