SALUMIFICI

GranTerre

Assortimento
Progetto Taglieri

Il Tagliere di Salumi

SALUMIFICI GranTerre

RICETTE E IDEE
PER UNA PERFETTA OPERA D'ARTE

PROGETTARE LA COMPOSIZIONE DEL TAGLIERE

Meglio accostare **salumi** diversi per **sapore** e **consistenza**, magri e grassi, per assecondare i gusti differenti dei vari commensali. Generalmente va premiato il **gusto** e l'aspetto gioviale e conviviale che alcuni salumi hanno più di altri.
I **taglieri** possono contenere, oltre ai salumi, formaggi, pane e crostini, verdure, snack salati e confetture.

Concentrandoci soltanto sui salumi, vanno previste generalmente almeno **2 fette per ogni prodotto** per un totale di circa 100g di salume a commensale.
La **qualità** va preferita alla quantità e alla varietà.

Nel tagliere dell'aperitivo, tutto deve essere **facilmente fruibile** con una semplice forchettina, per facilitare il consumo e non creare imbarazzi ai commensali.

SUGGERIMENTI DI RICETTAZIONI

1 Tagliere economico

per 2 persone

PREZZO AL PUBBLICO*
tra **8,90** e **9,90** €

FOOD COST**
indicativo **2,40** €

200 g circa
4 prodotti:

• Mortadella ½ **Casa Modena Professional**	4 fette (100 g circa)
• Salame Nobile Gentile **Casa Modena**	4 fette (36 g circa)
• Prosciutto Crudo s/o 14 mesi **Casa Modena**	4 fette (36 g circa)
• Prosciutto Cotto Praga ½ **Senfter**	2 mezze fette (25 g circa)

2 Tagliere di qualità medio/alta

per 2 persone, che soddisfa clientela assidua di un locale dal posizionamento medio

PREZZO AL PUBBLICO*
tra **11,90** e **14,90** €

FOOD COST**
indicativo **3,20** €

200 g circa
4 prodotti:

• Prosciutto Crudo Parma s/o pressato **Casa Mod. Prof.**	4 fette (36 g circa)
• Speck Cotto ½ **Senfter**	4 mezzefette (20 g circa)
• Mortadella ½ Speciale Ristorazione **2 Torri Nazionale**	4 fette (36 g circa)
• Salame Felino IGP **Casa Modena**	6 fette (40 g circa)

3 Tagliere gourmet

per 2 persone, con una selezione più raffinata

PREZZO AL PUBBLICO*
dai **14,90** €/cad. in su

FOOD COST**
indicativo **4,10** €

200 g circa
4 prodotti:

• Culatta Nazionale **Cavazzuti**	4 fette (circa 55 g circa)
• Cacciatore DOP **Casa Modena**	6/8 fette (circa 40 g circa)
• Coppa Gran Riserva Pelata **Casa Modena**	4 fette (circa 35 g circa)
• Pr. Cotto erbe rustico Alta Qualità **Casa Mod. Prof.**	4 mezze fette (55 g circa)
• Lardo di Pata Negra **Cavazzuti**	2 fette (circa 15 g circa)

* se venduto a parte rispetto alla bevanda
** scarto di lavorazione medio incluso, iva esclusa

INDICE

Prosciutto Crudo e Culatta	**pag. 3**
Mortadella	**pag. 4**
Prosciutto Cotto Praga/Speck Cotto	**pag.5**
Salami	**pag. 6**
Coppa/Cotto Erbe/Lardo	**pag.7**

PROSCIUTTI CRUDI/CULATTA

5814 PROSCIUTTO CRUDO S/O 14 M

- **LAVORAZIONE:** disosso tondo
- **STAGIONATURA:** 14 mesi
- **PESO:** 6,50 kg **PZ PER CRT:** 2 **VRMG:** 130

5117 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA S/O PRESSATO

- **STAGIONATURA**: 12 mesi
- **PESO**: 7,00 kg **PZ PER CRT**: 2 **VRMG**: 140

5493 CULATTA NAZIONALE CAVAZZUTI

- **PESO**: 4,5 kg **PZ PER CRT**: 1 **VRMG**: 120

MORTADELLA

3330 MORTADELLA DUE TORRI NAZIONALE SPEC. RISTORAZIONE

- **DESCRIZIONE:** mortadella tagliata a metà
- **TIPO BUDELLO :** naturale in cellulosa
- **PISTACCHIO:** no
- **FORMA**: cilindrica
- **DIAMETRO:** 140 mm
- **LUNGHEZZA: 19** cm
- **SOTTOVUOTO:** si
- **PESO:** 3,00 kg **PZ PER CRT: 1** **VRMG:** 67

3596 MORTADELLA CASA MODENA PROFESSIONAL

- **DESCRIZIONE:** mortadella tagliata a metà
- **TIPO BUDELLO :** naturale in cellulosa
- **PISTACCHIO:** no
- **FORMA**: cilindrica
- **DIAMETRO:** 160 mm
- **LUNGHEZZA:** 22 cm
- **SOTTOVUOTO:** si
- **PESO:** 3,00 kg **PZ PER CRT:** 2 **VRMG:** 63

PROSCIUTTO COTTO PRAGA E SPECK COTTO

3622 PR. COTTO PRAGA SENFTER 1/2 SV

- **CARNE:** cosce fresche di suino
- **LAVORAZIONE:** coscia aperta
- **AFFUMICATURA:** leggera a caldo con legno di faggio
- **COTTURA:** lenta a vapore
- **FORMA**: a bauletto, ottima resa al taglio
- **CARATTERISTICHE:** non contiene proteine del latte, glutammato, lattosio e glutine
- **GUSTO:** leggermente affumicato, ottima succosità
- **PESO:** 4,80 kg **PZ PER CRT:** 2 **VRMG:** 60

2002 SPECK COTTO 1/2

- **CARNE:** coscia di suino
- **LAVORAZIONE:** coscia aperta fresca
- **AFFUMICATURA:** con legno di faggio
- **COTTURA:** lenta a vapore
- **FORMA**: rustica a scudetto, simile a quella dello speck
- **CARATTERISTICHE:** senza polifosfati e senza glutammato aggiunti, non contiene fonti di glutine
- **GUSTO:** deciso
- **PESO:** 3,50 kg **PZ PER CRT:** 2 **VRMG:** 60

3178 SALAME NOBILE GENTILE

- **CARNE**: tagli selezionati da carni italiane
- **LAVORAZIONE:** pasta a grana uniforme, insacco in
- budello naturale «Gentile» da 1 kg
- **CARATTERISTICHE:** lunga stagionatura
- **GUSTO:** sapore delicato e profumo intenso
- **PESO:** 1,00 kg **PZ PER CRT:** 4 **VRMG:** 50

3028 SALAME FELINO IGP

- **CARNE**: carni fresche di suino
- **LAVORAZIONE**: macina media, insacco in budello naturale; lunga stagionatura
- **CARATTERISTICHE:** compattezza della carne, fetta di colore rosso inteso
- **GUSTO:** profumo intenso, caratteristico; sapore delicato
- **PESO:** 1,00 kg **PZ PER CRT:** 6 **VRMG:** 80

3244 CACCIATORE DOP

- **CARNE**: carni di suino nazionale
- **LAVORAZIONE**: macina fine, insacco in budello naturale
- **CARATTERISTICHE:** prodotto secondo il rigido disciplinare produttivo
- **GUSTO:** dolce e delicato
- **PESO:** 0,18 kg **PZ PER CRT:** 10 **VRMG:** 54

COPPE/COTTO ERBE/LARDO

3132 COPPA GRAN RISERVA PELATA SV

- **CARNE**: carni nazionali fresche di suino
- **STAGIONATURA**: lunga
- **CARATTERISTICHE:** completamente privata del budello, quindi avvolta e protetta da una leggera carta stagnola; confezionata in sottovuoto
- **GUSTO:** dolce, ma con personalità
- **PESO:** 2,00 kg **PZ PER CRT:** 2 **VRMG:** 80

3559 PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ ARROSTO CON ERBE A METÀ

- **COTTURA:** al forno
- **CARATTERISTICHE:** pratico formato pronto al taglio
- **GUSTO:** dolce e aroma delicato
- **PESO:** 4,6 kg **PZ PER CRT:** 2 **VRMG:** 60

5959 LARDO DI PATA NEGRA CAVAZZUTI

- **CARNE**: carni di suino
- **CARATTERISTICHE:** specialità di Spagna ottenuta con lavorazione artigianale
- **PESO:** 3,00 kg **PZ PER CRT:** 2 **VRMG:** 120

SALUMIFICI