



Diano Salumi

SAPORE IRRESISTIBILE

Dove nasce

 Diano Salumi è sinonimo di tradizione e genuinità. Tra i monti e le colline della Campania, alle pendici del Monte Cervati, nella natura incontaminata, è situata la zona del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano apprezzata fin dai tempi antichi per la qualità e bontà dei suoi prodotti. Qui sorge la "Diano Salumi", un'azienda artigianale che vanta esperienza decennale nella norcineria e nella lavorazione delle carni suine. Il luogo di produzione, privo di inquinamento, immerso tra le colline e uliveti, non è stato scelto a caso, il clima favorisce la stagionatura naturale dall'autunno alla primavera. Nel sapore dei nostri salumi si riconosce tutta la genuinità e la semplicità della terra che ci ospita e ad un solo assaggio emerge la cura, la passione e l'esperienza, tradizionalmente manuale e pazientemente accumulata in tanti anni di lavoro.

 Diano Salumi is synonymous with tradition and genuineness. Among the mountains and hills of Campania, on the slopes of Monte Cervati, in the uncontaminated nature, is the area of the National Park of Cilento and Vallo di Diano appreciated since ancient times for the quality and goodness of its products. Here stands the "Diano Salumi", a craft company that has decades of experience in pork butchery and processing. The place of production, pollution-free, nestled among the hills and olive groves, has not been chosen by chance, the climate favors the natural seasoning from autumn to spring. In the taste of our salami we recognize all the genuineness and simplicity of the land that hosts us and to a single taste emerges the care, passion and experience, traditionally manual and patiently accumulated over many years of work.

La produzione

 Le tecnologie più moderne garantiscono l'intero processo produttivo, dalla scrupolosa scelta di carni di primissima qualità, alla gestione dei processi di lavorazione, alla stagionatura controllata e certificata, garantendo così inalterato nel tempo i due principi fondamentali della "Diano Salumi": TRADIZIONE E GENUINITÀ. Il nuovo stabilimento produce in ambienti igienicamente impeccabili e con criteri di tipo artigianali. Diano Salumi ha fatto una scelta di qualità, per questo segue attentamente un sistema di autocontrollo e utilizza sistemi all'avanguardia, che permettono un monitoraggio costante nelle fasi della lavorazione garantendo un'elevata qualità.

L'organizzazione della Diano Salumi, che è di tipo familiare, è attenta alle nuove tendenze del mercato ed assicura un prodotto sempre al massimo della fragranza, garantendo anche un servizio celere nelle consegne.

 The most modern technologies guarantee the entire production process, from the scrupulous selection of top quality meats, to the management of processing processes, to controlled and certified aging, thus guaranteeing unchanged over time the two fundamental principles of "Diano Salumi": TRADITION AND GENUINENESS. The new factory produces hygienically flawless environments and with artisanal criteria. Diano Salumi has made a choice of quality, which is why it carefully follows a self-control system and uses cutting-edge systems, which allow constant monitoring in the processing phases, ensuring high quality. The organization of the Diano Salumi, which is family-style, is attentive to new market trends and ensures a product that is always at the peak of the fragrance, also guaranteeing a speedy delivery service.

La scelta delle carni

 La migliore attenzione è posta nella scelta delle carni suine esclusivamente nazionali (solo carni italiane) e fresche, nel giusto equilibrio degli aromi naturali, nella scrupolosa lavorazione a mano, nella lenta e graduale stagionatura. Le sue produzioni sono il frutto di un sapiente lavoro energetico delle più antiche tradizioni. Sono di elevatissimo livello gastronomico questi prodotti gustosi e genuini, sottoposti a rigorosi e moderni controlli, per offrire al consumatore elevate garanzie di qualità e saperi senza confronto. Nascono così i prodotti quali le salsicce (dolce, piccante... cilentana), la soppressata, il cacio dell'emigrante (con salsiccia, soppressata e capicollo), la nuglia, il capicollo (dolce e piccante) il culatello, la pancetta tesa, la pancetta arrotolata, il guanciale, il salame contadino: prodotti di antiche tradizioni e di alta qualità.

 The best attention is paid to the choice of exclusively national pork meats (Italian meats only) and fresh, in the right balance of natural aromas, in scrupulous workmanship by hand, in slow and gradual curing. Its productions are the result of a skilful energetic work of the most ancient traditions. These tasty and wholesome products are subjected to rigorous and modern controls to offer consumers high levels of quality and flavors without comparison. This is how products such as sausages (sweet, spicy ... cilentana), the soppressata, the emigrant cheese (with sausage, soppressata and capicollo), the nuglia, the capicollo (sweet and spicy), the culatello, the pancetta tesa, the rolled bacon, guanciale, farm salami: products of ancient traditions and high quality.

Slow Food

 È un'associazione internazionale no-profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce in armonia con l'ambiente, con l'ecosistema, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Inoltre favorisce e tutela la biodiversità, un'agricoltura equa e sostenibile, dando valore alle produzioni di piccola scala e ai trasformatori artigianali attraverso il progetto dei presidi Slow Food di cui la Diano Salumi fa parte.

 It is an international non-profit association committed to restoring the right value to food, respecting those who produce in harmony with the environment, with the ecosystem, thanks to the knowledge of which they are custodians of local territories and traditions. It also promotes and protects biodiversity, an equitable and sustainable agriculture, giving value to small-scale productions and artisanal transformers through the Slow Food Presidium project of which Diano Salumi is a member.



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Groben

300g - 400g - 500g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterol mg 61	Sodio mg 616	Carboiodrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterol mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							

Salsiccia piccante

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürze und Kräuter. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250



Salsiccia cilentana

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürze und Kräuter. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250



PEZZATURE VARIE

Various sizes - Verschiedene Größen

300g - 400g - 500g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterol mg 61	Sodio mg 616	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterol mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Großen

300g - 400g - 500g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterol mg 61	Sodio mg 616	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterol mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							

U Salam piccante

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürze und Kräuter. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250



U Salam bianco

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürze und Kräuter. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250



PEZZATURE VARIE

Various sizes - Verschiedene Größen

300g - 400g - 500g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterol mg 61	Sodio mg 616	Carbohidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterol mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							

Soppressata

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürze und Kräuter. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250



Soppressata rossa



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürze und Kräuter. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE

Various sizes - Verschiedene Größen

300g - 400g - 500g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterolo mg 61	Sodio mg 616	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 18	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterolo mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							

I SUGNATI

con salsiccia

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, paprica dolce, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, sweet paprika, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, süßer Paprika, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250



con soppressata



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, paprica dolce, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, sweet paprika, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, süßer Paprika, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

CONFEZIONE IN VETRO

Glass packaging - Glasverpackungen

500g

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterolo mg 61	Sodio mg 616	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 18	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterolo mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							

L'EMIGRANTE



All'inizio del Novecento molti italiani, specie quelli residenti nel Vallo Di Diano in provincia di Salerno, si imbarcarono per l'America con la speranza di trovare un lavoro e di vivere una vita migliore. Quando i molti contadini in fuga da fame e povertà salirono sulle navi, alla volta delle Americhe, scoprirono che non avrebbero potuto portare con loro la carne suina, ritenuta fuorilegge dalle rigide normative americane in materia di igiene e sanità. Come ovviare a un problema così importante? Con un'idea di quelle che vengono una volta nella vita: nascondere salami, salsicce e soppressate dentro il caciocavallo. Ecco com'è nato il caciocavallo dell'EMIGRANTE, un prodotto di eccellenza gastronomica del Vallo di Diano in provincia di Salerno, una sorta di matrioska in cui il salume è nascosto precisamente al centro del tipico formaggio "a sacchetto".

Oggi questo prodotto tipico viene venduto sia in Italia, sia negli Stati Uniti, in cui è diventato una prelibatezza conosciuta più che nel nostro paese. Una storia che mischia ingegno, furbizia, contrabbando e illegalità, di cui protagonisti sono i nostri parenti di neanche troppo tempo fa. Una storia di necessità che diventa virtù in un luogo che accoglieva gli italiani.

At the beginning of the twentieth century many Italians, especially those resident in the Vallo Di Diano in the province of Salerno, embarked for America with the hope of finding a job and living a better life. When the many peasants fleeing from hunger and poverty climbed the ships to the Americas, they discovered that they could not bring pork meat with them, considered outlawed by the strict American regulations on hygiene and health.

How to solve such an important problem? With an idea of those that come once in a lifetime: hide salami, sausages and suppressed inside the caciocavallo. This is how the caciocavallo of the EMIGRANTE was born, a product of gastronomic excellence of Vallo di Diano in the province of Salerno, a sort of matryoshka in which the cured meat is hidden precisely in the center of the typical "bag" cheese.

Today this typical product is sold both in Italy and in the United States, where it has become a delicacy known more than in our country. A story that mixes ingenuity, cunning, smuggling and lawlessness, whose protagonists are our relatives of not too long ago. A story of necessity that becomes virtue in a place that welcomed the Italians.

L'EMIGRANTE



PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Großen

600g - 1,2kg

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

Cacio con salsiccia

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20



PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Großen

400g - 800g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI



Capicollo dolce e piccante



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Großen

1kg a 3kg

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterol mg 61	Sodio mg 6/0	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterol mg 6/1	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitrati e nitrati entro i limiti di legge							

Filetto



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Großen

600g a 3kg

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterolo mg 01	Sodio mg 0/0	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterolo mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							

Nduja



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

CONFEZIONE IN VETRO

Glass packaging - Glasverpackungen

200g - 500g

CONFEZIONE IN BUDELLO

Gut packaging - Darmverpackung

500g

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterol mg 61	Sodio mg 616	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterol mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitrati e nitrati entro i limiti di legge							

Guanciale dolce e al pepe



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE
Various sine - Verschiedene Großen
400g a 1,5kg

CONFEZIONE
Package - Paket
Sottovuoto
Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE
Carton kg - Karton kg
KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico Kcal 515	Valore energetico KJ 2153	Grassi totali g/100g 53	Grassi saturi g/100g 17	Grassi trans g/100g 0	Colesterolo mg 01	Sodio mg 0/0	Carboidrati g 2	Fibre g 0	Zuccheri g 0	Proteine g 7,5	Vitamina A mcg 13	Vitamina C mcg 0
Calcio mg 4	Colesterolo mg 61	Ferro mg 0,5	PH 5,3 + 3	Umidità 33 + 3	Nitriti e nitrati entro i limiti di legge							

Schiacciata piccante e dolce



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewürzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE
Various sine - Verschiedene Großen
1kg a 2,2kg

CONFEZIONE
Package - Paket
Sottovuoto
Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE
Carton kg - Karton kg
KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI



Prosciutto



INGREDIENTI

Carne di suino e sale

Pork and salt

Schweinefleisch und Salz

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE

Carton kg - Karton kg

2 pezzi x cartone

VALORI NUTRIZIONALI



LE PANCETTE



Pancetta tesa dolce e piccante

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE
Various sine - Verschiedene Groben
400g a 2,5kg

CONFEZIONE
Package - Paket
Sottovuoto
Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE
Carton kg - Karton kg
KG: 5 - 10 - 20

Pancetta arrotolata dolce e piccante



INGREDIENTI

Carne di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie e aromi, Antiossidanti: E301, Conservanti: E252, E250

Pork, salt, sugar, dextrose, saccharose, spices and herbs, antioxidant: E301, preservative: E252 and 250

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Dextrose, Saccharose, Gewrzen und Krutern. Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E252 und 250

PEZZATURE VARIE
Various sine - Verschiedene Groben
500g a 5kg

CONFEZIONE
Package - Paket
Sottovuoto
Vacuum pack - Vakuumverpackung

KG PER CARTONE
Carton kg - Karton kg
KG: 5 - 10 - 20

VALORI NUTRIZIONALI



AFFETTATI IN ATM



PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Großen

70g - 80g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

CONFEZIONI PER CARTONE

Packs for cardboard - Packungen für Pappe

N° 20

AFFETTATI IN ATM



PEZZATURE VARIE

Various sine - Verschiedene Großen

70g - 80g

CONFEZIONE

Package - Paket

Sottovuoto

Vacuum pack - Vakuumverpackung

CONFEZIONI PER CARTONE

Packs for cardboard - Packungen für Pappe

N° 20



Slow Food® Presidio Slow Food™

Soppressata del Vallo di Diano



INGREDIENTI: suino, sale e pepe

Ingredients: pork, salt and pepper

Zutaten: Schweinefleisch, Salz und Pfeffer

Non contiene conservanti

It contains no preservatives

Es enthält keine Konservierungsstoffe

Non contiene polvere di latte

It does not contain milk powder

Es enthält kein Milchpulver

Non contiene zuccheri aggiunti

It does not contain added sugars

Es enthält keine zugesetzten Zucker

Salsiccia del Vallo di Diano



INGREDIENTI: suino, sale e pepe

Ingredients: pork, salt and pepper

Zutaten: Schweinefleisch, Salz und Pfeffer

Non contiene conservanti

It contains no preservatives

Es enthält keine Konservierungsstoffe

Non contiene polvere di latte

It does not contain milk powder

Es enthält kein Milchpulver

Non contiene zuccheri aggiunti

It does not contain added sugars

Es enthält keine zugesetzten Zucker



Slow Food® Presidio Slow Food®

Soppressata e salsiccia del Vallo di Diano



Il Presidio di cui facciamo parte è denominato: Soppressata e Salsiccia del Vallo di Diano ed ha come scopo principale la tutela e la salvaguardia di produzioni artigianali secondo pratiche tradizionali di cui noi artigiani siamo custodi. Infatti, i prodotti che ne scaturiscono sono privi di conservanti, la lavorazione avviene a mano a punta di coltello e la stagionatura è rigorosamente in cantina durante il periodo tra novembre e marzo, dove le temperature invernali, l'umidità e la sapienza, la fanno da padrone. I suini utilizzati vengono allevati nel Vallo di Diano e alimentati con cereali di produzione locale.



The Presidium of which we are a part is called: Soppressata and Salsiccia del Vallo di Diano and its main purpose is the protection and protection of artisanal production according to traditional practices of which we artisans are custodians. In fact, the resulting products are free of preservatives, the processing is done by hand with a knife tip and the aging is strictly in the cellar during the period between November and March, where winter temperatures, humidity and wisdom, make it from master. The pigs used are bred in the Vallo di Diano and fed with locally produced cereals.



Das Präsidium, zu dem wir gehören, heißt: Soppressata und Salsiccia del Vallo di Diano. Sein Hauptzweck ist der Schutz und der Schutz der handwerklichen Produktion nach traditionellen Gepflogenheiten, von denen wir Handwerker Hüter sind. Tatsächlich sind die resultierenden Produkte frei von Konservierungsmitteln, die Verarbeitung erfolgt von Hand mit einer Messerspitze und die Alterung erfolgt strengstens im Keller zwischen November und März, wo es die Wintertemperaturen, Feuchtigkeit und Weisheit ausmachen vom Meister. Die verwendeten Schweine werden im Vallo di Diano gezüchtet und mit Getreide aus der Region gefüttert.



El Presidium del que formamos parte se llama: Soppressata y Salsiccia del Vallo di Diano y su principal objetivo es la protección y protección de la producción artesanal de acuerdo con las prácticas tradicionales de las que los artesanos somos custodios. De hecho, los productos resultantes están libres de conservantes, el procesamiento se realiza a mano con la punta de un cuchillo y el envejecimiento se realiza estrictamente en la bodega durante el período comprendido entre noviembre y marzo, donde las temperaturas de invierno, la humedad y la sabiduría lo hacen del maestro. Los cerdos utilizados se crían en el Vallo di Diano y se alimentan con cereales producidos localmente.



Slow Food®



È un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce in armonia con l'ambiente, con l'ecosistema, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Inoltre favorisce e tutela la biodiversità, un agricoltura equa e sostenibile, dando valore alle produzioni di piccola scala e ai trasformatori artigiani attraverso il progetto dei presidi Slow Food di cui la Diano Salumi fa parte.



Is an international non-profit association committed to restoring the right value to food, respecting those who produce in harmony with the environment, with the ecosystem, thanks to the knowledge of which local territories and traditions are guardianship. It also promotes and protects biodiversity, an equitable and sustainable agriculture, giving value to small-scale productions and to artisanal transformers through the Slow Food Presidium project of which Diano Salumi is a member.



Ist ein internationaler gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, den richtigen Wert für Lebensmittel wiederherzustellen und diejenigen zu respektieren, die im Einklang mit der Umwelt und mit dem Ökosystem produzieren, dank deren Kenntnis Hüter lokaler Territorien und Traditionen sind. Durch das Slow Food Presidium-Projekt, dem Diano Salumi angehört, fördert und schützt es die biologische Vielfalt, eine gerechte und nachhaltige Landwirtschaft und wertet Kleinproduktionen und handwerkliche Transformatoren.



Es una asociación internacional sin fines de lucro comprometida a restaurar el valor correcto de los alimentos, respetando a quienes producen en armonía con el medio ambiente, con el ecosistema, gracias al conocimiento de los cuales son guardianes de los territorios y tradiciones locales. También promueve y protege la biodiversidad, una agricultura equitativa y sostenible, que da valor a las producciones a pequeña escala y a los transformadores artesanales a través del proyecto del Presidium Slow Food del cual Diano Salumi es miembro.





DIANO SALUMI
Via Nenni snc
84030 Monte San Giacomo (Sa)
Tel. 0975 75227 info@dianosalumi.it
www.dianosalumi.it