



# Salumi Sardi



*Nella salumeria italiana si possono individuare diverse radici storiche. Le lavorazioni della carne, infatti, variano da zona a zona; quelle di piccola preparazione appartengono alla zona punico-fenicia, quindi alla Sardegna. La carne di maiale è l'ingrediente principale nella preparazione di gran*

*parte dei salumi, e sin dall'antichità i letterati non mancarono di lodarne le qualità. Ha dunque una parte da protagonista nella storia di ogni popolo, diventando in tempi antichi una delle risorse più importanti dei villaggi. Prosciutti, spalle, pancette si trasformarono addirittura in moneta di scambio.*

*L'importanza dei suini era tale che, nel medioevo, i boschi erano misurati in base alla loro capacità di nutrire questi animali. Smeralda ha scelto i salumi più tipici, tra cui il **Prosciutto Crudo**, la **Salsiccia**, la **Pancetta**, la **Coppa**, il **Guanciale** e la **Mustela** o **Lonza**.*

*· Sardinian Salami and Cold Cuts ·*





# Salumi Sardi

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<b>PROSCIUTTO INTERO c/o</b> <i>Whole Ham on the Bone</i>	300-0GX	8 Kg	Senza busta Unpackaged	10 Kg	1	Variabile Variable
<b>PROSCIUTTO SARDO s/o</b> <i>Sardinian Ham Boned</i>	311-0MX	6 Kg	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	10 Kg	4	
<b>MUSTELA sv</b> <i>Pork Loin VP</i>	301-2PX	1 Kg		10 Kg	1	
<b>SALSICCIA CLASSICA</b> <i>Traditional dry Sausage</i>	302-0MA	400 g		10 Kg	10	
<b>PANCETTA AFFUMICATA sv</b> <i>Smoked Bacon VP</i>	304-2PX	1 Kg		10 Kg	1	
<b>GUANCIALE sv</b> <i>Cheek of Pork VP</i>	305-0MX	1 Kg		10 Kg	1	
<b>COPPA sv</b> <i>Neck of Pork VP</i>	306-2PX	0,800 Kg		10 Kg	1	

The art of Italian salami has several different historical roots. Processing techniques vary from area to area; small-scale preparation belongs to the Phoenician-Punic area, hence Sardinia. Pork is the main ingredient in the preparation of salami products, and from very ancient times, true connoisseurs

have always praised its quality. Hence it plays a key role in the history of all peoples, and was indeed in ancient times one of the most important resources of the villages. Cured hams, shoulders of pork and bacon became goods for barter in place of money. The importance of the pig was such that in the Middle

Ages the woods and forests were assessed on the basis of their capacity to provide food for these animals. Smeralda has chosen typical salami and cold cuts, including cured Ham, Traditional dry Sausage, Bacon, Pig's Cheek and Mustela or Loin.