



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



*Ampolla
Tagliere*



Salsiccia Ciociara Salerman

La Salsiccia Ciociara è prodotta artigianalmente secondo le antiche tradizioni contadine della Ciociaria, tramandate dai nostri nonni generazione dopo generazione.

La sua forma non sempre uniforme deriva dalla lavorazione rigorosamente a mano. Dolci o piccanti con un sapore particolarmente intenso, ottime come antipasto.



Salerman Ciociara Sausage

Is lean and with an unforgettable taste. The Ciociara Sausage is traditionally produced using antique methods of the Ciociara Farmer, handed down by our grandparents, generation after generation. It's non uniform shape is due to each sausage being individually handmade. Savoury or Spicy, it has a particular intense flavour and is excellent served as a starter



*Ampolla
Tagliere*



Da oggi Salerman propone due nuovi formati di Ampolla da 7 e 10 litri, completa di accessori ed abbinata al nuovo ed elegante tagliere in faggio realizzato per la ristorazione

Nuovi formati di Ricariche Salsiccia Ciociara da 3 e 4 kg per una più semplice gestione.



From today, Salerman are presenting two new forms of Ampolla, of 7 and 10 litres, complete with accessories to compliment the new, elegant Beechwood Cutting Board manufactured for the restaurant industry.

New formats of the Ciociara Sausage refills in 3 or 4 kilo weights For easier handling



RICARICA SALSICCIA CIOCIARA

Prodotto tipico artigianale senza glutine, lattosio e colorante