

PER ORDINARE  
TO ORDER:  
[ordini@lagranda.it](mailto:ordini@lagranda.it)  
(+39) 0172 726178



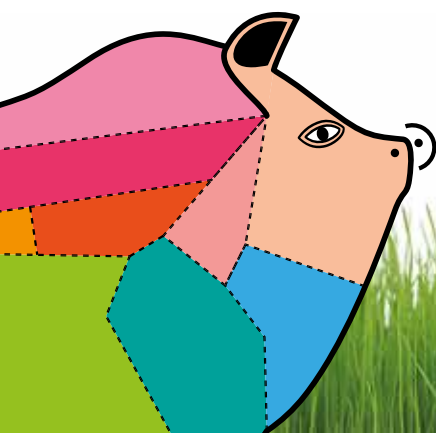
La Granda  
SALUMI



IL NORCINO  
BEPPE DHO

“CARNE E SPEZIE:  
UN GIOCO PER ESALTARE  
I SAPORI DELLA TRADIZIONE”

“MEAT AND SPICES:  
A GAME TO ENHANCE  
THE TASTE OF TRADITION”



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## GENTILE

### SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE, INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ

Classico salame di Cuneo, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, e pancetta di suino cubettata. All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Una volta insaccato in budello di suino gentile naturale, il salame è legato a mano con spago in fibra naturale e stagionato per almeno 60 giorni. Se affettato al coltello, con un taglio obliquo "a becco di flauto", esprime tutto il suo sapore delicato e leggermente speziato.

### RAW SALAMI WITH PORK'S MEAT AND BELLY, FLAVOURED WITH SPICES AND MULLED WINE.

Produced in Piedmont, the Salame Gentile is an authentic Italian speciality.

La Granda produces it according to ancient traditions, with top choice pure pork meat.

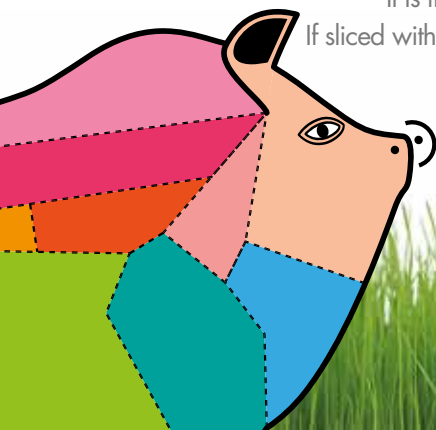
The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly. Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture.

We add the typical Piedmontese curing, very light, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft gut, that keeps the mixture tender while maturing.

It is tied by hand with natural string, then left to mature in cellars for 60 days.

If sliced with a knife with an oblique cut, it expresses all its delicate and slightly spicy flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## FILZETTA

### SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE, INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ

Classico salame del nord Italia, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, e pancetta di suino cubettata. All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Una volta insaccato in budello di suino filzetta (continuazione del budello gentile) naturale, il salame è legato a mano con spago in fibra naturale e stagionato per almeno 30 giorni.

Se affettato al coltello, con un taglio obliquo "a becco di flauto", esprime tutto il suo sapore delicato.

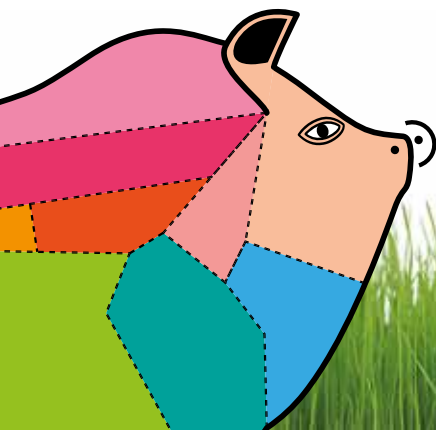
### RAW SALAMI WITH PORK MEAT AND BELLY, FLAVOURED WITH SPICES AND MULLED WINE.

Typical Italian salami, smaller than Salame Gentile, it is produced with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly. Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture. We add the typical Piedmontese curing, very light, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aaglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft gut, that keeps the mixture tender while maturing.

It is tied by hand with natural string, then left to mature in cellars for at least 30 days.

If sliced with a knife with a oblique cut, it expresses all this delicate flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



IT BIO 009  
**Agricoltura UE**  
Organismo di controllo autorizzato  
dal MIPAAF IT BIO 009  
Operatore Controllato CT 27

## FILZETTA *BIO*

SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE,  
INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ

Classico salame del nord Italia, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, e pancetta di suino cubettata. All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Una volta insaccato in budello di suino filzetta (continuazione del budello gentile) naturale, il salame è legato a mano con spago in fibra naturale e stagionato per almeno 30 giorni.

Se affettato al coltello, con un taglio obliquo "a becco di flauto", esprime tutto il suo sapore delicato.

RAW SALAMI WITH PORK MEAT AND BELLY,  
FLAVOURED WITH SPICES AND MULLED WINE.

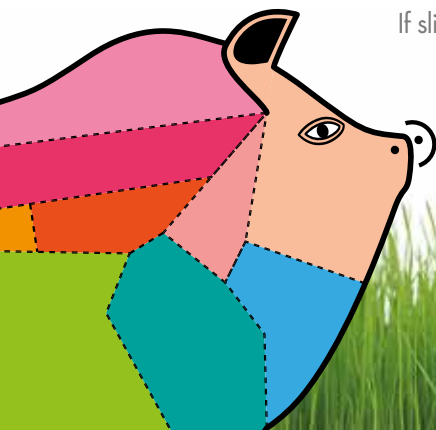
Typical Italian salami, smaller than Salame Gentile, it is produced with top choice pure pork meat.

The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly. Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture. We add the typical Piedmontese curing, very light, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft gut, that keeps the mixture tender while maturing.

It is tied by hand with natural string, then left to mature in cellars for at least 30 days.

If sliced with a knife with an oblique cut, it expresses all its delicate flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## CRESPONE

SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE,  
INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ

Classico salame del nord Italia, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, e pancetta di suino cubettata. All'impasto viene aggiunto sale marino, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Insaccato in budello, viene stagionato per almeno 90 giorni.

Se affettato al coltello, con un taglio obliquo "a becco di flauto", esprime tutto il suo sapore delicato.

RAW SALAMI WITH PORK'S MEAT AND BELLY,  
FLAVOURED WITH SPICES AND MULLED WINE.

Typical salami of northern Italy, it is produced with top choice pure pork meat.

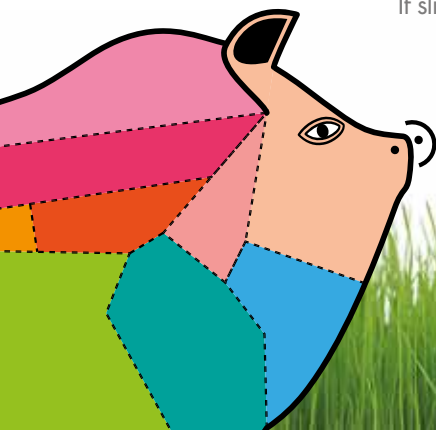
The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly.

Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture.

We add the typical Piedmontese curing, very light, made up of salt, pepper and mulled wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into soft gut, that keeps the mixture tender while maturing for at least 90 days.

If sliced with a knife with an oblique cut, it expresses all its delicate flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## MULETTA

### SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE, INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ

Classico salame Piemontese, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli dadolati. All'impasto viene aggiunto sale marino, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). L'impasto si deve insaccare utilizzando il budello cieco di maiale, naturale. Questo budello è più adatto alle lunghe stagionature e dà al salume una forma irregolare, tozza.

Una volta insaccato e legato a mano, il salame stagiona dai 3 ai 4 mesi. Essendo un salame a lunga conservazione, è consigliabile tagliarlo a fette molto sottili circa mezz'ora prima del suo consumo, in modo che possa ossigenarsi ed esaltare così al meglio il suo gusto delicato e leggermente speziato.

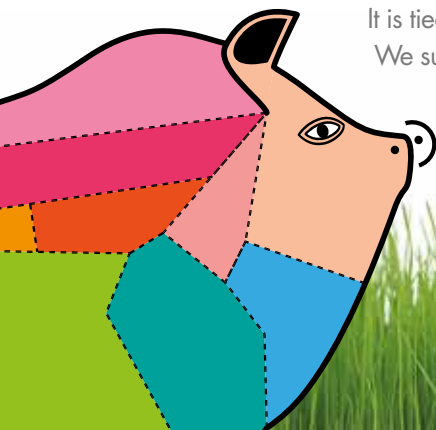
### RAW SALAMI WITH PORK'S MEAT AND BELLY, FLAVOURED WITH SPICES AND MULLED WINE.

Typical Piedmontese salami, produced with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly. Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture. We add the typical Piedmontese curing, very light, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural blind pork casing that keeps the mixture tender while seasoning.

It is tied by hand with natural string, left to mature in cellars from 3 to 4 months.

We suggest to cut it into very tiny slices at least half an hour before your meal, as it could show better its delicate and slightly spicy flavours.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# BOCCONCINO

SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE,  
INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ.

Classico salame Piemontese, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli cubettati.

All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Una volta insaccato e stagionato per circa 15 giorni, il bocconcino rapisce i sensi con la sua morbidezza, un profumo delicato e un gusto dolce.

RAW SALAMI WITH PORK MEAT AND BELLY, FLAVOURED  
WITH SPICES MULLED WINE.

Typical Piedmontese salami, the Italian name implies a small size and it's produced with top choice pure pork meat.

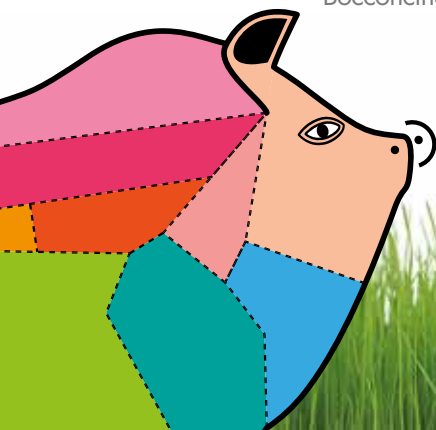
The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly.

Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture.

We add the typical Piedmontese curing, very light, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft gut, that keeps the mixture tender while maturing for about 15 days.

Bocconcino captivates the senses thanks to its softness, delicate scent and sweet flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



Certificato da Organismo  
di Controllo autorizzato  
dal Ministero delle Politiche  
Agricole, Alimentari  
e Forestali.

# SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE,  
INSAPORITO CON PEPE E VINO ROSSO

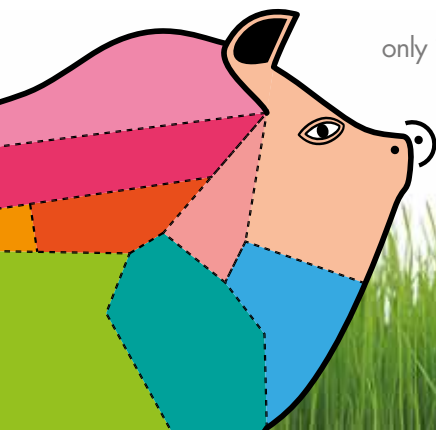
Prodotto tipico della norcineria italiana. Comunemente chiamato cacciatore, deve il suo nome alla tradizione secondo cui costituiva il pranzo dei cacciatori, ricco di proteine e facilmente trasportabile nella bisaccia. Si caratterizza per essere un salame dalla dimensioni piccole, morbido, dal gusto dolce ma saporito e ricco di proteine nobili. Al taglio la fetta si presenta compatta ed omogenea. Il colore è rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti, il profumo è delicato e caratteristico. I salamini italiani alla cacciatora dop sono prodotti esclusivamente con carni di suini nati e allevati nelle aree geografiche del centro-nord (areale di produzione indicato nel disciplinare).

PDO (PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN)  
RAW SALAMI WITH PORK MEAT AND BELLY,  
FLAVOURED WITH PEPPER AND RED WINE.

It's a typical Italian salami, commonly called Cacciatore (hunter). The tradition tells that such salami represented the hunter's lunch, rich in proteins and easily transportable in saddlebags. It diversifies to be a small-sized salami, tender, with a sweet flavor but tasty and rich in noble proteins.

Appearance of slicing: slice is compact and homogenous, ruby red in color, with fat and lean arts closely bound together, it has a delicate and distinctive aroma and a slightly spicy and fragrant taste.

The Cacciatore salami is made of meat of pork born and grown only in north and center Italy (production area is indicated in our regulation).



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





## GRAN BOCCONE *piccante*

SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE,  
INSAPORITO CON PEPERONCINO PICCANTE

Fratello maggiore del salame Bocconcino, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli cubettati. All'impasto viene aggiunta una punta di peperoncino, sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (presidio Slow Food).

Una volta insaccato e stagionato per almeno 20 giorni, il Gran Boccone sviluppa tutto il suo profumo delicato e con una leggera nota di piccante.

RAW SALAMI MADE OF LEAN MEAT AND BELLY  
SEASONED WITH CHILLI WITH CHILI

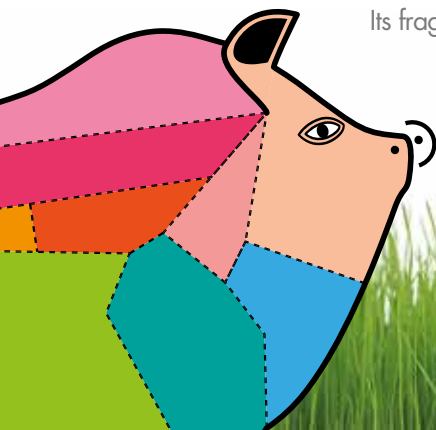
Typical Piedmontese salami, brother of Salame Bocconcino, it's produced with top choice pure pork meat.

The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly.

We add a little bit of chili and the typical Piedmontese curing, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft gut and left maturing in cellars for at least 20 days.

Its fragrance is intense, while the flavor is extremely delicate with a hint of chili.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## GRAN BOCCONE *al tartufo*

SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE,  
INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ

Fratello maggiore del salame Bocconcino, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli cubettati.

L'impasto viene insaporito con tartufo nero, sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Una volta insaccato e stagionato per almeno 20 giorni, il Gran Boccone sviluppa tutto il suo profumo delicato mantenendo un perfetto equilibrio con l'inconfondibile gusto del tartufo.

### GRAN BOCCONE WITH TRUFFLE

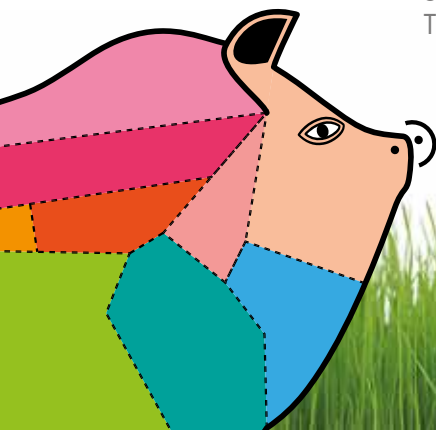
Typical Piedmontese salami, brother of Salame Bocconcino, it's produced with top choice pure pork meat.

The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly.

We add some black truffle and the typical very light Piedmontese curing, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft gut and left maturing cellars for at least 20 days.

This salami show delicate fragrance balanced with typical truffle flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



Autorizzato dal Consorzio di Tutela  
Autorizzazione n°570 del 26-11-14



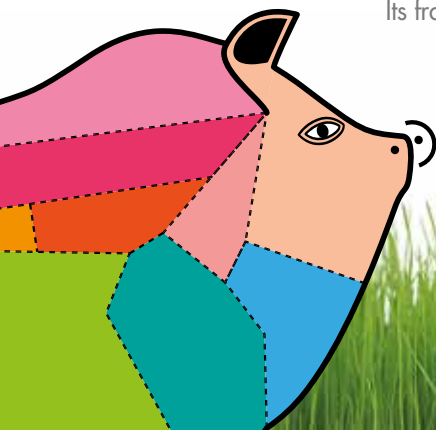
## SALAME AL BAROLO DI SERRALUNGA

Il più classico dei salami Piemontesi, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli dadolati. All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e Barolo di Serralunga (DOCG) precedentemente marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Una volta insaccato e stagionato per almeno 30 giorni, il salame sviluppa tutto il suo profumo delicato e sapore leggermente speziato.

### RAW SALAMI WITH PORK MEAT AND BELLY, FLAVOURED WITH PEPPER AND BAROLO FROM SERRALUNGA.

The typical Langhe's salami, produced with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly. Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture. We add the typical very light Piedmontese curing, made up of salt, pepper and Barolo wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft gut, that keeps the mixture tender while maturing in cellars for almost 30 days. Its fragrance is intense, the scent is delicate while the flavour is slightly spicy.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# SALAME COTTO

SALAME DI SPALLA MAGRA DI SUINO  
CON AGGIUNTA DI LARDELLI DADOLATI

E' una specialità Piemontese e contadina, la merenda che accompagnava una giocata a carte nelle trattorie.

Viene prodotto con parti magre della spalla di suino, mondate del grasso in eccesso e tendini, e con l'aggiunta di lardelli dadolati. All'impasto viene aggiunto sale, spezie e vin brulè precedentemente marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Dopo l'insacco in budello naturale o cotenna, il salame viene cotto a vapore per diverse ore a bassa temperatura, la lenta cottura lo rende morbido e gustoso.

Ha un sapore dolce e delicato, leggermente speziato con una nota di chiodi di garofano.

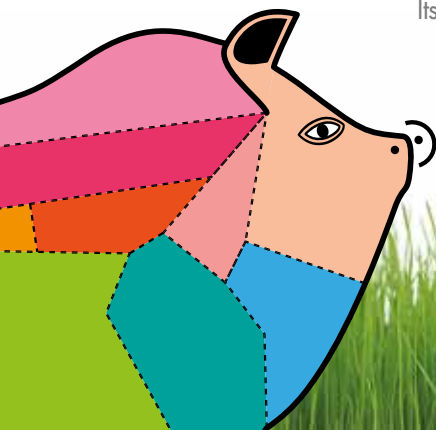
## COOKED SALAMI OF PORK SHOULDER MEAT WITH BELLY CUBES.

It's a typical Piedmontese farmer salami, the snake eaten in taverns during card games; produced with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat from shoulder from shoulder and belly. We add the typical very light Piedmontese curing, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft casing of pigskin.

The salami is low temperature steamed for several hours slow cooking makes it soft and tasty.

Its flavor is very sweet and delicate, slightly spicy with a hint of cloves.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# SALAME COTTO MIGNON

SALAME DI SPALLA MAGRA DI SUINO  
CON AGGIUNTA DI LARDELLI DADOLATI

E' una specialità Piemontese e contadina, la merenda che accompagnava una giocata a carte nelle trattorie.

Viene prodotto con parti magre della spalla di suino, mondate del grasso in eccesso e tendini, e con l'aggiunta di lardelli dadolati. All'impasto viene aggiunto sale, spezie e vin brulé precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Dopo l'insacco in budello naturale o cotenna, il salame viene cotto a vapore per diverse ore a bassa temperatura, la lenta cottura lo rende morbido e gustoso.

Ha un sapore dolce e delicato, leggermente speziato con una nota di chiodi di garofano.

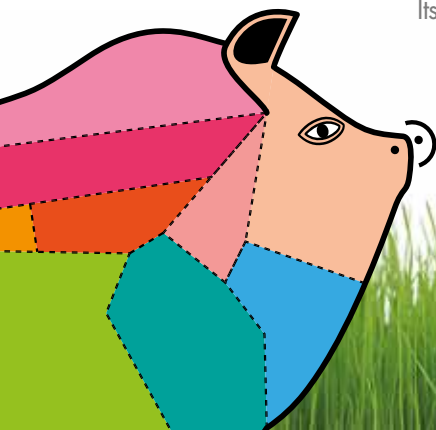
COOKED SALAMI OF PORK SHOULDER  
MEAT WITH BELLY CUBES.

It's a typical Piedmontese farmer salami, the snake eaten in taverns during card games; produced with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat from shoulder from shoulder and belly. We add the typical very light Piedmontese curing, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food Presidium).

After mincing, the mixture is put into natural soft casing of pigskin.

The salami is low temperature steamed for several hours slow cooking makes it soft and tasty.

Its flavor is very sweet and delicate, slightly spicy with a hint of cloves.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# GALANTINA

I TAGLI PIÙ GUSTOSI DEL MUSO E DELLO STINCO DI SUINO,  
COTTI A BASSA TEMPERATURA E INSAPORITI CON SPEZIE

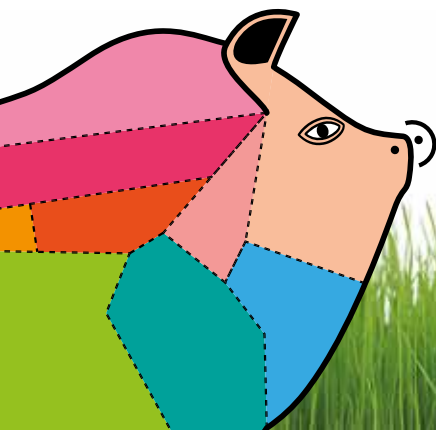
La Galantina è un antico prodotto della norcineria piemontese. Originariamente venivano utilizzate le parti meno nobili del suino, oggi la nostra galantina viene arricchita con le parti più gustose del muso, dello stinco e della spalla sezionati "a coltello", con aggiunta di pistacchi interi e la concia del norcino. L'impasto ottenuto, aromatizzato con acquavite, viene avvolto come da tradizione nell'omento (la retina del bovino) e cucinato a bassa temperatura per circa sette ore. Ideale tagliata sottile su crostoni di pane caldi.

BEST PART OF PORK'S HEAD AND SHANK,  
LOW TEMPERATURE COOKED AND FLAVOURED WITH SPICES.

Galantina is an old Piedmontese butcher tradition.

Originally it was produced with all the less noble part of pork, but today our Galantina is enriched with the best head's, shank's and shoulder's part cut with knife and added with pistachios and spices.

The mixture is flavoured with grappa and then low temperature cooked for about seven hours.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI

IL DHO

PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITÀ

AL FIENO DI MONTAGNA

IL NORCINO  
BEPPE DHO

Prodotto da: La Granda S.r.l. - via Garetta 8/A - 12040 Genola (CN) - [WWW.LAGRANDA.IT](http://WWW.LAGRANDA.IT)

100%  
ITALIANO



## IL DHO

### PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, COTTO A VAPORE CON SALAMOIA AL Fieno DI MONTAGNA

Il nostro prosciutto cotto Alta Qualità è prodotto con cosce di suini maturi, che consentono di utilizzare il livello minimo di conservanti stabilito dalla legge.

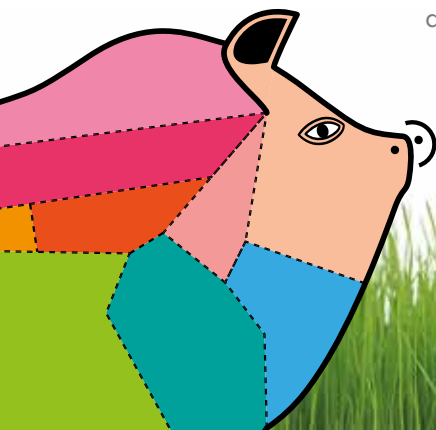
La fetta si presenta larga e compatta, dal colore caratteristico rosa (vengono conservate le diversità cromatiche esistenti all'origine tra i vari muscoli del prodotto fresco), è possibile riconoscere i quattro muscoli principali della coscia, mentre la stella di grasso centrale conferisce morbidezza e sapore. I prosciutti vengono aromatizzati con una salamoia composta da acqua, sale, zucchero, fieno da brodo e altre spezie secondo la ricetta del norcino Beppe Dho. La lenta cottura al vapore esalta tutto il suo gusto e morbidezza.

### COOKED HAM OF PORK LEG, STEAMED AND FLAVOURED WITH MOUNTAIN'S HAY

Our cooked ham has special characteristics that make it truly unique. It is a High Quality Cooked Ham obtained from highly selected Italian pork legs it contains low quantity of preservatives.

The slice shows up large and compact with its natural soft pink colour with streaks of pure white fat, very fragrant and with a delicate taste.

The artful flavouring process (made with water, salt, sugar and mountain's hay) and the gentle steaming complete this authentic work of art and make the Dho one of the most beloved cooked hams of all time.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





La Granda  
SALUMI



GLASSATO  
AL MIELE



## IL DHO GLASSATO AL MIELE

PROSCIUTTO ALTA QUALITÀ, COTTO A VAPORE,  
GLASSATO AL MIELE INSAPORITO CON ERBE AROMATICHE  
E FIENO DI MONTAGNA. LEGATO A MANO

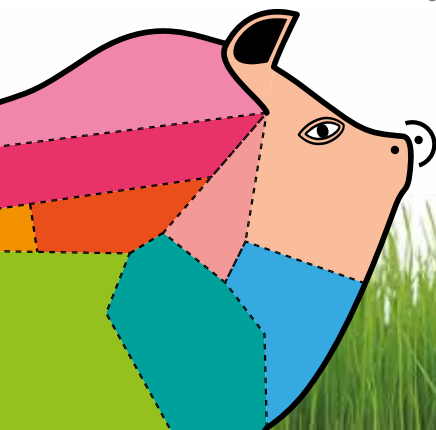
Il prosciutto cotto glassato al miele è ottenuto unicamente dalle migliori cosce di suini italiani, disossate mantenendo l'integrità delle masse muscolari e le caratteristiche organolettiche della carne. Le cosce sono così insaporite con la salamoia del nostro norcino e massaggiate delicatamente e lentamente in modo da ottenere il miglior assorbimento degli aromi. Vengono spennellate con miele di Elva (Presidio Slow Food come miele di alta montagna) e successivamente legate a mano con spago in fibra naturale. Segue infine una lenta fase di cottura al vapore che conferisce al prosciutto la sua morbidezza e ne esalta il sapore delicato con lievi sentori di erbe e spezie.

### COOKED HAM OF PORK LEG, HONEY-GLAZED STEAMED AND FLAVOURED WITH MOUNTAIN'S HAY

This is a very particular cooked ham with special characteristics that make it unique. It is a High Quality Cooked Ham obtained from highly selected Italian pork legs.

Before being cooked, the leg is massaged for a long time with a Elva's honey (Slow Food Presidium), in order to obtain a Cooked Ham that is soft and very tasty. After that it is tied by hand with natural string.

The artful flavouring process and the gentle cooking complete this authentic work of art and make the Dho one of the most beloved cooked hams of all time.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# LA GRAN SPALLA

SPALLA COTTA DI SUINO  
AL FIENO DI MONTAGNA

La spalla cotta al fieno è prodotta con spalle di suini maturi; l'impiego di tale carne ci permette di usare il livello minimo di conservanti stabilito dalla legge. La fetta si presenta allungata e compatta, dal colore rosa.

Le spalle vengono aromatizzati con una salamoia composta da acqua, sale, zucchero, fieno da brodo e altre spezie secondo la ricetta del norcino Beppe Dho.

La lenta cottura al vapore esalta tutto il suo gusto delicato e morbidezza.

HIGH QUALITY PORK MEAT SHOULDER,  
STEAMED AND FLAVOURED WITH MOUNTAIN'S HAY.

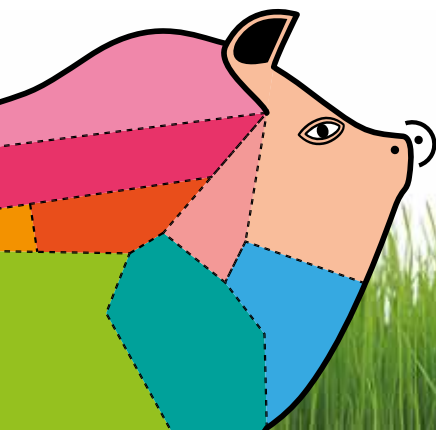
Our cooked ham has special characteristics that make it truly unique.

It is a High Quality Cooked Ham obtained from highly selected Italian pork shoulders it contains low quantity of preservatives.

Slice shows up elongated and compact with its natural pink colour.

The ham is flavoured with a pickling of water, salt, sugar, mountain's hay and other spices according to Beppe Dho's recipe.

Slow steamed cooking enhances its sweet taste and tenderness.



Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



GLASSATA  
AL MIELE



## LA GRAN SPALLA GLASSATA AL MIELE

SPALLA COTTA DI SUINO AL FIENO DI MONTAGNA GLASSATO  
AL MIELE INSAPORITO CON ERBE AROMATICHE  
E FIENO DI MONTAGNA. LEGATO A MANO

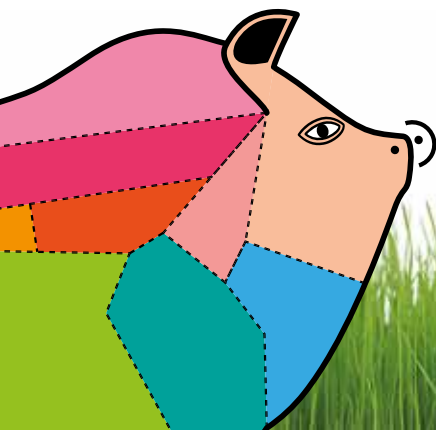
La spalla cotta glassata al miele è ottenuto unicamente dalle migliori spalle di suini italiani, disossate mantenendo l'integrità delle masse muscolari e le caratteristiche organolettiche della carne. Le spalle sono così insaporite con la salamoia del nostro norcino e massaggiate delicatamente e lentamente in modo da ottenere il miglior assorbimento degli aromi. Vengono spennellate con miele di Elva (Presidio Slow Food come miele di alta montagna) e successivamente legate a mano con spago in fibra naturale.

Segue infine una lenta fase di cottura al vapore che conferisce al prosciutto la sua morbidezza e ne esalta il sapore delicato con lievi sentori di erbe e spezie.

PORK MEAT SHOULDER HIGH QUALITY, HONEY-GLAZED STEAMED  
AND FLAVOURED WITH MOUNTAIN'S HAY. TIED BY HAND

This is a very particular cooked ham with special characteristics that make it unique. It is a High Quality Cooked Ham obtained from highly selected Italian pork shoulders. Before being cooked, the shoulder is massaged for a long time with a Elva's honey (Slow Food Presidium), in order to obtain a Cooked Ham that is soft and very tasty.

After that it is tied by hand with natural string. The artful flavouring process and the gentle steaming complete this authentic work of art giving to our ham all its softness and enhancing its delicate flavour with a hint of herbs and spices.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



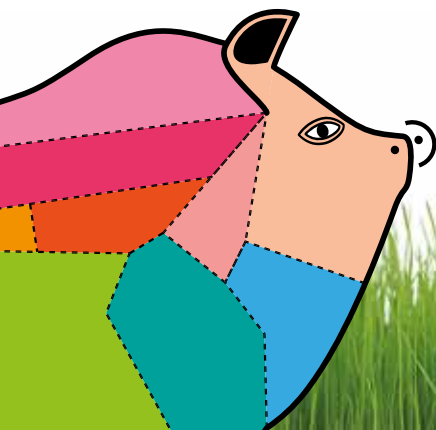
# PROSCIUTTO CRUDO ALLE ERBE

PROSCIUTTO CRUDO DI COSCIA NAZIONALE  
SALATO CON UNA PREPARAZIONE  
A BASE DI SALE MARINO ED ERBE

Stagionatura attorno i 14-16 mesi

RAW HAM OF NATIONAL PORK LEG,  
SALTED WITH SEA SALT  
AND AROMATIC HERBS

Matured for about 14-16 months



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



# COPPA STAGIONATA

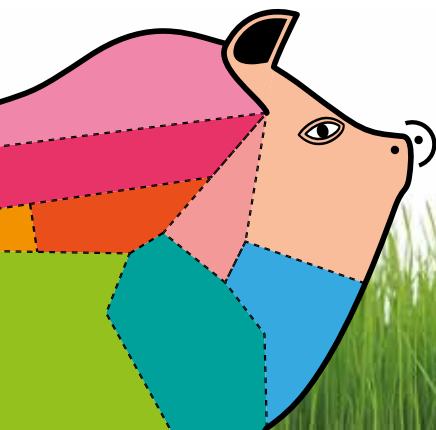
CAPOCOLLO DI SUINO  
INSAPORITO CON SALE E SPEZIE

Il capocollo di suino viene rifilato e marinato con una concia di sale, spezie ed erbe aromatiche, a cui segue l'insacco nel budello naturale.

Alla fine della stagionatura, di circa 60 giorni, esprime tutto il suo sapore intenso e speziato con una leggerissima nota di noce moscata.

PORK NECK FLAVOURED  
WITH SALT AND SPICES.

Pork's neck is flavoured with salt, spices, herbs and red wine. After maturing about 60 days, the Coppa gets a special flavour, a little bit spicy with a hint of nutmeg.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# GUANCIALE DI SUINO STAGIONATO

GUANCIALE DI SUINO  
INSAPORITO CON SALE E SPEZIE.

Prodotto tipico della norcineria italiana.

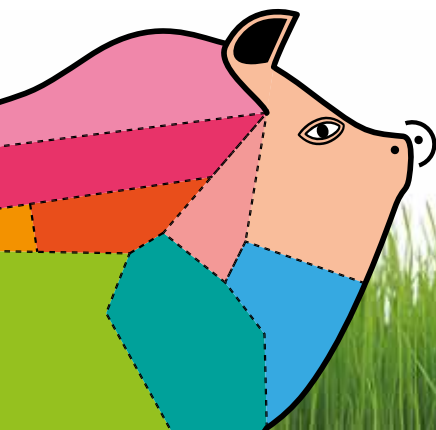
Il guanciale viene rifilato a mano, salato a secco con cristalli di sale marino ed insaporito con spezie.

Alla fine della stagionatura esprime tutto il suo sapore intenso e speziato.

PORK CHEEK FLAVOURED  
WITH SEA SALT AND SPICES.

Typical italian product. The cheek is cut by knife, dry salted with sea salt and flavoured with spices.

After maturing it expresses all its intense and spicy flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## LARDHO ALLE ERBE PICCANTI

LARDO SALATO A SECCO DALLA LUNGA STAGIONATURA,  
INSAPORITO CON ERBE AROMATICHE E PEPPERONCINO

Il lardo deve il suo nome al norcino Beppe Dho.

La particolarità di questo lardo risiede nella speziatura (ricetta segretissima di Beppe) e nella forma (i due pezzi di lardo sovrapposti ricordano nella forma, grazie alle venature di carne, il bacio).

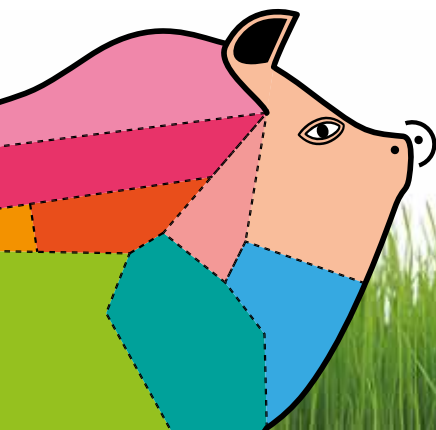
Il lardo viene salato a secco, successivamente viene legato per dargli la sua forma caratteristica. Affettato a macchina e disposto su crostoni caldi di pane sviluppa tutto il suo sapore delicato e speziato.

DRY SALTED LARD WITH CRYSTAL SEA SALT,  
FLAVOURED WITH HERBS AND CHILLI.

Its name is linked to its producer, the specialized pork butcher Beppe Dho.

The secrets of this lard is the flavour of spices and its shape thanks to the veining of the meat, the two superimposed pieces recall the kiss. The lard is dry salted and then tied to obtain its typical form.

Try it cut by slicing machine and eaten an hot croustons of bread,  
you will get its delicate and spicy flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



## LARDHO SPEZIATO

LARDO SALATO A SECCO DALLA LUNGA STAGIONATURA,  
INSAPORITO CON SPEZIE

Il lardo deve il suo nome al norcino Beppe Dho.

La particolarità di questo lardo risiede nella speziatura (ricetta segretissima di Beppe) e nella forma (i due pezzi di lardo sovrapposti ricordano nella forma, grazie alle venature di carne, il bacio).

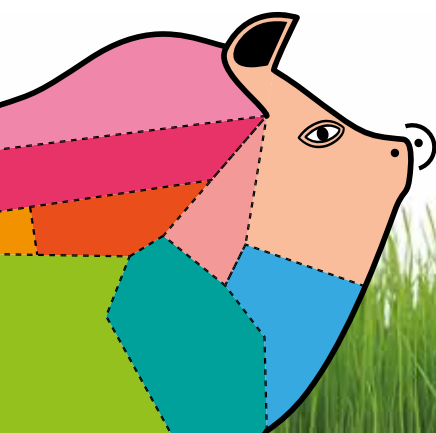
Il lardo viene salato a secco, successivamente viene legato per dargli la sua forma caratteristica. Affettato a macchina e disposto su crostoni caldi di pane sviluppa tutto il suo sapore delicato e speziato.

DRY SALTED LARD WITH CRYSTAL SEA SALT,  
FLAVOURED WITH SPICES.

His name is linked to his producer, the specialized pork butcher Beppe Dho.

The secrets of this lard is the flavour of spices and its form (that seems a kiss thanks to the vein meat).

The lard is dry salted and then tied to obtain its typical form.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





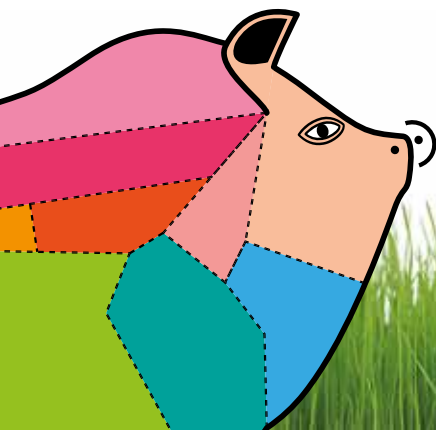
# LARDHO TRADIZIONALE

LARDO SALATO A SECCO  
DALLA LUNGA STAGIONATURA

Trancio di lardo salato a secco a cui segue la speziatura  
che gli conferisce il suo sapore deciso e caratteristico.

SALTED DRY LARD  
WITH CRYSTAL SEA SALT.

Piece of lard, dry salted and then flavoured with spices  
that give its typical strong flavour.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - I 2040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



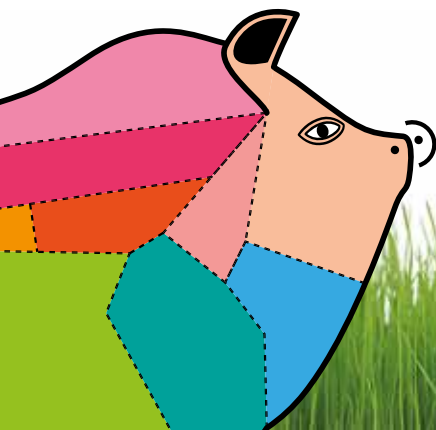
# PANCETTA ARROTOLATA

PANCETTA SALATA A SECCO CON SALE GROSSO,  
DAL SAPORE SPEZIATO E MOLTO DOLCE

La pancia di suino viene salata a secco con sale grosso a cui segue la speziatura con pepe ed altre spezie.  
Infine viene massaggiata e arrotolata su se stessa, la cui forma le conferisce il nome.  
Dopo la stagionatura la pancetta sviluppa tutto il suo sapore speziato, ma al contempo dolce e delicato.

DRY SALTED BACON,  
SPICY AND SWEET FLAVOUR

The bacon is dry salted with rock salt and then it is flavoured with pepper and other spices.  
Then bacon is massaged and rolled. The shape gives it its name.  
After maturing it develops its flavour: spicy and sweet and delicate at the same time.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



## PANCETTA AFFUMICATA

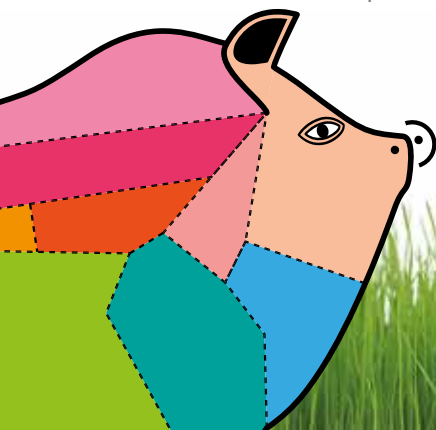
PANCETTA SALATA A SECCO CON CRISTALLI DI SALE,  
INSAPORITA CON SPEZIE.  
AFFUMICATURA NATURALE DI LEGNO DI FAGGIO

Il trancio di pancetta viene salato a secco con cristalli di sale e insaporito con spezie varie.  
Dopo il periodo di asciugatura segue l'affumicatura naturale con legno di faggio.  
Le pancette affumicate si presentano morbide, aromatizzate e dal sapore rustico,  
con un forte contrasto tra le parti grasse e magre ben proporzionate tra loro.

DRY SALTED BACON WITH SEA SALT CRYSTALS, FLAVOURED WITH SPICES.  
NATURAL SMOKING WITH BEECHWOOD.

The piece of bacon is dry salted with sea salt crystal and flavoured with different spices.

After maturing it is natural smoked with beechwood.  
Smoked bacons are soft, tasty and with rustic flavour,  
with a strong contrast between fat and lean parts.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



## COTECHINO DA CUOCERE

IMPASTO DI CARNE, COTENNA E GUANCIALE DI SUINO,  
INSAPORITO CON SPEZIE E MARSALA

Simbolo e piatto principe delle festività natalizie.

Per la preparazione vengono usate solo carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e marsala; è infine insaccato nel budello naturale.

Dopo una breve asciugatura è pronto per essere consumato, cotto.

### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

immergere il cotechino in acqua fredda e portare a ebollizione, quindi abbassare il livello della fiamma e cuocere per circa 90 minuti.

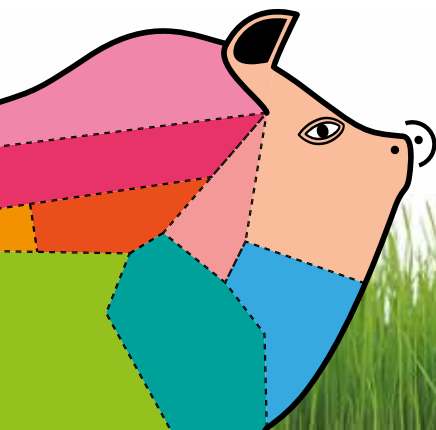
MIXTURE OF PORK MEAT, RIND AND CHEEKS.  
FLAVOURED WITH SPICES AND MARSALA (SWEET ITALIAN WINE).

It's the typical italian Christmas dish. It is made of lean pork meat, rind and cheeks and flavoured with spices, herbs and marsala (sweet italian wine).

It is stuffed into natural gut. After a short drying time is ready to be cooked and eaten.

### COOKING INSTRUCTIONS:

Put the Cotechino into cold water. Bring to the boil, then reduce the flame level and go on boiling for about 90 minutes.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



## BOCCONCINI DI COTECHINO DA CUOCERE

IMPASTO DI CARNE, COTENNA E GUANCIALE DI SUINO,  
INSAPORITO CON SPEZIE E MARSALA

I bocconcini non sono altro che mini cotechini, più pratici e sfiziosi da cucinare.

Per la preparazione vengono usate solo carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e marsala; è infine insaccato nel budello naturale.

Dopo una breve asciugatura è pronto per essere consumato, cotto.

### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

immergere il cotechino in acqua fredda e portare a ebollizione, quindi abbassare il livello della fiamma e cuocere per circa 60 minuti.

MIXTURE OF PORK MEAT, RIND AND CHEEKS.  
FLAVOURED WITH SPICES AND MARSALA (SWEET ITALIAN WINE).

Bocconcino is a small-sized cotechino, more practical to cook. These are a little piece of cotechino.

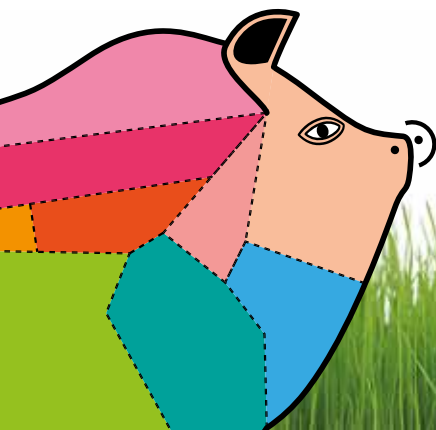
It is made of lean pork meat, rind and cheeks.

Flavoured with spices, herbs and marsala (sweet italian wine). It is stuffed into natural gut.

After a short drying time is ready to be cooked and eat.

### COOKING INSTRUCTIONS:

Put the Cotechino into cold water. Bring to the boil, then reduce the flame level and go on boiling for about 60 minutes.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## COTECHINO COTTO

IMPASTO DI CARNE, COTENNA E GUANCIALE DI SUINO,  
INSAPORITO CON SPEZIE E MARSALA

Per la preparazione vengono usate solo carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e marsala; è infine insaccato nel budello naturale.

Dopo una breve asciugatura è pronto per essere cucinato.

La cottura avviene nel forno a vapore a bassissima temperatura.

Questo permette di ottenere un prodotto elegante e fine al palato, dalla consistenza irresistibile.

### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

immergere la busta sigillata in acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per circa 30 minuti.  
Togliere la busta e tagliarla su un lato lasciando gocciolare il brodo naturale che si è formato.

MIXTURE OF PORK MEAT, RIND AND CHEEKS.  
FLAVOURED WITH SPICES AND MARSALA (SWEET ITALIAN WINE).

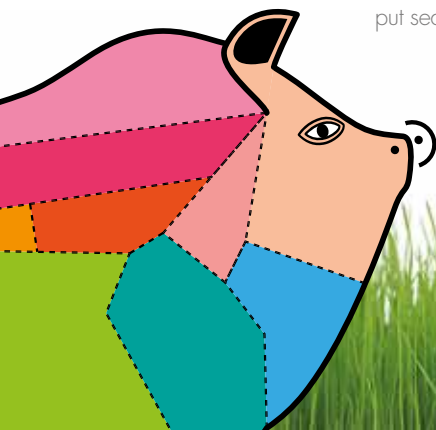
It is made of lean pork meat, rind and cheeks.

Flavoured with spices, herbs and marsala (sweet italian wine). It is stuffed into natural gut.

After a short drying time it is ready to be cooked. It's slow steamed by low temperature,  
to get a tender and tasty product.

### INSTRUCTIONS:

put sealed packet into cold water. Bring to boil, and go on boiling for about 30 minutes.  
Remove the packet letting drip the natural cooking bouillon



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## ZAMPONE DA CUOCERE

IMPASTO DI CARNE, COTENNA E GUANCIALE DI SUINO,  
INSAPORITO CON SPEZIE E MARSALA

Per la preparazione vengono usate solo carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e marsala. A differenza del cotechino viene insaccato nella zampa di suino e, dopo una breve asciugatura, è pronto per essere cucinato.

### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

avvolgere lo zampone in un canovaccio. Legare saldamente il prodotto con spago o filo.  
Immergere in acqua fredda e portare a ebollizione, abbassare il livello della fiamma e cuocere per circa (3 ore).

MIXTURE OF PORK MEAT, RIND AND CHEEKS.  
FLAVOURED WITH SPICES AND MARSALA (SWEET ITALIAN WINE).

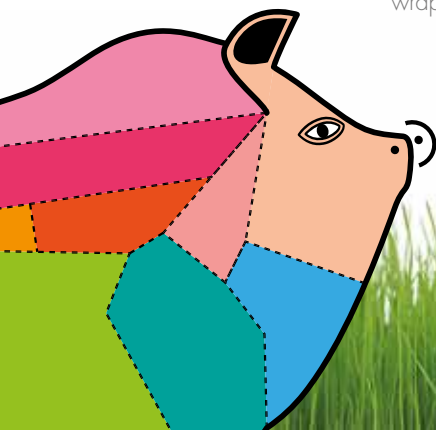
It is made of lean pork meat, rind and cheeks. Flavoured with spices, herbs and marsala (sweet italian wine).

The difference between cotechino and zampone is the gut.

The second one is put into natural pork leg and, after a short drying time, is ready to be cooked.

### INSTRUCTIONS:

wrap the product in a rag. Firmly tie on the so-wrapped product with twine or thread.  
Immerse the same in cold water and bring to the boil,  
then reduce the level of the flame and keep boiling for about 180 minutes.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## ZAMPONE COTTO

IMPASTO DI CARNE, COTENNA E GUANCIALE DI SUINO,  
INSAPORITO CON SPEZIE E MARSALA

Per la preparazione vengono usate solo carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e marsala. A differenza del cotechino viene insaccato nella zampa di suino e, dopo una breve asciugatura, è pronto per essere cucinato. La cottura avviene nel forno a vapore a bassissima temperatura. Questo permette di ottenere un prodotto elegante e fine al palato, dalla consistenza irresistibile.

### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

immergere la busta sigillata in acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per circa 45 minuti.  
Togliere la busta e tagliarla su un lato lasciando gocciolare il brodo naturale che si è formato.

MIXTURE OF PORK MEAT, RIND AND CHEEKS.  
FLAVOURED WITH SPICES AND MARSALA (SWEET ITALIAN WINE).

Made by pork lean meat, rind and cheeks. Flavoured with spices, herbs and marsala (sweet italian wine).  
The difference between cotechino and zampone is the gut. The second one is put into natural pork leg and, after a short drying time, is ready to be cooked. It's slow steamed by low temperature, to get a tender and tasty product.

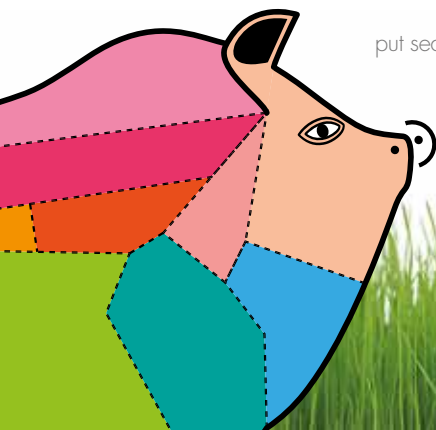
### INSTRUCTIONS:

put sealed packet into cold water. Bring to boil, and go on boiling for about 45 minutes.  
Remove the packet letting drip the natural cooking bouillon.

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT







La Granda  
SALUMI



## ZAMPONE COTTO A FETTE

IMPASTO DI CARNE, COTENNA E GUANCIALE DI SUINO,  
INSAPORITO CON SPEZIE E MARSALA

Per la preparazione vengono usate solo carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e marsala. A differenza del cotechino viene insaccato nella zampa di suino e, dopo una breve asciugatura, è pronto per essere cucinato.

La cottura avviene nel forno a vapore a bassissima temperatura. Questo permette di ottenere un prodotto elegante e fine al palato, dalla consistenza irresistibile.

### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

immergere la busta sigillata in acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per circa 30 minuti.  
Togliere la busta e tagliarla su un lato lasciando gocciolare il brodo naturale che si è formato.

MIXTURE OF PORK MEAT, RIND AND CHEEKS.  
FLAVOURED WITH SPICES AND MARSALA (SWEET ITALIAN WINE).

It is made of lean pork meat, rind and cheeks. Flavoured with spices, herbs and marsala (sweet italian wine).

The difference between cotechino and zampone is the gut.

The second one is put into natural pork leg and, after a short drying time, is ready to be cooked.

It's slow steamed by low temperature, to get a tender and tasty product.

### INSTRUCTIONS:

put sealed packet into cold water. Bring to the boil, and go on boiling for about 30 minutes.  
Remove the packet letting drip the natural cooking bouillon.

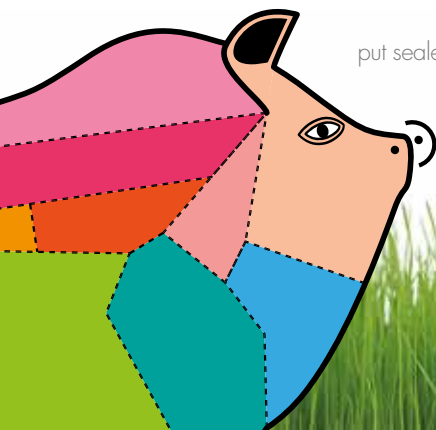
Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





## SALSICCIA

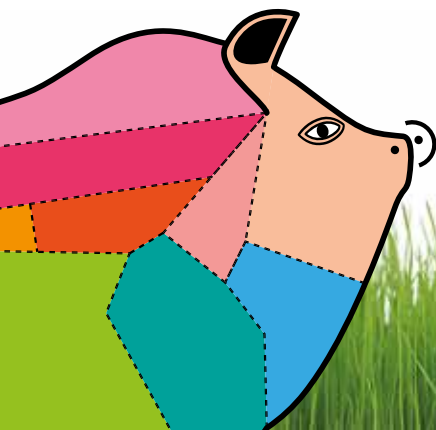
CARNE MAGRA DI SUINO CON AGGIUNTA DI PANCETTA.  
DAL SAPORE DOLCE E DELICATAMENTE SPEZIATO.

La salsiccia fresca di suino viene ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, salata e pepata a mano.

Si procede quindi all'insacco manuale in budello naturale.

PORK LEAN MEAT WITH BELLY.  
SWEET AND SLIGHTLY SPICY FLAVOUR.

Our fresh pork sausage comes from a careful processing of lean minced meat and belly to ensure its softness. It is salted and peppered by hand, then stuffed into natural casing.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - I-2040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



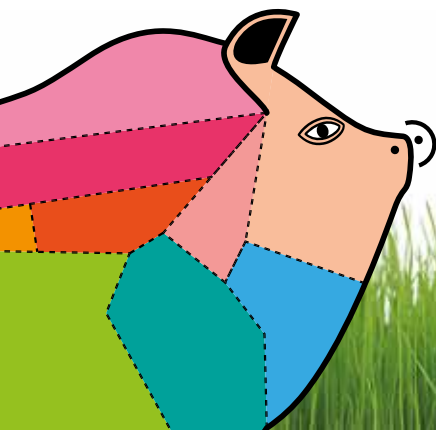
# SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

CARNE MAGRA DI SUINO CON AGGIUNTA DI PANCETTA.  
DAL SAPORE DOLCE E DELICATAMENTE SPEZIATO,  
CON NOTE DI FINOCCHIETTO SELVATICO.

La salsiccia fresca di suino viene ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, salata e pepata a mano. Si procede quindi all'insacco manuale in budello naturale.

WILD FENNEL SAUSAGE  
LEAN PORK MEAT WITH BELLY.  
SWEET AND DELICATELY SPICY FLAVOR, WITH WILD FENNEL NOTES.

Our fresh pork sausage comes from a careful processing of lean minced meat and belly to ensure its softness. It is salted and peppered by hand, then stuffed into natural casing.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



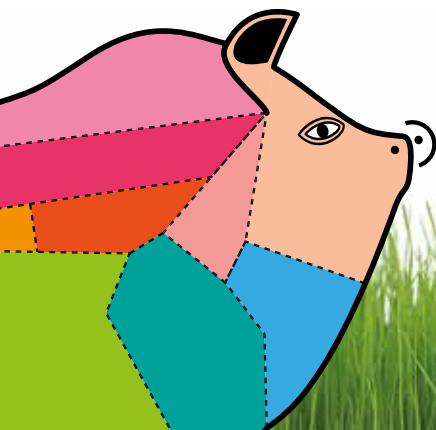
# ZAMPINA

CARNE MAGRA DI BOVINO ADULTO PIEMONTESE  
“PRESIDIO SLOW FOOD” LA GRANDA  
CON AGGIUNTA DI PANCETTA DI SUINO  
INSAPORITA CON POMODORO, BASILICO  
E GRANA PADANO COME DA TRADIZIONE PUGLIESE

PIEDMONT BREED BEEF LEAN MEAT  
“SLOW FOOD PRESIDIUUM” LA GRANDA,  
WITH PORK BELLY, FLAVOURED WITH TOMATO, BASIL  
AND GRANA PADANO CHEESE AS PER PUGLIA’S TRADITION



Prodotto e confezionato da:  
**La Granda S.r.l.**  
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# SALSICCIA PIEMONTESE

## *Stagionata*

CARNE MAGRA DI SUINO CON AGGIUNTA DI PANCETTA.  
DAL SAPORE DOLCE E DELICATAMENTE SPEZIATO.

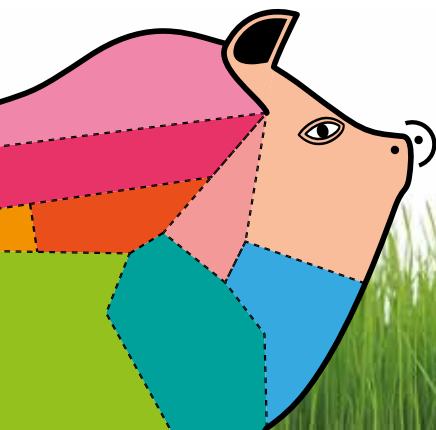
La salsiccia fresca di suino viene ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, salata e pepata a mano.

Si procede quindi all'insacco manuale in budella naturale.

Viene messa a stagionare per circa 10 giorni.

LEAN PORK MEAT WITH BELLY.  
SWEET DELICATELY SPICY FLAVOR.

Our fresh pork sausage comes from a careful processing of lean minced meat and belly to ensure its softness. It is salted and peppered by hand, then stuffed into natural casing. It is ready after about 10 days of maturation.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# IL PRIMELLO

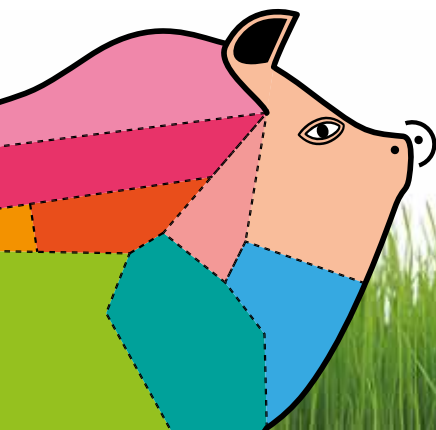
## *Salame Crudo Novello*

SALAME CRUDO DI CARNE DI SUINO E PANCETTA MONDATE,  
INSAPORITO CON SPEZIE E VIN BRULÈ

Classico salame del nord Italia, viene prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, e pancetta di suino cubettata. All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

RAW SALAMI WITH PORK MEAT AND BELLY,  
FLAVOURED WITH SPICES AND MULLED WINE.

Typical Italian salami, it is produced with top choice pure pork meat.  
The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly. We add the typical very light Piedmontese curing, made up of salt, pepper and red wine, flavoured with garlic (Aglio di Caraglio Slow Food presidium).



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



## BRESAOLA “LA GRANDA”

BRESAOLA DI BOVINO ADULTO  
OTTENUTA DA PREGIATI TAGLI DI COSCIA,  
CON UNA STAGIONATURA DI CIRCA 70 GIORNI.

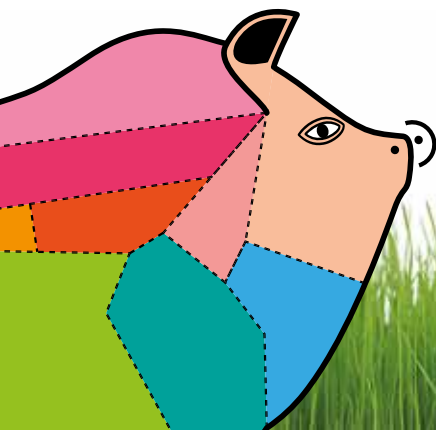
Per questo nobile salume vengono impiegati solo pregiati tagli di coscia, come il magatello, di bovino adulto. La materia prima viene salata a secco e fatta riposare in salamoia, insaccata in budello e fatta asciugare e stagionare.

Durante l’asciugamento e la stagionatura, che hanno una durata complessiva di circa 9 settimane, si instaurano fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, in grado di rendere il prodotto conservabile, digeribile e appetibile, caratteristiche che contraddistinguono la salubrità del prodotto.

BRESAOLA “LA GRANDA”  
IS MADE WITH THE BEST CUTS OF BEEF LEG  
MATURED FOR ABOUT 70 DAYS

For this amazing product only fine cuts of beef meat leg are used,  
such as eye of round or trimmed topside.

The meat is first dry salted and put in brine, then it is stuffed into gut and let drying and maturing for about 9 weeks. During maturation the meat changes its structure and the result is a digestible and appetising product with long shelf life, key features for a healthy food.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# SALAME CRUDO DI BOVINO

SALAME CRUDO DI BOVINO ADULTO PIEMONTESE  
(PRESIDIO SLOW FOOD) "LA GRANDA" INSAPORITO CON SALE  
E SPEZIE STAGIONATO PER ALMENO 30 GIORNI.

Per questo nobile salume è impiegata carne di bovino adulto di Razza Piemontese (Presidio Slow Food).  
La carne è rifilata a mano con l'aggiunta di grasso bovino.

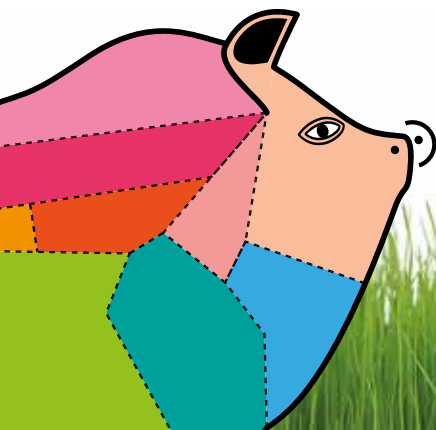
Durante l'asciugatura e la stagionatura, che hanno una durata complessiva di circa 30 giorni, si instaurano fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, in grado di rendere il prodotto conservabile, digeribile e appetibile, caratteristiche che contraddistinguono la salubrità del prodotto.

RAW SALAME OF PIEDMONT BREED BEEF MEAT  
(SLOW FOOD PRESIDIU) "LA GRANDA",  
FLAVOURED WITH SALT AND SPICES, MATURED FOR 30 DAYS.

For this product we use only Piedmont breed beef meat (Slow Food Presidium) "La Granda".

The meat is cut by hand then beef fat is added.

During the seasoning time the meat change its structure and the result is a digestible attractive product, characteristics of a healthy food.



Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT