

PRODUZIONE

In ognuno dei nostri prodotti c'è la passione per il nostro lavoro e l'amore per la nostra terra. Il punto di forza della produzione risiede nell'aver sempre seguito la strada dell'**artigianalità**, in un contesto in cui le tradizioni e la sapiente lavorazione della materia prima danno forma a prodotti tipici di alta qualità, salumi fatti secondo la tradizione, solo con **ingredienti naturali**.

La scelta accurata delle carni che viene rigorosamente **tagliata a mano**, il sapiente dosaggio degli ingredienti, la lenta stagionatura, favoriscono la particolare qualità dei nostri salumi, rigorosamente tipici della nostra zona. Ci distinguiamo anche per i metodi di conservazione e lavorazione rigorosamente naturali **ZERO NITRITI**. Impieghiamo il sale a secco e il peperoncino calabrese per dare il gusto tipico ai nostri salumi e favorire la conservazione della carne, aromatizziamo con il **finocchio selvatico** ()

Inoltre, grazie all'**affumicatura naturale** così detta '**HUMENTI**', conferiamo un sapore unico che ci distingue da qualsiasi altro salumificio calabrese. Non solo per accelerare il processo di essiccazione, ma per dare al prodotto il sapore **affumicato**, reso unico grazie al fumo emanato da alcune **ERBE SPONTANEE OFFICINALI** come il **rosmarino** e il **lentisco** (U STINCU), che vengono bruciate nel fuoco.

La **stagionatura avviene al naturale** in apposite cantine/celle. Proprio come una volta. Per questo i nostri prodotti calabresi sono garanzia di genuinità e piacere per il palato.

NITRITI, NITRATI ?

E249  **E250**
E251 **E252**

cosa sono e come riconoscerli?

NEI NOSTRI PRODOTTI STAGIONATI
NESSUNO.

