la vita è la nostra passione

LAPIADA

CHARCUTERIE ITALIENNE

La charcuterie italienne

Déjà dans l'antiquité les italiens maîtrisaient parfaitement les techniques de conservation. De ce fait, la charcuterie a toujours tenu une grande place dans l'alimentation italienne. On peut dénombrer une diversité en charcuterie, car chaque région a crée ses spécialités. Les diverses charcuteries sont servies en tranches très fines, afin de mieux sentir leur saveurs et finesse.

L'exploitation « Genga »

L'exploitation se situe dans la petite ville « Genga », dans le cœur de la région des Marches au milieu du Parc régional « Gola della Rossa», paysage d'une rare beauté caractérisé par un spectacle naturel qui sont les « Grottes di Frasassi ».
Les animaux sont élevés exclusivement par des produits végétaux d'origine certifiée en respectant leurs exigences spécifiques et élémentaires. Chaque phase de la production et de la transformation est contrôlée selon des standards de qualité.
L'exploitation agricole est synonyme d'espace naturel, où l'élevage de la matière première et la transformation des produits font encore de nos jours un tout. Cette alliance fût maintenue jusqu'aujourd'hui afin de conserver les parfums et les saveurs d'antan.

www.lapiada5.lu La Piada 5 S.A. 5, rue du Château d'Eau L-3364 Leudelange info@lapiada5.lu

la vita è la nostra passione

LAPIADA

CHARCUTERIE ITALIENNE

Jambon cru désossé

Le jambon de la région des « Marches » est un jambon cru élaboré à partir de cochons élevés dans la région. Le jambon est salé au sel marin puis affiné pendant 16 à 18 mois.

Salami Fabriano

Se trouvant dans une zone géographiquement optimale, l'histoire nous transmet l'antique recette de ce noble salami. Produit avec de la viande maigre de jambon, cœur de longe haché finement en ajoutant des morceaux de lard coupés en cube et des grains de poivre entiers. Après avoir été mis sous boyau naturel de qualité, le salami est affiné pendant une longue période, caractérisant parfaitement la tradition des « Marches ».

Salami Genga

Un des produits d'excellence de la gastronomie italienne. Il se distingue par son parfum de poivre. C'est un salami maigre, produit avec une viande sélectionnée de jambon, de flocon d'épaule et de grains poivre noir, le tout haché minutieusement. Obtenu uniquement par des viandes maigres de porc 1er choix élevé dans la région. Mis en boyau naturel et confectionné à la main, ce saucisson propose un goût très délicat dépourvu d'acidité.

Saucisses affinées

Goût tendre, doux, à déguster agréablement. La saucisse est un mélange de viande maigre d'épaule et de poitrine porcine, délicatement tirée et aromatisée transmettant à ce produit un goût équilibré et gourmand.

Longe - Lonza

Affinée au minimum 45 jours, c'est une charcuterie maigre et très aromatique. Produit avec le cou désossé porcin, sa salaison est effectuée comme selon tradition: sel, poivre noir et ail. L'expérience de travail et son long séchage lui confèrent un goût salé et savoureux.

Longe maigre - Lonzino magro

Produit avec la meilleure partie de la viande porcine, le filet de porc. Avec une découpe maigre, un affinage optimal, il devient un produit savoureux avec un goût unique.
Idéale en apéritif ou en carpaccio, accompagnée de copeaux de parmesan, de tomates cerises, d'huile d'olive, la longe de porc est l'équivalent à la « bresaola du bœuf ».

Longe avec du lard - Lonzino con lardo

Le lard est disposé en demi-lune autour de la viande maigre, conférant à ce produit une consistance tendre, au goût délicat, où le lard se fond en bouche. Il suit la même préparation que le longe maigre.

Poitrine de porc - Pancetta

La Pancetta est obtenue de la poitrine de porc qui est salée, aromatisée, enroulée et séchée pour 50-60 jours. Découennée, elle se savoure avec du pain ou des gressins, accompagnée de salade. La tradition associe souvent la pancetta à la préparation de sauces telle que la « carbonara ».