



*I nostri
prodotti artigianali
nel cuore della Valle Varaita*







La Salsiccia

Per la nostra salsiccia usiamo solo spalle e pancette di suini scelti piemontesi.

L'impasto viene preparato con cura con l'aggiunta di una miscela di spezie.

Tutta naturale, senza glutine e derivati del latte.



Il Cotechino

Il nostro cotechino è una vera specialità della stagione invernale che va da ottobre a marzo.

Prodotto con carni magre e la giusta quantità di cotenne.

Arricchito da una miscela di spezie e vin brulé.

Viene insaccato in budello naturale e legato a mano.

Saprà scaldarvi il cuore nelle fredde sere d'inverno.



Macelleria - Salumeria

Ghirardi

La salumeria Ghirardi è una piccola realtà a livello familiare che offre Salumi di qualità nel rispetto della natura per portare in tavola il piacere della tradizione piemontese.

Eccovi le nostre proposte:

- Prosciutto cotto "Giambön"
- Salami crudi
- Salame cotto
- Pancetta
- Lardo
- Cotechini
- Salsiccia



Il Prosciutto cotto "Giambön"

È un prosciutto cotto fatto ancora oggi come un tempo.
Usiamo cosce di suini piemontesi.

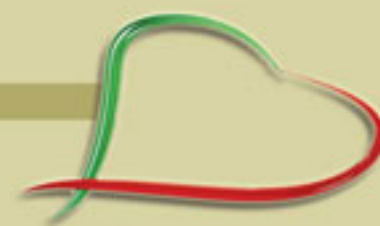
La lavorazione viene fatta tutta a mano.

Dopo la siringatura viene lasciato in salamoia in modo che assorba tutti gli aromi senza stressare le carni.

Non usiamo gelatine ed addensanti per rendere compatti i vari muscoli.

Non usiamo polifosfati né lattosio né glutine.

Ha una giusta fasciatura di grasso necessaria per renderlo dolce e morbido.



Pancetta "Prerri" *scotennata*

La nostra pancetta viene prodotta secondo l'antica tradizione, scegliendo le ventresche migliori di suini piemontesi.

Salata a secco con sale marino con l'aggiunta di erbe e spezie.

Viene successivamente legata a mano e stagionata.

Confezionata sottovuoto facile da affettare, senza sprechi perché priva di cotenna.



Lardo e Pancetta

Lardo alle Erbe e Fiori di Montagna

E' un richiamo alla "Valle Varaita".

Viene prodotto con pezzi di lardo spallotto di 1^a qualità.

Massaggiato a secco con sale marino ed erbe per diversi giorni, viene poi stagionato ed infine ricoperto da erbe e fiori delle nostre montagne che gli regalano un gusto inconfondibile.



Il Salame Cotto

Ad una perfetta scelta di carni magre e miste con l'aggiunta di dadi di lardo tagliati al coltello, viene unita la nostra concia.

Insaccato in budello naturale e legato a mano, viene cotto lentamente per preservare tutti i profumi e gli aromi.

È disponibile da taglio o in tronchetti sottovuoto.



I nostri Salami crudi

Salame crudo tipo "Campagna"

È un prodotto tipico piemontese, quello che i contadini producono ancora oggi in modo tradizionale.

Viene creato con macinato a grana media di carne suina piemontese selezionata solo da tagli nobili.

Assolutamente privo di glutine e derivati del latte.

Viene insaccato in budello naturale e legato a mano.

Al palato il sapore è dolce e delicato.



Salame "Vecchio Piemonte"

Il salame crudo "Vecchio Piemonte" è un vero ritorno alle origini come facevano i nostri nonni.

Lavoriamo i dadi di lardo tagliati al coltello e aggiunti alle carni tritate a grana grossa di tagli pregiati.

Misceliamo il tutto con una concia naturale e vin brulé, insacchiamo il tutto in budello naturale e legato a mano.

Il vero sapore di un tempo.

Senza glutine e derivati del latte.

Salame da taglio "Crespone"

Viene prodotto con macinato a grana fine di carne suina piemontese con una bassa percentuale di grasso, aromatizzato con spezie e vino bianco e stagionato da 45 a 60 giorni.

Di colore rosso vivo e dal profumo importante è indicato per la vendita al banco da taglio.

Ottimo per accompagnare aperitivi o per imbottire robusti panini.



*I sapori della
tradizione nel cuore
della Valle Varaita*

*Macelleria - Salumeria
Ghirardi*

Via Provinciale 23 • 12020 Brossasco CN

Tel. +39 340 6900202

macelleriaghirardimauro@gmail.com