

Allevamento

La nostra filosofia aziendale si fonda su una filiera corta e sostenibile, interamente sviluppata in Friuli. Il cuore di questo modello è il nostro allevamento a San Canzian d'Isonzo, che ci permette di controllare direttamente ogni fase della produzione.

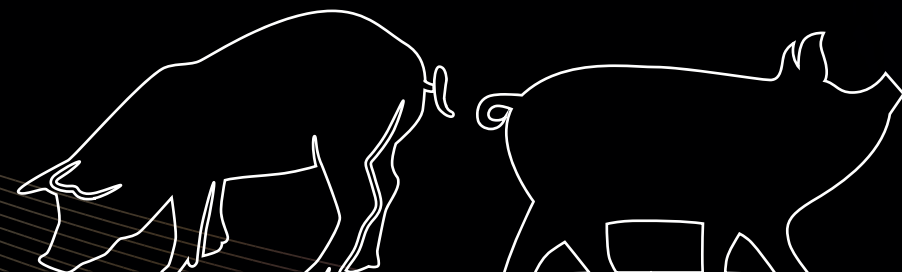
Crediamo fermamente nel valore delle nostre eccellenze locali e per questo collaboriamo a stretto contatto con allevatori friulani di medie dimensioni, persone che condividono il nostro stesso rispetto per il benessere animale e per la qualità delle materie prime. Questa sinergia permette di garantire la provenienza autentica e la genuinità delle nostre carni.

Macello

Dall'allevamento, i suini vengono trasferiti allo stabilimento di macellazione di Aviano. Qui possiamo garantire il rispetto degli standard igienico-sanitari più rigorosi e un processo trasparente e tracciabile. Il controllo diretto su questa fase della filiera ci consente di mantenere elevata la qualità della carne, elemento fondamentale per il gusto e la salubrità dei nostri prodotti.

Salumificio

Infine, la lavorazione prosegue nel salumificio di San Vito al Tagliamento, dove i nostri salumi e insaccati prendono forma. Rappresentano la grande tradizione norcina del Friuli, preparati seguendo le ricette di famiglia e utilizzando pochi, semplici ingredienti naturali, con alcune irrinunciabili accortezze, come per esempio il pepe in grani macinato al momento e l'utilizzo di aglio fresco. Il controllo completo della filiera ci permette di portare sulle tavole dei clienti il vero sapore della tradizione friulana.



LORIS
PANTAROTTO

Da allevamenti friulani

“Con il marchio Loris Pantarotto, vogliamo portare sulle tavole tutta la passione per il nostro territorio. A ispirarci è la tradizione friulana, che è l'ingrediente autentico dei nostri prodotti.

Loris Pantarotto



LORIS
PANTAROTTO



Salumificio Pantarotto Loris di Pantarotto Loris
Località Torricella, 14 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN)

Part. IVA 01208880938 | pantarottosal@gmail.com | www.lorispanarotto.it | Tel. +39 0434 874090

Loris Pantarotto...

Da oltre 30 anni, il nostro Salumificio porta in tavola i sapori autentici del nostro territorio e della nostra tradizione.

L'innovazione tecnologica degli impianti e delle strutture si uniscono all'artigianalità delle lavorazioni, dando vita a un equilibrio perfetto che preserva e valorizza le proprietà, i sapori e i profumi autentici di un tempo.



I nostri Salumi



Ossocollo

ottenuto dalla parte più pregiata del collo del maiale, viene salato e speziato con sale, pepe, chiodi di garofano e cannella. Insaccato in budello naturale, subisce una lenta stagionatura che gli conferisce il suo gusto caratteristico e la giusta sapidità. Il risultato è un salume di straordinaria complessità aromatica, dal gusto intenso e dalla consistenza morbida e compatta.



Pancetta Arrotolata

ricavata dalla pancetta del maiale, viene salata e speziata con sale, pepe, chiodi di garofano e cannella, successivamente arrotolata e stagionata con cura per esaltare il sapore avvolgente e la consistenza tenera. Ogni fetta si scioglie in bocca, rivelando le note speziate ed equilibrate.



Salame

prodotto con tagli nobili e condito con sale, pepe, vino e un tocco di aglio, il nostro salame è il connubio perfetto tra tradizione e innovazione. Stagionato per almeno 35 giorni, sviluppa profumi intensi e una consistenza equilibrata, per un gusto pieno e avvolgente.



Soppressa

un salume di generose dimensioni, insaccato in budello naturale e stagionato per almeno 90 giorni, dal sapore dolcemente delicato, caratterizzato da una perfetta armonia tra la morbidezza della carne e il giusto equilibrio di aromi. Un assaggio che racconta il valore del tempo e della cura artigianale.



Prosciutto Cotto

elegante e delicato, la sua lavorazione artigianale e il perfetto equilibrio di aromi donano a ogni fetta una morbidezza raffinata e un sapore autentico, che esprime la purezza della tradizione norcina.