

www.salcal.it |  



**Gli autentici
Salumi di Calabria**



AZIENDA CERTIFICATA



La nostra storia

Nel cuore della Calabria, dove il sole bacia il mare e le montagne custodiscono profumi antichi, sorge **Salcal salumi calabresi**. Una storia fatta di passione, tradizione e sapori autentici, tramandata di generazione in generazione da decenni. Tutto ha inizio in un piccolo laboratorio artigianale, dove mani contadine selezionavano con cura le carni migliori, frutto di allevamenti locali. Con pazienza ed esperienza, i maestri salumieri realizzavano insaccati unici, seguendo ricette tramandate dai nonni. Ogni salame, ogni soppressata, ogni pancetta era un omaggio alla terra calabrese, un concentrato di aromi e sapori inconfondibili. Negli anni, **Salcal** è cresciuto, ma non ha mai rinunciato ai suoi valori fondamentali: **la qualità delle materie prime, la lavorazione artigianale e il rispetto per le tradizioni**. Oggi, il salumificio è un punto di riferimento per gli amanti dei sapori genuini, che apprezzano la cura dei dettagli e la passione che si cela dietro ogni prodotto.

I nostri prodotti

Dalla 'nduja più piccante alla soppressata, dalle salsicce ai capocolli sapientemente stagionati, la nostra gamma di prodotti è in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Ogni salume è realizzato con carni selezionate, seguendo le ricette originali. Le spezie, rigorosamente naturali e il peperoncino 100% calabrese, vengono dosati con cura per creare un equilibrio perfetto tra sapori e profumi.

La nostra filosofia

Per noi, produrre salumi significa molto di più che trasformare la carne. **È un atto d'amore per la nostra terra, per le sue tradizioni e per i suoi sapori.**

Vogliamo far conoscere al mondo intero la ricchezza e la varietà dei salumi calabresi, un patrimonio da tutelare e valorizzare.

Che la nostra storia si tramandi ancora per generazioni nel tempo.



Our Story

In the heart of Calabria, where the sun kisses the sea and the mountains hold ancient scents, **Salcal salumi calabresi** is born. A story of passion, tradition, and authentic flavors, handed down through generations for decades.

It all began in a small artisanal workshop, where country hands carefully selected the finest meats, the product of local farms. With patience and experience, master salumiers crafted unique cured meats, following recipes passed down from their grandparents. Every salami, every soppressata, every pancetta was a tribute to the Calabrian land, a concentrate of unmistakable aromas and flavors.

Over the years, Salcal has grown but has never abandoned its fundamental values: the quality of the raw materials, artisanal processing, and respect for tradition. Today, the salumeria is a reference point for lovers of genuine flavors, who appreciate the attention to detail and the passion behind every product.

Our Products

From the spiciest 'nduja to soppressata, from sausages to expertly aged capocolli, our range of products is able to satisfy even the most demanding palates. Each cured meat is made with selected meats, following the original recipes. The spices, strictly natural, and 100% Calabrian chili pepper are carefully dosed to create a perfect balance of flavors and aromas.

Our Philosophy

For us, producing cured meats means much more than transforming meat. It is an act of love for our land, its traditions, and its flavors.

We want to introduce the world to the richness and variety of Calabrian cured meats, a heritage to be protected and enhanced.

May our story continue to be handed down through generations for years to come.



*...la nostra storia
è il vostro futuro...*





I salumi calabresi sono tra i migliori al mondo

Noi di SALCAL SALUMI CALABRESI, curiamo ogni minimo particolare per far sì che il gusto e la qualità dei nostri salumi sia quella di sempre, quella che i nostri nonni e le generazioni precedenti ci hanno lasciato in eredità, con tutto il bagaglio culturale e antropologico che queste tipicità hanno rappresentato e continuano a rappresentare per il territorio calabrese.

NON siamo un semplice salumificio... ma ARTIGIANI DEI SALUMI

Realizziamo salumi tipici del territorio calabrese, utilizzando antichi metodi, inoltre la nostra azienda vanta la produzione e la valorizzazione dei 4 salumi di Calabria D.O.P.

I nostri allevatori alimentano i maiali all'aperto dandogli da mangiare prodotti genuini e selezionati. Particolare cura dedichiamo al peperoncino, che è rigorosamente coltivato e lavorato in Calabria da aziende di nostra fiducia.

L'insieme dei processi prima descritti, ci consentono di dire a gran voce che i nostri salumi sono eccezionalmente buoni.



Calabrian cured meats are among the best in the world.

At SALCAL SALUMI CALABRESI, we pay attention to every detail to ensure that the taste and quality of our cured meats are always the same, the taste that our grandparents and previous generations have passed down to us, with all the cultural and anthropological baggage that these specialties have represented and continue to represent for the Calabrian territory.

We are NOT just a simple salamifactory, but ARTISANS OF CURED MEATS.

We make typical Calabrian cured meats using ancient methods. Moreover, our company boasts the production and valorization of the 4 Calabrian P.D.O. cured meats. Our farmers feed the pigs outdoors with genuine and selected products. We pay particular attention to the chili pepper, which is strictly cultivated and processed in Calabria by trusted companies.

The combination of the processes described above allows us to loudly proclaim that our cured meats are exceptionally good.



ITALY SALSICCIA STAGIONATA SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P

La Salsiccia è, fra i salumi calabresi, quello più conosciuto e diffuso. Tradizionalmente si ottiene dall'impasto delle carni della spalla e del sottocostola e parte della coscia, utilizzando lardo scelto della parte anteriore del lombo. Opportunamente aromatizzato con peperone dolce o peperoncino piccante rigorosamente calabrese, ed in alcune varianti con l'aggiunta di semi di finocchio selvatico, questo viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate ed intrecciate nella caratteristica forma a catenella o nella tipica forma curva. La stagionatura dura non meno di trenta giorni. La stagionatura della salsiccia avviene in modo statico e graduale, senza l'ausilio di clima forzato, sfruttando le caratteristiche ambientali favorevoli del territorio ai piedi della Sila. Nelle produzioni di Salsiccia di Calabria a denominazione di Origine Protetta (DOP) si utilizzano carni rigorosamente di filiera certificata Calabrese.

Senza glutine - Senza lattosio

Varianti di gusto solo per stocchetti e curva:
BIANCA/ROSSA DOLCE/ROSSA PICCANTE

Peso confezione sottovuoto:

3 STOCCHETTI	300/330g circa
2 STOCCHETTI	200/230g circa
CURVA INTERA	300/350g circa
BASTONE	0,900/1Kg circa

(dolce - piccante)

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	444 kCal / 1846kJ
Proteine	34,30 g
Carboidrati	0,52 g
Grassi	39,44 g
Umidità (%)	25,74 g
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge

UK CURED SAUSAGE CALABRIAN P.D.O. SAUSAGE

Among Calabrian cured meats, Salsiccia (sausage) is the most well-known and widespread. Traditionally, it is made from a mixture of meat from the shoulder, rib, and part of the thigh, using carefully selected lard from the front part of the loin. Properly flavored with sweet pepper or spicy Calabrian chili pepper, and in some variations with the addition of wild fennel seeds, it is stuffed into natural pig casings, then pierced and woven into the characteristic chain shape or the typical curved shape. The aging process lasts at least thirty days. The aging of the sausage occurs statically and gradually, without the use of forced climate, taking advantage of the favorable environmental characteristics of the territory near the upland of the Sila mountains.

Gluten Free - Lactose Free

Flavors only for sticks and curved:
WHITE/SWEET RED/SPICY RED

Vacuum packed weight:

3 STICKS	300/330 G EACH
2 STICKS	200/230 G EACH
WHOLE CURVED	300/350 G APPROXIMATELY
BASTONE	0,900/1Kg circa

(sweet - spicy)



Cartoni da circa:
5 kg 10 kg 20 kg



ITALY SOPPRESSATA STAGIONATA SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP

La Soppressata è l'insaccato calabrese più pregiato, anche conosciuta come la regina della salumeria calabrese, a ragione di un impasto di carni ricavate dal prosciutto, filetto e spalla e l'aggiunta di lardo ben scelto della parte anteriore del lombo. Le carni ed il lardo, selezionate e tritate a medio taglio e opportunamente aromatizzate con pepe nero in grani, peperone dolce o peperoncino piccante calabrese, vengono insaccate in budella naturali di suino. Forate e legate a mano con lo spago e dalla caratteristica forma leggermente schiacciata vengono poste a stagionare per un periodo minimo di quarantacinque giorni. Nella variante "GRAN RISERVA", sono utilizzate le budella più grasse dell'intestino gentile del suino, conferendo al prodotto finito la tipica forma cilindrica allungata, con una stagionatura non inferiore ai settanta giorni dalla data di legatura. La stagionatura della soppressata avviene in modo statico e graduale, senza l'ausilio di clima forzato, sfruttando le caratteristiche ambientali favorevoli del territorio ai piedi della Sila.

Senza glutine - Senza lattosio

Varianti di gusto:
BIANCA/ROSSA DOLCE/ROSSA PICCANTE

Peso confezione sottovuoto:

INTERA CLASSICA 300/330g circa

INTERA SALAME "GRAN RISERVA" 700/750g circa
TRANCIO SALAME "GRAN RISERVA" 350/400g circa

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	326 kCal / 1362kJ
Proteine	35,50 g
Carboidrati	0,43 g
Grassi	26,11 g
Umidità (%)	37,96 g
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge

UK CURED SOPPRESSATA Calabrian P.D.O. Soppressata

Soppressata is the most valuable Calabrian sausage, also known as the queen of Calabrian cured meats, made from a mixture of meat from the ham, fillet, and shoulder and the addition of carefully selected lard from the front part of the loin. The meats and lard, selected and ground to a medium size and properly flavored with black peppercorns, sweet pepper or spicy Calabrian chili pepper, are stuffed into natural pig casings. Pierced and hand-tied with twine and the characteristic slightly flattened shape, they are left to age for a minimum period of forty-five days. In the "GRAN RISERVA" variation, the fattest pig's intestines are used, giving the finished product the typical elongated cylindrical shape, with a maturation period of no less than seventy days from the tying date. The aging of the soppressata occurs statically and gradually, without the use of forced climate, taking advantage of the favorable environmental characteristics of the territory near the upland of the Sila mountains.

Gluten Free - Lactose Free

Flavors only for sticks and curved:
WHITE/SWEET RED/SPICY RED

Vacuum packed weight:

CLASSIC WHOLE 300/330g APPROXIMATELY

"GRAN RISERVA" WHOLE 700/750g APPROXIMATELY
"GRAN RISERVA" SLICE FROM 350/400g APPROXIMATELY



Cartoni da circa:
5 kg 10 kg 20 kg





CAPOCOLLO STAGIONATO CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Altro orgoglio calabrese, è realizzato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato, sapientemente rifilato e quindi salato, massaggiando e favorendo la penetrazione del sale medio e fino al cuore del Capocollo. Tale taglio di carne presenta uno strato di grasso di circa tre/quattro millimetri che favorisce la morbidezza durante le fasi di stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche. Alla salatura, che dura circa quindici giorni, seguono il lavaggio con acqua corrente, cosparso con la tipica salsa di peperone dolce calabrese. Avvolto in un velo naturale e legato in senso avvolgente, con spago grosso, rigorosamente a mano conferendo la tipica forma cilindrica a prodotto finito. La stagionatura, in locali con umidità e temperature controllate, è di almeno cento giorni e avviene in modo statico, senza l'ausilio di clima forzato. sfruttando le caratteristiche ambientali favorevoli del territorio ai piedi della Sila.

Senza glutine - Senza lattosio

Peso confezione sottovuoto:

INTERA DA 2/3,5 KG CIRCA
TRANCIO DA 0,500/1KG CIRCA

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	375 kcal / 1561 kJ
Proteine	30,00 g
Carboidrati	0,42 g
Grassi	35,2 g
Umidità (%)	34,38 g
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge



SEASONED CAPOCOLLO CALABRIAN P.D.O. CAPOCOLLO

Another Calabrian pride, it is made using the meat of the upper part of the pig loin, deboned, expertly trimmed, and then salted, massaged, and allowing the medium and fine salt to penetrate into the heart of the Capocollo. This cut of meat has a layer of fat about three to four millimeters thick that promotes tenderness during the seasoning phases and enhances its organoleptic characteristics. After the salting process, which lasts about fifteen days, it is washed with running water and spread with the typical sweet Calabrian pepper sauce. Wrapped in a natural veil and tied in a wrapping direction, with a thick string, rigorously by hand, giving the typical cylindrical shape to the finished product. The seasoning takes place in rooms with controlled humidity and temperature for at least one hundred days and occurs statically, without the aid of forced climate, taking advantage of the favorable environmental characteristics of the area near the upland of Sila mountains.

Gluten Free - Lactose Free

Vacuum packed weight:

WHOLE FROM 2/3,5 Kg APPROXIMATELY
SLICE FROM 0,500/1Kg APPROXIMATELY



Cartoni da circa:

5 kg 10 kg 20 kg



FIOR DI FILETTO

Il Fior di filetto, è realizzato utilizzando la parte inferiore del lombo dei suini, disossato, sapientemente rifilato e quindi salato, massaggiando e favorendo la penetrazione del sale medio e fino al cuore del prodotto. Tale taglio di carne presenta una parte molto magra e saporita ed una parte grassa di circa 4/6 centimetri che favorisce la morbidezza durante le fasi di stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche. Alla salatura, che dura circa sette giorni, seguono il lavaggio con acqua corrente, e la successiva sugnatura. La stagionatura, in locali con umidità e temperature controllate, è di almeno settanta giorni e avviene in modo statico, senza l'ausilio di clima forzato. sfruttando le caratteristiche ambientali favorevoli del territorio ai piedi della Sila.

Senza glutine - Senza lattosio

Peso confezione sottovuoto:

INTERA DA 2/3,5 KG CIRCA
TRANCIO DA 0,500/1KG CIRCA

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	375 kcal / 1561 kJ
Proteine	30,00 g
Carboidrati	0,42 g
Grassi	35,2 g
Umidità (%)	34,38 g
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge



FIOR DI FILETTO

Fior di Filetto is made using the lower part of the pig loin, deboned, skillfully trimmed and then salted, massaging and promoting the penetration of medium and fine salt into the heart of the product. This cut of meat has a very lean and tasty part and a fatty part of about 4/6 centimeters that promotes tenderness during the seasoning phases and improves its organoleptic characteristics. After about seven days of salting, it is washed with running water and sprinkled with the typical sweet Calabrian pepper sauce. Wrapped in a natural veil and tied in a spiral direction with thick string, strictly by hand, giving the typical cylindrical shape to the finished product. The aging, in rooms with controlled humidity and temperature, is for at least seventy days and occurs statically, without the use of forced climate, exploiting the favorable environmental characteristics of the territory near the upland of the Sila mountains.

Gluten Free - Lactose Free

Vacuum packed weight:

WHOLE FROM 2/3,5 Kg APPROXIMATELY
SLICE FROM 0,500/1Kg APPROXIMATELY



Cartoni da circa:

5 kg 10 kg 20 kg





ITALY PANCETTA STAGIONATA PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.

La Pancetta viene ricavata dal sottocostato inferiore dei suini che, tagliato in forma rettangolare, si sottopone a salatura per un periodo che va dai quattro ai sette giorni. Successivamente viene ripulito dal sale in superficie. La parte del costato viene ricoperta con salsa di peperone dolce o peperoncino piccante rigorosamente calabrese. La stagionatura, in locali con umidità e temperature controllate, è di almeno sessanta giorni e avviene in modo statico, senza l'ausilio di clima forzato, sfruttando le caratteristiche ambientali favorevoli del territorio ai piedi della Sila.

UK CURED PANCETTA CALABRIAN P.D.O. PANCETTA

Pancetta is obtained from the lower rib of pigs, cut into a rectangular shape, and undergoes salting for a period of four to seven days. Afterwards, it is cleaned from surface salt. The rib part is covered with sweet or spicy Calabrian pepper. The seasoning takes place in rooms with controlled humidity and temperature for at least sixty days and occurs statically, without the aid of forced climate, taking advantage of the favorable environmental characteristics of the area near the upland of Sila mountains.

ITALY PANCETTA CALABRESE ARROTOLATA

La Pancetta Arrofolata è un salume calabrese ottenuto dal sottopancia del maiale, previa salatura e stagionatura della stessa, lavorata secondo la sapiente tradizione salumiera del territorio, massaggiata durante la preparazione utilizzando la classica salsa di peperone dolce calabrese ed altri aromi naturali. Stagionata per un tempo non inferiore ai settanta giorni dalla data di legatura, invitante alla vista con l'alternanza di strati grassi rosei e venature di magro, ottima in cucina per preparazioni calde e fredde.

UK ROLLED CALABRIAN PANCETTA

"Calabrian Rolled Pancetta is a cured meat produced from the underbelly of the pig, after salting and curing. It is crafted according to the wise salumi-making tradition of the region, massaged during preparation using the classic Calabrian sweet pepper sauce and other natural aromas. Aged for at least seventy days from the binding date, visually appealing with alternating layers of rosy fat and lean veins, it is excellent in the kitchen for both hot and cold preparations."

Senza glutine - Senza lattosio

Peso confezione sottovuoto:

INTERA DA 3/3,5 Kg CIRCA
TRANCIO DA 300/900g CIRCA

Gluten Free - Lactose Free

Vacuum packed weight:

WHOLE FROM 3/3,5 Kg APPROXIMATELY
SLICE FROM 300/900g APPROXIMATELY

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	526 kCal / 2174 kJ
Proteine	24,30 g
Carboidrati	0,84 g
Grassi	49,60 g
Umidità (%)	25,26 g
Nitriti e/o Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge



Cartoni da circa:

5 kg 10 kg 20 kg

Senza glutine - Senza lattosio

Peso confezione sottovuoto:

INTERA DA 2,5/3 Kg CIRCA
TRANCIO DA 0,500/1Kg CIRCA

Gluten Free - Lactose Free

Vacuum packed weight:

WHOLE FROM 2/3,5 Kg APPROXIMATELY
SLICE FROM 0,500/1Kg APPROXIMATELY

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	526 kCal / 2174 kJ
Proteine	24,30 g
Carboidrati	0,84 g
Grassi	49,60 g
Umidità (%)	25,26 g
Nitriti e/o Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge



Cartoni da circa:

5 kg 10 kg 20 kg



 **SPIANATA CALABRESE**
SPIANATINA PICCANTE

 **CALABRIAN SPIANATA**
SPICY SPIANATINA

 **'NDUJA CALABRESE**

 **CALABRIAN 'NDUJA**

La spianata calabrese è un insaccato che si distingue dagli altri per le dimensioni. L'impasto della carne, tritata a medio taglio, è ricavato dalla coscia e dalla spalla suina con l'aggiunta di lardo della parte superiore del lombo e aromatizzato con peperone dolce o peperoncino piccante calabrese.

Ideale affettato per farcire rosette e panini in genere, ma ottimo anche per antipasti, pizze e focaccine.

Spianata Calabrese is a cured sausage that stands out from the others for its size. The meat mixture, chopped to medium size, is obtained from the thigh and shoulder of the pig, with the addition of fat from the upper part of the loin and flavored with sweet pepper or hot Calabrian chili pepper. Ideal sliced to fill rolls and sandwiches in general, but also great for appetizers, pizzas, and focaccias.

Senza glutine - Senza lattosio

Varianti di gusto:
DOLCE/PICCANTE

Peso confezione sottovuoto:
SPIANATA INTERA DA 1,5/2 KG CIRCA
SPIANATA TRANCIO DA 500/800G CIRCA

SPIANATINA PICCANTE INTERA DA 0,400G CIRCA
SPIANATINA PICCANTE TRANCIO DA 0,200G CIRCA

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto


Valore Energetico	325 kCal / 1360 kJ
Proteine	24 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,9 g
Grassi di cui saturi	0,5 g
Sale	25 g
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	9,2 g
	3 g
	Secondo i limiti di legge

Gluten Free - Lactose Free

Flavors only for sticks and curved:
SWEET/SPICY

Vacuum packed weight:
WHOLE SPIANATA FROM 1,5/2 Kg APPROXIMATELY
SLICE SPIANATA FROM 500/800g APPROXIMATELY

WHOLE SPICY SPIANATINA FROM 0,400g APPROXIMATELY
SLICE SPICY SPIANATINA FROM 0,200g APPROXIMATELY

 **Cartoni da circa:**
5 kg 10 kg 20 kg

La 'Nduja si distingue nettamente da qualsiasi altro salume, con un gusto assolutamente inconfondibile. Caratterizzata da una consistenza piuttosto morbida e spalmabile, una volta tagliata a fette mostra il suo inconfondibile colore rosso acceso. Originariamente la 'Nduja era un alimento povero, e veniva infatti preparato usando le parti meno nobili del maiale come interiora, trippa e polmoni. Oggi, invece vengono destinate alla sua produzione parti scelte e grasse del maiale, che vengono impastate con sale, peperone dolce e peperoncino piccante. Il tutto viene poi insaccato in budello naturale. Questo fantastico salume morbido viene poi leggermente affumicato prima di essere stagionato per alcuni mesi. Ideale come antipasto e spizzichi in compagnia, eccellente inoltre per la preparazione di piatti caldi, oggi tra i prodotti più famosi al mondo.

Senza glutine - Senza lattosio

Peso confezione sottovuoto:
da 0,300g a 30 kg circa

Vaso vetro pastorizzato:
da 180g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	512 kCal / 2142 kJ
Proteine	12,24 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,19 g
Grassi di cui saturi	0,54 g
Fibre Alimentari	50,46 g
Sale	18,27 g
Umidità (%)	1,2 g
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	3,4 g
	/
	/

'Nduja stands out from any other cured meat, with a taste that is absolutely unmistakable. Characterized by a rather soft and spreadable texture, once sliced it shows its unmistakable bright red color. Originally, 'Nduja was a poor food, and was in fact prepared using the less noble parts of the pig such as intestines, tripe, and lungs. Today, however, selected and fatty parts of the pig are used for its production, which are mixed with salt, sweet pepper, and hot chili pepper. The mixture is then stuffed into natural casing. This fantastic soft cured meat is then lightly smoked before being aged for several months. Ideal as an appetizer or snack, excellent also for preparing hot dishes, today it is one of the most famous products in the world.

Gluten Free - Lactose Free

Vacuum packed weight:
FROM 0,300g a 30 kg APPROXIMATELY

Pasteurized glass jar:
da 180g

 **Cartoni da circa:**
5 kg 10 kg 20 kg



 **Peperoncino da filiera agricola calabrese**



GUANCIALE CALABRESE

CALABRIAN GUANCIALE

FIOCCO DI PROSCIUTTO

FIOCCO DI PROSCIUTTO

Il Guanciale è il taglio di carne suina ricavato dalla guancia del maiale, percorso da venature magre di muscolo con una componente di grasso pregiato. Dopo aver conferito a coltello la classica forma a goccia e salato per un tempo che va dai quattro ai sette giorni, il guanciale viene poi tradizionalmente arricchito con polvere di peperone dolce calabrese e messo a stagionare per circa sessanta giorni.

La consistenza è più dura rispetto alla pancetta e il sapore più caratteristico, ottimo l'utilizzo in piatti tipici del nostro territorio.

Guanciale is a cut of pork derived from the cheek of the pig, traversed by lean muscle veins with a component of fine fat. After giving it the classic drop shape with a knife and salting it for a period of four to seven days, the guanciale is traditionally enriched with sweet Calabrian pepper powder and left to mature for about sixty days.

Senza glutine - Senza lattosio

Peso confezione sottovuoto:

Intera da 1/1,5 kg circa
Trancio da 300/600g circa

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	526 kCal / 2174 kJ
Proteine	24,30 g
Carboidrati	0,84 g
Grassi	49,60 g
Umidità (%)	25,26 g
Nitriti e/o Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge

Gluten Free - Lactose Free

Vacuum packed weight:

WHOLE FROM 1/1,5 kg APPROXIMATELY
SLICE FROM 300/600g APPROXIMATELY



Cartoni da circa:

5 kg 10 kg 20 kg

Il fiocco di prosciutto non è altro che la noce del prosciutto, uno dei pezzi più nobili della coscia del suino con circa il 95% di magro dal colore molto intenso e gusto persistente, tutto avviene dopo il processo di salagione e una lenta stagionatura, per via della "sugna" in superficie la sua carne rimane morbida e delicata ma soprattutto dolce.

The prosciutto fiocco is essentially the knuckle of the ham, one of the most prized parts of the pig's leg. With a lean meat content of around 95%, it boasts a deep color and a rich, long-lasting flavor. After a salting process and a slow curing period, the "sugna" (lard) on the surface keeps the meat tender, delicate, and remarkably sweet.

Senza glutine - Senza lattosio

Peso confezione sottovuoto:

Intera da 1,5/2,5 kg circa

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Valori per 100 g di prodotto

Valore Energetico	375 kCal / 1561 kJ
Proteine	30,00 g
Carboidrati	0,42 g
Grassi	35,2 g
Umidità (%)	34,38 g
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i limiti di legge

Gluten Free - Lactose Free

Vacuum packed weight:

WHOLE FROM 1,5/2,5 kg APPROXIMATELY



Cartoni da circa:

5 kg 10 kg 20 kg






Denominazione di origine protetta


"I suini"
Allevati all'aperto allo stato semibrado, senza somministrazione di antibiotici, i nostri suini crescono nelle fattorie in regime di benessere animale, usufruendo di ampi spazi adeguati. Alimentati con prodotti esclusivamente di origine vegetale come, cereali, grano, legumi e anche frutta secca del sottobosco, così come il disciplinare di produzione impone. I capi suini di razza pesante italiana e del famoso suino nero, sono nati, allevati, macellati e lavorati in Calabria. Tanta passione ed impegno da parte dei nostri allevatori a vantaggio di una qualità certa e garantita.

Protected designation of origin

"The Swine"
Raised outdoors in semi-wild conditions, without the use of antibiotics, our swine grow on farms under animal welfare conditions, enjoying ample and suitable spaces. Fed exclusively on products of plant origin such as cereals, wheat, legumes and even wild undergrowth fruits, as required by the production regulations. The heavy Italian breed pigs and the famous black pig are born, raised, slaughtered and processed in Calabria. A great deal of passion and commitment from our farmers for a certain and guaranteed quality.



 **Brado Nero Calabrese:** suini allevato allo stato brado, per un sapore deciso, unico ed inconfondibile. La razza autoctona che ha fatto la storia della gastronomia calabrese, carni pregiate e salumi d'eccellenza.

 **Brado Nero Calabrese:** The Wild Black Calabrian: roaming free for a flavor as wild as its home. The native breed that shaped Calabrian cuisine, offering premium meats and exquisite cured meats.

...la nostra storia è il vostro futuro...

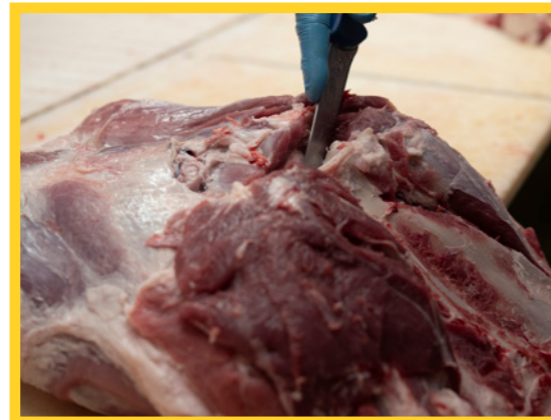




 **CARNI SCELTE**



 **SELECTED MEATS**

La Calabria, terra di sole e mare, è anche rinomata per la qualità delle sue carni. Allevate al pascolo e nutrite con erbe aromatiche spontanee, le nostre carni vantano un sapore autentico e inconfondibile. La selezione accurata delle razze autoctone, garantisce carni ricche di sapore e dal caratteristico colore intenso. Ogni taglio viene lavorato con maestria da mani esperte, rispettando le antiche tradizioni locali e utilizzando solo prodotti del territorio. Il risultato è una gamma di prodotti unici, dal sapore deciso e dalla consistenza morbida, perfetti per soddisfare i palati più esigenti.

Calabria, a sun-drenched region known for its beautiful coastline, is also celebrated for its premium meats. Raised on pasture and fed a diet of wild herbs, our meats offer an authentic and unforgettable taste. By carefully selecting indigenous breeds, we ensure meats that are rich in flavor and have a deep, intense color. Each cut is expertly handcrafted, adhering to traditional local methods and using only local ingredients. The result is a range of unique products, with a robust flavor and a tender texture, perfect for the most demanding palates



Amm. +39 351 384 7008 
Commerciale +39 345 898 5041 
commerciale@salcal.it 

Salcal srl - Z.I. Piano Lago 
87050 Figline Vegliaturo (Cs)
P. IVA 03737430789 - SDI X2PH38J 

www.salcal.it |  

