

70★



passioni ferraresi



La Zia

"L'Originale"

E' una delle più famose ed antiche Passioni Ferraresi... La Zia, elegante e possente è da sempre il Salame di Ferrara.

Carni di suino nazionale amalgamate con vino bianco, sale pepe e Aglio di Voghiera DOP fresco spremuto, racchiuse nello spesso budello dal quale prende il curioso nome e che favorisce la maturazione lenta ed omogenea di questo salume.

Caratteristica inconfondibile della Zia è l'invitante profumo di aglio che si sprigiona al taglio, morbide fette di genuino sapore che giungono immediate all'olfatto ed al palato.

L'aglio, anello di congiunzione della Zia con il territorio, è infatti una pianta antica ampiamente coltivata nelle campagne ferraresi, presente in quasi ogni piatto della cucina tradizionale.

L'aglio di Voghiera ha ottenuto il riconoscimento DOP, per le sue antiche radici Estensi e per le sue proprietà benefiche e medicinali, è anche un potente afrodisiaco.

Disponibile nei formati kg. 1/3/5 o da Kg. 0,500 in sottovuoto

Non contiene glutine e lattosio.





laPiera
Salame
stagionato
DOP
CASA
FERRARA
MIGLIARINO

il Salame
di Ferrara

il Casa
DOP
CASA
FERRARA
MIGLIARINO

il Migliarino
DOP
CASA
FERRARA
MIGLIARINO

con "Aglio di Voghera DOP"
Consorzio di Produzione
Voghera

i nostri Salami Classici

SALAME CLASSICO FERRARESE

E' chiamato Salame tipo famiglia, perché comunemente conosciuto e consumato da sempre in ogni famiglia ferrarese, infatti è prodotto solo nella versione con l'aggiunta di aglio fresco di Voghiera DOP.

Ottenuto dalla macinatura medio/ fine degli impasti di carni di suini nazionali, insaccato in budello naturale legato a mano e stagionato mediamente 30 giorni.

Non contiene glutine e lattosio.

Kg.0,600/Kg.1,200

SALAME MIGLIARINO

Disponibile nella versione con o senz'aglio, il Salame Migliarino, è un omaggio godereccio alla piccola località di provincia da cui proviene e dalla quale prende il nome. Tutte le caratteristiche del salame classico ferrarese, in formato mini.

Non contiene glutine e lattosio.

Kg.0,300

SALAME CASARECCIO

Tradizionale salame contadino a macinatura media, insaccato in budello naturale di suino, legato a mano, stagionato mediamente 30 giorni.

Ottenuto da tagli di carne di suini nazionali, amalgamate con vino bianco, aromatizzate con aglio fresco di Voghiera DOP.

Caratteristica preziosa di questo prodotto è la macinatura dell'impasto che evidenzia la qualità della materia prima, carni selezionate accuratamente mondate.

Disponibile anche nella versione senz'aglio

Non contiene glutine e lattosio.

SALSICCIA PASSITA

Impasto di carni di suino nazionale a macinatura medio/fine, amalgamate con di vino bianco, sale, leggermente profumato all'aglio, insaccato in budello naturale di montone.

Non contiene glutine e lattosio.

Kg.0,500

LA PIERA

E' una storia di bontà che si racconta in ogni fetta, pochi ingredienti per questo salume dal cuore tenero, genuina come solo le cose semplici possono esserlo.

Rotonda e gioiosa come il mondo di sapore in essa racchiuso, un impasto di carni scelte italiane, sapientemente amalgamate con vino Sangiovese, stagionata in modo naturale: un'eccellenza senza tempo.

Non contiene glutine e lattosio.

Kg. 3,5

SALAME GENTILE

Discreto, dolce ma gustoso, questo salame è ottenuto dalla macinatura di carni selezionate di suino nazionale, impastate con vino bianco, sale e spezie, senza l'aggiunta di aromi.

Insaccato in budello naturale di bovino, legato a mano e stagionato per circa 30 giorni.

Non contiene glutine e lattosio.

Kg.1,200



il Borgia

Il suo nome altisonante, è stato volutamente scelto per esprimere in una sola parola l'inequivocabile provenienza ed il concetto di esclusività che esso racchiude.

Con cura vengono selezionate le parti più nobili della carne di suino, amalgamate a spezie, vino Sangiovese e rhum, che si fondono in un'unica e grandiosa esplosione di vero piacere.

La prolungata stagionatura naturale conferisce al Borgia una maturazione uniforme, un salame dal gusto elegante.

Senza glutine e lattosio. Kg. 0,500



Passioni Ferraresi

il Borgia



Safumificio
ZIRONI & C. srl
Fiscaglia - Loc. Migliarino (FE)
www.safumificiozironi.it



Salame al Naturale

Un salame semplice, ottenuto dall'impasto di carni scelte italiane macinate a grana media, amalgamate con vino rosso aromatizzato con aglio di Voghiera DOP fresco, sale e pepe. Fette di sapore antico, genuino e appetitoso è il salame casalingo per definizione. Non contiene conservanti. Senza glutine e lattosio. Kg. 0,600



Salamina da Taglio

Di gusto intenso e corposo, profumi antichi di genuina tradizione, la Salamina da Taglio è valida alternativa ai classici affettati, caratterizza antipasti e piatti freddi, raffinata accompagnata da melone o fichi. Ottenuta dall'impasto di carni di suino nazionale unite a vino sangiovese e rhum, condito con sale, pepe ed insaccato in vescica naturale di suino, legata a mano e stagionata mediamente 60 giorni. Senza glutine e lattosio. Kg. 1,00 / Kg.0,500



Le Pancette

PANCETTA PEPATA

Il pepe che funge da involucro esterno, conferisce a questo prodotto una particolare delicatezza di sapore ed una certa versatilità, indicato per la preparazione di piatti freddi, per la farcitura di panini e piadine, ottimo anche come ingrediente per insaporire piatti caldi come, le verdure in padella, sughi per la pasta, cottura di carni bianche o per la preparazione di involtini, saltimbocca e "bruciatini".

Senza glutine e lattosio - Kg. 3,00 / Kg. 0,500

PANCETTA ARROTOLATA

La più conosciuta, quella da sempre utilizzata ed apprezzata, in ogni regione italiana. Nella tradizione ferrarese questo tipo di Pancetta viene aromatizzata con aglio che rende ancor più appetitoso ed invitante questo semplice rotolo di genuino sapore. Pancetta di suino nazionale, sgrassata, rifilata e scotennata, condita con sale e pepe, ed avvolta su se stessa, stagionata mediamente 60 giorni.

Peso: kg. 3,00 / Kg. 0,500



Sapori d'Inverno

I FRIABILI

Sfiziosi, invitanti ed irresistibili, i Friabili sono ottenuti dalla parte più nobile dell'adipe di suino tostato. Aromatizzati con alloro fresco nella versione classica o con peperoncino nella nuova ed esclusiva ricetta

Disponibili in vaschette in ATM da Kg. 1,200 o da Kg. 0,150 e in formato ruota da Kg. 1,00

Non contengono glutine e lattosio.

CICCIOLI MONTANARI

Pregiati tagli di adipe di suino conditi con sale, pepe ed aromi, cotti in caldaia e ben pressati.

Cubi da Kg. 4/2/0,500 - Non contengono glutine e lattosio

COPPA DI TESTA

Il suo colore è quello naturale della carne cotta, semplice come tutti i sapori antichi la Coppa di testa è appetitosa ed invitante, perfetta per riscaldare i periodi invernali. Un impasto di carni ricavate dalla testa del suino cotte in caldaia a vapore, condite con sale, pepe e aglio.

Disponibile in vari formati: in Vescica da Kg. 12,00 o Kg. 7,00 e in manica Kg. 7,00 / Kg. 3,00 / Kg. 0,500 - Non contiene glutine e lattosio. - Senza coloranti nè conservanti.



i Senza Tempo

LA COPPA D'ESTATE

La Coppa D'estate è prodotta in diverse regioni d'Italia, nelle quali si utilizzano per la sua preparazione metodi e aromi secondo tradizione che, aiutate dal clima, conferiscono a questo prodotto caratteristiche differenti.

La nostra Coppa d'estate è preparata con capocollo di suino, condito con sale, pepe e pochissimo aglio che rende questo prodotto particolarmente profumato al taglio.

Senza glutine e lattosio.

Kg. 1,8

LONZINO

Il suo profumo è delicato e di gusto appena saporito, il lonzino è un salume molto magro ottenuto dal lombo di suino disossato e conciato, stagionato al massimo per 3-4 mesi.

Senza glutine e lattosio.

Kg. 1,5

IL SALAME ROSA

È ottenuto dall'impasto composto da una parte adiposa ricavata esclusivamente dal guanciale del suino, con l'aggiunta di sale, pepe ed aromi, e da trito scelto di spalla e prosciutto, che dona a questo salume l'evidente colore roseo, da qui il nome "Salame Rosa".

Non contiene glutine e lattosio

Kg.3,5 confezionato a metà sottovuoto.



i nostri Salami Piccanti

SALAME PICCANTE

Questo prodotto è una versione del nostro salame classico "delicatamente piccante", come a noi piace definirlo.

L'impasto è infatti il medesimo, carni nazionali impastate con vino bianco, con l'aggiunta di aromi naturali quali il peperone, il peperoncino e la paprika, insaccato in budello sintetico, e stagionato per almeno 45 giorni.

Kg.1 - Non contiene glutine e lattosio.

SALSICCIA PASSITA PICCANTE

Stesso impasto del salame piccante, con la differenza che la salsiccia passita piccante è insaccata in budello naturale di montone, questo per soddisfare esigenze diverse di utilizzo, la salsiccia piccante si presta molto ad essere consumata come piccolo boccone, per intermezzi sfiziosi ma di carattere.

Kg.0,500 - Non contiene glutine e lattosio.



La SfiZia

Dalla costante ricerca di sapori nuovi nasce "la SfiZia", un salume dall'aspetto godereccio dal gusto deciso, sorprendente e stuzzicante.

Ottenuta dall' impasto di carni di suino nazionale amalgamate con vino bianco, con l'aggiunta di aromi naturali quali: il peperone, il peperoncino e la paprika, insaccato nello spesso budello di suino che favorisce la maturazione lenta ed omogenea di questa sfiziosa novità.

Ideale per taglieri, per farcire pizze o focacce, ma ancor di più: tritata come ingrediente segreto per sughi e condimenti per la pasta.

Disponibile nei formati Kg.2,5

Non contiene glutine e lattosio.







Salama da Sugo I.G.P.



Una passione che risale addirittura al Rinascimento, la Salama da Sugo, Regina di Ferrara, è storia e tradizione, un prodotto che supera i confini della gastronomia per diventare argomento, intrattenimento, festa.

Di Lei è stato scritto molto, dalle sue origini contadine, divenuta presto nobile, alle affascinanti ricette che ogni produttore ferrarese elabora secondo dosi e proporzioni segrete, fino ad arrivare agli insoliti ed originali accostamenti proposti dalla cucina moderna.

Difficile da capire ma facile da amare, la Salama da Sugo decisa ed austera ma con il cuore morbido e godereccio dal quale sgorga, come per magia, un sugo dal sapore elegante e suadente che non passa inosservato a nessun palato.

Con nostra grande soddisfazione, negli ultimi anni la Salama da sugo è apprezzata e richiesta in varie regioni italiane da quella parte di pubblico maturo alla ricerca di sapori e profumi diversi, ma soprattutto, in grado di cogliere la raffinata particolarità di questo prodotto.

Per tutelarne il prestigio e l'unicità la Comunità Economica Europea ha conferito alla Salama da Sugo il riconoscimento IGP, per lo stretto legame con il territorio e la sua gente, ponendola fra le specialità nazionali di primo livello.

aromatizzata con Sangiovese e Rum



SALAMA DA SUGO I.G.P.

Appartiene alla famiglia degli insaccati stagionati, la sua particolarità è che va cucinata bollita in pentola per almeno 5 ore.

Un impasto di carni di nazionali di suino: gola, capocollo, pancetta, spalla, lingua e fegato sapientemente amalgamato con vino sangiovese, rum, sale, pepe ed aromatizzato con noce moscata, cannella e chiodi di garofano.

Insaccato in vescica naturale di suino, legata manualmente nella classica forma sferica suddivisa in spicchi, e stagionata dai 6 ai 12 mesi.

La lunga stagionatura è la vera magia della Salama da sugo, la maturazione delle carni unite agli aromi danno vita un prodotto unico, infatti il curioso appellativo "da Sugo" è riferito al corposo e pungente sugo che si forma all'interno del prodotto durante la cottura.

Secondo tradizione la salama da sugo viene consumata riducendo la sua polpa in piccole briciole, adagiate su di un soffice purè di patate o di zucca, piuttosto che su di una morbida polenta cosparsa dal suo gustoso e profumato sugo.





SALAMA DA SUGO I.G.P. COTTA

La nostra Salama da sugo in versione cotta viene sterilizzata a 120°, una tecnica che consente la sua conservazione a temperatura ambiente per almeno 18 mesi e garantisce integrità ed igiene al prodotto.

Praticissima da preparare, basta immergere l'astuccio di alluminio nel quale è contenuta in una profonda pentola d'acqua, portare ad ebollizione e far cuocere per 1 ora circa.

Disponibile anche in comodi spicchi monoporzione da gr.250

Non contiene glutine e lattosio

Kg.0,850

Sapori Delicati

ZAMPONE DELICATO: Da antica ricetta dei nonni modenesi fondatori dell'Azienda, il nostro "Zampone Delicato" è ottenuto da un trito di cotenne e carni di suino nazionali, sapientemente impastate con vino bianco, sale, pepe, aromatizzato con noce moscata ed insaccato nella pelle della zampa di suino e legato a mano. La ricetta esclusiva lo rende piacevolmente leggero e digeribile. Accompagnato dal classico purè di patate è una delle più buone ed appetitose pietanze di sempre. Non contiene glutine e lattosio. Kg. 1

SALAMINA DELICATA: La Salamina, come i ferraresi amano chiamarla, diventa Delicata, un prodotto unico, per far scoprire ed apprezzare i sapori della nostra terra a tutti i palati, anche ai più delicati. Ottenuta dall'impasto di carni di suino nazionale unite a vino sangiovese e rhum condito con sale, pepe, ed insaccato in vescica naturale di suino, legata a mano. - Non contiene glutine e lattosio. Kg. 0.700

SALAMINO DELICATO: E' la risposta ferrarese al cotechino, un prodotto al quale è molto simile nell'aspetto ma diverso nell'impasto, un trito di carni magre di suino nazionale amalgamate con vino bianco, sale, pepe, e profumate con aglio naturale, insaccato in budello naturale di bovino. Il salame da pentola delicato è comunemente chiamato dai ferraresi "Salamino Buono", un aggettivo che attribuisce preziosità all'impasto da cui è ottenuto, magro quindi "Buono". Non contiene glutine e lattosio. Kg. 0.500



Le Cottenne

COTECHINO: ottenuto dall'impasto di cotenna e parti magre, di carne di suino nazionale, amalgamate con vino bianco, sale, pepe, aromatizzato con noce moscata, ed insaccato in budello naturale di bovino. Accompagnato dalle tradizionali lenticchie è il piatto del buon auspicio.
Non contiene glutine e lattosio. Kg. 0.500

BONDIOLA: Specialità della tradizione veneta, La Bondiola appetitosa ed invitante, una valida alternativa agli insaccati classici da bollire in pentola. E' un impasto di cottenne e carni di suino nazionale, vino bianco, sale, pepe aromatizzato con noce moscata ed insaccato in vescica naturale di suino. La vescica di suino è un tipo di budello spesso che richiede una cottura lenta, in questo modo le parti grasse contenute nell'impasto si sciolgono amalgamandosi in modo uniforme a quelle magre, il risultato è un insaccato di sapore delicato e di squisita bontà.
Non contiene glutine e lattosio. Kg. 0,800

CAPELLO DEL PRETE: Originale nella forma ma tradizionale e fedele nel gusto, il nostro "Cappello del Prete" è ottenuto da un trito di cottenne e carni di suino nazionali, impastate con vino bianco, sale, pepe, aromatizzato con noce moscata ed insaccato in cotenna di suino legata a mano.
Accompagnato dal classico purè di patate è una delle più gustose e delicate pietanze, resa ancora più fruibile in questo formato adatto ad ogni occasione.
Non contiene glutine e lattosio Kg. 0.800





Cuor di Salamina

Con questo prodotto si raggiunge esattamente il centro del sapore. Il Cuor di Salamina è il risultato della nostra continua ricerca dell'eccellenza di gusto abbinato alla sempre crescente praticità di formato e preparazione.

Il Cuor di Salamina viene ricavato proprio dalla parte centrale della nostra Salamina Delicata. Senza glutine e lattosio. Kg. 0,220

Cuor di Cotechino



Il classico cotechino proposto in chiave moderna, a fette più spesse e di diametro generoso così da poter essere consumato in versione tradizionale: accompagnato da purè, fagioli e verdure o come farcitura di hamburger gourmet.

Una tentazione facile e pratica da preparare: pochi minuti in acqua, nel microonde o semplicemente sulla piastra ed è pronta da gustare in tutta la sua straordinaria golosa bontà.

Senza glutine e lattosio. Da Kg. 0,220





la nostra Salsiccia

E' un prodotto che esalta l'eccellenza della professionalità italiana, la salsiccia ferrarese è semplicemente unica. Impasto di carni suine nazionali, amalgamate con vino bianco, sale, pepe ed insaccate in budelli naturali, prodotta aromatizzata con o senz'aglio, la nostra salsiccia si distingue per la macinatura a grana grossa che evidenzia la perfetta mondatura delle carni.

La qualità della nostra salsiccia si riscontra soprattutto a fine cottura in quanto, non essendovi liquidi aggiunti all'impasto, la quantità di prodotto utilizzata resta pressoché immutata.

Priva di glutine e lattosio, non contiene coloranti e nessun conservante pertanto definita FRESCA, a ridotto tempo minimo di conservazione.

Disponibile sfusa o confezionata in diversi formati, in vassoio filmato o in vaschetta in atmosfera protettiva.



**Salumificio
ZIRONI & C. srl**

via Roma, 74 - 44027 FISCAGLIA Loc. MIGLIARINO (FE)

Tel. 0533 52079

info@salumificiozironi.it

www.salumificiozironi.it

