







La tradizionale lavorazione di salumi dell'Antico Salumificio risale agli inizi del 1900, quando il nonno dell'attuale proprietario, aperta la bottega di macelleria, cominciò a "lavorare il maiale", ricco delle nozioni tramandategli dai genitori contadini.

Con il passare degli anni il figlio continuò con passione questa attività e oggi i nipoti, attraverso l'Antico Salumificio Castiglione, producono artigianalmente usando le antiche ricette tipiche dell'entroterra ligure, tramandate di padre in figlio.

La qualità e il gusto esclusivo dei nostri salumi freschi, cotti o stagionati è comprovata oltre che dall'essere molto conosciuti a livello locale anche dall'avvenuta segnalazione su alcune guide gastronomiche.

Dal 1997 siamo titolari di Bollo CEE 9-1894L.





Prosciutto Cotto Castiglione

Coscia di suino nazionale 1° scelta accuratamente selezionata, salamoia esclusiva con erbe aromatiche delle nostre colline e le migliori spezie dal mondo. Cotto a vapore lentamente per 24 ore, il risultato è un equilibrato mix di morbidezza e delicato aroma.

Pezzatura Kg 10. Kg 11.





Prosciutto Cotto Riviera

*Prodotto con una coscia più magra adatta per le diete.
Pezzatura: Kg 7. Kg 8.*





Salame

Da ricetta antica tramandata di padre in figlio, i sapori tradizionali dell'entroterra ligure.

Composto da tagli accuratamente selezionati e refiletti in punta di coltello.

Insaccati in budello naturale e legato a mano.

Pezzatura Gr 300, Gr. 500 e Gr 600.







Cacciatori

*Stesso impasto del salame ma macinato fine.
Pezzatura: Gr 200.*





Bresaola

*Prodotta con tagli freschi di coscia di bovino; salata e massaggiata per 20 giorni,
poi lavata a mano con vino delle nostre colline. Stagionata per 60 giorni.*

Pezzatura: Kg 2. Kg 4.







Coppa

Salata e massaggiata e fatta riposare per 15 giorni, dal sapore delicato e caratterizzato da una lunga stagionatura che ne conferisce un tipico sapore.

Pezzatura: Kg 1,8. Kg. 2,5.







Pancetta

Pancia di suino refilata, squadrata, salata e lasciata a riposare per 15 giorni. Viene poi cucita a mano con la sua cotenna; asciugata e stagionata per almeno 90 giorni.

Dal sapore dolce "si scioglie in bocca".

Pezzatura Kg 4. Kg 5.







Salamini

Prodotta con carne di suino nazionale di prima scelta adatta per qualsiasi tipo di cottura al forno o alla brace... "legati a mano".







Salsiccia

Prodotta con carne di suino nazionale di prima scelta adatta per qualsiasi tipo di cottura al forno o alla brace... "da leccarsi i baffi".







Sopressata

Parti di suino bollite, tagliate a mano e impastate aggiungendo sale, spezie, gusti e aromi del territorio. Ricetta nata 100 anni fa e mai modificata.

Pezzatura Kg 2. Kg 3. Kg 5.







Wurstel

Prodotti con tagli di suino e bovino (80%+20%) rigorosamente freschi, aromatizzati come da ricetta tipica. Affumicati con legno di faggio e insaccati in budello naturale.









*Tutti i nostri salumi sono prodotti da puro suino italiano.
Senza Glutine e Lattosio e allergeni.*

*Antiche ricette
Genuinità garantita
Lavorazione artigianale
Carne di 1° qualità italiana
Aroma naturale caratteristico
Sicurezza igienica degli alimenti prodotti*

Antico Salumificio Castiglione
Via Canzio, 64
Castiglione Chiavarese - Genova
tel 0185 408025

