



*Qualità artigianale  
made in Sicily*





# Chi siamo

ETNA SALUMI, nasce all' insegna della genuinità e della tradizione artigiana, voluta fortemente dalla proprietà che da anni si occupa della vendita di salumi ed insaccati e dalla passione trentennale degli uomini che la compongono. A fare il resto la voglia di contribuire alla valorizzazione del made in Sicily e del mangiar sano, che ci ha spinti ad uscire dagli schemi tradizionali avvalendoci della collaborazione di mastri salumai, e così che siamo riusciti a dar vita alla produzione dei nostri prodotti.

# La nostra mission

Riportare sulle nostre tavole prodotti artigianali di altissima qualità, valorizzando la riscoperta delle secolari tradizioni gastronomiche italiane che ci riportano ai ricordi di sapori e profumi ormai persi, Offrendo prodotti sani dalla bontà unica.





# Come nascono i nostri prodotti



# I nostri cotti

## Mongibello



### Prosciutto cotto Nazionale - Alta qualità artigianale

Il Mongibello è uno dei fiori all'occhiello della nostra azienda. Nasce dalla maestria dei nostri mastri salumai, prodotto da cosce selezionate di suini Italiani ed una attenta lavorazione rigorosamente artigianale che inizia con la selezione delle cosce e la disossatura, seguita dalla siringatura manuale della salamoia in vena, massaggio manuale per trentasei ore e una macerazione in salamoia e spezie aromatiche per cinque giorni, una lenta cottura a vapore che può durare non meno di 10 /14 ore completano il processo di lavorazione. Il risultato è un prodotto unico nel suo genere per gusto e bontà.

FORMA: NATURALE  
PEZZATURA: KG 9 / 11  
SAPORE DELICATO  
LEGATO A MANO

**SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO, POLIFOSFATI AGGIUNTI**

Lavorazione rigorosamente artigianale  
Per forma e caratteristiche si presta sia al taglio al coltello che da affettatrice.



**Lenta cottura  
a bassa temperatura**



# I nostri cotti

## Etna

### Prosciutto cotto - Alta qualità

L'ETNA è un prosciutto cotto di alta qualità. Prodotto con cosce selezionate di suini europei e con un'attenta lavorazione rigorosamente artigianale che prevede, oltre alla siringatura con iniezione manuale della salamoia direttamente in vena, un massaggio manuale per trentasei ore. Contemporaneamente viene trattato in salamoia ed erbe aromatiche per cinque giorni una lenta cottura a vapore di 10/12 Ore completano il processo di lavorazione. Il risultato è un prodotto dal gusto delicato e bontà unica.

FORMA: CASTAGNA  
PEZZATURA: KG 8 / 9  
SAPORE: DELICATO

**SENZA: PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO POLIFOSFATI AGGIUNTI**

Lavorazione rigorosamente artigianale



Lenta cottura  
a bassa temperatura



# Le mortadelle

## Rustichella artigianale

### con pistacchio di Bronte

Tutto il profumo ed il sapore della tradizione. Estrema cura nella selezione delle materie prime, sapiente dosaggio degli ingredienti, lenta cottura e passione per i prodotti di Qualità. La Rustichella è la mortadella Artigianale di Etna salumi. Profumata e dal colore rosa vivo tipico.

FORMA: OVALE

PEZZATURA: KG 7,5 / 8

SAPORE DELICATO

LEGATO A MANO

**Disponibile:** 1/2 S/V kg 4

**SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE**

Lavorazione rigorosamente artigianale

Per forma e caratteristiche si presta sia al taglio al coltello cha da affettatrice.



# Le mortadelle

## La classica

Tutto il profumo e il sapore della tradizione. Estrema cura nella selezione delle materie prime, sapiente dosaggio degli ingredienti, lenta cottura e passione per i prodotti di Qualità. La classica è la mortadella tradizionale di Etna salumi. Profumata e dal colore rosa vivo tipico.

FORMA: CILINDRICA  
PEZZATURA: KG 14 /15  
SAPORE DELICATO

**Disponibile:**

15 kg mezzo sigaro con pistacchio  
5/7 kg mezzo sigaro con pistacchio

**SENZA : PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE**



# Gli arrosti

## Porchetta arrosto



La porchetta arrosto Etna Salumi, è un prodotto dell'antica tradizione salumaia, si ottiene da una pancetta di suino disossata con lombo in cotenna rifilata accuratamente, insaporita da un trito di rosmarino ed aromi vari, e condita interamente nell'arrotolamento di erbe come aglio, salvia, alloro, rosmarino, finocchio selvatico. La cottura è effettuata al forno a media tempera per almeno dodici ore e terminata con brasatura esterna. L'aroma intenso ed il sapore forte di arrosto aromatizzato ne fanno un prodotto idoneo ad essere consumato come piatto caldo che freddo.

FORMA: CILINDRICA

PEZZATURA: 1/2 SV KG 6/7

SAPORE DELICATO

LEGATO A MANO

**Disponibile:** Tronchetto intero kg 12/13

**SENZA CASEINATI AGGIUNTI, ASSENTE DI GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE E GLUTAMMATO,**

Per forma e caratteristiche si presta

Al taglio sia al coltello che in affettatrice.

Peso medio 6/8 kg

Lavorazione rigorosamente artigianale





# Gli arrosti

## Speck cotto



Lo speck cotto fa parte anch'esso della cultura gastronomica Italiana, si ottiene dalla lavorazione delle cosce selezionate di suini Italiani rifilata a speck, sottoposta all'affumicatura ed un'attenta cottura. Prodotto impareggiabile, dal sapore delicato e consistenza tenerissima.

FORMA: NATURALE

PEZZATURA: KG 4 /5

SAPORE LEGGERMENTE AFFUMICATO

**Disponibile:** 1/2 S/V

**SENZA: PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO  
POLIFOSFATI AGGIUNTI**

Per forma e caratteristiche si presta sia al taglio al coltello che da affettatrice.

Lavorazione rigorosamente artigianale



# Le nostre specialità

## Coppa arrosto agrumata

La coppa arrosto agli agrumi nasce dal desiderio di dare vita ad un salume che abbia come caratteristica principale i profumi degli agrumi della nostra terra, l'arancia e il limone, la coppa detta anche capocollo sottoposta ad un'attenta lavorazione è lasciata a macerare per cinque giorni assieme alle spezie ed agli agrumi al fine di acquisirne le giuste profumazioni, e solo successivamente cotta al forno a lenta cottura.

Ottima da gustare da sola o come ingrediente in aggiunta a piatti prelibati

Prodotto morbido dal gusto delicato con l'impareggiabile profumo della nostra terra.

FORMA: NATURALE

PEZZATURA: KG 3,5 /4

SAPORE AGRUMI/FUMÈ

LEGATO A MANO

**Disponibile:** anche fumè

**SENZA: PROTEINE DEL LATTE, GLUTINE, GLUTAMMATO POLIFOSFATI AGGIUNTI**



# Salami da taglio

