



Salame ternano nostrano

📍 Mappa

□

CARNI UMBRE S.R.L. Salumi, Formaggi e Vini dall'Umbria: Scopri tutti i nostri prodotti!

📄 Descrizione

Il Salame Ternano Nostrano rappresenta una delle eccellenze gastronomiche più apprezzate del territorio di Terni, con una produzione radicata nella splendida zona della Valnerina. Questo angolo incontaminato dell'Umbria, caratterizzato da verdi vallate e borghi storici, offre le condizioni ideali per la stagionatura di questo salume d'eccellenza. Il prodotto, frutto di un'antica tradizione norcina umbra, viene realizzato con cura dalle sapienti mani degli artigiani di Carni Umbre, azienda che da generazioni si dedica alla lavorazione delle carni e alla produzione di salumi di alta qualità. La ricetta del salame nostrano ternano rispecchia l'essenza culinaria di questa splendida zona dell'Umbria, dove la lavorazione delle carni suine ha radici profonde nella cultura locale. Qualità e Tradizione: I Segreti del Salame Ternano Il Salame Ternano Nostrano si distingue per caratteristiche uniche che lo rendono immediatamente riconoscibile agli intenditori. Carni Umbre mantiene vivi i valori della tradizione norcina locale attraverso: Selezione accurata delle materie prime, utilizzando esclusivamente carni suine di prima scelta provenienti preferibilmente dalla Valnerina. Lavorazione artigianale che rispetta i tempi naturali di stagionatura, influenzata dal microclima unico della valle. Uso di spezie selezionate secondo ricette tramandate di generazione in generazione. Controllo rigoroso di ogni fase produttiva, dalla macellazione all'insacco. Stagionatura in ambienti ideali che conferiscono al prodotto il suo caratteristico aroma. Questa attenzione ai dettagli si traduce in un prodotto genuino, dal sapore intenso e caratteristico, che racconta la storia gastronomica del territorio umbro attraverso ogni sua fetta. Le Caratteristiche che Rendono Unico il Nostro Salame Il processo di produzione del Salame Ternano Nostrano segue un percorso ben definito che ne garantisce l'eccellenza. La lavorazione inizia con la selezione delle carni, che prevede l'utilizzo delle parti più pregiate del suino. La macinatura viene eseguita mantenendo una grana media, perfetta per valorizzare la consistenza della carne. La Produzione Artigianale e i Formati Disponibili Carni Umbre si impegna a mantenere viva la tradizione del Salame Ternano Nostrano attraverso metodi produttivi che rispettano l'autenticità del prodotto. La produzione avviene

in piccoli lotti, permettendo un controllo attento di ogni singolo salame. Per soddisfare le diverse esigenze dei consumatori, questo pregiato salume viene proposto in due formati principali: il trancio da 300 grammi, ideale per un consumo familiare o per un'occasione di degustazione, e il trancio da 1 kg, perfetto per chi desidera assaporare più a lungo questa specialità o per eventi conviviali. Entrambi i formati mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, garantendo la stessa esperienza gustativa. L'azienda unisce sapientemente tecniche tradizionali e moderne tecnologie per garantire standard igienico-sanitari elevati senza compromettere l'autenticità del prodotto finale. Ogni fase della lavorazione viene monitorata da esperti norcini che verificano la corretta evoluzione del prodotto. Scegli Carni Umbre a Terni per il Salame Ternano Nostrano. Il Salame Ternano Nostrano di Carni Umbre rappresenta il perfetto equilibrio tra tradizione e qualità, offrendo un'esperienza gustativa autentica e ricca di storia. Ogni fetta racconta il legame profondo con il territorio della Valnerina e l'impegno dell'azienda nel mantenere viva la cultura gastronomica umbra. Chi cerca un prodotto genuino, realizzato secondo metodi tradizionali e con ingredienti selezionati, troverà nel salame nostrano ternano la risposta alle proprie esigenze. Che si scelga il formato da 300 grammi per una degustazione più contenuta o il trancio da 1 kg per un'esperienza prolungata, la qualità rimane invariata, garantendo sempre il massimo del sapore. La passione e la cura che Carni Umbre dedica alla produzione si percepiscono in ogni morso, regalando momenti di piacere autentico. Scopri il sapore della vera tradizione umbra e lasciati conquistare da questo capolavoro della salumeria artigianale, espressione di un territorio ricco di storia e cultura gastronomica.

Contatti

CARNI UMBRE SRL

Tel. 3899469828

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

Via delle Rimembranze 93, Arrone,
05031

Nessun orario indicato
