

I Sapori  
dell'Eccellenza

  
**MANGIAR  
BENE®**

SETTEMBRE 2018

# la Salumeria Italiana

**Il**  
MANGIAR  
BENE

## I Grandi Prosciutti

Dalla maestria raggiunta  
in anni di duro lavoro  
alla voglia di creare  
e di battere strade inusuali

### Prosciutto di Parma DOP MangiARBENE "Antica Cantina di Langhirano"

cod. 32310

Il Prosciutto di Parma DOP "Antica cantina di Langhirano" de Il MangiARBENE, dolcissimo e dalla consistenza morbida nonostante i 24 mesi di stagionatura, racconta una storia di artigianalità, di pavimenti in cotto, di una cantina permeata da muffe autoctone che gli donano sentori di miele di acacia e di glicine. Esperti stagionatori, forti di una tradizione tramandata attraverso generazioni, decidono quando aprire le finestre dell'"Antica cantina di Langhirano" per sfruttare il microclima del borgo, adagiato su un altopiano sulla sponda sinistra del torrente Parma, dove l'aria salmastra proveniente dal golfo di La Spezia e dalla Versilia si addolcisce nello scontro con le pareti carsiche della Cisa, pronta a conferire a questa icona del benessere il giusto grado di affinamento.

DISPONIBILE ANCHE DI SOSSATO SOTTOVUOTO

cod. 32311

### Prosciutto Affumicato MangiARBENE "Gran Fumè"

cod. 32301

Il Prosciutto "MangiARBENE Gran Fumè", elaborato esclusivamente dai nostri artigiani norcini, rappresenta la quintessenza dell'intensità del sapore della salumeria italiana. La selezione della materia prima (rigorosamente nazionale) è fondamentale, unita alle caratteristiche uniche del luogo di stagionatura: un antico prosciuttificio artigianale immerso in colline aperte al sole, ben ventilate, ricche di vegetazione. Le cosce vengono lasciate stagionare senza fretta, senza sbalzi di temperatura, per ottenere quel melange irresistibile di profumi e sapori che caratterizza questa delizia del palato. L'affumicatura con legno di faggio è suadente e delicata, valore aggiunto e non presenza ingombrante. Giorno dopo giorno, con dedizione e amore, la migliore ventilazione viene ottenuta in maniera tradizionale, aprendo e chiudendo le finestre secondo l'umidità dell'aria.

DISPONIBILE ANCHE DI SOSSATO SOTTOVUOTO

cod. 32302

### Prosciutto cotto MangiARBENE "Il Brunello"

cod. 32325

Un prosciutto cotto con i crismi dell'artigianalità che indossa un vestito elegante, creativo e dal gusto esplosivo. Questo è "il Brunello" de Il MangiARBENE, un prosciutto ottenuto da cosce selezionate in grado di sposare la migliore tradizione e l'innovazione. Siringato manualmente "in vena", "il Brunello" è caratterizzato nel colore e nella fragranza dal caramello salato, che viene cosparsa sulla superficie esterna del prosciutto cotto. Successivamente arrostito per ottenere la massima esaltazione del sapore, questo cotto è caratterizzato da un impatto iniziale al palato leggermente dolce ed avvolgente con un retrogusto salino che si fonde perfettamente con le tenere ed aromatiche carni, in un esaltante e delicato contrasto.



# La Tradizione dei Norcini

La tradizione delle spezie  
e la ricerca di sapori importanti, un'interpretazione  
eccellente dei classici che hanno raggiunto  
le tavole di contadini e gourmet



## Pancetta

cod. 32306

Strati rosso e bianco rosato di morbida consistenza, una scioglievolezza del grasso eccellente, in grado di apportare al palato un sapore sapido ma delicato. Il profumo è gradevole, anch'esso richiama dolcezza, mufte nobili e note speziate. Questa è la nostra Pancetta, elaborata secondo un'antica ricetta contadina: solo carne di suino nazionale selezionato, aglio, rosmarino, peperoncino e... un leggero tocco di fumo. Oltre che nella ricettazione, tagliata sottile è possibile servirla nel tagliere di salumi: dalla degustazione in purezza fino all'abbinamento a pere e miele d'acacia non finirà mai di stupire.



## Lonza di Capocollo

cod. 32303

Per la nostra Lonza abbiamo rispolverato una ricetta contadina, con una forte impronta del centro italia. Nella nobile e antica arte della norcineria, infatti, le spezie non rappresentavano solo il marchio gustativo della Lonza, ma anche un conservante e, con i loro profumi forti e aromatici, un dissuasore per gli insetti. Queste carni nazionali, così, vengono impreziosite da semi di finocchio, pepe, peperoncino e avvolte in budello naturale. Le note speziate e una dolcezza di fondo vengono ben equilibrate al palato da una sapidità protagonista non invadente, che corrobora una spiccata persistenza.



## Guanciale

cod. 32304

Il Guanciale è la guancia del maiale, una carne composta da venature magre e da un grasso più pregiato rispetto a quello che caratterizza altri tagli del suino. Originario dell'Italia centrale, il suo gusto deciso e avvolgente lo sta rendendo sempre più protagonista della cucina italiana a tutte le latitudini. Il Guanciale de Il Mangiarbene è caratterizzato da equilibrio e armonia, con al taglio una fetta caratterizzata dalla giusta proporzione grasso/magro, con un magro ben marmorizzato e una grasso leggermente rosato. Il profumo speziato e memore di mufte nobili è ben bilanciato con la rotondezza al palato e con una scioglievolezza fuori dal comune.

## Le Specialità

Dall'incessante e godereccia attività dei nostri scout dei veri e propri tesori della gastronomia e della cultura, semplici e ricercati allo stesso tempo



### Brisaola di Madesimo

cod. 32330

La stagionatura delle cosce di manzo è patrimonio della Valle Spluga dal 1400, ma sono rimasti pochissimi artigiani appassionati a produrre la Brisaola secondo tradizione. Che il nome derivi dalla braci che tradizionalmente asciugano queste carni, oppure dal cervo ("breont" o "brenda") e dalla sua salagione, questa specialità, uscendo dalle logiche industriali, spicca come vera gemma della tradizione italiana. Questa bottega, vero e proprio "laboratorio gastronomico" che si giova del microclima che caratterizza Madesimo (1.550 mslm), trasforma e affina i tagli migliori realizzando una Brisaola con un contenuto bassissimo di sodio, ideale per una sana alimentazione. La lavorazione estremamente accurata e "personalizzata" di ogni pezzo di carne, la massaggiatura manuale, la lenta stagionatura di oltre 60 giorni a ventilazione naturale collaborano alla realizzazione di un prodotto unico. Il taglio da noi scelto è quello della sottofesa, a nostro parere il giusto equilibrio fra tenerezza e fine marmorizzazione del grasso nel muscolo.



### Salame di Maialino Nero Misto delle Alpi

cod. 32331

Si tratta di un insaccato esclusivo, elaborato col 90% di carne di maialino nero delle Alpi e 10% di carne di manzo e con una stagionatura di almeno 80 giorni, nel clima ideale di Madesimo (1.550 metri sul livello del mare). Espressione della ricerca e della dedizione di appassionati artigiani, questo prodotto si pone nel quadro del progressivo recupero di una razza ormai rara, il maiale nero di Samolaco, razza autoctona delle Alpi, maiale robusto per il pascolo e adatto all'alpeggio, le cui origini si pongono prima dello sviluppo delle razze moderne.



### Lardo Affumicato "Sintesi"

cod. 32320

Il gusto delicato della tradizione valdostana del lardo sposa la suadente affumicatura con legno di faggio naturale. Questo prodotto così speciale rappresenta infatti la sintesi di due tradizioni: quella valdostana del lardo di Arnad DOP (è realizzato con il medesimo procedimento) e quella altoatesina dell'affumicatura, realizzata in maniera magistrale. Gli spallotti di suino Nazionale pesante riposano 3 mesi nei "doil" di legno con le stesse spezie valdostane usate nella ricetta del Lardo d'Arnad e, al termine della stagionatura, vengono mandati in Alto Adige, dove l'arte dell'affumicatura è tradizione fin dall'antichità. Il Lardo Affumicato "Sintesi" è un salume che può essere gustato in vari modi: affettato sottile sul tagliere degli antipasti o per farcire gustosi panini, accompagna inoltre i più svariati ingredienti delle ricette italiane negli accostamenti gastronomici di tendenza.

# la Salumeria Iberica

M  
MANGIAR  
BENE

## "Affiniamo" l'Iberico

L'esplorazione incessante dei prodotti di una delle più blasonate tradizioni di affinamento per portare nuove stupefacenti primizie al il vostro palato

Beso  
del Caballero  
CASTILLA Y LEON  
cod. 32185

Il "Beso del Caballero" ("bacio del cavaliere") è un prodotto di salumeria elaborato da lingua bovina. La preparazione di questa prelibatezza è molto complessa: inizialmente la lingua viene cotta a una temperatura medio-alta, dopodiché si lascia marinare per almeno 48 ore. Successivamente inizia la fase della stagionatura naturale che durerà circa 30 giorni. Il clima freddo e secco della Cordigliera Cantabrica (nord della Spagna, a 1.200 metri sul livello del mare) favorisce l'essiccazione della carne che sviluppa delicati aromi caratteristici. Al termine della stagionatura, la lingua di manzo viene leggermente affumicata con legno di rovere.

Preso (Lomito) di maiale  
Iberico de Bellota  
DO DEHESA DE EXTREMADURA  
cod. 32184

La "Preso" è uno dei tagli più nobili e gustosi del maiale. Spesso consumata cotta, la sua versione stagionata (tipicità soprattutto dell'Extremadura) rappresenta una delle vette assolute della salumeria iberica, per molti amatori persino superiore al prosciutto "patanegra". La fetta si presenta di color rosso vivo a causa dell'alto contenuto di ferro di questo taglio, con una marmorizzazione decisamente spiccata: un'infiltrazione fine che rende il boccone particolarmente succulento. Tradizionalmente è considerato un alimento estremamente rinvigorente.

La nostra Preso è elaborata esclusivamente da maiale iberico alimentato con ghiande e vissuto allo stato brado, mantenendo quindi tutte le caratteristiche benefiche del prosciutto iberico, fra cui spicca un altissimo contenuto di Acido Oleico e di Omega 3. Insaccata in budello naturale e affinata con un velo di paprika dolce, la Preso va consumata a temperatura ambiente e a fette sottilissime per apprezzarne la suadente scioglievolezza.

Tagliere misto di Salumi  
di Maiale Iberico  
DO DEHESA DE EXTREMADURA  
cod. 32310

Un'opportunità imperdibile di degustare e far degustare la vera salumeria Iberica in un formato elegante e conveniente. Il nostro "tagliere" misto si compone di 20 grammi di prosciutto Iberico de Cebo de Campo, 20 g di Lomo, 30 g di Chorizo e 30 g di Salchichon. La selezione proviene dalla Denominazione di Origine "Dehesa de Extremadura", ben conosciuta per la qualità e l'intensità dei suoi prodotti. Confezionati perfettamente in atmosfera controllata, i preziosi salumi saranno sempre a disposizione dei tuoi clienti, consentendo una gestione ottimale del prodotto senza alcuno spreco o criticità legata al taglio e alla conservazione.



**III**  
**MANGIAR**  
**BENE®**

[www.viander.it](http://www.viander.it)  
[www.ilmangiarbene.it](http://www.ilmangiarbene.it)

Viander SPA