

The background of the image shows several large, dark brown salami hanging from a wooden rack in a salumeria. The salami are wrapped in a coarse, woven fabric and are arranged in a row. The lighting is warm and focused on the salami, creating a rich, textured appearance. The text is overlaid in the center of the image.

— S A L U M E R I A —

ROMANI

EMBUTIDOS TÍPICOS ITALIANOS

Qui in salumeria
il tempo si è fermato
alla cantina dei
Romani



Bresaola

Tipo de carne: Bovina.

Receita originária: Valtellina - Itália.

Características: Presunto de Carne Bovina.

Predominante coloração vermelho rubi, condimentado com especiarias.

Maturação: em média 120 dias aprox.

Dica de consumo:
Pode ser consumida fatiada sutilmente, com pão, rúcula, em receitas de antepastos, saladas e massas.



**CARNE
100%
BOVINA**



Copa

Tipo de carne: Suína.

Receita originária: Piacenza - Itália, região da Lombardia e Emilia Romagna.

Características: Carne avermelhada com gordura marmorizada, maciez.

Maturação: 90 a 120 dias aprox.

Dica de consumo:
Pode ser consumida em fatias finas, acompanhadas de pão e vinho. Pode também ser utilizada em pratos especiais.



CARNE
100%
SUINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Copa Lombo

Tipo de carne: Suína.

Receita originária: Piacenza - Itália.

Características: Carne exclusivamente de lombo suíno, magra e rosada. Baixo teor de gordura.

Maturação: 90 dias aprox.

Dica de consumo:
Seu consumo é diverso,
podendo ser fatiado, como
aperitivo e em pratos
especiais da culinária
Italiana.



CARNE
100%
SUÍNA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Culatello

Tipo de carne: Suína.

Origem: Zibello - Região de Parma - Itália.

Características: Presunto Cru sem osso em forma de pêra, macio, perfumado, sabor levemente adocicado.

Considerado o Rei dos Presuntos Crus na Itália, sua confecção pode ser considerada uma verdadeira obra de arte.

Maturação: 9 a 15 meses aprox.

Dica de consumo:
Pode ser consumido fatiado sutilmente, com figos, olivas e pão - ou quente - em brusquetas e pizzas.



CARNE
100%
SUÍNA



Speck

Tipo de carne: Suína.

Origem: Trentino - Alto Ádige - Itália.

Características: Presunto Cru defumado exclusivamente feito de pernil inteiro sem osso e com pele (forma retangular). Apresenta cor avermelhada e uma camada de toucinho marmorizado que garante maciez e delicadeza ao produto.

Maturação: 6 a 10 meses aprox.

Dica de consumo:
Pode ser consumido fatiado sutilmente, como aperitivo e em pratos especiais.
Experimente na pizza.



CARNE
100%
SUINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Guanciale

Tipo de carne: Suína.

Origem: Região central da Itália.

Características: Feito a partir da bochecha suína, entremeado de músculos e gordura.

Ingrediente para pratos clássicos mundiais como a tradicional à carbonara ou all'amatriciana.

Maturação: 90 dias aprox.

Dica de consumo:
Pode ser utilizado no preparo de pratos especiais, substituindo com elegância a pancetta e o bacon, para fazer os legítimos molhos à carbonara e all'amatriciana.



CARNE
100%
SUÍNA



Pancetta

Tipo de carne: Suína.

Origem: Piacenza - Itália.

Características: Extraída da peça inteira da barriga suína sem osso e sem pele. Carne macia, enrolada e maturada, em forma de rocambole. Não defumada.

Maturação: 120 dias aprox.

Dica de consumo:
Pode ser consumida como acompanhamento de saladas, massas, pizzas e molhos, substituindo o bacon em grande estilo.



CARNE
100%
SUÍNA



Lardo di Colonnata

Tipo de carne: Suína.

Origem: Colonnata - Itália.

Características: Obtida da gordura lombar com pele, de suínos especiais.

Temperado com sal, pimentas e ervas aromáticas.

Maturação: 120 a 180 dias aprox.

Dica de consumo:
Pode ser consumido como acompanhamento de saladas, brusquetas, pizzas e também em pratos especiais.



CARNE
100%
SUÍNA



Salame Italiano

Tipo de carne: Suína.

Origem: Diversas regiões da Itália.

Características: Embutido feito com pernil e sobrepaleta e toucinho lombar de suínos selecionados adultos. Apresenta cor avermelhada e macia.

Maturação: 45 a 60 dias aprox.

Dica de consumo:
Possui consistência firme para fatiamento e consumo das mais diversas formas.



CARNE
100%
SUINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Cacciatore

Tipo de carne: Suína.

Origem: Província do sul da Calábria, Itália.

Características: Salame de pequeno porte, mais rústico, macio e avermelhado.

Maturação: 30 dias aprox.

Dica de consumo:
Seu consumo é diverso,
podendo ser fatiado,
como aperitivo.



CARNE
100%
SUINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Salame Napolitano

Tipo de carne: Suína e Bovina.

Origem: Napoli - Itália.

Característica: Preparado com carne suína e toucinho lombar e parte com carne bovina selecionada. Cor rubi, maciez.

Maturação: 50 a 60 dias aprox.

Dica de consumo:
Seu consumo é diverso, podendo ser fatiado, como aperitivo e também como coadjuvante de pratos especiais da culinária Italiana.



CARNE
70%
SUÍNA



CARNE
30%
BOVINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Sopressa

Tipo de carne: Suína.

Origem: Vicenza - Itália.

Característica: Salame de calibre maior, obtido de carne suína selecionada de suínos adultos. É um salame mais macio, perfumado, de cor avermelhada.

Maturação: 120 a 150 dias aprox.

Sugere-se o fatiamento com calibre um pouco maior por ser um salame mais macio. Ideal para consumo em pizzas, massas e também como aperitivo.



CARNE
100%
SUÍNA



Finochiona

Tipo de carne: Suína.

Origem: Típico da região da Toscana - Itália.

Característica: Salame de calibre maior de carnes selecionadas de suínos pesados, condimentado com funcho e páprica picante. Macio, cor avermelhada, levemente alaranjado.

Maturação: 120 a 150 meses aprox.

Sugere-se o fatiamento com calibre um pouco maior por ser um salame mais macio. Ideal para consumo em sanduíches, pizzas, massas, risotos e também como aperitivo.



CARNE
100%
SUÍNA



Cotechino

Tipo de carne: Suína.

Origem: Modena - Itália.

Característica: Embutido feito com carnes magras e um bom percentual de pele magra. Tradicional para os dias frios e festivos.

Precisa ser cozido e servido quente.

Dica de consumo:
Para dias frios,
acompanhado de lentilhas,
pão, etc. É um clássico da
cozinha italiana!



CARNE
100%
SUÍNA



Linguica Húngara

Tipo de carne: Suína.

Origem: Hungria.

Característica: Embutido de calibre menor (mais fininho), bem condimentado e defumado.

Ótimo como aperitivo.

Defumado a lenha.

Dica de consumo:
Pode ser usada em diversos pratos e é um ótimo aperitivo.



CARNE
100%
SUINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Mortadela Bologna

Tipo de carne: Suína.

Origem: Bologna - Itália.

Característica: Embutido de carnes suína, cor rosada, massa fina com pequenos cubos de toucinho. Aroma, perfume e sabor característico por suas especiarias originais.

Defumado a lenha.

Dica de consumo:
É ideal para ser consumida em sanduíches e também como aperitivo.



CARNE
100%
SUINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Salsiccia Calabria

Tipo de carne: Suína.

Origem: Região da Calábria - Itália.

Característica: Linguiça com sabor intenso picante e avermelhado pela utilização da páprica.

Maturação: 30 a 40 dias aprox.

Dica de consumo:
Pode ser servida como aperitivo e na preparação de massas, risotos, pizzas e pratos especiais.



CARNE
100%
SUÍNA



Pastrami

Tipo de carne: Bovina.

Origem - Europa Oriental, nas regiões da Romênia e Turquia.

Característica: carne magra bovina condimentada, cor avermelhada, sabor suave e textura macia e succulenta.

Cozido e defumado artesanalmente, defumado a lenha.

Dica de consumo:
Pode ser servida como aperitivo e na preparação de sanduiches, massas, risotos, pizzas e pratos especiais.



CARNE
100%
BOVINA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Cracóvia

Tipo de carne: Suína.

Origem: Kracóvia - Polônia.

Característica: Embutido tipo salame, magro e sem toucinho. Baixo teor de gordura.

Cozido e defumado artesanalmente a lenha.

Dica de consumo:
Seu consumo pode ser desde
ao natural fatiado, em
lanches, como também
para acompanhamento de
massas, pizzas e recheios.



CARNE
100%
SUÍNA



DEFUMAÇÃO
ARTESANAL



Importante:

As imagens são meramente ilustrativas.

Cada produto é único e pode haver uma pequena variação (forma, peso, cor, gordura e etc.) por serem artesanais e oriundos de animais e/ou lotes diferentes.

A presença do mofo branco faz parte das características essenciais para a maturação e pode estar presente em vários produtos maturados.



— S A L U M E R I A —
ROMANI
—
EMBUTIDOS TÍPICOS ITALIANOS

SAIBA MAIS EM NOSSO SITE

[CLIQUE AQUI](#)