

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



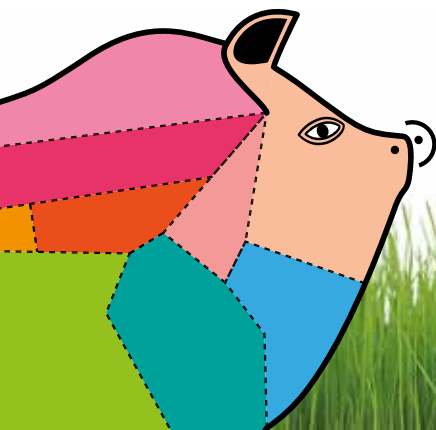
La Granda
SALUMI



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 specialty.

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

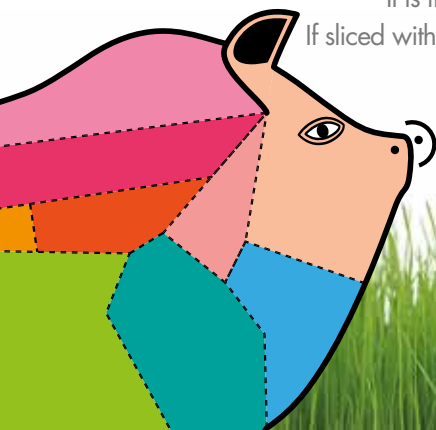
The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly. Mincing is done according to tradition, with blades with large holes to obtain a medium grain mixture.

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 Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT

DISPONIBILE
AL BAROLO



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.

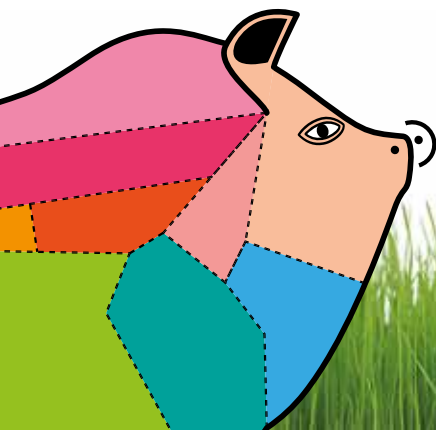
Raw salami with pork meat and belly, flavoured with spices and mulled wine.

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 (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 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



CRESPONE

Salame crudo di carne di suino e pancetta mondate, insaporito con spezie e vin brulé

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 brulé 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.

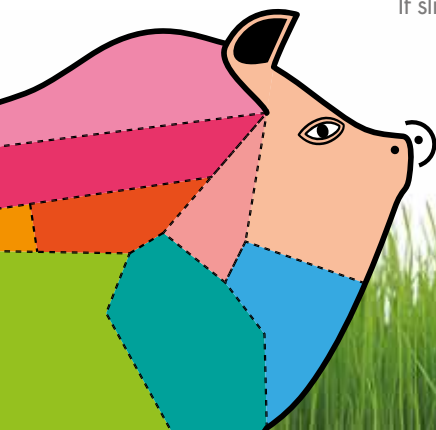
The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly.

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 (Aaglio 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



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.

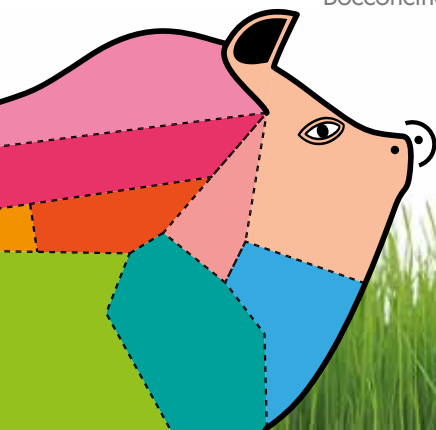
The mixture is made up prevalently of lean meat and the remainder is pork belly.

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 DOP

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).

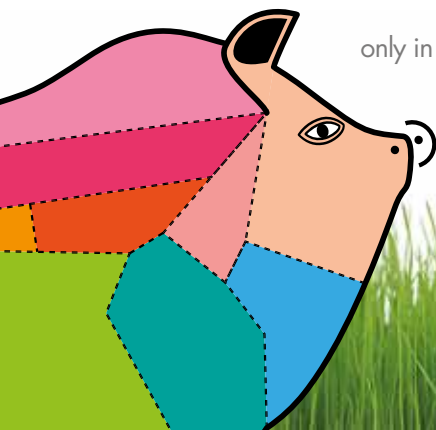
PDO (Protected Designation of Origin)

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 of 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



TARTUFO
NERO



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

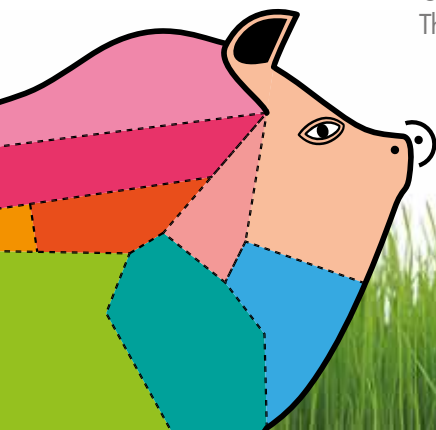
Typical Piedmontese salami, brother of Salame Bocconcino, it's produced with top choice pure pork meat.

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 (Aaglio 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 shows 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



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.

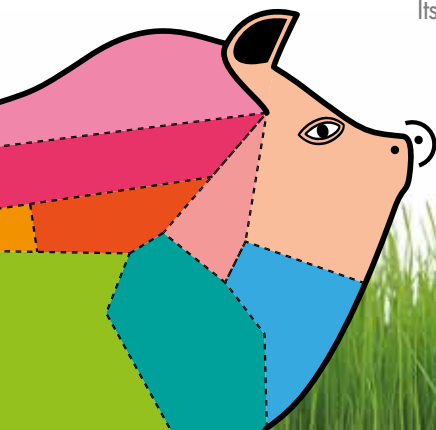
It's a typical Piedmontese farmer salami, the snake eaten in taverns during card games; produced with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat from shoulder and belly.

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, the 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.

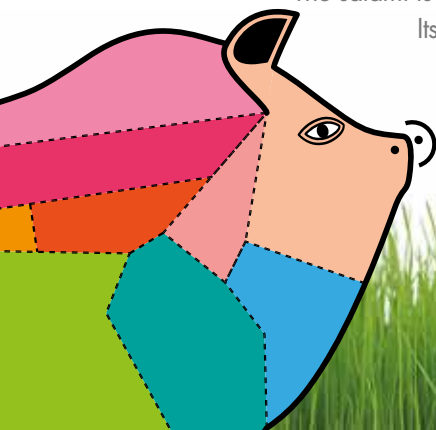
It's a typical Piedmontese farmer salami, the snake eaten in taverns during card games; produced with top choice pure pork meat. The mixture is made up prevalently of lean meat from shoulder and belly.

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.

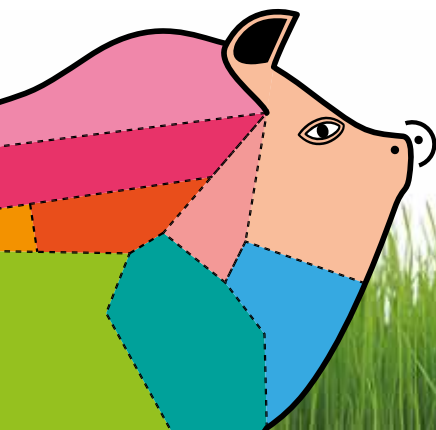
L'impasto ottenuto, aromatizzato con acquavite, viene avvolto come da tradizione nell'omento (la retina del bovino) e cucinato a bassa temperatura per circa sette ore. Ideale tagliata sottile su crostoni di pane caldi.

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 parts of pork, but today our Galantina is enriched with the best head's, shank's and shoulder's parts, cutted with knife and enriched 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

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.

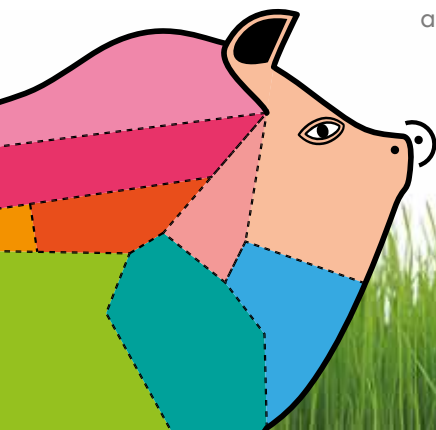
La fetta si presenta larga e compatta, dal colore caratteristico rosa (vengono conservate le diversità cromatiche esistenti all'origine tra i vari muscoli del prodotto fresco), è possibile riconoscere i quattro muscoli principali della coscia, mentre la stella di grasso centrale conferisce morbidezza 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 and 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 piece of art and make the Dho one of the most beloved cooked hams of all times.



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.

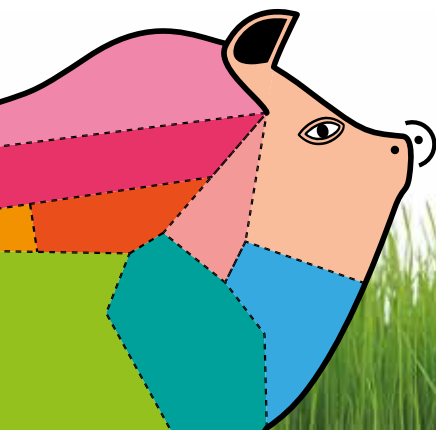
Our cooked ham has special characteristics that make it truly unique.

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 enhance its sweet taste and tenderness.



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



LAGRANDA.IT



SELEZIONE



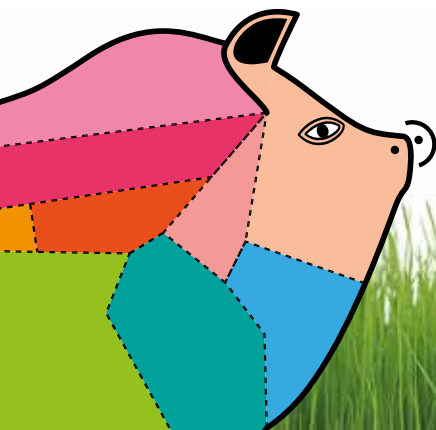
PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo di coscia Nazionale
salato con una preparazione
a base di sale marino

Stagionatura attorno i 14-16 mesi

Raw ham of National pork leg,
salted with sea salt

Matured for about 14-16 months



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



LAGRANDA.IT



COPPA STAGIONATA

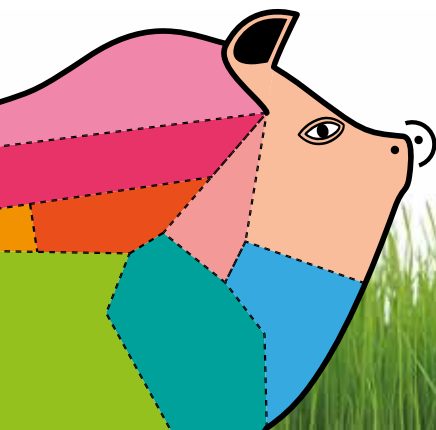
Capocollo di suino insaporito con sale e spezie

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.

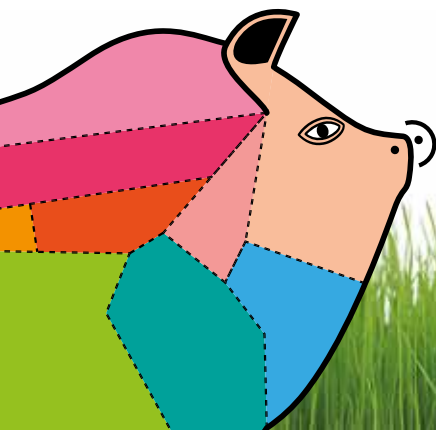
Il guanciale viene rifilato a mano, salato a secco con cristalli di sale marino ed insaporito con spezie.

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 - I 2040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



LARDHO *alle Erbe Piccanti*

**Lardo salato a secco dalla lunga stagionatura,
insaporito con erbe aromatiche e peperoncino**

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).

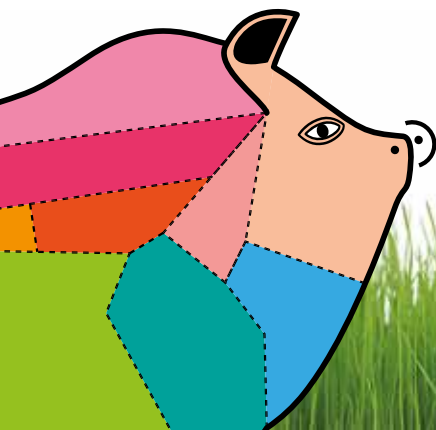
Il lardo viene salato a secco, successivamente viene legato per dargli la sua forma caratteristica. Affettato a macchina e disposto su crostoni caldi di pane sviluppa tutto il suo sapore delicato e speziato.

**Dry salted lard with sea salt crystals,
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, that recalls lips shapened in a kiss. The lard is dry salted and then tied to obtain its typical form.

Try it cut by slicing machine and eaten an hot croutons 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).

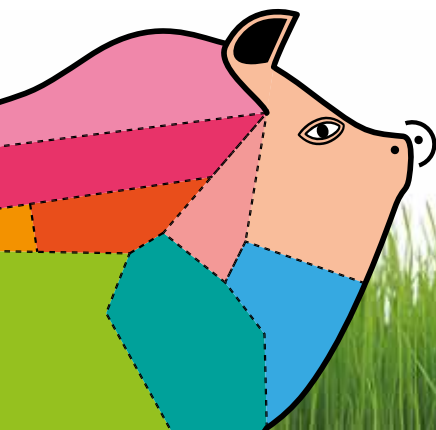
Il lardo viene salato a secco, successivamente viene legato per dargli la sua forma caratteristica. Affettato a macchina e disposto su crostoni caldi di pane sviluppa tutto il suo sapore delicato e speziato.

Dry salted lard with sea salt crystals, 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



La Granda
SALUMI



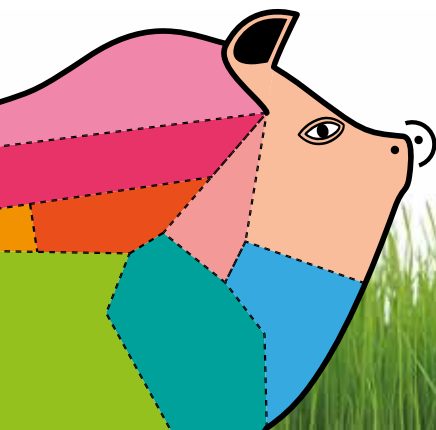
LARDHO *Tradizionale*

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 sea salt crystals.

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 - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



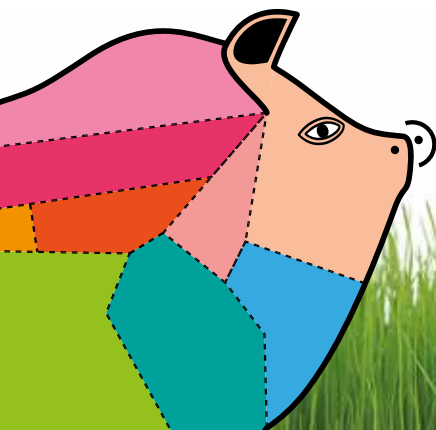
PANCETTA ARROTOLATA

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 the name.
After maturing it develops its peculiar 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



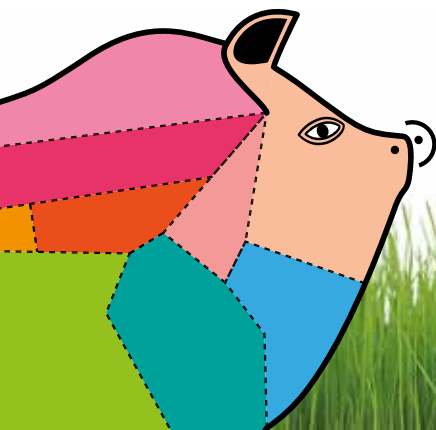
PANCETTA AFFUMICATA

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



COTECHINO

DA CUOCERE

Impasto di carne, cotenna e guancia di suino, insaporito con spezie e marsala

Simbolo e piatto principe delle festività natalizie.

Per la preparazione vengono usate solo carni magre, cotenna e guancia 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.

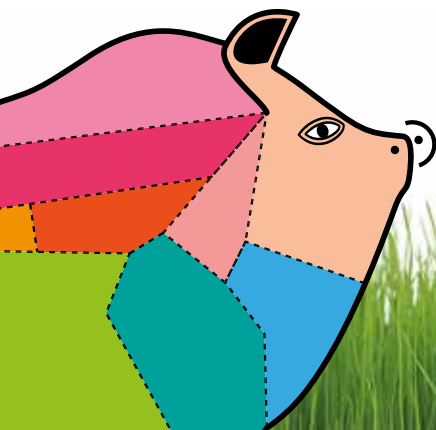
Mixture of pork meat, rind and cheeks. Flavoured with spices and Marsala (sweet Italian wine).

It's the typical Italian's 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



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).

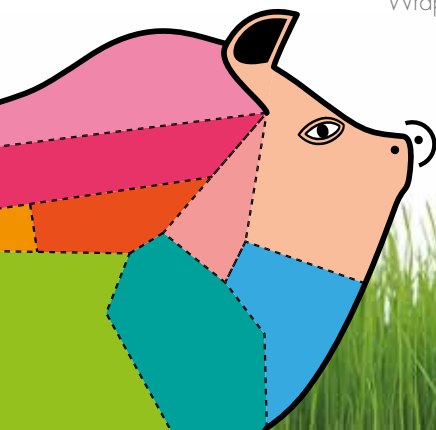
It is made of lean pork meat, rind and cheeks. Flavoured with spices, herbs and Marsala (sweet Italian wine).

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



SALSICCIA

Carne magra di suino con aggiunta di pancetta. Dal sapore dolce e delicatamente speziato.

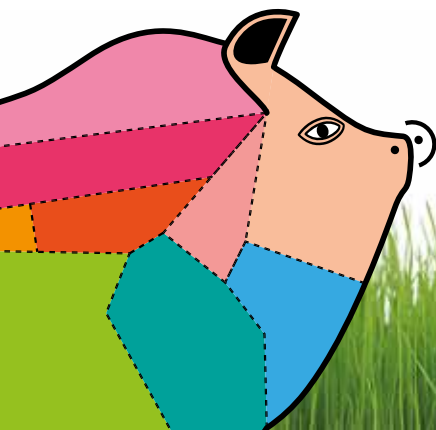
La salsiccia fresca di suino viene ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, salata e pepata a mano.

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 - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda
SALUMI



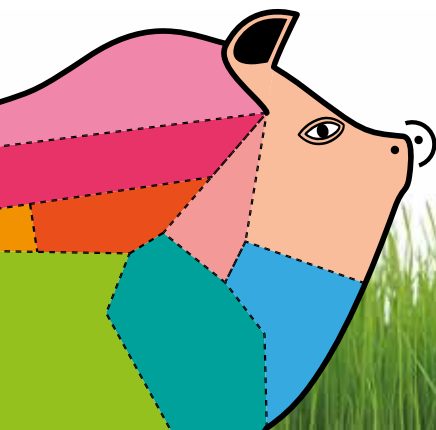
SALSICCIA *al Finocchietto*

**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



Autorizzato dal Consorzio di Tutela

SALSICCIA STAGIONATA AL BAROLO DOCG

**Carne magra di suino con aggiunta di pancetta.
Dal sapore dolce e delicatamente speziato.**

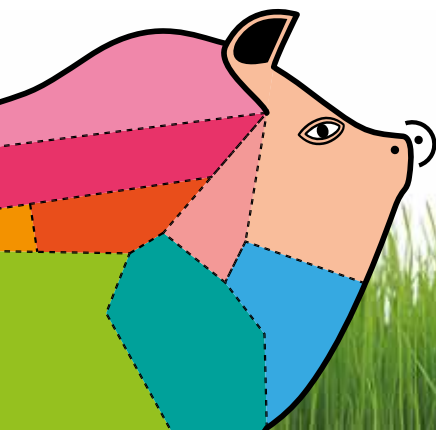
La salsiccia fresca di suino viene ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, salata e pepata a mano.

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

SELEZIONE



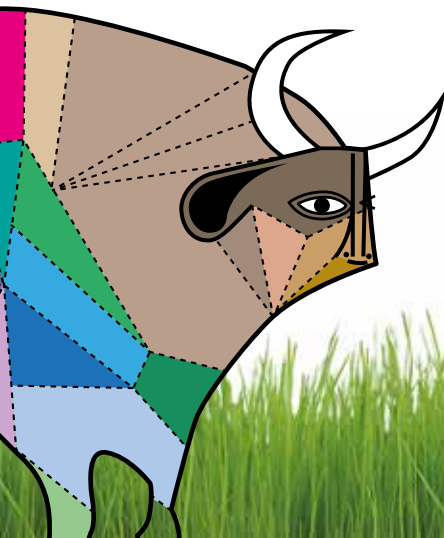
BRESAOLA

Bresaola di bovino adulto ottenuta da pregiati tagli di fesa

Per questo nobile salume vengono impiegati solo pregiati tagli di fesa di provenienza esclusivamente nazionale. Si presenta con una pezzatura medio grande, dolce e delicata al palato. La stagionatura è comunemente oltre i 90 giorni.

Bresaola is made with the best cuts of premium topside

For this premium item are used only selected premium topsides from national origin. It has a medium-large size, and the taste is both sweet and delicate. It is usually aged 90 days.



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.

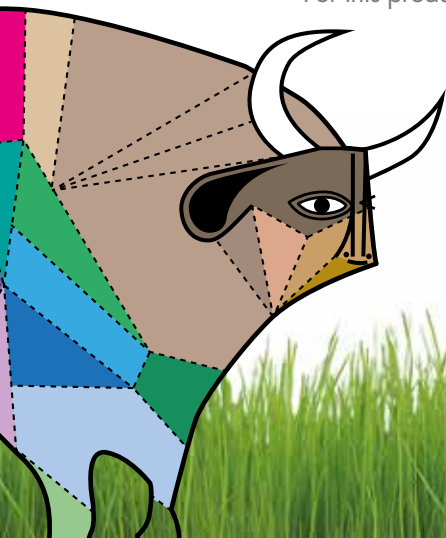
Durante l'asciugatura e la stagionatura, che hanno una durata complessiva di circa 30 giorni, si instaurano fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, in grado di rendere il prodotto conservabile, digeribile e appetibile, caratteristiche che contraddistinguono la salubrità del prodotto.

Raw salame of Piedmont breed beef meat
(Slow Food Presidium) **"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