



*Il sapore
della tradizione*



A Castelvécchio di Monte Porzio (PU), nella verde vallata del Cesano, c'è una famiglia che da metà degli anni '50, mette tutta la passione e l'impegno per portare sulle tavole italiane i salumi tipici marchigiani e la tradizionale Salciccia di Castelvécchio De.Co.

È la famiglia Angeloni, che da tre generazioni coniuga i valori dell'artigianalità alle esigenze della produzione industriale. Questo significa cura nella selezione di carni suine fresche di origine italiana, salatura e massaggio manuale, attento processo di stagionatura in celle frigorifere a temperatura e umidità controllate.

Ecco come nascono i salumi Angeloni: buoni e genuini perché fatti secondo tradizione.



***Nei nostri gesti,
la nostra idea
di qualità***

Selezioniamo le carni fresche di suini nati, cresciuti e macellati in Italia, da fornitori certificati.

Tutte le fasi di lavorazione – il taglio, la salatura, il massaggio – avvengono ancora oggi a mano, con gesti che rivelano la maestria e la passione dei nostri uomini. Sono questi gesti che permettono agli aromi di entrare in profondità e alle carni di asciugare in maniera uniforme.

Anche durante la stagionatura, mentre i salumi riposano nelle celle frigorifere, ci affidiamo ai sensi e all'esperienza:

la vista, il tatto e l'olfatto ci vengono in aiuto per valutare il grado di maturazione e la qualità dei nostri prodotti.

È solo alla fine di questo accurato processo, tutto artigianale, che lonze, salami, guanciale, pancetta e le nostre tipiche salsicce sono pronti a lasciare i nostri magazzini per raggiungere piccoli negozi e grandi supermercati.

Tutti i nostri prodotti sono inseriti nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) dal 2007.



Lonza marchigiana

La prima fase di preparazione consiste nel disosso del collo del maiale: la parte prescelta è dalla 4° alla 6° costola del carré e il suo peso può variare da 3,5 a 4 Kg. La nostra lonza viene successivamente aromatizzata.

Il tempo di stagionatura varia da 70 giorni a 90 giorni.

//////
**SENZA
GLUTINE**
//////

//////
**SENZA
LATTOSIO**
//////

Lonzino marchigiano

La nostra lavorazione ha inizio con il disosso del lombo, il cui peso una volta disossato è di circa 4/5 Kg. Il processo di lavorazione continua con l'aromatizzazione.

Il tempo di stagionatura varia da 60 a 80 giorni.



//////
**SENZA
GLUTINE**
//////

//////
**SENZA
LATTOSIO**
//////

Pancetta arrotolata

È la parte posteriore della pancia del maiale, che viene rifilata fino a darle una forma quadrata, poi successivamente arrotolata aromatizzata e insaccata.

Il tempo di stagionatura varia da 30 a 60 giorni.



//////
**SENZA
GLUTINE**
//////

//////
**SENZA
LATTOSIO**
//////

Guanciale

Il nostro guanciale è ricavato dalla lavorazione del sottocollo, che unisce le due guance del maiale. Viene rifilato fino ad assumere una forma triangolare e successivamente aromatizzato.

Il tempo di stagionatura varia da 30 a 60 giorni.



//////
**SENZA
GLUTINE**
//////

//////
**SENZA
LATTOSIO**
//////





Salame nostrano

Il salame nostrano deriva dalla lavorazione delle parti nobili del maiale: spalla e prosciutto. La fusione delle parti dà vita a un impasto che viene sottoposto ad un accurato processo di aromatizzazione. Infine viene stagionato all'interno di un budello naturale legato a mano.

Il tempo di stagionatura varia da 30 a 45 giorni in base alla grandezza.

//////
**SENZA
 GLUTINE**
 /////

//////
**SENZA
 LATTOSIO**
 /////

Salame tipo Fabriano



La prima fase della lavorazione consiste nel taglio a cubetti del lardo di schiena e prosegue tagliando e tritando le carni nobili di coscia e spalla. I lardelli e l'impasto magro subiscono poi un processo di aromatizzazione. Infine il tutto è posto a stagionatura nel budello naturale legato a mano.

Il tempo di stagionatura varia da 30 giorni a 45 giorni in base alla grandezza del prodotto.

//////
**SENZA
 GLUTINE**
 /////

//////
**SENZA
 LATTOSIO**
 /////

Salsiccia secca

Questo nostro prodotto tradizionale nasce dalla lavorazione della spalla e della pancetta, che sommati danno origine ad un impasto al quale vengono aggiunti gli aromi.

Successivamente l'impasto viene insaccato con cura nel budello naturale e fatto stagionare per almeno 15/20 giorni.



//////
**SENZA
GLUTINE**
//////

//////
**SENZA
LATTOSIO**
//////



La Salciccia di Castelvechio De. Co.

La Salciccia di Castelvechio è un prodotto unico del nostro territorio ed è riconosciuta con la Denominazione Comunale.

Può essere prodotta solo dai laboratori artigiani del Comune di Monte Porzio che seguono il disciplinare ed è ottenuta dalla lavorazione delle carni più pregiate di suini nati e macellati in Italia.

I suini impiegati sono di razze tradizionali italiane e al momento della macellazione devono avere un'età minima di 8 mesi e un peso superiore ai 140 kg.

La nostra salsiccia deriva dalla lavorazione di carne fresca di spalla e pancetta, al cui impasto vengono aggiunti sale e pepe. Successivamente l'impasto viene insaccato con cura, creando un prodotto dal sapore unico.

Cotta alla griglia trova la sua massima esaltazione.



//////
**SENZA
GLUTINE**
//////

//////
**SENZA
LATTOSIO**
//////





Salumificio Angeloni s.r.l.

Via Montegrappa, 23

61030 Castelvecchio di Monte Porzio (PU)

Tel. 0721.955136 | Fax 0721.955729

info@salumificioangeloni.it

www.salumificioangeloni.it