



IT
1638-L
GE

Salumificio Artigianale

20 Salumi

un fiume di bontà



La Salsiccia

LAO SALUMI

di Cosenza Maria Giuseppina
c/so Umberto I°, snc
87014 Laino Borgo (CS)

www.laosalumi.com
info@laosalumi.com

tel. 0981-85682 fax 0981-239215



La Soppressata

L'AZIENDA

[...] Dalla parte lucana del Parco del pollino sono passato a quella calabrese con l'intento di raggiungere un piccolo salumificio artigianale di Laino Borgo che mi è stato segnalato da miei amici Rossella e Giuseppe di Guardia Piemontese [...].

I salumi calabresi sono i più rinomati del Sud Italia e quelli particolarmente più buoni si trovano in montagna, dove i maiali ora sono di nuovo allevati allo stato semibrado o brado [...]. Giuseppe e Rosella mi avevano detto di cercare la macelleria di Trieste D'Onofrio e così ho fatto una volta giunto a Laino.

Ho chiesto a un passante dove fosse la macelleria della signora Trieste e lui, come avviene spesso nei piccoli centri del meridione, mi ci ha accompagnato. Gentilissimo! Ma mi guardava con uno strano sorrisetto sfottente che non mi ha abbandonato fino al momento in cui mi ha detto: "Ecco quella è la signora Trieste D'Onofrio". Era un uomo! E anche bello virile, come sono spesso i macellai.

[...] Trieste stava facendo una montagna di salsiccie assieme alla moglie Pina. Era la prova della bontà della mia dritta: i D'Onofrio sono considerati maghi della salsiccia e sono cercati fin quassù da quegli estimatori convinti che solo con il tocco dell'artigiano la salsiccia possa raggiungere vette d'eccellenza. Producono salsicce fresche e stagionate, quelle sottili dalla classica forma a U. In entrambi i casi sono rossastre per l'aggiunta di peperone rosso o di peperoncino a seconda che si tratti di salsicce dolci o piccanti.

[...] Oltre alla salsiccia, Trieste produce la celebre soppressata calabrese, quella citata puntualmente nelle gag comiche che descrivono i calabresi come "soppressata-dipendenti". Usa carni della coscia e della spalla del maiale. A questa unisce rifiniture del prosciutto, il grasso della parte anteriore del lombo e la parte più dura della pancetta. Taglia le carni a mano a pezzetti, aggiunge il sale, il peperoncino dolce e il piccante che dosa a seconda delle richieste. [...]

(dal libro "Golosi per caso" – M. Ragusa, P. Roversi, S. Blady – Ed. Calderoni 2005)



Il fiume Lao nasce dal massiccio del Pollino (Serra del Prete, 2181 m s.l.m.) e scende fino a mare per circa 50 km, passando per vari paesi del versante tirrenico calabrese, compreso Laino Borgo (270 m s.l.m.). E' grazie proprio a questo fiume, il più importante della Calabria, che si crea il clima e quindi temperatura ed umidità ideale per la stagionatura dei salumi.

Laino Borgo, come la maggior parte dei paesi calabresi, ha una forte tradizione nella produzione di salumi.

Da questa tradizione nasce nel 2000 Lao Salumi che, dopo vent'anni di esperienza nel settore, decide di mettere alla portata di tutti le proprie doti artigianali.

I NOSTRI PRODOTTI

I nostri sono salumi prodotti nel rigoroso rispetto dei tempi di stagionatura e senza uso di coloranti.

Le carni utilizzate sono accuratamente selezionate ed esclusivamente italiane provenienti da allevamenti controllati e da suini pesenti.

La nostra azienda adopera un sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei lotti di produzione in modo tale che ad ogni prodotto si puo' risalire alle materie prime utilizzate.

LA LINEA SENZA CONSERVANTI

L'azienda Lao Salumi affianca alla normale produzione, una linea senza conservanti e altri additivi.

Gli unici conservanti sono il sale e gli altri aromi e spezie naturali che vengono aggiunti a seconda del tipo di prodotto.

Questa linea è indicata soprattutto per le persone che soffrono di intolleranza alimentare verso gli additivi.

Il sapore dei salumi senza conservanti è certamente più caratteristico e autentico.

SALSICCIA STAGIONATA



Prodotto con la parte della spalla del maiale e pancetta a cui si aggiungono sale e aromi naturali, come finocchietto, peperone rosso essiccato dolce o piccante

Cod.: SLC

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Latte scremato in polvere, Destrosio, Saccarosio, Lattosio, Aromi Naturali.
Conservante: e 252; Antiossidante: e 300-e 301

Cod.: SAL

SENZA CONSERVANTI E COLORANTI

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Aromi Naturali.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

Le spalle di suino sono disossate, snervate e sgrassate; la pancetta e altre carni rosse sono private delle parti mollicce. Il tutto è tritato a grana media e impastato con gli altri ingredienti per il tempo necessario ad ottenere un impasto omogeneo.

L'impasto è insaccato in budella naturali di suino o bovino e legato a mano.

Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 30/35 giorni).

Al termine della stagionatura il prodotto è spazzolato e lavato per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto non superiore a 14°C.

TEMPO TIPICO DI CONSERVAZIONE (TMC):

150/180 giorni

DESTINAZIONE: tutti i consumatori salvo particolari prescrizioni mediche.

SOPPRESSATA STAGIONATA



Prodotta col prosciutto e le parti nobili del maiale con aggiunta di pancetta, lardo e aromi naturali.
E' il classico salume con cui la Calabria è conosciuta in tutto il mondo.

Cod.: SPC

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Latte scremato in polvere, Destrosio, Saccarosio, Lattosio, Aromi Naturali.
Conservante: e252; Antiossidante: e300 - e301

Cod.: SOP

SENZA CONSERVANTI E COLORANTI

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Aromi Naturali.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

Le cosce e le parti nobili di suino sono disossate, snervate e sgrassate; la pancetta e il grasso di schiena sono privati delle parti mollicce. Il tutto è tritato a grana grossa e impastato con gli altri ingredienti per il tempo necessario ad ottenere un impasto omogeneo.

L'impasto è insaccato in budella naturali di suino o bovino e legato a mano. Per la forma classica calabrese viene lasciata sotto pressa per una settimana.

Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 70/80 giorni).

Al termine della stagionatura il prodotto è spazzolato e lavato per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto non superiore a 14°C.

TEMPO TIPICO DI CONSERVAZIONE (TMC):

150/180 giorni

DESTINAZIONE: tutti i consumatori salvo particolari prescrizioni mediche.

'NDUJA

SENZA CONSERVANTI

Cod.: ND - N1 - N2



Ghiottoneria calabrese, è un salame spalmabile - su pane o su crostine - da usare anche per condire un buon piatto di spaghetti o di pasta e fagioli

Ingredienti: Carne di Suino Italiano (Gola, Lardo, Pancetta e carne magra), Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Sale, , Aromi Naturali.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

La gola di suino, la pancetta e il lardo è lavorato e macinato a grana finissima insieme a tanto peperoncino piccante, il tutto quanto basta per rendere il prodotto finale spalmabile.

Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 60/80 giorni).

Al termine della stagionatura il prodotto è spazzolato e lavato per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.

Si vende in budella o in vasetti da 190 gr o da 290 gr

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto non superiore a 14°C.

TEMPO TIPICO DI CONSERVAZIONE (TMC):

3360 giorni

DESTINAZIONE: tutti i consumatori salvo particolari prescrizioni mediche.

PANCETTA ARROTOLATA

SENZA CONSERVANTI



Si ricava dalla zona ventrale del maiale, riflata, squadrata e scotennata, viene arrotolata e legata a mano.

Ha una stagionatura di circa 3 mesi ,
si puo' vendere intera, a tranci.

La pancetta arrotolata può essere impreziosita
con la coppa al suo interno (Pancetta Coppata- Cod.: PACO).

Cod. prodotto: PAR

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Aromi Naturali.

Cod.: PACO

Ingr.: Carne di Suino Italiano, Sale, Destrosio, Saccarosio, Aromi Natuali, Antioss.: E301, Cons.: E252.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

La pancia suina è disossata, riflata e scotennata. Messa in salamoia per circa 12 g.g.. Viene arrotolata e insaccata in budello o in fogli collati naturali per legarla a mano o in rete idonea alla stagionatura.

Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 110/140 giorni).

PANCETTA TESA

SENZA CONSERVANTI

Si ricava dalla zona ventrale del maiale, riflata e squadrata,
viene messa in salagione per circa 2 settimane.

Al termine di una stagionatura che va da dai 2 ai 3 mesi,
si può' vendere intera, a tranci o a fette..

Cod. prodotto: PAT

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante,
Aromi Naturali.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

La pancia di suino è disossata e riflata in modo da rendere più regolare la forma, messa in salamoia per circa 10 g.g. Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 50/70 giorni).



Al termine della stagionatura il prodotto è spazzolato e lavato per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto non superiore a 14°C.

TEMPO TIPICO DI CONSERVAZIONE (TMC):

150/180 giorni

DESTINAZIONE: tutti i consumatori salvo particolari prescrizioni mediche

GUANCIALE

SENZA CONSERVANTI



Viene ricavato dalla guancia del maiale e da una parte del collo.
Ha una stagionatura di 3 mesi circa.
Il guanciale è simile alla pancetta ma ha un sapore più caratteristico, per questo è ottimo per accompagnare le fave nel periodo primaverile.

Cod. prodotto: GU

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Aromi Naturali.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

La gola di suino è rifulata in modo da renderne regolare la forma, messa in salamoia per circa 15 g.g. Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 120/150 giorni).

Al termine della stagionatura il prodotto è spazzolato e lavato per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.

COPPA O CAPOCOLLO

La parte del collo del maiale viene rifulata e messa in salagione. dopo di che capocollo viene insaccato e legato a mano ed è pronto per essere consumato dopo almeno 4 mesi di stagionatura

Cod. prodotto: CP

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Destrosio, Saccarosio, Lattosio, Aromi Naturali. Conservante: e 252- e250; Antiossidante: e 301

Cod. prodotto: CAP

SENZA CONSERVANTI

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Aromi Naturali.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

Il collo di suino è disossato e rifulato in modo da rendere più regolare la forma, messo in salamoia per circa 15 g.g. insaccato in budello o in fogli collati naturali per legarlo a mano o in rete idonea alla stagionatura.

Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 120/150 giorni).

Al termine della stagionatura il prodotto è spazzolato e lavato per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:
In luogo fresco e asciutto non superiore a 14°C.

TEMPO TIPICO DI CONSERVAZIONE (TMC):
150/180 giorni

DESTINAZIONE: tutti i consumatori salvo particolari prescrizioni mediche





SPIANATA E VENTRICINA

Stesso impasto della soppressata, ma tritato con una trafilatura più grossa e insaccati in budella di di calibro maggiore.

Cod. prodotto: SP - VE

ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Peperone Rosso in Polvere Dolce o Piccante, Latte scremato in polvere, Destrosio, Saccarosio, Lattosio, Aromi Naturali. Conservante: e252; Antiossidante: e300 - e301

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

Alla carne di suino snervata e sgrassata si aggiunge pancetta e il grasso di schiena. Il tutto è tritato a grana grossa e impastato con gli altri ingredienti per il tempo necessario ad ottenere un impasto omogeneo. L'impasto è insaccato in budella naturali, per la spianata viene lasciato sotto pressa per una settimana. Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 70/80 giorni).

Al termine della stagionatura il prodotto è spazzolato e lavato per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.

LARDO DI SUINO

La parte lombare del maiale viene rinfilata e messa in salagione. E' pronto per essere consumato dopo almeno 4 mesi di stagionatura

Cod. prodotto: LA
SENZA CONSERVANTI

Ingredienti: Carne di Suino Italiano, Sale, Aromi e Spezie Naturali.

PROCEDURA DI LAVORAZIONE

La parte lombare del maiale viene rinfilata e messa in salamoia per circa 10 g.g. Segue un periodo di sgocciolamento e asciugatura ed infine la stagionatura che va da 50/70 giorni).

Al termine della stagionatura il prodotto dopo averlo spazzolato e lavato, si aggiungono spezie (rosmarino, foglie di lauro e pepe nero) ed è pronto per poter essere confezionato sottovuoto ed etichettato.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:
In luogo fresco e asciutto non superiore a 14°C.

TEMPO TIPICO DI CONSERVAZIONE (TMC):
150/180 giorni

DESTINAZIONE: tutti i consumatori salvo particolari prescrizioni mediche