



Buffalo beef
CARNE DI BUFALO CAMPANA

Catalogo salumi Anno 2004



Annutolini dolci

Annutolini piccanti

Sono realizzati con magro di bufalo macinato a grana fine, speziati con peperoncino e pepe bianco. Vengono lavorati a mano, secondo le migliori tradizioni norcine. E' un prodotto adatto ai buffet ed ottimo con gli aperitivi.



Caciosalame grana grossa

E' un salame (senza budello) avvolto in pasta di caciocavallo di bufala, stagionato di dieci giorni. E' un prodotto ottimo e di grande effetto nella preparazione di antipasti e buffet in quanto racchiude l'anima e la tradizione gastronomica del territorio.



Prosciutto cotto alla brace

Prosciutto di bufalo alla brace. Ha solo lo 0,4% di grassi ma un sapore senza eguali. Si tratta quindi di un prodotto in grado di soddisfare anche i consumatori più esigenti. Caratteristiche simili sono possedute anche dal girello alla brace.



Saliccia stagionata

Saliccia stagionata piccante

Saliccia stagionata con finocchietto

La saliccia è proposta in tre differenti modi: dolce e speziata con pepe bianco finissimo, piccante al peperoncino e aromatizzata con finocchietto selvatico. Questi salumi dal sapore caratteristico ben si adattano anche a palati abituati a sapori più convenzionali.



Caciiorollo con bresaola di bufalo

con salame di bufalo

con prosciutto di bufalo

Una prelibatezza gastronomica nella quale il formaggio di bufala si sposa con tre differenti prodotti di bufalo: il salame, il prosciutto alla brace, la bresaola.



Salame grana grossa e (Tipo Napoli)

Salame grana fine (Tipo Milano)

I salami sono di due tipi: a grana grossa, speziato con pepe in grani e a grana fine, con aglio e pepe bianco finissimo. Offrono tutta la bontà di un insaccato di classe unitamente ad un più basso contenuto di grassi e colesterolo.



Cacciatorino dolce

Cacciatorino piccante

E' un prodotto magro, morbido e profumato speziato con pepe bianco finissimo, aglio e peperoncino.



Bresaola di bufalo

La cura nella selezione dei tagli, la tessitura della carne e la stagionatura lenta rendono la bresaola di bufalo un prodotto del quale si apprezzano in pieno le qualità e il gusto. Ottimamente versatile in cucina con verdure e formaggi, è particolarmente adatta nell'alimentazione di quanti seguono diete ad alto contenuto proteico e basso apporto di grassi.