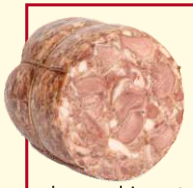
FOOD
COMPANY

I TAGLI DEL SUINO

Food Company Srl
www.foodcompany2011.it
shop@foodcompany2011.it
+39 0744 081931
Via Alfonsine 14 - Terni (TR) 05100 - Italy

I TAGLI DEL SUINO

1 TESTA



Bollita lentamente intera, cosicché il collagene e i suoi tessuti si sciolgano in acqua formando un impasto molto denso chiamato in Umbria "Coppa", uno dei salumi più prestigioso e ricercato in Italia.

2 GUANCIALE

È un taglio grasso utilizzato in genere per la preparazione del "Guanciale", usato per primi piatti tipici regionali come la Gricia, la Carbonara o la Amatriciana.

3 LARDO

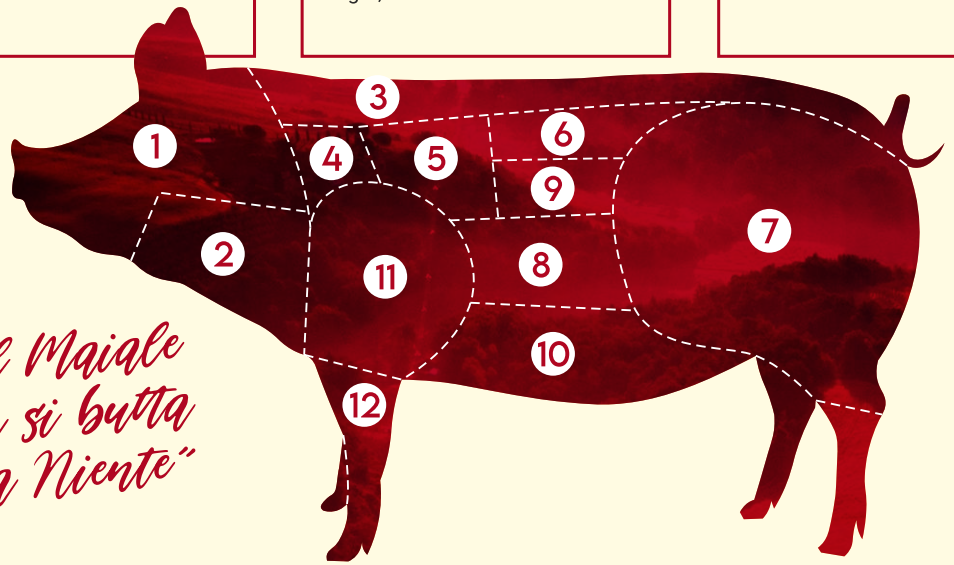
Lunga striscia adiposa che sovrasta la parte anteriore della colonna vertebrale. Oltre ai salumi, si utilizza in fettine fresche per insaporire e lardellare altri tagli di carne più magra, sia suina che bovina.

4 COPPA

Taglio tra il lardo e la spalla composto sia da parti grasse che magre. Per questo è adatto ad essere tagliato in braciole con e senza osso o stagionato.

5 CARRÈ O ARISTA

Taglio longilineo posto sopra le vertebre lombari. Se è sezionato con le ossa si trasforma nelle classiche e gustose braciole o costolette. Senza osso l'arista si cucina in casseruola o al forno, con odori e spezie.



"Del Maiale non si butta via Niente"

6 LOMBO

È la parte che si trova dietro al carrè. Il taglio si presenta piuttosto magro. Adatto dunque alla preparazione di medaglioni e scaloppine. Se invece viene stagionato si produce la lonza.

7 COSCIA

In genere destinata alla produzione del prosciutto, tuttavia si può cucinare la coscia del "lattonzolo", che in forno richiede cotture lente, proprio come vuole la tradizione.

8 COSTINE

Sono le costole dell'area toracica. Possono essere lasciate intere o separate prima di essere cotte alla brace o al forno. Altra ricetta è in umido, per salse di pomodoro da utilizzare in cucina.

9 FILETTO

Piccolo taglio al di sotto delle vertebre, morbido e succulento, particolarmente apprezzato come prodotto in tutto il settore gastronomico.

10 PANCETTA

È il ventre, costituito da strati di magro e grasso alternati. Se non utilizzata per il salume, è indicata per avvolgere einsaporire altri tagli magri durante la rosolatura o la cottura in forno.

11 SPALLA

È il muscolo più possente del maiale e dunque piuttosto consistente. è un taglio molto saporito da preparare preferibilmente in umido o brasato, stagionato come il tradizionale prosciutto prende il nome di "Spalletta".

12 STINCO

Lo "zampo", è la parte più povera, generalmente si cucina bollito con le spezie. La parte superiore è detto stinco e secondo la tradizione esprime il meglio del suo sapore, preparato in cucina al forno con patate.

Con tutti i tagli di rifilatura, macinati ed insaporiti, si producono uno dei prodotti d'eccellenza in Italia, le salsicce.