



## Lonzino umbro nostrano vendita online

### 📍 Mappa

□

 Salumi, Formaggi e Vini dall'Umbria: Scopri tutti i nostri prodotti!

### 📄 Descrizione

Chi cerca il vero Lonzino Umbro Nostrano vendita online non può ignorare l'eccellenza offerta da Carni Umbre, realtà radicata nel territorio di Terni che ha saputo trasformare la tradizione norcina umbra in un'esperienza gastronomica accessibile a tutti. Questo prelibato salume, prodotto nella suggestiva Valnerina vicino Terni, rappresenta uno dei fiori all'occhiello della produzione locale, portando sulle tavole italiane il sapore autentico della tradizione umbra, con un'attenzione particolare alle materie prime e ai metodi di lavorazione tramandati di generazione in generazione. Qualità e Tradizione: Il Segreto del Nostro Lonzino Carni Umbre si distingue nel panorama della produzione di salumi per alcuni elementi fondamentali che rendono il Lonzino Umbro Nostrano un prodotto d'eccellenza: Selezione accurata delle carni: solo tagli pregiati provenienti da allevamenti controllati Speziatura tradizionale: miscela segreta di erbe e spezie che conferisce l'aroma caratteristico Stagionatura lenta e naturale: in ambienti a temperatura e umidità controllate Assenza di conservanti chimici: per un prodotto genuino e salutare Controllo qualità rigoroso: ogni singolo pezzo viene ispezionato prima della vendita La qualità del Lonzino non è frutto del caso, ma di un processo attento e meticoloso che inizia dalla selezione delle carni migliori e prosegue attraverso tutte le fasi di lavorazione. Solo così si ottiene quel sapore inconfondibile che ha reso celebre questa specialità ben oltre i confini umbri, garantendo un prodotto certificato che rispetta tutti gli standard qualitativi. Le Caratteristiche Uniche del Lonzino Umbro di Carni Umbre Il Lonzino Umbro Nostrano di Carni Umbre si presenta con una forma cilindrica allungata, dal peso medio di circa 1-1,5 kg, ideale sia per il consumo familiare che per occasioni speciali. Al taglio rivela il suo caratteristico colore rosato uniforme con una leggera marezza, indice di qualità e stagionatura ottimale. Per soddisfare ogni esigenza, il Lonzino è disponibile in diversi formati: Confezione sottovuoto a fette da 200 gr, perfetta per una prova assaggio o Tranci da 500 gr per un consumo settimanale Pezzi interi da 1 kg destinati ai veri intenditori e appassionati La consistenza è compatta ma non eccessivamente dura, perfetta per essere affettato finemente e apprezzato

n tutta la sua bontà. Il profumo è intenso ma delicato, con note speziate che anticipano l'esperienza gustativa, tipica dei prodotti realizzati nella zona della Valnerina, dove l'aria e il microclima contribuiscono a conferire caratteristiche organolettiche uniche e irripetibili. Scegli Carni Umbre a Terni Acquistare il Lonzino Umbro Nostrano vendita online da Carni Umbre significa portare sulla propria tavola un pezzo autentico della tradizione umbra, senza compromessi sulla qualità. La comodità dell'e-commerce si unisce alla garanzia di un prodotto artigianale d'eccellenza, confezionato con cura e spedito rapidamente per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche. I clienti che hanno già scoperto il Lonzino di Carni Umbre ne apprezzano non solo il sapore inconfondibile ma anche la versatilità in cucina: perfetto da gustare in purezza come antipasto, ideale per arricchire insalate o per creare panini gourmet che non passeranno inosservati. Non lasciarti sfuggire questa specialità che nasce nel cuore della Valnerina e porta con sé tutto il sapore unico dell'Umbriale! Per assaporare l'autentica tradizione gastronomica umbra direttamente a casa tua, puoi richiedere informazioni o effettuare un ordine: il team di Carni Umbre sarà lieto di guidarti nella scelta e fornirti tutti i dettagli necessari per un acquisto consapevole.

## **Contatti**

---

**CARNI UMBRE SRL**

Tel. 3899469828

<https://www.carniumbre.it/>

Via delle Rimembranze 93, Arrone,  
05031

Nessun orario indicato

---