



ORGOGGIO D'OLTREPÒ





DA UNA VALLE INCONTAMINATA,
INCASTONATA
NELL'OLTREPÒ PAVESE,
IL GUSTO AUTENTICO
DI ANTICHE TRADIZIONI
PRENDE FORMA
NEL SALUMIFICIO MAGROTTI.



ANTICHI SAPORI, AUTENTICI SALUMI

Il *Salumificio Magrotti*, grazie all'esperienza nella ricerca di materie prime e alle dotazioni del proprio laboratorio, è in grado di proporre un'ampia selezione di salumi, sia crudi sia da cuocere, garantendo sempre la massima efficienza e la continuità delle forniture. La qualità, espressa nei valori organolettici di ogni singolo prodotto, si evidenzia soprattutto nel Salame di Varzi D.O.P., ottenuto seguendo scrupolosamente il disciplinare di produzione e stagionato ancora in vere cantine.



Dalle antiche corti dei Marchesi Malaspina, il Salame di Varzi è arrivato ad oggi immutato nei sapori e negli aromi, ma certificato dal marchio europeo D.O.P e con la sicurezza data dai controlli dell'Istituto Parma Qualità, per conto del Ministero delle Politiche Agricole italiano. Un prodotto buono, sicuro e certificato.

Sono solo 13, e il Salumificio Magrotti è tra questi, i produttori iscritti al Consorzio di Tutela che si possono fregiare della Denominazione di Origine Protetta. La D.O.P. è ulteriore garanzia della qualità del salame e della sua esclusiva provenienza dal territorio dei 15 comuni indicati dal disciplinare. Magrotti significa territorio e autenticità.





Da oltre cinquant'anni il **Salumificio Magrotti** arricchisce le cucine e le tavole degli estimatori con salumi prodotti secondo le più antiche tradizioni dell'Oltrepò Pavese. Ogni salume viene preparato con la massima attenzione e nasce dalla passione per la qualità, dal sapiente dosaggio delle carni e delle spezie, dalla commistione unica delle dolci brezze marine, provenienti dal Golfo Ligure, con le fresche correnti appenniniche. Le fasi di lavorazione si svolgono esclusivamente in un laboratorio (9-2692/L) che rispetta tutte le normative CE, attenendosi ai protocolli dei Regolamenti europei 852/2004, 853/2004 e 854/2004. La cura di una lavorazione artigianale con legatura a mano e le garanzie offerte dai sistemi di sicurezza alimentare e dalle tecnologie più attuali, fanno del laboratorio del Salumificio Magrotti un autentico polo d'eccellenza nel mondo dell'enogastronomia.

magrotti Cucito per te



Cucito

Punto d'eccellenza del Salumificio Magrotti e autentico gioiello dell'Oltrepò Pavese, il Cucito è un salame di grande pezzatura ottenuto dal sapiente lavoro di esperti. La cucitura di due budelli permette all'insaccato di raggiungere peso e diametro ideali per una lunga stagionatura.

I NOSTRI PRODOTTI



Peso: 1 – 2 kg

Ingredienti: carne pregiata di suino pesante italiano, sale, pepe nero in grani, infuso d'aglio in vino rosso.

Conservanti: nitrato di potassio – nitrito di sodio.

Macinatura: diametro 12 mm

Insaccatura: doppio budello naturale di suino cucito, diametro 80mm

Stagionatura: 120-180 gg

Filzetta

Peso: 0,5 - 0,7 kg

Ingredienti: carne pregiata di suino pesante italiano, sale, pepe nero in grani, infuso d'aglio in vino rosso.

Conservanti: nitrato di potassio – nitrito di sodio.

Macinatura: 12 mm

Insaccatura: budello naturale di suino, diametro 60 mm

Stagionatura: 30-45 gg



Filzettone

Peso: 0,7 – 0,9 kg

Ingredienti: carne pregiata di suino pesante italiano, sale, pepe nero in grani, infuso d'aglio in vino rosso.

Conservanti: nitrato di potassio – nitrito di sodio.

Macinatura: diametro 12 mm

Insaccatura: budello naturale di suino, diametro 70 mm

Stagionatura: 45-60 gg



Salametto (cacciatorino)

Peso: 150 – 200 g

Ingredienti: carne pregiata di suino pesante italiano, sale, pepe nero in grani, infuso d'aglio in vino rosso.

Conservanti: nitrato di potassio – nitrito di sodio.

Macinatura: diametro 10 mm

Insaccatura: budello naturale "torto" bovino, diametro 50 mm

Stagionatura: 15-30 gg



Cotechino

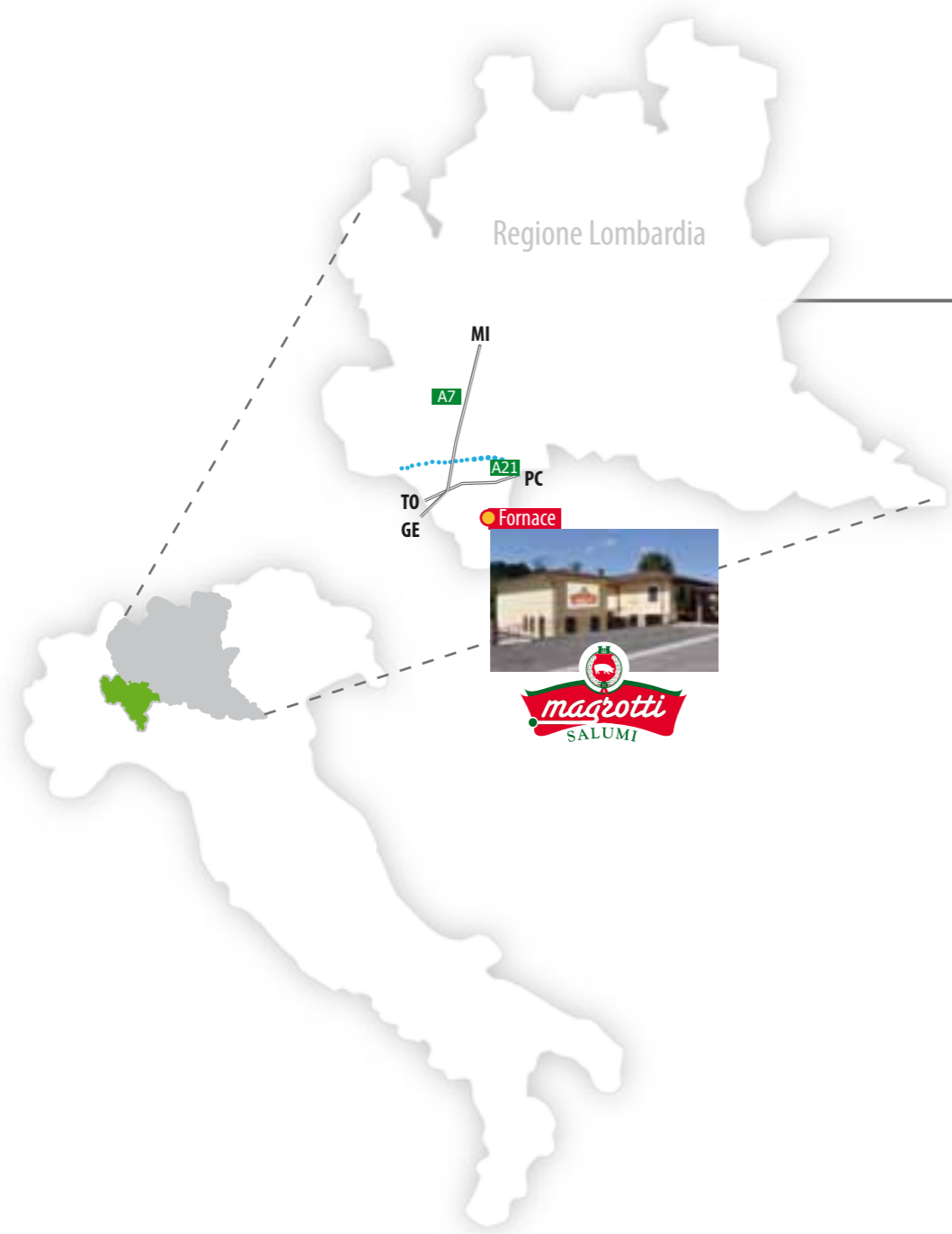
Peso: 500 g

Ingredienti: impasto di carne magra, grassa e cotenne di suino, sale, pepe nero, spezie, infuso di aglio in vino rosso.

Macinatura: diametro 6 mm

Insaccatura: budello naturale "dritto" bovino, diametro 60 mm







27052 Montesegale (PV) Italy - Fraz. Fornace, 8
Tel. e Fax +39 0383 99047 - cell. +39 335 6706490
contatti@salumificiomagrotti.it
www.salumificiomagrotti.it