

Catalogo prodotti



**Stabilimento:**  
Zona ASI - C.da Archi  
98044 San Filippo del Mela - Me

Tel./ Fax 090 93 85 569

[www.salumificiolombardo.it](http://www.salumificiolombardo.it)  
[info@salumificiolombardo.it](mailto:info@salumificiolombardo.it)  
[ordini@salumificiolombardo.it](mailto:ordini@salumificiolombardo.it)

## Il Salumificio Lombardo

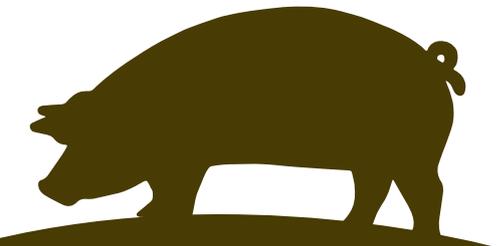
*I*l Salumificio Lombardo, nasce da una lunga tradizione familiare nel settore della lavorazione delle carni e della produzione di salumi sin dal 1830, anno in cui nonno Peppe aprì la prima macelleria in Val Camaro.

Nel nuovo salumificio, allocato nella valle del Mela, vengono lavorate solo carni di suini pesanti ed allevati in Italia, coniugando tradizione ed esperienza nel rispetto delle normative igienico sanitarie.

Tanti i prodotti tipici come:

il salame dei monti peloritani, la salsiccia al finocchietto, i capocolli dolci e piccanti, il lardo aromatizzato alle erbe, ma anche il guanciale e la pancetta.

Fiore all'occhiello sono i pregiatissimi salumi ottenuti dal nero dei Nebrodi, suino allevato naturalmente e caratterizzato dall'alta qualità delle carni.



*Nella valle del Mela...*

*tra muretti ed agrumeti che si perdono a vista d'occhio  
dove il tempo sembra essersi fermato,  
la ditta Lombardo produce i suoi pregiati salumi,  
selezionando con cura i migliori suini autoctoni,  
per il puro piacere della qualità.*

## Il Nero dei Nebrodi

Alla base di un buon salume c'è sempre la qualità della carne, data non soltanto dalla alimentazione, ma soprattutto dal tipo di spazi e tempi che rispettano la normale crescita del suino.

Caratteristiche, queste, difficili da trovare nella realtà nazionale, ma ancora resistenti in alcune aree tipiche, dove la naturalezza e l'alta qualità delle materie prime stanno alla base di determinate razze autoctone.

Tra le razze autoctone più famose primeggia quella del "Nero dei Nebrodi", detto "U poccu niuru".

Suino che vive allo stado brado (controllato) sui monti nebrodi e che si riproduce naturalmente conservando le caratteristiche morfologiche che lo contraddistinguono.

Il suino nero di taglia medio-piccola sfrutta al massimo il pascolo ed è capace di alimentarsi con le poche risorse alimentari disponibili.

La sua carne è considerata una tra le migliori al mondo per qualità e valori nutrizionali.

È un suino molto grasso, ritenuto poco competitivo, ma i salumi e le carni che ne derivano sono unici per genuinità, svolge un'importante funzione protettiva per l'organismo umano, inoltre assaporando tali pregevoli carni non è difficile percepire essenze e profumi di Sicilia.



## Le muffe

Il salume fresco, dopo il confezionamento, viene inviato dapprima nelle stanze di stufatura o asciugatura e successivamente, in quelle di stagionatura.

In entrambe le fasi ha luogo il processo di piumatura che continua per tutto il periodo di permanenza in queste celle.

La formazione di muffe nobili è una caratteristica positiva, sia per motivi estetici che per motivi legati alla qualità.

Infatti la muffa partecipa attivamente al processo di maturazione e permette di avere un'uniforme umidità del prodotto, così da ottenere un'asciugatura lenta ed omogenea, limitando inoltre lo sviluppo delle incrostazioni.

Le muffe svolgono anche un'azione disacidificante, difatti utilizzando come fonte energetica l'acido lattico, permettono l'innalzamento del PH dall'esterno verso l'interno.

Un'altra caratteristica della muffa è che impedisce l'ossidazione dei grassi prevenendo così l'irrancimento del salume.



**lombardo**  
*Tornare gli antichi sapori*  
**Il cacio dei Nebrodi**  
Un sapore di antichi tempi che col  
suo alto contenuto proteico è  
adatto ad ogni età.

**lombardo**

# I CRUDI

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I008	Crudo del Maialino Nero	Risugnato con scaglie di pepe nero stag. 10/12 mesi	7/9
I620	Bresaola di filetto M.N.	2 filetti uniti legati a mano stag. 120 gg	0,9/1,2
I621	Bresaola di filetto M.N.	2 filetti uniti legati a mano stag. 120 gg S.V.	0,9/1,2
I622	Bresaola di filetto M.N.	2 filetti uniti legati a mano stag. 120 gg 1/2 S.V.	0,5/0,6
I600	Bresaola di filetto	2 filetti uniti in rete stag. 120 gg	1,5/1,8
I601	Bresaola di filetto	2 filetti uniti in rete stag. 120 gg S.V.	1,5/1,8
I602	Bresaola di filetto	2 filetti uniti in rete stag. 120 gg 1/2 S.V.	0,7/0,9



# I CAPOCOLLI O COPPE

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I200	Capicollo	Stagionatura 120 gg legato a mano	2,5/2,8
I201	Capicollo in S.V.	Stagionatura 120 gg S.V.	1,8/2,2
I202	Capicollo a 1/2 S.V.	Stagionatura 120 gg 1/2 S.V.	0,8/1,1
I210	Capicollo Piccante	Stagionatura 120 gg steccato e legato a mano	2,5/2,8
I211	Capicollo Piccante in S.V.	Stagionatura 120 gg S.V.	1,8/2,2
I212	Capicollo Piccante a 1/2 S.V.	Stagionatura 120 gg 1/2 S.V.	0,8/1,1
I800	Filone	Stagionatura 90 gg	2,3/2,8
I801	Filone S.V.	Stagionatura 90 gg in S.V.	1,1/1,5



# LE PANCETTE

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I340	Pancetta tesa del M.N.	Stagionatura 90 gg in tranci aromatizzata	0,35/0,55
I300	Pancetta arrotolata	Stagionatura 120 gg legata a mano	2,8/3,3
I310	Pancetta tesa	Stagionatura 90 gg	2,5/2,8
I311	Pancetta tesa 1/2 S.V.	Stagionatura 90 gg 1/2 S.V.	1,2/1,4
I312	Pancetta tesa a Tranci	Stagionatura 90 gg in tranci S.V.	0,35/0,55



# IL LARDO

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
2630	Lardo salato del M.N.	salatura a secco - S.V.	2,5/3,5
2631	Lardo salato del M.N. a tranci	salatura a secco - S.V.	0,35/0,55
2640	Lardo alle erbe del M.N.	salatura a secco - S.V.	2,5/3,5
2641	Lardo alle erb. a tranci del M.N.	salatura a secco - S.V.	0,35/0,55
2600	Lardo salato	salatura a secco - S.V.	2,5/3,5
2601	Lardo salato a tranci	salatura a secco - S.V.	0,35/0,55
2610	Lardo salato aromatizzato	salatura a secco - S.V.	2,5/3,5
2611	Lardo salato aromatizzato a tranci	salatura a secco - S.V.	0,35/0,55



# IL GUANCIALE

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I 110	Guanciale dolce del M.N.	Stagionatura 45gg ricoperto di pepe nero	0,9/1,4
I 111	Guanciale dolce del M.N. in SV.	Stagionatura 45gg ricoperto di pepe nero	0,9/1,4
I 100	Guanciale dolce	Stagionatura 45gg ricoperto di pepe nero	1,8/2,4
I 101	Guanciale dolce in S.V.	Stagionatura 45gg ricoperto di pepe nero	1,8/2,4
I 105	Guanciale piccante	Stagionatura 45gg ricoperto di peperoncino	1,8/2,4
I 106	Guanciale piccante in S.V.	Stagionatura 45gg ricoperto di peperoncino	1,8/2,4



# SALAMI DEL MAIALINO NERO

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I010	Salame del M.N.	Stagionatura 60 gg in filzetta di maiale	0,4/0,6
I011	Salame del M.N. S.V.	Stagionatura 45 gg S.V.	0,35/0,45
I012	Salame del M.N. 1/2 S.V.	Stagionatura 45 gg 1/2 S.V.	0,2/0,25
I016	Salame del M.N. Riserva	Stagionatura 90 gg in cular di maiale	0,4/0,6



lombardo

SALUMI DI SICILIA



# IL SALAME NOSTRANO

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I000	Salame Nostrano Siciliano	Stagionatura 45 gg in dritto naturale	0,35/0,45
I001	Salame Nostrano Siciliano	Stagionatura 45 gg in filzetta di maiale	0,35/0,45
I002	Salame Nostrano Siciliano	Stagionatura 45 gg in dritto naturale legato a mano	0,35/0,45
I003	Salame Nostrano Siciliano S.V.	Stagionatura 45 gg S.V. in dritto sint.	0,35/0,45
I004	Salame Nostrano Siciliano 1/2 S.V.	Stagionatura 45 gg 1/2 S.V. in dritto sint.	0,2/0,25



# IL NOSTRANO PICCANTE

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I065	Il nostrano piccante	Stagionatura 45 gg in dritto naturale legato a mano	0,35/0,45
I066	Il nostrano piccante S.V.	Stagionatura 45 gg in dritto sint. S.V.	0,35/0,46
I067	Il nostrano piccante 1/2 S.V.	Stagionatura 45 gg 1/2 S.V.	0,2/0,25
I030	Il cresponetto	Stagionatura 60 gg in crespone di maiale	0,5/0,6



# IL SALAME AL PISTACCHIO

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I045	salame al pistacchio	Stagionatura 45 gg in dritto sint.	0,35/0,45
I046	salame al pistacchio 1/2 S.V.	Stagionatura 45 gg 1/2 S.V. in dritto sint.	0,2/0,25



# IL SALAME AL LIMONE

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I050	Salame al limone	Stagionatura 45 gg in dritto sint.	0,35/0,45
I051	Salame al limone 1/2 S.V.	Stagionatura 45 gg 1/2 S.V. in dritto sint.	0,2/0,25



# IL SALAME ALLE NOCCIOLE

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I047	Salame alle Nocciole	Stagionatura 45 gg in dritto sint.	0,35/0,45
I048	Salame alle Nocciole 1/2 S.V.	Stagionatura 45 gg 1/2 S.V. in dritto sint.	0,2/0,25



# LE SALSICCE DOLCI E PICCANTI

Cod.	Descrizione Prodotto	Caratteristiche	Peso Kg
I095	Salsiccia dei Nebrodi	Stag. 2l gg curva, finocchietto e peperoncino	0,18/0,25
I096	Salsiccia dei Nebrodi S.V.	Stag. 2l gg curva, finocchietto e peperoncino S.V.	0,18/0,25
I090	Salsiccia Nostrana	Stag. 2l gg a nodini, finocchietto e peperoncino	0,4/0,55
I091	Salsiccia Nostrana S.V.	Stag. 2l gg a nodini, finocchietto e peperoncino S.V.	0,4/0,55
I092	Salsiccia Piccante	Stag. 2l gg a nodini	0,4/0,55
I093	Salsiccia Piccante S.V.	Stag. 2l gg a nodini S.V.	0,4/0,55



**Stabilimento:**  
Zona ASI - C.da Archi  
98044 San Filippo del Mela - Me

Tel./Fax 090 93 85 569

[www.salumificiolombardo.it](http://www.salumificiolombardo.it)  
[info@salumificiolombardo.it](mailto:info@salumificiolombardo.it)  
[ordini@salumificiolombardo.it](mailto:ordini@salumificiolombardo.it)

