

DAL 1927

**BONTÀ
ITALIANE**
IN TAVOLA

Originál z Itálie

šunky a salámy, kterým skočíte na špek



Sušená šunka bez kosti celá
Prosciutto crudo stagionato

 dle váhy



Sušená šunka půlka

Prosciutto crudo stagionato

 dle váhy



Jemně nasolená a dlouze vyzrálá sušená šunka s delikátní, lehce nasládlou chutí. Vyniká nakrájená na tenké plátky, které se rozplývají na jazyku – ideální k vínu, sýru nebo čerstvému pečivu.



Sušená šunka krájená
Prosciutto crudo stagionato

 1 x 500 g



Dušená šunka
Prosciutto cotto di Modena

 dle váhy



Dušená šunka krájená
Prosciutto cotto di Modena

 1 x 500 g



Špičková vařená šunka připravovaná pomalým vařením v páře. Má jemnou vůni, šťavnatou strukturu a čistou, delikátní chuť bez přebytké soli – ideální do sendvičů i pro studenou kuchyni.



Salám Milano Oro



dle váhy



Klasický trvanlivý salám z jemně mletého vepřového masa. Má typickou růžovočervenou barvu, jemnou strukturu a vyváženou chuť s nádechem vína a koření – skvělý do sendvičů, na prkénko i jako delikátní doplněk k sýrům.



Salám Neapoli dolce



dle váhy



Tradiční italský salám z jižní Kampánie, vyráběný z hruběji mletého vepřového masa. Má plnou, jemně nasládlou chuť s lehkým aroma černého pepře a červeného vína – výborný k pečivu, olivám nebo do antipasti.



Salám Spianata piccante



dle váhy



Salám plochého tvaru, typický pro jižní Itálii, s pikantní chutí a sytě červenou barvou díky chilli. Má jemně pálivý dozvuk, příjemnou vůni a plátky se rozplývají na jazyku – ideální na pizzu, do sendvičů nebo jako součást antipasti.



Salám Spianata Romana



dle váhy



Typický italský salám plochého tvaru, vyráběný z vybraného vepřového masa a jemného koření. Má výraznou, lehce pikantní chuť a pevnou, ale křehkou strukturu – skvěle se hodí do sendvičů, na pizzu nebo k sýrovému prkénku.



Salám Venticina piccante



dle váhy



Salám z oblasti Abruzzo, připravovaný z hrubě krájeného vepřového masa, papriky a chilli. Má intenzivní, kouřovou a pikantní chuť a zrnitou strukturu – výborný k čerstvému pečivu, zralým sýrům i na pizzu.



Salám krájený Salame piccante



1 x 500 g



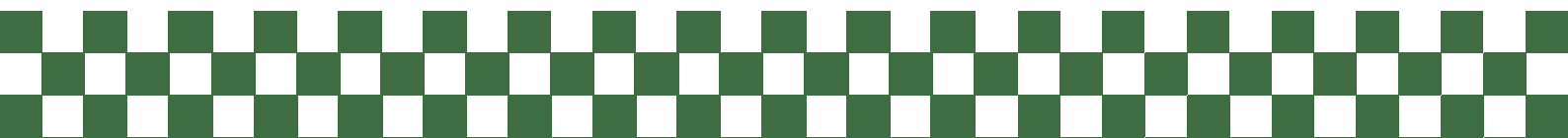
Salám s charakteristickou pikantní chutí, vyráběný z kvalitního vepřového masa a směsi ostrých papriček. Má sytě červenou barvu, výrazné aroma a příjemně pálivý dozvuk – ideální na pizzu, do těstovin nebo jako delikátní předkrm k vínu.



Salám Salame piccante



dle váhy



DAL 1927

**BONTÀ
ITALIANE**
IN TAVOLA



Sušený vepřový lalok kostičky
Guanciale a francobolli



1x 500 g



Sušený vepřový lalok
Guanciale al pepe



dle váhy



Specialita ze sušeného vepřového laloku, obalená v černém pepři a dokonale vyzrálá. Má výrazné aroma, jemně pikantní tón a máslovou strukturu – nepostradatelná surovina pro pravé spaghetti carbonara.

Nabízíme ho jak předkrájený, tak v celku na váhu.



Tyrolský špek Stagionato



dle váhy



Uzený bůček kostičky
Pancetta affumicata



1 x 500 g



Uzený bůček
Pancetta tesa affumicata



dle váhy



Tradiční sušený, uzený špek z jižního Tyrolska vyráběný podle starých alpských receptur. Spojuje jemné kouřové aroma s vyzrálou chutí – skvělý do studené kuchyně, na prkénko se sýry nebo k vínu.

Uzený italský bůček s výraznou chutí a vůní po dřevěném kouři. Je z plochého kusu masa, pomalu vyuzený na dřevě, aby si zachoval jemnost i plnou chuť. Perfektní pro rychlé použití – dodá šťavnatost těstovinám, rizotu, omáčkám i polévkám.



DAL 1927

BONTA' ITALIANE
IN TAVOLA



Sušený bůček roláda
Pancetta arrotolata



dle váhy



Sušený vepřový bůček stočený do rolády zrající v kořeněné soli s bylinkami a pepřem. Má jemně slanou, plnou chuť a krásně mramorovanou strukturu – skvělý nakrájený na tenké plátky k vínu, do omáček nebo na dochucení těstovin.



Sušená krkovice
Coppa stagionata



dle váhy



Sušená krkovice z vybraného vepřového masa pomalu zrající v kořeněné soli a červeném víně. Má jemně mramorovanou strukturu, vyvážený poměr soli a chuť s nádechem bylinek.



Sušená hovězí šunka
Bresaola stagionata



dle váhy



Delikátní sušené hovězí maso z nejkvalitnější části kýty, typické pro oblast Valtellina. Má tmavě červenou barvu, jemnou vůni a čistou, lehce nasládlou chuť – ideální v tenkých plátcích s citronem, olivovým olejem a parmazánem.



Salám s lanýžmi krájený
Mortadella



1 x 500 g



Vařená uzenina z jemně mletého vepřového masa s kousky tučnějších částí, které jí dodávají šťavnatost. Má sametovou strukturu a jemnou, lehce nasládlou chuť – výborná do sendvičů a těstovinových salátů. Rozumí si s parmazánem.



Salám Mortadella Modenella
s pistáciemi



dle váhy



Prohlédněte si
celou nabídku!