DESIDERI

LUCIANO S.r.l.

Il Catalogo dei Nostri Salumi

Tradizione che si gusta dal 1947



“ Il valore di questa impresa sta nella grande forza della nostra famiglia che è riuscita ad ingrandirsi fino a diventare ciò che siamo oggi ”

DESIDERI LUCIANO
FONDATORE



Salumi per Passione

Il Salumificio Desideri nasce nel 1947 come piccola bottega artigiana nel cuore della Toscana. Da allora, tre generazioni hanno portato avanti la stessa passione, trasformando un saper fare familiare in una realtà moderna, senza mai perdere l'autenticità delle origini.

L'esperienza dei norcini, la cura nella lavorazione e il rispetto dei metodi tradizionali guidano ancora oggi ogni fase del nostro lavoro: dalla selezione dei suini provenienti da allevamenti italiani alla macellazione, fino alla stagionatura e al confezionamento. Una filiera seguita con attenzione, dove artigianalità e innovazione convivono per garantire qualità costante.

Con uno stabilimento di 12.500 mq e oltre 50.000 suini lavorati ogni anno, continuiamo a produrre salumi che raccontano la nostra storia e il gusto autentico della Toscana.
Da più di settant'anni, la famiglia Desideri porta avanti un impegno fatto di tradizione, qualità e passione.

Scopri il nostro catalogo e lasciati guidare nel gusto autentico della Toscana.



INDICE

1. SALAMI

Salame Toscano 07
Salame Tipo Milano 09
Salame tipo Ungherese 10
Salame tipo Napoli 11
Sbriciolona 13
Salame Tipo Campagnolo 14
Salame Tipo Ventricina 15
Spianata Piccante 16
Spianata Dolce 17

2. PROSCIUTTI CRUDI

Prosciutto Toscano DOP 19
Prosciutto di Parma DOP 20
Prosciutto Nazionale 22

3. SALSICCE STAGIONATE

Salsiccia Tipo Napoli Piccante 25
Salsiccia Tipo Napoli Dolce 27

4. SPALLA

Spalla stagionata disossata 31

5. CAPOCOLLO

Capocollo stagionato 33

6. PANCETTE

Pancetta Tesa Nazionale 35
Pancetta Arrotolata Nazionale 37

7. LARDO

Lardo di Suino Speziato 39

8. GUANCIALE

Guanciale Stagionato 41

9. SALSICCE

Salsicce puro suino 43

10. SOPPRESSATA

La Coppa di Testa 45

11. LINEA INDUSTRIA

Salame Tipo Milano pelato 47
Salame Tipo Ungherese pelato 48
Salame Tipo Napoli pelato 49
Salame Tipo Ventricina pelata 50
Sbriciolona pelata 51
Spianata Piccante pelata 52
Spianata Dolce pelata 53

12. FILIERA TOSCANA

Salame Toscano di Suino Tosc. 55
Pancetta Tesa di Suino Tosc. 57
Pancetta Arrotolata di Suino Tosc. 58
Lardo di Suino Tosc. 59
Guanciale di Suino Tosc. 60
Spalla di Suino Tosc. 61

13. AFFETTATI AL TAGLIO

Salame Toscano a fette 63
Sbriciolona a fette 64
Soppressata a fette 65
Salame Ventricina a fette 66
Guanciale a fette 67

13. AFFETTATI IN VASCHETTA

Guanciale a strisce 69
Pancetta a strisce 70
Pancetta a cubetti 71

SALAMI

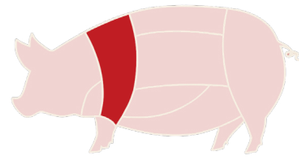
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



SALAME TOSCANO



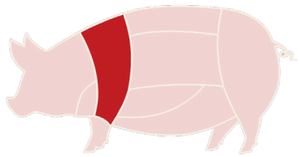
Salame dal profumo inconfondibile, realizzato con tagli pregiati di carne suina come spalla e prosciutto, a cui viene aggiunto lardo tagliato a cubetti dopo la macinatura. L'aggiunta di spezie selezionate, tra cui aglio e pepe in grani, dona al prodotto un gusto pieno e un aroma straordinario.

- SPEZIATO E PROFUMATO
- RICCO E SAPORITO
- RETROGUSTO INTENSO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
680	Salame	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
681	Salame	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
682	Salame	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

SALAME TOSCANELLO



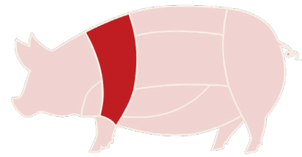
Salame dal gusto autentico, ottenuto da carne suina selezionata e arricchito da lardo a cubetti e spezie tradizionali. Compatto e aromatico, racchiude in formato più piccolo l'intensità dei sapori toscani.

- SPEZIATO E PROFUMATO
- RICCO E SAPORITO
- RETROGUSTO INTENSO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
695	Salame	0,5 Kg	Intero sfuso	15	180 gg

SALAME TIPO MILANO



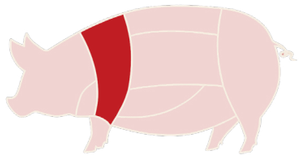
Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, quindi lasciate stagionare lentamente. Il salame si distingue per la macinatura fine, la consistenza morbida e il gusto dolce accompagnato da un profumo delicato.

- MORBIDO, DOLCE E PROFUMATO
- GUSTO GENTILE
- TRADIZIONE E DELICATEZZA IN OGNI FETTA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
700	Salame	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
668	Salame	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
701	Salame	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

SALAME TIPO UNGHERESE



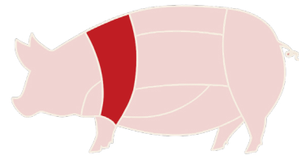
Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare con cura. Il salame si caratterizza per la macinatura finissima, il gusto tipico e il delicato profumo di affumicatura.

- MORBIDO E DELICATO
- SAPORE DOLCE
- TRADIZIONE IN OGNI FETTA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
739	Salame	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
743	Salame	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
744	Salame	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

SALAME TIPO NAPOLI



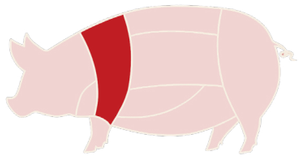
Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, quindi sottoposte a stagionatura. Il salame presenta una macinatura media, un gusto dolce e un piacevole profumo con note tipiche di affumicatura.

- DOLCE E AFFUMICATO
- GUSTO INTENSO
- TRADIZIONE AUTENTICA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
706	Salame	1,8 Kg	Intero sfuso	7	180 gg
707	Salame	1,8 Kg	Intero sv	7	180 gg

SALAME TIPO NAPOLI



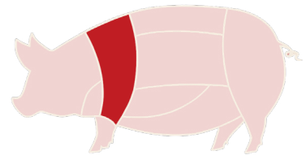
Salame dal carattere deciso, preparato con carne suina selezionata e lardo a cubetti, insaporito da spezie tipiche. Compatto e saporito, offre nel formato ridotto tutta l'intensità del classico Napoli.

- DOLCE E AFFUMICATO
- GUSTO INTENSO
- TRADIZIONE AUTENTICA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
665	Salame	0,5 Kg	Intero sfuso	15	180 gg

SBRICIOLONA



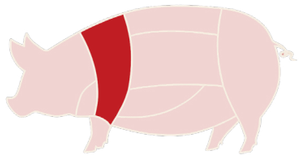
Salume a macinatura media arricchito da semi di finocchio: una specialità unica nel suo genere, simbolo degli insaccati toscani di alta qualità.

- SAPORE TOSCANO
- FINOCCHIO E TRADIZIONE
- UNICO E AUTENTICO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
710	Sbriciolona	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
716	Sbriciolona	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
718	Sbriciolona	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

SALAME TIPO CAMPAGNOLO



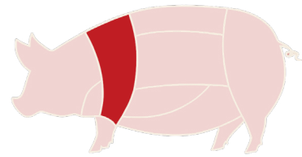
Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare con cura. Il salame si distingue per la macinatura media, il gusto dolce e l'aroma piacevolmente affumicato che ne caratterizza il sapore.

- DOLCE E AFFUMICATO
- GUSTO PIENO E SINCERO
- AROMA INTENSO DI TRADIZIONE



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
722	Salame	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
726	Salame	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
723	Salame	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

SALAME TIPO VENTRICINA



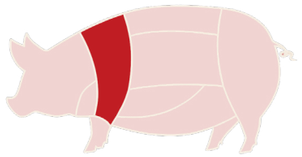
Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, quindi lasciate stagionare fino a raggiungere la giusta consistenza. Il salame si riconosce per la macinatura grossolana e il sapore intenso, vivacizzato dalla nota piccante del peperoncino.

- PICCANTE E DECISO
- TRADIZIONE FORTE
- GUSTO INTENSO DI PEPERONCINO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
751	Salame	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
746	Salame	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
745	Salame	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

SPIANATA PICCANTE



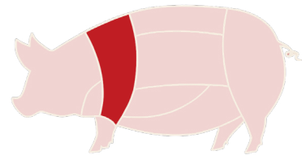
Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi pressate e stagionate fino a ottenere la caratteristica forma schiacciata. La Spianata Piccante si distingue per la macinatura grossolana e il gusto deciso, esaltato dal tipico tocco piccante del peperoncino.

- GUSTO DECISO E PICCANTE
- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- MACINATURA GROSSOLANA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
731	Spianata picc.	3 Kg	Intero sfuso	6	180 gg
729	Spianata picc.	3 Kg	Intero sv	6	180 gg
733	Spianata picc.	1,5 Kg	Metà sv	12	180 gg

SPIANATA DOLCE



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi pressate e stagionate fino a ottenere la caratteristica forma schiacciata. La Spianata Dolce si distingue per la macinatura grossolana e il gusto morbido ed equilibrato, arricchito da note aromatiche delicate e prive del piccante.

- GUSTO MORBIDO
- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- MACINATURA GROSSOLANA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
732	Spianata dolce	3 Kg	Intero sfuso	6	180 gg
752	Spianata dolce	3 Kg	Intero sv	6	180 gg
734	Spianata dolce	1,5 Kg	Metà sv	12	180 gg

PROSCIUTTI CRUDI

SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Frutto della tradizione e della passione toscana, il Prosciutto Toscano D.O.P. nasce da suini selezionati, allevati nelle regioni autorizzate del circuito D.O.P. Parma e San Daniele. La lavorazione avviene esclusivamente in Toscana, dove le cosce fresche vengono salate a secco con sale marino, pepe e aromi naturali tipici. Dopo almeno 12 mesi di stagionatura, il prosciutto ottiene il marchio a fuoco del Consorzio, garanzia di qualità, autenticità e sapore unico: delicato, profumato e inconfondibilmente toscano.

- GUSTO MORBIDO
- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- MACINATURA GROSSOLANA



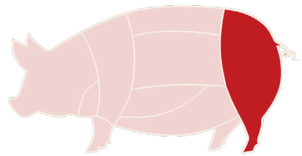
Prosciutto Tosc. DOP - STAGIONATO CON OSSO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
588	Prosciutto	7,5 - 10,5 Kg	Intero sfuso	2	180 gg

Prosciutto Tosc. DOP - STAGIONATO DISOSSATO

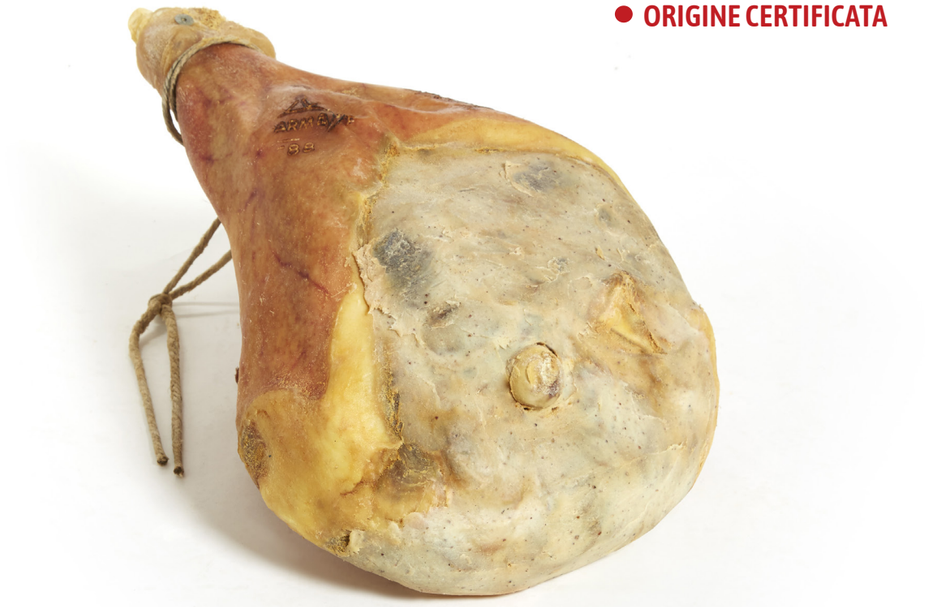
Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
589	Prosciutto	7,5 - 9,5 Kg	Intero sv	2	180 gg

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Il Consorzio del Prosciutto di Parma garantisce il rispetto delle regole produttive e la tutela della qualità. Realizzato secondo tradizione, è un prodotto naturale e di conservanti o additivi, riconoscibile per la sua inconfondibile dolcezza. Le cosce provengono da suini selezionati, nati e allevati nelle regioni previste dal disciplinare D.O.P. Parma e San Daniele.

- DOLCEZZA INCONFONDIBILE
- PRODUZIONE TRADIZIONALE
- ORIGINE CERTIFICATA



Prosciutto di Parma DOP - STAGIONATO CON OSSO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
585	Prosciutto	7,5 - 10,5 Kg	Intero sfuso	2	180 gg



Prosciutto di Parma DOP - STAG. DISOSSATO PRESSATO

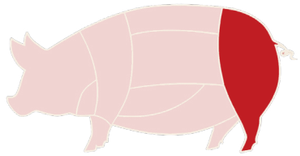
Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
586	Prosciutto	7,5 - 9,5 Kg	Intero sv pressato	2	180 gg



Prosciutto di Parma DOP - STAG. DISOSSATO ADDOBBO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
574	Prosciutto	7,5 - 9,5 Kg	Intero sv addobbo	2	180 gg

PROSCIUTTO NAZIONALE



Prosciutto realizzato con carne suina proveniente da allevamenti italiani, ottenuto da suini nati, allevati e macellati interamente in Italia.

- ORIGINE 100% ITALIANA
- FILIERA CONTROLLATA
- QUALITÀ AUTENTICA



Prosciutto Nazionale - STAGIONATO CON OSSO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
560	Prosciutto	7,5 - 10,5 Kg	Intero sfuso	2	180 gg



Prosciutto Nazionale - STAG. DISOSSATO PRESSATO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
590	Prosciutto	7,5 - 9,5 Kg	Intero sv pressato	2	180 gg



Prosciutto Nazionale - STAG. DISOSSATO ADDOBBO

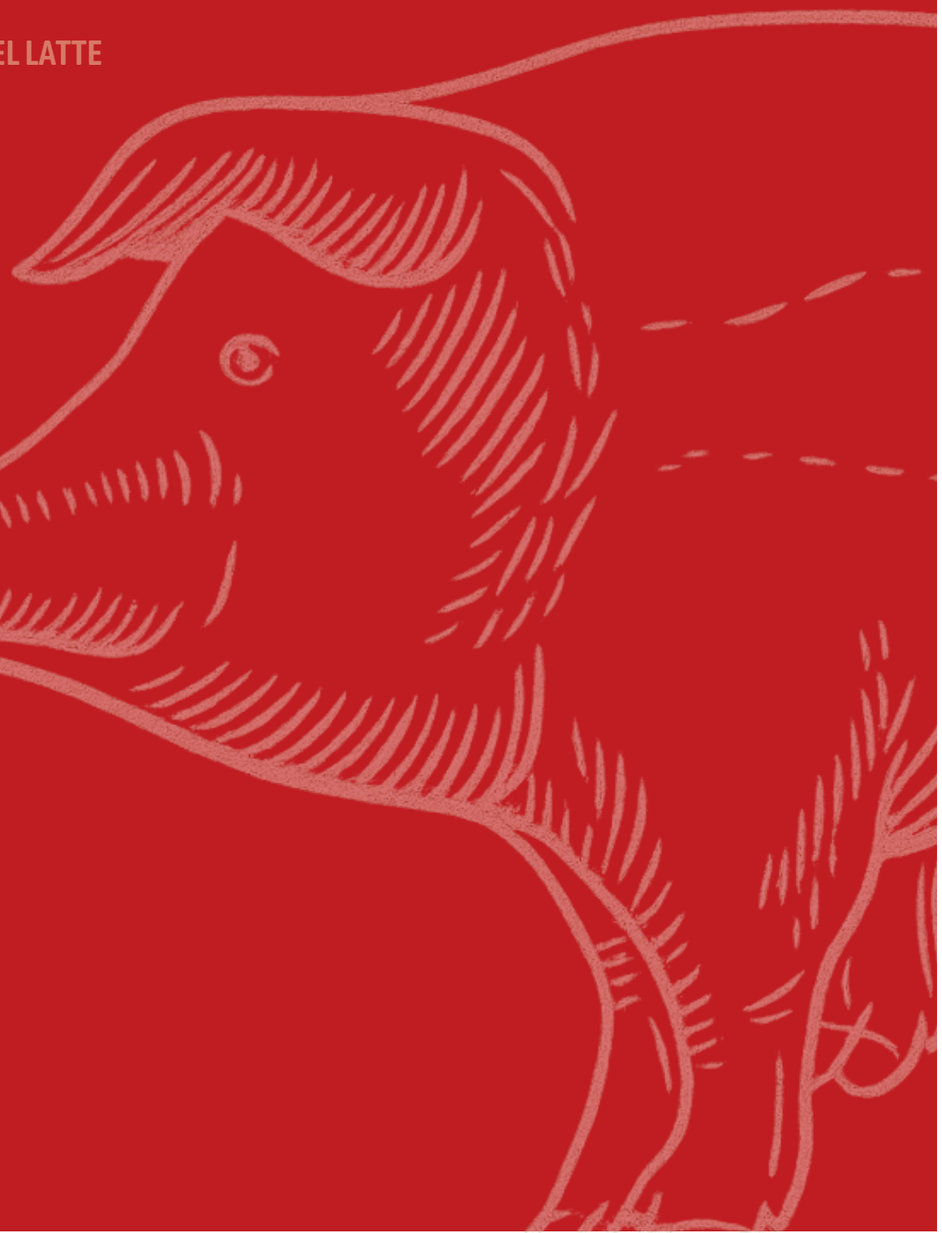
Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
600	Prosciutto	7,5 - 9,5 Kg	Intero sv addobbo	2	180 gg

SALSICCE STAGIONATE

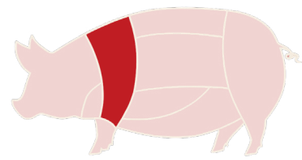
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



SALSICCIA TIPO NAPOLI PICCANTE



Salsicce stagionate insaccate dritte o a ferro di cavallo, con macinatura a grana media. Nella versione piccante offrono un sapore intenso e deciso, caratterizzato dal tipico aroma del peperoncino.

- SAPORE PICCANTE
- MACINATURA MEDIA
- GUSTO FORTE E AUTENTICO



Salsiccia Napoli picc. - DRITTA

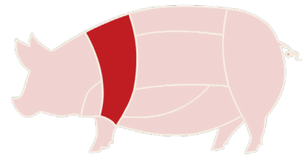
Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
790	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Intero sfuso dritto	30	180 gg
791	Salsiccia	1,5-1,8 Kg	Intero sv dritto	5	180 gg
793	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Trancio sv dritto	25	180 gg



Salsiccia Napoli picc. - FERRO DI CAVALLO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
803	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Intero sfuso ferr. cav.	25	180 gg
794	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Intero sv ferr. cav.	25	180 gg

SALSICCIA TIPO NAPOLI DOLCE



Salsicce stagionate insaccate a forma di cavallo, macinatura grana media dal gusto dolce e gustoso.

- DOLCE E GUSTOSA
- SAPORE PIENO E GENUINO
- TRADIZIONE IN OGNI MORSO



Salsiccia Napoli dolce - DRITTA

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
801	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Intero sfuso dritto	30	180 gg
800	Salsiccia	1,5-1,8 Kg	Intero sv dritto	5	180 gg
804	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Trancio sv dritto	25	180 gg



Salsiccia Napoli dolce - FERRO DI CAVALLO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
802	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Intero sfuso ferr. cav.	25	180 gg
794	Salsiccia	0,5-0,6 Kg	Intero sv ferr. cav.	25	180 gg

SPALLA

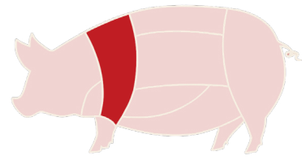
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



SPALLA STAGIONATA DISOSSATA



Ricavata da spalle fresche di suino selezionate, viene lavorata secondo la ricetta tradizionale. Disossata e rifilata da fresca, è pronta per il taglio e ideale per valorizzare tutto il sapore della carne.

- ORIGINE SELEZIONATA
- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- PRONTA AL TAGLIO



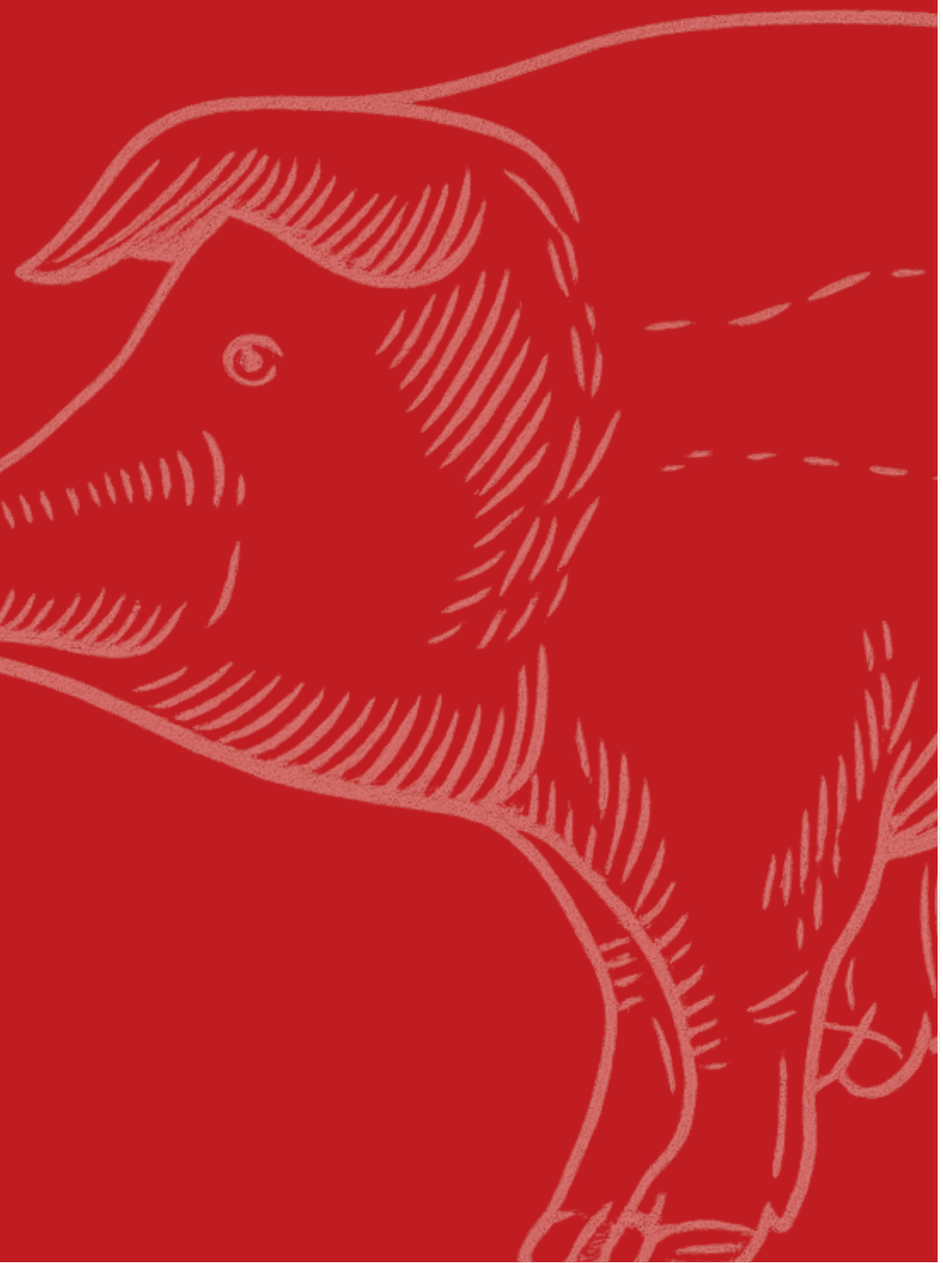
Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
625	Spalla	4-6 Kg	Intero sfuso	4	180 gg

CAPOCOLLO

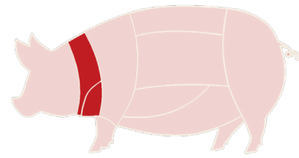
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



CAPOCOLLO STAGIONATO



La coppa stagionata ha origini antiche, risalenti al XVII secolo. Aromatizzata con una concia dolce e delicata e sottoposta a una lunga stagionatura, sviluppa un profumo intenso e un gusto armonioso, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

- TRADIZIONE SECOLARE
- CONCIA DOLCE E DELICATA
- LUNGA STAGIONATURA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
630	Capocollo	1,5-2,5 Kg	Intero sfuso	8	180 gg
641	Capocollo	1,5-2,5 Kg	Intero sv	8	180 gg
640	Capocollo	0,7 Kg	Trancio a metà sv	16	180 gg

PANCETTE

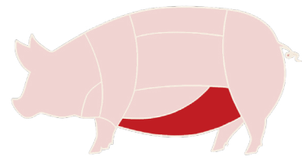
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



PANCETTA TESA NAZIONALE CON COTENNA



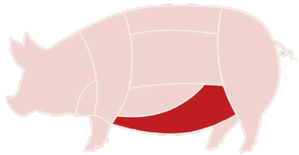
La pancetta affonda le sue origini nell'antica arte dei norcini. Ottenuta da una selezione accurata di pancette fresche di suino, viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata secondo metodi tradizionali. Le pancette tese, stagionate con cotenna, offrono un sapore ricco e autentico. Ottima gustata a fette con il pane o utilizzata in cucina per esaltare ogni piatto.

- TRADIZIONE NORCINA
- SELEZIONE DI QUALITÀ
- GUSTO RICCO E AUTENTICO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
910	Pancetta	3 Kg	Intero sfuso	5	180 gg
917	Pancetta	3 Kg	Intero sv	5	180 gg
911	Pancetta	1,5 Kg	Metà sv	10	180 gg
922	Pancetta	0,5 Kg	Trancio sv	15	180 gg

PANCETTA TESA NAZIONALE SENZA COTENNA



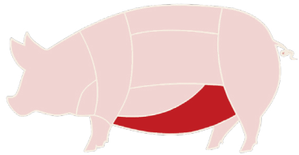
La pancetta affonda le sue origini nell'antica arte dei norcini. Ottenuta da una selezione accurata di pancette fresche di suino, viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata secondo metodi tradizionali. Le pancette tese, stagionate con cotenna, offrono un sapore ricco e autentico. Ottima gustata a fette con il pane o utilizzata in cucina per esaltare ogni piatto.

- ORIGINE SELEZIONATA
- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- PRONTA AL TAGLIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
940	Pancetta	2,5 Kg	Intero sv	6	180 gg

PANCETTA ARROTOLATA NAZIONALE SENZA COTENNA



La pancetta affonda le sue origini nelle antiche tecniche dei norcini. È ottenuta da una rigorosa selezione di pancette fresche di suino, che vengono rifilate, salate, private della cotenna, aromatizzate e poi stagionate secondo metodi tradizionali. Ideale da gustare a fette con il pane, trova largo impiego anche in cucina per conferire sapore e carattere ai piatti.

- TRADIZIONE SECOLARE
- CONCIA DOLCE E DELICATA
- LUNGA STAGIONATURA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
950	Pancetta	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
952	Pancetta	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
951	Pancetta	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

LARDO

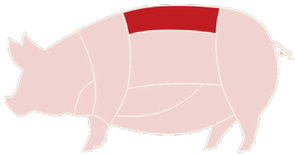
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



LARDO DI SUINO SPEZIATO



La produzione del lardo alle erbe inizia con un'attenta lavorazione del taglio fresco e rifilato, seguita dalla fase di salagione e da una lenta stagionatura che ne esalta aroma e consistenza. Arricchito con spezie ed erbe aromatiche, il lardo si scioglie delicatamente al palato, regalando un gusto unico. Perfetto su una bruschetta o in cucina, a cubetti o affettato, per insaporire arrosti, primi piatti e taglieri di salumi e formaggi.

- LAVORAZIONE ACCURATA
- AROMI NATURALI
- GUSTO MORBIDO E RAFFINATO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
1005	Lardo	3,5-5,5 Kg	Intero sv	4	180 gg

GUANCIALE

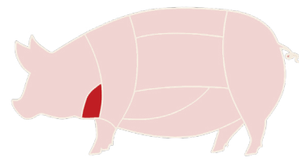
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



GUANCIALE STAGIONATO (GOTA)



Il guanciale stagionato nasce dalla lavorazione della gola di suino, accuratamente rifilata e preparata secondo tradizione. Si presenta con la caratteristica forma a goccia e una leggera velatura di pepe nero. Dal sapore pieno e deciso, è ideale in cucina: ottimo a cubetti o affettato per arricchire arrosti, primi piatti e taglieri di salumi e formaggi.

- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- ASPETTO INCONFONDIBILE
- SAPORE RICCO E DECISO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
655	Guancia	2-3 Kg	Intero sfuso	7	180 gg
656	Guancia	2-3 Kg	Intero sv	7	180 gg

SALSICCE

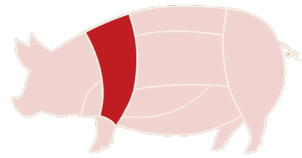
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



SALSICCE PURO SUINO



Carne fresca macinata e aromatizzata con spezie, insaccata in budello naturale. Da gustare previa cottura, è perfetta per grigliate o come ingrediente in crostini, torte salate e altre preparazioni rustiche.

- CARNE FRESCA SELEZIONATA
- PREPARAZIONE ARTIGIANALE
- VERSATILITÀ IN CUCINA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
789	Salsiccia	0,8 Kg	Intero sfuso	20	180 gg
778	Salsiccia	1 Kg	Intero sv	20	180 gg

IMPASTO PURO SUINO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
788	Salsiccia	1 Kg	Intero sv	20	180 gg

SOPPRESSATA

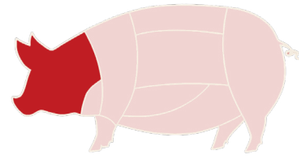
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



LA COPPA DI TESTA (SOPPRESSATA)



È uno degli insaccati cotti più tipici del nostro territorio, preparato con carne della testa di suino, lingua, musetto e guancia, insaporiti con aglio, pepe e spezie. Disponibile in diverse pezzature e confezionato sottovuoto, è un prodotto genuino, privo di allergeni, glutine e derivati del latte.

- RICETTA TRADIZIONALE
- AROMI AUTENTICI
- PRODOTTO GENUINO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

LINEA INDUSTRIA

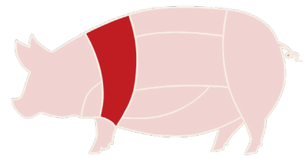
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



SALAME TIPO MILANO PELATO



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare lentamente. Il salame si distingue per la macinatura fine, la consistenza morbida e il gusto dolce con un profumo delicato e armonioso.

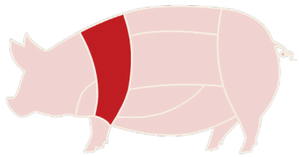
Prodotto pronto al taglio, privato del budello e confezionato sotto vuoto.

- PRIVATO DEL BUDELLO
- CONFEZIONATO PRONTO AL TAGLIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

SALAME TIPO UNGHERESE PELATO



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare lentamente. Il salame si distingue per la macinatura fine, la consistenza morbida e il gusto dolce con un profumo delicato e armonioso.

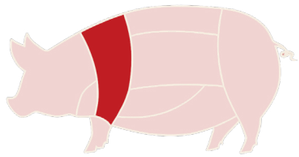
Prodotto pronto al taglio, privato del budello e confezionato sotto vuoto.

- PRIVATO DEL BUDELLO
- CONFEZIONATO PRONTO AL TAGLIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

SALAME TIPO NAPOLI PELATO



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare lentamente. Il salame si distingue per la macinatura fine, la consistenza morbida e il gusto dolce con un profumo delicato e armonioso.

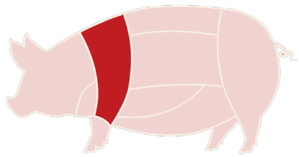
Prodotto pronto al taglio, privato del budello e confezionato sotto vuoto.

- PRIVATO DEL BUDELLO
- CONFEZIONATO PRONTO AL TAGLIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

SALAME TIPO VENTRICINA PELATA



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare lentamente. Il salame si distingue per la macinatura fine, la consistenza morbida e il gusto dolce con un profumo delicato e armonioso.

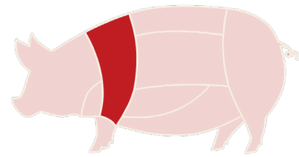
Prodotto pronto al taglio, privato del budello e confezionato sotto vuoto.

- **PRIVATO DEL BUDELLO**
- **CONFEZIONATO PRONTO AL TAGLIO**



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

SBRICIOLONA PELATA



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare lentamente. Il salame si distingue per la macinatura fine, la consistenza morbida e il gusto dolce con un profumo delicato e armonioso.

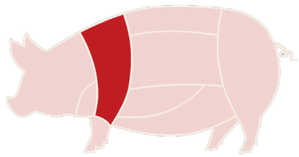
Prodotto pronto al taglio, privato del budello e confezionato sotto vuoto.

- **PRIVATO DEL BUDELLO**



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

SPIANATA PICCANTE PELATA



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi pressate e stagionate fino a ottenere la caratteristica forma schiacciata. La Spianata Piccante si distingue per la macinatura grossolana e il gusto deciso, esaltato dal tipico tocco piccante del peperoncino.

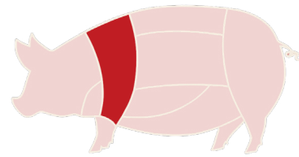
Prodotto pronto al taglio, privato del budello e confezionato sotto vuoto.

- PRIVATO DEL BUDELLO
- CONFEZIONATO PRONTO AL TAGLIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

SPIANATA DOLCE PELATA



Le parti selezionate di suino vengono tritate, impastate e insaccate in budello naturale, poi lasciate stagionare lentamente. Il salame si distingue per la macinatura fine, la consistenza morbida e il gusto dolce con un profumo delicato e armonioso.

Prodotto pronto al taglio, privato del budello e confezionato sotto vuoto.

- PRIVATO DEL BUDELLO
- CONFEZIONATO PRONTO AL TAGLIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
860	Soppressata	4,5 Kg	Metà sv	2	180 gg

FILIERA TOSCANA

SENZA ALLERGENI

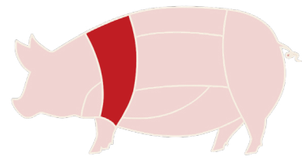
SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



Salumi prodotti con carni di suini nati ed allevati in Toscana con Certificazione di prodotto CSQA conforme alla UNI EN ISO 22005:2008 rintracciabilità di prodotti agroalimentari

SALAME TOSCANO DI SUINO TOSCANO



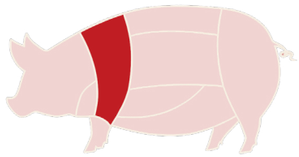
Salame dal profumo inconfondibile, realizzato con tagli pregiati di carne suina come spalla e prosciutto, a cui si aggiunge lardo tagliato a cubetti. L'impasto, arricchito con spezie, aglio e pepe in grani, dona al prodotto un gusto pieno e un aroma straordinario.

- PROFUMO INCONFONDIBILE
- TAGLI PREGIATI
- AROMA STRAORDINARIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
686	Salame Toscano	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
687	Salame Toscano	3 Kg	Intero sv	4	180 gg
688	Salame Toscano	1,5 Kg	Metà sv	8	180 gg

SALAMINO TOSCANO DI SUINO TOSCANO

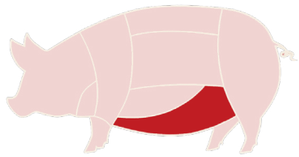


- PROFUMO INCONFONDIBILE
- TAGLI PREGIATI
- AROMA STRAORDINARIO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
696	Salame toscanello	0,5 Kg	Intero sfuso	15	180 gg

PANCETTA DI SUINO TOSCANO CON COTENNA



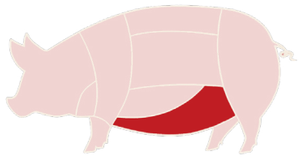
La carne viene rifilata, salata in vasca, aromatizzata e poi stagionata secondo i metodi tradizionali. Le pancette tese, stagionate con cotenna, offrono un sapore deciso e autentico, ideali da gustare a fette con il pane o per insaporire le preparazioni in cucina.

- STAGIONATURA TRADIZIONALE
- SAPORE DECISO
- IDEALE PER OGNI PREPARAZIONE



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
914	Pancetta di suino tosc.	3 Kg	Intero sfuso	5	180 gg
915	Pancetta di suino tosc.	3 Kg	Metà sv	10	180 gg

PANCETTA ARROTOLATA DI SUINO TOSCANO SENZA COTENNA



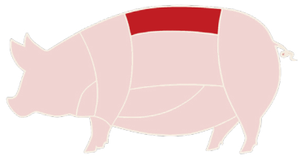
La pancetta affonda le sue origini nelle antiche tecniche dei norcini. È ottenuta da una rigorosa selezione di pancette fresche di suino, che vengono rifilate, salate, private della cotenna, aromatizzate e poi stagionate secondo metodi tradizionali. Ideale da gustare a fette con il pane, trova largo impiego anche in cucina per conferire sapore e carattere ai piatti.

- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- SAPORE DECISO
- VERSATILITÀ IN CUCINA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
918	Pancetta arr. scot.	3 Kg	Intero sfuso	4	180 gg
919	Pancetta arr. scot.	3 Kg	Metà sv	8	180 gg

LARDO DI SUINO TOSCANO



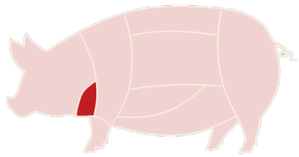
Il lardo alle erbe nasce da un'accurata lavorazione del taglio fresco e rifilato, seguito da una fase di salagione e da una lenta stagionatura che ne esalta aromi e consistenza. Aromatizzato con spezie e erbe profumate, si scioglie delicatamente al palato, regalando un gusto unico. Perfetto su bruschette o per arricchire arrosti, primi piatti e taglieri di salumi e formaggi.

- LAVORAZIONE ATTENTA
- AROMI NATURALI
- GUSTO MORBIDO E RAFFINATO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
1002	Lardo	3,5-5,5 Kg	Intero sv	4	180 gg

GUANCIALE DI SUINO TOSCANO STAGIONATO



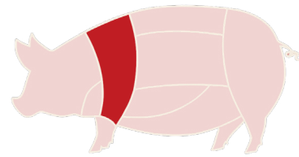
Nasce dalla lavorazione della gola di suino, accuratamente rifilata e preparata secondo tradizione. Il risultato è un prodotto pregiato, riconoscibile per la tipica forma a goccia e la delicata velatura di pepe nero.

- TAGLIO PREGIATO
- LAVORAZIONE TRADIZIONALE
- AROMA DELICATO DI PEPE NERO



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
655	Guancia	2-3 Kg	Intero sfuso	7	180 gg
656	Guancia	2-3 Kg	Intero sv	7	180 gg

SPALLA DI SUINO TOSCANO STAGIONATA SENZA OSSO



Ricavata dalle spalle fresche di suino, accuratamente selezionate e lavorate secondo ricetta tradizionale, viene disossata e rifilata da fresca, risultando pronta per il taglio. È un prodotto dal sapore deciso, ideale come antipasto. In primavera, il suo abbinamento con baccelli e formaggi ne esalta le note più genuine e caratteristiche.

- TAGLIO SELEZIONATO
- PRONTA AL TAGLIO
- ABBINAMENTI TIPICI



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
615	Spalla senza osso	4-6 Kg	Intero sv	4	180 gg

AFFETTATI AL TAGLIO

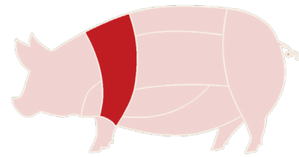
SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE



SALAME TOSCANO A FETTE



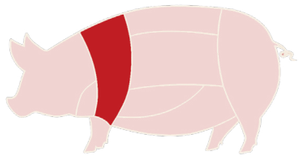
Affettati dal gusto autentico, ottenuti da tagli pregiati di carne suina lavorati con cura artigianale. Le fette, morbide e profumate, sono valorizzate da spezie delicate che ne esaltano il sapore naturale. Il tutto è confezionato in vaschette sostenibili, realizzate con materiali riciclabili che preservano la freschezza riducendo l'impatto ambientale.

- AFFETTATI DAL GUSTO AUTENTICO
- SAPORE DECISO
- TAGLI PREGIATI DI CARNE SUINA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
736	Salame	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
736	Salame	500 g	Conf. ATP	4	90 gg

SBRICIOLONA A FETTE



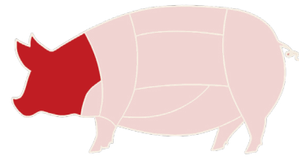
Affettati dal gusto autentico, ottenuti da tagli pregiati di carne suina lavorati con cura artigianale. Le fette, morbide e profumate, sono valorizzate da spezie delicate che ne esaltano il sapore naturale. Il tutto è confezionato in vaschette sostenibili, realizzate con materiali riciclabili che preservano la freschezza riducendo l'impatto ambientale.

- AFFETTATI DAL GUSTO AUTENTICO
- SAPORE DECISO
- TAGLI PREGIATI DI CARNE SUINA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
717	Salame	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
717	Salame	500 g	Conf. ATP	4	90 gg

SOPPRESSATA A FETTE



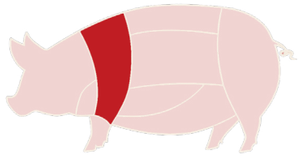
Affettati dal gusto autentico, ottenuti da tagli pregiati di carne suina lavorati con cura artigianale. Le fette, morbide e profumate, sono valorizzate da spezie delicate che ne esaltano il sapore naturale. Il tutto è confezionato in vaschette sostenibili, realizzate con materiali riciclabili che preservano la freschezza riducendo l'impatto ambientale.

- AFFETTATI DAL GUSTO AUTENTICO
- SAPORE DECISO
- TAGLI PREGIATI DI CARNE SUINA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
869	Soppressata	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
869	Soppressata	500 g	Conf. ATP	4	90 gg

SALAME VENTRICINA A FETTE



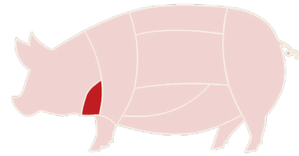
Affettati dal gusto autentico, ottenuti da tagli pregiati di carne suina lavorati con cura artigianale. Le fette, morbide e profumate, sono valorizzate da spezie delicate che ne esaltano il sapore naturale. Il tutto è confezionato in vaschette sostenibili, realizzate con materiali riciclabili che preservano la freschezza riducendo l'impatto ambientale.

- AFFETTATI DAL GUSTO AUTENTICO
- SAPORE DECISO
- TAGLI PREGIATI DI CARNE SUINA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
712	Salame	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
712	Salame	500 g	Conf. ATP	4	90 gg

GUANCIALE A FETTE



Affettati dal gusto autentico, ottenuti da tagli pregiati di carne suina lavorati con cura artigianale. Le fette, morbide e profumate, sono valorizzate da spezie delicate che ne esaltano il sapore naturale. Il tutto è confezionato in vaschette sostenibili, realizzate con materiali riciclabili che preservano la freschezza riducendo l'impatto ambientale.

- AFFETTATI DAL GUSTO AUTENTICO
- SAPORE DECISO
- TAGLI PREGIATI DI CARNE SUINA



Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
659	Guancia	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
659	Guancia	500 g	Conf. ATP	4	90 gg

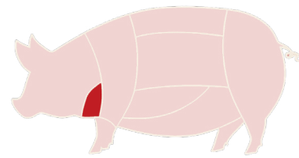
AFFETTATI IN VASCHETTA

SENZA ALLERGENI

SENZA FONTI DI GLUTINE

SENZA DERIVATI DEL LATTE

GUANCIALE A STRISCE



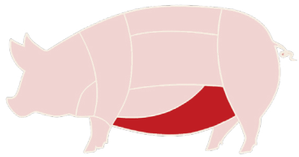
Affettati dal sapore genuino, ottenuti da carni selezionate lavorate secondo tradizione per garantire qualità e fragranza. Le fette, sottili e uniformi, mantengono tutta la loro delicatezza grazie a un processo di preparazione studiato per esaltarne aroma e consistenza. Le pratiche vaschette sigillate assicurano una conservazione ottimale, mantenendo intatta la



- LAVORAZIONE ACCURATA
- AROMI NATURALI
- GUSTO MORBIDO E RAFFINATO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
658	Guancia	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
658	Guancia	500 g	Conf. ATP	4	90 gg

PANCETTA A STRISCE



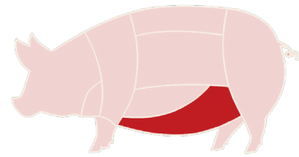
Affettati dal sapore genuino, ottenuti da carni selezionate lavorate secondo tradizione per garantire qualità e fragranza. Le fette, sottili e uniformi, mantengono tutta la loro delicatezza grazie a un processo di preparazione studiato per esaltarne aroma e consistenza. Le pratiche vaschette sigillate assicurano una conservazione ottimale, mantenendo intatta la



- LAVORAZIONE ACCURATA
- AROMI NATURALI
- GUSTO MORBIDO E RAFFINATO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
955	Pancetta	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
955	Pancetta	500 g	Conf. ATP	4	90 gg

PANCETTA A CUBETTI



Affettati dal sapore genuino, ottenuti da carni selezionate lavorate secondo tradizione per garantire qualità e fragranza. Le fette, sottili e uniformi, mantengono tutta la loro delicatezza grazie a un processo di preparazione studiato per esaltarne aroma e consistenza. Le pratiche vaschette sigillate assicurano una conservazione ottimale, mantenendo intatta la



- LAVORAZIONE ACCURATA
- AROMI NATURALI
- GUSTO MORBIDO E RAFFINATO

Codice	Tipologia	Peso prodotto	Formato	Pezzi/ct	Shelf life
957	Pancetta	90 g	Conf. ATP	15	90 gg
957	Pancetta	500 g	Conf. ATP	4	90 gg



DESIDERI

LUCIANO S.r.l.

Via Abruzzi, 2 - Z.I. GELLO - 56025 Pontedera (PI)Tel. 0587 296450 - Fax 0587 295095
info@salumidesideri.it
Codice Fiscale e Partita IVA 00957700503Reg. Trib. Pisa n. 10371 - C.C.I.A.A. Pisa n. 90722