

IL PRODOTTO

SOPPRESSA

Pantarotto

Più di un salume friulano: il simbolo di un legame profondo con la terra e con la tradizione contadina da cui nasce. Realizzata secondo un sapere antico e tramandato, racconta autenticità e cura in ogni fetta.



LA VENDITA

Parti nobili del maiale

Coscia, spalla e pancetta selezionate e unite in un impasto equilibrato: morbidezza, struttura e gusto pieno.



Stagionatura di almeno 90 giorni

Una maturazione lunga e paziente, che concentra il sapore e dona una grana media, uniforme e compatta.

Nobili muffe in superficie

Preziose alleate della stagionatura: regalano un aroma gentile, leggermente dolce, che rende la Soppressa unica.



Budello naturale

Garantisce compattezza e traspirazione durante la lunga maturazione, come vuole la tradizione friulana.

Ricetta essenziale

Sale, pepe, vino e aglio fresco: pochi ingredienti che esaltano la carne senza coprirli. Nessun artificio.



Filiera friulana corta

Allevamento di proprietà a San Canzian d'Isonzo dal 2024. Tracciabilità e identità di territorio.

Una Soppressa che sa di autenticità: grana media e compatta, profumo gentile e leggermente dolce donato dalle nobili muffe. Gusto pieno e una personalità che non passa inosservata — nata per essere condivisa e celebrata.

A CHI PROPORLA



Ho.Re.Ca.

Ristoratori e gastronomie alla ricerca di un salume identitario per tagliere e ricette di territorio.



Distribuzione

GDO selettiva (linea "Sapori del Territorio", Despar) e punti vendita specializzati.



E-commerce / Dettaglio

Consumatore finale attento a qualità, origine e tradizione Friulana.

SCHEDA TECNICA



Ingredienti

Carne suina, sale, pepe, vino, aromi naturali, destrosio, saccarosio.

Conservanti

E252 Nitrate di potassio · E250 Nitrite di sodio.

Antiossidanti

E300 Acido ascorbico.

Allergeni

Può contenere tracce di SOLFITI.



Lavorazione

Macinatura della carne, premiscelatura, aggiunta della conca, miscelatura, insacco, asciugatura e stoccaggio in cella di stagionatura fino alla vendita.



Taglio d'origine

Coscia, spalla e pancetta. Insacco in budello naturale, maturazione minima 90 giorni con nobili muffe.



Shelf life

365 giorni dalla data di produzione; 60 giorni sottovuoto.



Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.



Consumo

Tal quale dopo 60 giorni dalla data di produzione.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR



Valore Energetico

346 Kcal (1445 KJ) / 100g



Proteine

23,97 g / 100 g



Sale

3,2 g / 100g



Grassi

27,60 g / 100 g

Di cui Acidi grassi saturi

12,83 g / 100 g



Carboidrati

0,93 g / 100 g

Di Zuccheri

0,5 g / 100 g

COME GUSTARLA



In purezza

Tagliata a fette spesse, lasciata respirare a temperatura ambiente. Con pane rustico o polenta grigliata.

Aperitivo friulano

Con un Refosco o un Merlot friulano; sottaceti croccanti o cipolline in agrodolce a bilanciarne l'intensità.



In cucina

Nel risotto alla Soppressa rosolata dolcemente, o a cubetti in un frico per una nota sapida e decisa.