la Palombina
TUTTO IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

la Palombin

la Palombina

TUTTO IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Salumi secondo tradizione, come la *pista* fatta in casa.

La Palombina produce salumi con la qualità garantita dal controllo dell'intero ciclo di vita del maiale, dalla nascita alla macellazione, dalla selezione della razza e dalle tecniche di produzione e di stagionatura "come da tradizione".

L'entroterra marchigiano vanta una lunga tradizione nell'allevamento e nella produzione dei salumi: quasi ogni famiglia contadina allevava uno o più maiali e il giorno della macellazione, la cosiddetta "pista", era un momento di aggregazione e di festa. Noi abbiamo deciso di recuperare quella tradizione: alleviamo maiali come avrebbero fatto i nostri nonni, garantendo loro spazi vitali adeguati e un'alimentazione naturale, principi completamente opposti a quelli degli allevamenti intensivi. Questo ci permette di avere animali naturalmente sani e di evitare l'uso di antibiotici, ormoni e mangimi medicati, comunemente impiegati a livello industriale. Non solo: la macellazione, la produzione e la stagionatura dei salumi avvengono nel rispetto dei metodi e dei tempi "di una volta", come la *pista* fatta in casa. È così che otteniamo prodotti di alta qualità, buoni e sani.

***La Palombina** produces cold cuts with the high quality standards guaranteed by controlling the whole life cycle of the pig: from birth to slaughter, to the choice of breed and use of traditional production and seasoning techniques.*

The hinterland of Le Marche can pride itself of an established tradition in rearing pigs and producing "salumi": nearly every farming family owned one or more pigs and the day of slaughter, known as the "pista", was a day of reunion and feasting. We have made a choice of reliving these traditions: our pigs are reared in the same fashion as our grandfathers did, with adequate living spaces and a natural diet, the opposite compared to intensive farming. This allows us to have naturally healthy animals and eliminates the need of using antibiotics, hormones or medicated feed, all too often found in the industry. Furthermore, the slaughter, production and seasoning of the cold cuts are undertaken by following the methods and times "of old", exactly as the pista was made at home. Thanks to this, we obtain healthy products that are excellent in both taste and quality.

Il Palombino

Salame morbido ottenuto dalla lavorazione delle parti nobili del maiale, miscelate con il lardo, insaccate nel budello naturale e fatte stagionare con sale e pepe.
Soft, spreadable salami obtained by processing the "noble" cuts of meat of the pig, mixed with lard, stuffed in a natural casing and seasoned with salt and pepper.

Stagionatura: 30 giorni
Peso medio: 600/700 gr
Cod.: S01

Il Salame Lardellato

Salame ottenuto dalla lavorazione delle parti magre del maiale, miscelate con il lardo di spalla tagliato a cubetti e fatte stagionare nel budello naturale con sale e pepe in grani.
Salami obtained by processing the lean cuts of meat of the pig, mixed with cubes of lard from the shoulder and seasoned in a natural casing with salt and whole grains of pepper.

Stagionatura: 45 giorni
Peso medio: 450/500 gr
Cod.: S02

Il Palombino di Fegato

Salame dal sapore intenso ottenuto dalla lavorazione del fegato del maiale, miscelato con il lardo, insaccato nel budello naturale e fatto stagionare con sale e pepe.
Salami with an intense flavour obtained from the liver of the pig, mixed with lard, stuffed in a natural casing and seasoned with salt and pepper.

Stagionatura: 30 giorni
Peso medio: 500/600 gr
Cod.: S03

Lonza	Insaccato ottenuto dalla lavorazione della carne disossata del carrè, arrotolata e aromatizzata con sale, pepe ed aglio. *Cold meat obtained by curing the deboned loin of the pig, rolled and seasoned with salt, pepper and garlic.*	**Intera** Stagionatura: 120 giorni Peso medio: 2/2,5 Kg Cod.: S04	**In tranci, sottovuoto** Stagionatura: 120 giorni Peso medio: 500/600 gr Cod.: S15

Lonzino	Insaccato ottenuto dalla lavorazione del lombo di maiale, disossato e aromatizzato con sale e pepe. *Cold meat obtained by curing the deboned loin of the pig, seasoned with salt and pepper.*	**Intero** Stagionatura: 120 giorni Peso medio: 1,5/2 Kg Cod.: S05	**In tranci, sottovuoto** Stagionatura: 120 giorni Peso medio: 500/600 gr Cod.: S16

Prosciutto	Il nostro prosciutto si ottiene dalla lavorazione della coscia, sottoposta a salagione e successivamente fatta stagionare in un impasto di grasso e sale per almeno 18 mesi. *Our prosciutto is obtained by curing the ham through salting, followed by seasoning for at least 18 months in a mix of salt and lard.*	**Intero** Stagionatura: 18 mesi Cod.: S06 Stagionatura: 24 mesi Cod.: S07	**In tranci, sottovuoto** Stagionatura: 18 mesi Cod.: S10

Pancetta	Insaccato ottenuto dalla lavorazione della parte posteriore della pancia del maiale, fatta stagionare con sale e pepe. *Cold cut obtained by curing the side of the belly of the pig, seasoned with salt and pepper.*	**Arrotolata** Stagionatura: 30 giorni Cod.: S08	**Aperta** Stagionatura: 40 giorni Cod.: S09

I nostri prodotti

Il Palombino Pag 4

Il Salame Lardellato Pag 5

Il Palombino di Fegato Pag 6

Lonza Pag 7

Lonzino Pag 8

Prosciutto Pag 9

Prosciutto in tranci Pag 9

Pancetta Pag 10

la Palombina

TUTTO IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

La Palombina - QUACOS
Società Agricola Semplice
Via Colli, n.12 | 62020 Serrapetrona (MC)
Tel. +39 0733 908177 | Fax +39 0733 908180
info@lapalombina.it | **www.lapalombina.it**

Graphic Design: **brugiatelli design®**
Photo: **Piero Principi**
Print: **Tecnostampa Ostra Vetere**