



*Catalogo
Prodotti*





SALERMAN - I Salumi della Ciociaria

Il salumificio **SALERMAN** trae le sue origini, dall'esperienza quarantennale di Maestri salumai ciociari. La felice storia della nostra azienda e della produzione di pregiati salumi ciociari, nasce nel 1958. Da allora sono sempre rimasti immutati il nostro incondizionato amore per la realizzazione di eccellenti salumi e il rispetto rigoroso e assoluto per la tradizione. Decisi da sempre, limitando la produzione, a puntare sulla lavorazione per non trascurare la qualità dei nostri prodotti.

Il nostro salumificio sorge in una località collinare del comune di Monte San Giovanni Campano in provincia di Frosinone, nel cuore della Ciociaria.

L'ottima qualità delle carni accuratamente selezionate, la particolare attenzione con cui vengono seguite le complesse fasi di lavorazione e il clima favorevole, determinano la perfetta riuscita dei nostri prodotti.

SALERMAN - I Salumi della Ciociaria

The delicatessen factory of **SALERMAN** boasts 40 years of professional Ciociaria pork butchery. Our companies successful history and of its ciociaria delicatessen production began in 1958. Since then we have remained unchanged and unconditioned in our dedication and rigorous respect to produce excellent traditional salted meat. Always consistent, limiting the production, aiming high quality workmanship preferring quality to quantity.

The excellent quality of our meat is obtained by accurate selection, the particular attention with which the complex working stages are paid and a favourable climate determine perfect results of our products.





AMPOLLA TAGLIERE PACK



CODICE/CODE **COM293**
1 AMPOLLA TAGLIERE / GLASS AMPOULE
1 TAGLIERE LEGNO / CHOPPING BOARD
ACCESSORI / ACCESSORIES



SALSICCIA CIOCIARA RICARICA



CODICE/CODE **d281**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **60 g**
PESO MEDIO CONFEZIONE/AVERAGE WEIGHT PACKAGE **3 kg**
GRANA/GRAIN **Grossa/Coarse Grained**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 20 giorni/days**



AMPOLLA TAGLIERE

Salerman

I Salumi della Ciociaria



**SALSICCIA CIOCIARA
DOLCE ATM**



CODICE/CODE **d280**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **60 g**

PESO MEDIO CONFEZIONE/AVERAGE WEIGHT PACKAGE **8 Kg**

GRANA/GRAIN **Grossa/Coarse Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 20 giorni/days**

**SALSICCIA CIOCIARA
DOLCE SV**



CODICE/CODE **d281**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **60 g**

PESO MEDIO CONFEZIONE/AVERAGE WEIGHT PACKAGE **300 g**

GRANA/GRAIN **Grossa/Coarse Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 20 giorni/days**

**SALSICCIA CIOCIARA
PICCANTE ATM**



CODICE/CODE **d282**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **60 g**

PESO MEDIO CONFEZIONE/AVERAGE WEIGHT PACKAGE **8 Kg**

GRANA/GRAIN **Grossa/Coarse Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 20 giorni/days**

**SALSICCIA CIOCIARA
PICCANTE SV**



CODICE/CODE **d283**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **60 g**

PESO MEDIO CONFEZIONE/AVERAGE WEIGHT PACKAGE **60 g**

GRANA/GRAIN **Grossa/Coarse Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 20 giorni/days**

SALSICCIA



Salerman

I Salumi della Ciociaria



PORCHETTA



CODICE/CODE **d250**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **20/35 Kg**

TRONCHETTO DI PORCHETTA



CODICE/CODE **d251**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **8/11 Kg**

TRONCHETTO DI PROSCIUTTO



CODICE/CODE **d252**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **5/7 Kg**



PORCHETTA

Salerman

I Salumi della Ciociaria



**PROSCIUTTO CIOCIARO
CON OSSO**



CODICE/CODE **d190**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **8/11 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **18/24 mesi/months**

**PROSCIUTTO CIOCIARO
DISSOATO**



CODICE/CODE **d191**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **6/7 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **12/16 mesi/months**

**PROSCIUTTO DISSOATO
TONDO SV**



CODICE/CODE **d193**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **7/8 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **16/18 mesi/months**

FIOR DI PROSCIUTTO SV



CODICE/CODE **d194**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **6/7 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **13 mesi/months**

**FIOR DI PROSCIUTTO
TRANCIO SV**



CODICE/CODE **d195**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1,5 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **13 mesi/months**

PROSCIUTTO

Salerman

I Salumi della Ciociaria



SALAME CIOCIARO



CODICE/CODE **d334**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **2,9 Kg**

GRANA/GRAIN **Media/Medium Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 90 giorni/days**

SALAMETTO CIOCIARO



CODICE/CODE **d331**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **800 g**

GRANA/GRAIN **Media/Medium Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 45 giorni/days**

SALAMETTO CIOCIARO 1/2 SV



CODICE/CODE **d333**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **400 g**

GRANA/GRAIN **Media/Medium Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 45 giorni/days**

BASTONCINO DI PROSCIUTTO DOLCE SV



CODICE/CODE **d340**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **300 g**

GRANA/GRAIN **Media/Medium Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 30 giorni/days**



BASTONCINO DI PROSCIUTTO PICCANTE SV



CODICE/CODE **d342**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **300 g**

GRANA/GRAIN **Media/Medium Grained**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 30 giorni/days**



SALAMI



CAPOCOLLO



CODICE/CODE **d300**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1,5 Kg**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 70 giorni/days**

CAPOCOLLO 1/2 SV



CODICE/CODE **d301**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **700 g**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 70 giorni/days**

NOCETTA



CODICE/CODE **d302**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1,4 kg**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 70 giorni/days**

NOCETTA METÀ SV



CODICE/CODE **d303**

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **700 g**

STAGIONATURA/SEASONING **min. 70 giorni/days**

CAPOCOLLO & NOCETTA



Salerman

I Salumi della Ciociaria



PANCETTONE
ALLE ERBE



CODICE/CODE **d237A**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **3/4 Kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 150 giorni/days**



PANCETTONE
ALLE ERBE 1/2 SV



CODICE/CODE **d237**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **2 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 150 giorni/days**



PANCETTA STECCATA
PEPERONCINO



CODICE/CODE **d232**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **3 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

PANCETTA STECCATA
PEPE



CODICE/CODE **d233**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **3 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**



PANCETTA

PANCETTA

PANCETTA STECCATA
PEPERONCINO 1/2 SV



CODICE/CODE **d232A**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1,5 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

PANCETTA STECCATA
PEPERONCINO TRANCIO SV



CODICE/CODE **d232B**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **0,5 Kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

PANCETTA STECCATA
PEPE 1/2 SV



CODICE/CODE **d233A**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1,5 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

PANCETTA STECCATA
PEPE TRANCIO SV



CODICE/CODE **d233B**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **0,5 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

PANCETTA TESA
PEPERONCINO



CODICE/CODE **d230**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **3 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

PANCETTA
ARROTOLATA



CODICE/CODE **d234**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1,5/2 Kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

GUANCIALE STAGIONATO
PEPERONCINO



CODICE/CODE **d236**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1/1,5 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

GUANCIALE STAGIONATO
PEPE



CODICE/CODE **d236A**
PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT **1/1,5 kg**
STAGIONATURA/SEASONING **min. 60 giorni/days**

PANCETTA

Salerman

I Salumi della Ciociaria



**COPPA DI TESTA
YUTA 1/2 SV**



CODICE/CODE d350

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT 4/5 Kg

**COPPA DI TESTA
1/2 SV**



CODICE/CODE d350A

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT 4/5 kg

**COPPA DI TESTA
TRANCIO SV**



CODICE/CODE d351

PESO MEDIO/AVERAGE WEIGHT 0,5 kg

COPPA di TESTA





SALUMI CIOCIARI Soc. Coop.

Via Porrino Dogana, 59 • 03025 Monte S. G. Campano (FR)

Tel. 0775.282737 Fax 0775.0131170

www.salerman.it • e-mail: salerman@tin.it

ITALY