

IL GUSTO DELLE NOSTRE ORIGINI



SanVincenzo
VERO SALUME DI CALABRIA

Vi portiamo all'origine del gusto, in un viaggio verso i sapori del nostro territorio

E' dall'Altopiano della Sila, in Calabria, che provengono le nostre origini. Da un territorio ricco di tradizione che ci regala salumi eccellenti e inimitabili, arrivati fino a noi da generazioni. La nostra terra, ricca di storia e di cultura ha un inestimabile valore e noi della San Vincenzo vogliamo essere la gustosa unione tra il passato e il futuro. La nostra è una attenta ricerca verso l'autenticità della nostra terra, proteggendo e valorizzando dei salumi dal sapore unico, che nascono dal connubio tra antiche tradizioni, storia, territorio e clima. Vi condurremo in questo viaggio nelle nostre origini, fino al cuore dei nostri sapori.

We are going to take you to the origin of taste, on a trip towards our flavours.

Our origins can be traced back to the Sila altiplan, Calabria, Italy. That's where they are rooted, in a territory full of tradition which gifts us with some outstanding and unique cured meats, whose quality has been preserved intact through more than a few generations. Our land, so rich in both in history and culture, has a priceless value, and we of salumificio San Vincenzo want to represent the tasty union between the past and the future. Our research aims towards the authenticity of our land, protecting and valueing some truly unique tasting cure meats, born from a mix of history, territory and culture. We will take you on this trip through our origins, to the core of our flavours,



Apparteniamo a questo territorio. Alla Calabria. E soprattutto alle distese verdi e lussureggianti della Sila. Tra boschi di pini, i laghi e l'aria frizzante e incontaminata di questi luoghi, prepariamo salumi che appartengono a una tradizione molto antica, seguendo ricette e metodi tramandati di generazione in generazione. Scegliamo accuratamente carni di qualità, le prepariamo con un'attenta salagione e le aromatizziamo con i profumi della nostra terra: il peperoncino calabrese essiccato al sole, il finocchietto. E nell'amalgama della preparazione aggiungiamo un ingrediente esclusivo: l'aria purissima del nostro altipiano, giudicato l'area più pulita d'Europa, in cui vengono stagionati i nostri salumi. Il tempo fa il resto.

Abbiamo a cuore le nostre radici ma guardiamo con attenzione al futuro: abbiamo impianti all'avanguardia, confezionamenti innovativi che rispondono alle esigenze di un mercato sempre in evoluzione e le più importanti certificazioni internazionali. Nascono così i nostri capolavori, salumi veri, dal carattere unico e dall'inconfondibile sapore, risultato di sapienza arcaica e della tecnologia migliore, per regalarti il gusto inedito di un sud autentico, sempre più protagonista nelle tavole del mondo. Assaggia la nostra storia, gusta l'origine del nostro territorio.

We belong to this territory. We belong to Calabria. And, most of all, to the green and lush stretches of the Sila altiplan. Between pine woods, lakes, and the crisp, uncontaminated air of these places, we make cured meats with a long history behind them, closely following methods which have been handed down from one generation to another. We accurately choose quality meats, we prepare them with a precise salting, and we spice them with the flavours of our land: Calabria's own chili pepper dried in the sun and wild fennel. Also, another key element in this unique blend of flavours, is brought by the exceptionally pure air of our altiplan, which has been judged as the purest through the whole of Europe, in which our cured meats are seasoned. Time does the rest.

We do of course care a lot about our traditions, but we also carefully look to the future: we have technically advanced machinery, as well as innovative packaging techniques which comply with both a constantly evolving market, and the most important international certifications.







E' il salame italiano più imitato al mondo. La forma arcuata o a catenella, il consistente impasto e il profumo del peperoncino appena macinato fanno della salsiccia il prodotto più venduto dei salami tipici regionali. Nel nostro salumificio la produciamo seguendo scrupolosamente la sua ricetta originale, esaltata dalla stagionatura, nell'aria purissima delle nostre montagne silane. E' ottenuta da carni magre, spalla e pancetta e gustoso trito selezionatissimo, aromatizzate con peperoncino dolce o piccante. Questo prodotto rappresenta un'eccellenza della salumeria italiana. La salsiccia col suo sapore corposo e vivace è ottima come antipasto abbinata al pane casareccio ma anche con il patè di olive nere o verdure dolci. Un vino bianco giovane ne esalta il sapore.

It's the most imitated italian salami in the world. Its arched or chain-like shape, the solid dough and the flavour of freshly minced chili pepper, make sausage the most sold product of all typical regional salamis. In our salami factory, we produce it following meticulously its original recipe, enhanced by the salting, in the amazingly pure air of sila's own mountains. It's obtained from lean meats, shoulder and tasty, well selected minced meat, spiced with bland or hot chili pepper. This product indeed represents an excellency in the italian art of salami making. With its round and intense flavour, the sausage is an excellent entree served with homemade bread, but also with black olives pate' and fresh vegetables. A young white wine enhances its flavour.

LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
salsiccia curva piccante	100211	350g	12/18 gg	S/V	150gg	2316410
salsiccia curva dolce	100111	350g	12/18 gg	S/V	150gg	2316420
salsiccia lunga piccante	102210	400g	12/18 gg	S/V metà	150gg	2259299
salsiccia lunga dolce	102310	400g	12/18 gg	S/V metà	150gg	2259262
bocconcini piccanti	103222	80g	10/15 gg	ATP X2	100gg	8020263001660

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
salsiccia curva piccante	100224	4x350g	12/18 gg	ATPx4	100gg	2218298
salsiccia curva pep. dolce	100124	4x350g	12/18 gg	ATPX4	100gg	2218289
salsiccia curva dolce	100324	4x350g	12/18 gg	ATPX4	100gg	2316440
salsiccia catenella piccante	101221	700g	12/18 gg	ATP	100gg	2248428
salsiccia catenella pep.dolce	101111	700g	12/18 gg	ATP	100gg	2248441
salsiccia catenella dolce	101121	700g	12/18 gg	ATP	100gg	2248427
salsiccia lunga piccante	102231	700g	12/18 gg	ATP	100gg	2218297
salsiccia lunga dolce	102331	700g	12/18 gg	ATP	100gg	2259268





Soppressata
La Salumeria Sarda



La regina dei salumi calabresi, nobile per l'alta qualità che la caratterizza. E' preparata con carne scelta magra, presa da coscia e filetto, macinata grossolanamente e in seguito pressata fino a ottenere la forma tipica un po' schiacciata. Raggiunge il suo gusto più autentico a stagionatura completa, ottenuta lentamente, grazie al microclima fresco e puro delle montagne della Sila. E' un prodotto piuttosto magro (solo il 20% di grasso) e per questo in linea con le tendenze alimentari odierne. Ottima degustata in purezza con pane casareccio ma anche come antipasto, servita in abbinamento a pecorino crotonese e vino rosso corposo.

The undisputed queen of all calabrian cured meats, usually regarded as a 'noble' cured meat due to its high quality. It's made of selected lean meat, drawn from both thigh and fillet, roughly minced, and then squashed to the point of reaching its typical, slightly pressed or squashed, shape. It reaches its best taste once the seasoning is complete, thanks to the cool and pure microclimate of sila's mountains. it's a fairly low-fat product (just 20% of average fat), and for this reason, it is in step with today's dietary trends. excellent when served pure with homemade bread but also as entrée, or together with Crotone's pecorino cheese and full bodied red wine.



LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
soppressata piccante	200211	350g	35/40 gg	S/V	150gg	2316620
soppressata peperoncino dolce	200111	350g	35/40 gg	S/V	150gg	2316630
soppressata dolce	200311	350g	35/40 gg	S/V	150gg	2316640

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
soppressata piccante	200224	4x350g	35/40 gg	ATPx4	100gg	2218346
soppressata peperoncino dolce	200124	4x350g	35/40 gg	ATPx4	100gg	2218343
soppressata dolce	200324	4x350g	35/40 gg	ATPx4	100gg	2218339







Tipico salume che affonda le sue radici nella tradizione italiana del sud Italia. La nostra ricetta attinge a un salume tipico calabrese, piuttosto grande, stagionato molto a lungo, che rappresentava l'abbondanza e la possibilità di prolungare il consumo di insaccati durante l'anno. Deve la sua caratteristica forma schiacciata alla pressatura. E' ottenuto con carni selezionate, macinate a grana grossa ed esprime al massimo il suo carattere nella versione con peperoncino piccante. Ha un gusto pieno e un aroma inconfondibile.

Questo salame si presta a numerosi usi. E' ottimo consumato in maniera tradizionale per un gustoso panino o come antipasto e si presta a svariati usi in cucina: eccellente sulla pizza o crostini, in abbinamento a verdure fresche.

Here is a typical cured meats whose roots are firmly established in southern Italy's own tradition. Our recipe draws from a typical, rather big, very extensively seasoned calabrian cured meat, which originally represented the abundance and the chance to extend the usage of cured meats for the whole of the year. Its characteristic squashed shape is owed to a pressing process. It is obtained from selected, roughly minced meats and its best version is undoubtedly the one with hot chili pepper. It has a round taste and an unmistakable flavour.

This kind of salami is suitable with different culinary usages, starting with being the main ingredient in a tasty sandwich or as an entrée, or as a dressing on a pizza or croutons, accompanied with fresh vegetables.



LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
spianatina piccante	255210	400g	35/40 gg	S/V metà	150gg	2316570

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
spianata piccante	250221	1,6kg	35/40 gg	ATP intero	100gg	2218351
spianata pep. dolce	250121	1,6kg	35/40 gg	ATP intero	100gg	2260194
spianata dolce	250321	1,6kg	35/40 gg	ATP intero	100gg	2218347
spianata piccante	250210	800g	35/40 gg	S/V metà	150gg	2627530
spianata pep. dolce	250110	800g	35/40 gg	S/V metà	150gg	2260203
spianata dolce	250310	800g	35/40 gg	S/V metà	150gg	2627540
spianatina piccante	255221	800g	35/40 gg	ATP	100gg	2218355





SanVincenzo
VENTRICINA
CON I PEPPERONCINI DI CALABRIA



Salume tipico italiano, insaccato nel tradizionale budello dalla tipica forma cilindrica, leggermente arcuata. E' un prodotto a macinatura media, di grosso calibro, ottenuto dalla miscela di carni scelte e sapientemente salate e pepate. Lo proponiamo nella nostra ricetta, che attinge alla tradizione familiare della Sila. E' apprezzata per il suo sapore deciso, soprattutto nella versione aromatizzata dal peperoncino di Calabria.

La ventricina ha un gusto corposo e si abbina bene al pane di tipo tradizionale ed ai sott'oli, ma è ottima anche degustata con le mele che ne stemperano il carattere vivace.

Comparable to what americans usually refer to as 'cold cuts', it is a typical italian cured meat, bagged in the traditional natural gut with its typical cylindrical, slighty curved shape. it is a medium grinded product, of relevant dimensions, obtained from a mix of select meats, intelligently salted and peppered. we introduce it in our own recipe, which draws directly from the family tradition of sila altiplan. it is appreciated for his strong taste, especially in the calabrian chili pepper spiced version.

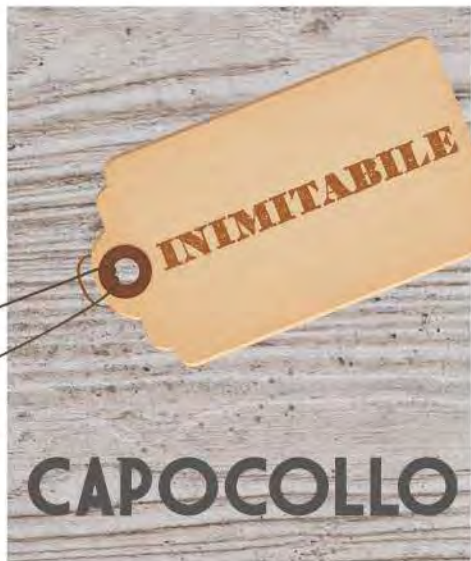
Ventricina' has a rich taste, and is perfect when accompanied with traditional bread and marinated vegetables, but it is excellent also with apples that will temper its decised flavour.

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
ventricina piccante	260221	1,8kg	35/40 gg	ATP intero	100gg	2218356
ventricina piccante	260210	900g	35/40 gg	S/V metà	150gg	2316590







E' un salume pregiato, dolce e morbido, ma dal sapore intenso al palato. E' preparato con la parte del collo di suino, con una salagione particolarmente aromatizzata e profumata. Viene avvolto in budello e legato con spago o con il più antico metodo dei listelli di canna, nel pieno rispetto della tradizione calabrese. La lunga stagionatura, nel cuore dell'altopiano silano, gli conferisce un gusto davvero autentico.

Si presenta con un bel colore rosato. E' tenero con sentori aromatici. La sua tendenza al dolce si abbina bene ai formaggi stagionati come il pecorino crotonese o caciocavallo silano D.O.P ma si sposa bene anche con i fichi. Degustatelo con un prosecco o un buon moscato.

An exquisite cured meat, sweet and soft, but which still retains an intense taste. It is made of the pork's neck, with a strongly spiced and fragrant salting. It is wrapped in a natural gut and tied with a twine or with the more ancient method of reed listels, bearing full respect to the calabrian tradition. The long seasoning in the heart of sila altiplan, adds a truly unique taste to this kind of cured meat.

LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
capocollo piccante	330210	700g	100 gg	S/V metà	150gg	2316650
capocollo dolce	330110	700g	100 gg	S/V metà	150gg	2316660

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
capocollo piccante	330221	1,5kg	100 gg	ATP intero	100gg	2218331
capocollo dolce	330121	1,5kg	100 gg	ATP intero	100gg	2218327





SanVincenzo
'Nduja spalmabile
Piccante
La Salsamita Sicula

SanVincenzo
'Nduja spalmabile
Piccante
La Salsamita Sicula

SanVincenzo
'Nduja
Piccante
La Salsamita Sicula



La 'Nduja è il tipico salume spalmabile piccante calabrese dal gusto forte e deciso. E' composto da un impasto omogeneo ottenuto da carni di suino, grassi pregiati e buon peperoncino calabrese. E' un prodotto davvero unico. Ve la proponiamo nella versione tradizionale e in quella tipica del monte Poro a Spilinga, nel vibonese. San Vincenzo produce questo tipo di salume direttamente nello stabilimento di Spilinga, secondo un disciplinare vicino all'I.G.P. Negli ultimi anni è diventato un prodotto di punta italiano all'estero per il suo particolare sapore e per la sua versatilità in cucina. E' infatti usato come ingrediente esclusivo da importanti chef.

La 'Nduja non si taglia a fette come un salume ma si spalma. E' ottima degustata in purezza semplicemente su buon pane o crostini ma si può apprezzare il sapore unico in numerose ricette di pasta, sulla pizza, per insaporire una zuppa o per creare un secondo originale.

'Nduja' is the classic spreadable hot calabrian cured meat known for its characteristic strong and decided flavour. It is made of an homogenous dough of pork meats, noble fats, and good calabrian chili pepper. It is a truly unique product. Here we introduce it in the traditional version, and also in the version typical of mount poro in spilinga, near vibo valentia. San Vincenzo produces this kind of cured meat, closely following a procedural guideline close to protected geographical indication. In recent years, it has become an Italian core product with a very strong reputation abroad due to its peculiar flavour and its versatility in the kitchen. In fact, it's widely used as an exclusive ingredient by some important chefs.

'Nduja can't be sliced, but spreaded. It is excellent when tasted pure on croutons or bread, but it can also be appreciated in its unique flavour also in pasta recipes, or on pizza, to flavour a soup or to create an original second course.



LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
'nduja	310211	400g	20/25 gg	S/V	150gg	2316730
'nduja	325001	290g	20/25 gg	vasetto	30 m	8020263000021
'nduja	325002	185g	20/25 gg	vasetto	30 m	8020263000014

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
'nduja	310222	800g	20/25 gg	ATP x2	100gg	2218362
'nduja	311211	2 kg	20/25 gg	ATP	100gg	2218363







Con caciocapocollo, caciospianata, caciosoppressa e caciospianata, San Vincenzo ha riportato in vita la tradizione locale diffusa nei primi del '900, di avvolgere il salame nel caciocavallo consentendone, all'epoca, l'ingresso in America. Brevettando il procedimento di lavorazione e ottenendo la perfetta affettabilità, ha reso al consumatore con un solo prodotto il più classico degli abbinamenti: il salame col formaggio. Questo prodotto è un connubio di sapori tipici della nostra terra che sposandosi si esaltano a vicenda: il dolce abbraccio del formaggio cela un cuore di salume piccante.

In questo prodotto il gusto sapido del salume è stemperato dalla dolcezza del formaggio: si può consumare in un panino, come antipasto o abbinato a verdure fresche per uno sfizioso piatto.

Together with caciocapocollo, caciospianata, and caciosoppressa, San Vincenzo brought back to life the local tradition widespread in the early years of the 20th century, consisting in wrapping up the salami inside caciocavallo, thus enabling its access into u.s. territory. By patenting this manufacturing process, thus obtaining the ideal slicing conditions, has gifted the consumer with the most classic of all matchings: salami with cheese. this product is a union of traditional flavours of our land, which literally enhance each other by joining together: the soft embrace of cheese with a heart of hot, spiced cured meat.

In this product, the sapid taste of cured meat is tempered by the sweetness and delicacy of the cheese. it can be used in a sandwich, as entrée, or combined with fresh vegetables for a fanciful dish.



LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
caciospianata piccante	471219	400g	35/40 gg	S/V trancio	150gg	2597820
caciosoppressa piccante	472210	400g	35/40 gg	S/V metà	150gg	2597830

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
caciocapocollo dolce	470211	2kg	100gg	S/V intero	150gg	2597810
caciocapocollo dolce	470210	1kg	100gg	S/V metà	150gg	2597810
caciospianata piccante	471211	3kg	35/40 gg	S/V intero	150gg	2597820
caciospianata piccante	471210	1,5kg	35/40 gg	S/V metà	150gg	2597820
caciosoppressa	472211	1kg	35/40 gg	S/V intero	150gg	2597830







E' un salume pregiato, ottenuto con la parte più magra e delicata del suino. Dal colore rosato e gusto delicato, si presenta contenuto in rete ed è un prodotto particolarmente magro. Ottimo per i regimi dietetici e per chi vuole adottare un'alimentazione leggera.

Si consiglia di gustarlo con olio extra vergine di oliva e succo di limone, abbinato a una fresca insalata: avrete un piatto leggero e saporito, veloce da preparare e che ben si adatta alle tendenze alimentari moderne.

Another exquisite cured meat, obtained from the most low fat and delicate part of the pork. rouse coloured and with a delicate taste, it is wrapped in a net and it is indeed a very low fat product. Excellent for those behind a strict diet regime as much as for those who want to opt for a light, low fat feeding.

Taste it with extra virgin olive oil and lemon juice, accompanied with a fresh salad: you will get a light, ready-made and tasty meal, which will suit modern nourishing trends.

LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
filetto piccante	450219	500g	40/50 gg	S/V trancio	150gg	2263409
filetto dolce	450319	500g	40/50 gg	S/V trancio	150gg	2263407

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
filetto piccante	450221	3kg	40/50 gg	ATP intero	100gg	2218305
filetto dolce	450321	3kg	40/50 gg	ATP intero	100gg	2218303
filetto piccante	450210	1,5kg	40/50 gg	S/V metà	150gg	2316670
filetto dolce	450310	1,5kg	40/50 gg	S/V metà	150gg	2316680





SanVincenzo
Pancetta
Piccante



La pancetta è il salume più amato, da sud a nord: succulenta e gustosa mette d'accordo tutti i palati. In particolare la pancetta calabrese ha un carattere molto specifico: viene sottoposta ad una attenta salagione, aromatizzata con il profumatissimo peperoncino di Calabria e poi stagionata tra i monti incontaminati della Sila. Viene prodotta sia nella versione tesa che in quella arrotolata, seguendo la tradizionale ricetta calabrese.

Ottima per la preparazione di gustosi panini; da abbinare a verdure grigliate o da servire come antipasto. Si presta inoltre a numerosi usi in cucina: nella tradizionale pasta alla carbonara o all'amatriciana; ma anche abbinata al sapore dolce della zucca per una buona pizza.

By far the most loved cured meat in Italy from the very north down to the very south of the country, juicy and tasty, bacon keeps everyone happy. In particular, calabrian bacon has an unique peculiarity: it undergoes a careful salting, spiced with the most fragrant calabrian chili pepper, and then seasoned in between Sila's own mountains. It can be found in two different versions, stretched or coiled, following the traditional calabrin recipe.

An excellent ingredient for sandwiches. Also delicious with grilled vegetables, or as an entrée'. It is also well suited to many culinary usages, ranging from amatriciana to carbonara, but also coupled with the sweet taste of pumpkin for a good pizza.



LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
pancetta piccante	350219	300g	30 gg	S/V trancio	150gg	2316700
pancetta dolce	351119	300g	30 gg	S/V trancio	150gg	2263434
pancetta affumicata	352419	300g	30 gg	S/V trancio	150gg	2263431
pancetta a fette	353211	250g	30 gg	S/V	150gg	2263428
pancetta a cubetti D.O.P. picc.	354241	100g	30 gg	ATP	100gg	8020263005248

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
pancetta piccante	350221	3kg	30 gg	ATP intero	100gg	2218376
pancetta dolce	351121	3kg	30 gg	ATP intero	100gg	2263436
pancetta piccante	350210	1,5kg	30 gg	S/V metà	150gg	2218375
pancetta dolce	351110	1,5kg	30 gg	S/V metà	150gg	2218368
pancetta affumicata	352410	1,5kg	30 gg	S/V metà	150gg	2263429
pancetta arrotolata piccante	355221	3kg	30 gg	ATP intera	100gg	2218385
pancetta arrotolata dolce	355111	3kg	30 gg	ATP intera	100gg	2218381
pancetta arrotolata piccante	355210	1,5kg	30 gg	S/V metà	150gg	2316750
pancetta arrotolata dolce	355110	1,5kg	30 gg	S/V metà	150gg	2316760





SanVincenzo
Lardo di Calabria

**VERO
CALABRESE**

**GUANCIALE
LARDO**

GUANCIALE: è la parte del sottogola del suino e si presenta in forma triangolare con striature di magro e grasso pregiato. Rispetto alla pancetta è più consistente ed ha un sapore molto più caratteristico. Il gusto originale ricco e sapido, del guanciale calabrese, è dovuto all'aroma tipico del peperoncino calabrese e alla stagionatura nel microclima ideale dell'altopiano silano. Il gusto pregiato di questo salume che alterna parti saporite di magro alla dolcezza del grasso nobile ben si sposa tradizionalmente alle fave ed in cucina se ne fa largo uso per le preparazioni di primi ed antipasti. Speciale con crostini aromatizzati al rosmarino.

LARDO: il suo consumo ha sempre fatto parte dell'alimentazione tradizionale della nostra terra. Ve lo proponiamo nella sua ricetta originale, salato a secco e stagionato cosperso con peperoncino macinato. Un sapore unico. Un ottimo modo per degustarlo è come antipasto su pane casereccio ma potete utilizzarlo con fantasia servito su piatti caldi di carne o di pesce.

HOG JOWL: this is the chin strap of the pork with a characteristic triangular shape with lean stripes and select fat. compared to bacon, it is more consistent and has an indeed more characteristic taste. the unique, rich and sapid taste of calabrian hog jowl, it is owed to the peculiar flavour of calabrian chili pepper, and also to the seasoning in the ideal microclimate of sila altiplan. The sublime taste of this kind of cured meat alternates between tasty lean parts and the sweetness of noble fat, and is perfectly accompanied with broad beans. widely used in the kitchen as an essential ingredient in the preparation of main courses and entrées, with rosemary spiced croutons.

LARD: its usage has always been part of the traditional nourishing of our land. San Vincenzo presents this cured meat in its original recipe, dry cured and seasoned covered in minced chili pepper. A unique taste. Fantastic both as an entrée on homemade bread, but also as on warm, either meat or fish based dishes.

LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
guanciale piccante	354210	600g	40/45 gg	S/V metà	150gg	2316800
guanciale dolce	354110	600g	40/45 gg	S/V metà	150gg	2263412
Strutto	800001	500g	-	vasetto	150gg	8020263000267
Lardo piccante	800012	400g	15 gg	S/V trancio	150gg	2263496

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
guanciale piccante	354271	1,2kg	40/45 gg	ATP intero	100gg	2218364
guanciale dolce	354171	1,2kg	40/45 gg	ATP intero	100gg	2263414





Prosciutto





E' un salume a macinatura media, dal sapore deciso e rustico. E' ottenuto da carni scelte macinate in maniera grossa e, aromatizzato con peperoncino di Calabria. E' un salume che, nella sua semplicità, regala un gusto dal carattere forte e il piacere di un sapore antico ma versatile.

Il suo sapore deciso è esaltato da buon pane o grissini ma è squisito anche servito con verdure fresche per un piatto giovane e moderno. Si può abbinare a un vino leggero che stempera il gusto marcato.

It is a medium minced cured meat, with a strong and rustic flavour. It is obtained from selected roughly minced meats and spiced with calabrian chili pepper. It is the kind of cured meat that, in its simplicity, presents a strong taste and the pleasure of an ancient, yet versatile, flavour.

Its strong taste is enhanced by both good bread and breadsticks, but it is also excellent served with fresh vegetables for a trendy, modern meal. It can be perfectly accompanied by a light wine, which will help temper its pronounced flavour.

LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
salame del brigante piccante	265210	400g	25/30 gg	ATP metà	100gg	2316610
salame del brigante dolce	265110	400g	25/30 gg	ATP metà	100gg	2316600

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
salame del brigante piccante	265231	800g	25/30 gg	ATP intero	100gg	2218359
salame del brigante dolce	265121	800g	25/30 gg	ATP intero	100gg	2218361





**SUINO
ALLEVATO
BRADO**

**SALUMI
DI NERO
DI CALABRIA**

San Vincenzo presenta delle vere specialità: i salumi di maiale nero di Calabria, razza autoctona di suini allevati allo stato brado e cresciuti lentamente. Salumi intensi, veri, che esprimono il gusto autentico delle origini. Produciamo da molti anni questi pregiati salumi e per noi è motivo di orgoglio l'essere stati pionieri con risultati eccellenti.

Questi salumi si presentano con un colore intenso dovuto alle carni più compatte e con un sapore davvero speciale. Si lasciano gustare da soli con pane casareccio ma, per la loro unicità, si sposano a qualsiasi abbinamento.

San Vincenzo introduces some true specialities: salami made with pork neck from calabrian black pork, a local calabrian breed slowly raised in the wild. Tasty, authentic, cured meats expressing the true flavour of the origins. We've produced these unique cured meats for many years, and it's our pride and joy to be referred to as pioneers in the making of such cured meats with excellent results.

These cured meats all have an intense colour owed to the more solid meats and with a truly unique flavour. best if tasted with homemade bread, but, due to their uniqueness, they can match perfectly any other kind of food.

LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
salsiccia di suino nero piccante	120211	300g	30 gg	S/V	150gg	2264008
salsiccia di suino nero dolce	120211	300g	30 gg	S/V	150gg	2264007
sopressata di suino nero pic.	220218	350g	45 gg	S/V	150gg	2264013
sopressata di suino nero dolce	220318	350g	45 gg	S/V	150gg	2264011

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
capocollo di suino nero dolce	341111	2,3kg	150 gg	S/V	150gg	2263992
guanciale di suino nero picc.	355211	1,7kg	40/50 gg	S/V	150gg	2263998
pancetta di suino nero piccante	356211	2,7kg	30 gg	S/V	150gg	2264001
prosciutto di suino nero	405113	7kg	12/16 m	sfuso	100gg	?
gammune di suino nero	406361	3kg	5 m	S/V	150gg	2263438





SanVincenza
Vero di Calabria
Sopressata
Calabro D.O.P.
piccante
SOPRESSATA DI CALABRIA
D.O.P.



San Vincenzo vi offre una specialità unica con i salumi a Denominazione di Origine Protetta: salsiccia, soppressata, capocollo, pancetta. Sono preparati secondo la tradizione, con suini calabresi allevati naturalmente, con carni selezionate aromatizzate da finocchietto e peperoncino di Calabria ed infine stagionati lentamente e a lungo. Un capolavoro di gusto e di autenticità. Salumi dal sapore intenso che per la loro tendenza aromatica si abbinano a pane di tipo tradizionale e a vini rossi corposi. Si possono degustare con paté di olive verdi o di cipolla rossa di Tropea.

San Vincenzo introduces a unique speciality with Denomination of Protected Origin: sausage, soppressata, capocollo, bacon, they are all prepared according to the tradition, with local, naturally bred calabrian pigs, with selected meats spiced with wild fennel and calabria chili pepper, and slowly seasoned for a long time. a true masterpiece as far as taste and authenticity are concerned.

These cured meats, with their intense flavour and aromatic penchant can be a great match when combined with traditional bread and fullbodied red wines. they can also be tasted with green olives pate' or tropea red onion.



LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
salsiccia curva piccante	110212	350g	30 gg	S/V	150gg	2627570
salsiccia curva pep. dolce	110112	350g	30 gg	S/V	150gg	2627580
soppressata piccante	210211	350g	45 gg	S/V	150gg	2746660
soppressata dolce	210111	350g	45 gg	S/V	150gg	2627520
pancetta trancio	370119	350g	30 gg	S/V	150gg	2627560

BANCO TAGLIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
pancetta	370121	3,5kg	30 gg	S/V intero	150gg	2218413
capocollo	340121	3 kg	100 gg	S/V intero	150gg	2218391







San Vincenzo ha voluto preparare una linea nuova in sintonia con un mercato più attento alle tipicità territoriali. Ricette tradizionali, sapori di un tempo e specialità si possono trovare nel sapore unico della salsiccia, della spianatina, del brigantino e della Nduja di Spilinga.

Questi salumi, nella loro artigianalità e rispetto per i sapori tradizionali, sono ottimi per antipasto, in cucina o degustati con buon pane casareccio.

San Vincenzo wanted to create a new line in harmony with a market which is now focusing on local typicalities. Traditional recipes, flavours of long gone era and specialities can all be found in the unique flavour of sausage, 'spianatina', 'brigantino' and 'nduja' of Spilinga.

These cured meats, in their own craftsmanship and respect for traditional flavors, are excellent as an entrée, in the kitchen or tasted with ome good homemade bread.

LIBERO SERVIZIO

PRODOTTO	CODICE	PESO	STAGIONATURA	CONFEZIONE	TMC	EAN
salsiccia curva piccante	100211	350g	12/18 gg	S/V	150gg	2316410
salsiccia curva con pep. dolce	100111	350g	12/18 gg	S/V	150gg	2316420
salsiccia curva dolce	100311	400g	12/18 gg	S/V	150gg	2316430
salsiccia spicchio piccante	103210	160g	12/18 gg	S/V	150gg	8020263005484
salsiccia spicchio dolce	103110	160g	12/18 gg	S/V	150gg	8020263005491
spianatina piccante	255210	400g	35/40	S/V metà	150gg	2316570
brigantino piccante	265224	250g	18/20	ATP	100gg	8020263004326
brigantino dolce	265124	250g	18/20	ATP	100gg	8020263004111
'nduja	600069	70g	15/20	ATP	100gg	8020263005378
'nduja	310210	200g	15/20	S/V metà	150gg	2259215

