

## Il futuro della tradizione

Oggi la storia e la cultura di sapori tradizionali e "veri" sono cercate e recuperate attraverso preparazioni antichissime legate al territorio, che Corte Marchigiana rinnova rispettando le ricette originali ma utilizzando le tecniche ed i controlli peculiari dei nostri giorni.

## Scegliamo le carni migliori

Ci impegniamo da sempre a scegliere prodotti e materie prime di massima qualità.

## Rispetto dell'ambiente

L'ambiente che ci circonda è meraviglioso e ricco di storia, per questo ci impegniamo a rispettarlo sempre.

## Azienda all'avanguardia

Corte Marchigiana è in continua evoluzione: i processi aziendali e produttivi migliorano anno dopo anno.

## Distribuzione capillare

I nostri prodotti sono sempre più diffusi nel territorio marchigiano e non solo. Una grande soddisfazione.

### 100% CARNI SELEZIONATE

Nelle Marche esiste una tradizione legata alle carni suine che affonda le sue radici nei secoli. Ne è testimonianza il "ciauscolo", prodotto solo qui secondo un'antica ricetta.



### DA ALLEVATORI SELEZIONATI

Abbiamo conservato le lavorazioni artigianali per quanto riguarda il trattamento e la preparazione dei salumi: a garanzia di un prodotto fatto a mano e quindi attentamente verificato in tutti i suoi passaggi.



Eureka srl

Via la Croce, 15 - I-60020 Camerata Picena (An)  
tel +39 071 744841 - info@eurekacarni.it

www.cortemarchigiana.it



Ci diamo un sacco di arie.  
Quelle di casa nostra.

## Pochi chilometri e tanta passione. Nasce così la nostra tradizione di bontà.

Corte marchigiana è una azienda specializzata in carni suine. Gli animali sono allevati esclusivamente in Italia, in aziende agricole, con uso di mangime selezionato con grande attenzione al loro benessere ed alla loro crescita. Tutta la lavorazione, secondo la tradizione ma con l'applicazione delle moderne tecnologie di confezionamento, è sottoposta ad uno stretto regime di controllo e di qualità produttiva.

## Il trionfo dei sapori. L'eccellenza delle Marche.

Il clima collinare, la salubrità dell'aria di questa regione e la ricchezza di antiche tradizioni norcine fanno sì che i prodotti Corte Marchigiana regalino sapori di rara prelibatezza e richiamino alla memoria l'atmosfera suggestiva delle tavolate in campagna. Bontà e bellezza dunque sono le doti rare e ricercate nel nostro ghiottissimo viaggio in questo paradiso del palato. Corte Marchigiana presenta tutta la norcineria tradizionale locale preparata con la sapienza dei salumai delle diverse zone di produzione: una cesta piena di tesori con una grande varietà di sapori. Il maiale è l'unico animale che restituisce tutto ciò che ha ricevuto.



### SENZA GLUTINE

L'assenza di glutine nelle lavorazioni permette al prodotto di essere consumato tranquillamente a chi è portatore di intolleranze. I nostri insaccati e stagionati sono preparati secondo antiche ricette che utilizzano pochi e selezionati ingredienti naturali.



### SENZA LATTOSIO

Produrre senza lattosio ci consente di poter proporre i nostri prodotti ad una fascia sempre più ampia di clientela. Coloro che sono specificatamente intolleranti alla sostanza apprezzano questa accortezza.







## il nostro CIAUSCOLO IGP



**il nostro ciauscolo  
salame  
da spalmare**  
Certificato da autorità pubblica  
designata dal Ministero  
delle Politiche Agricole,  
Alimentari e Forestali.

Il ciauscolo IGP, prodotto di salumeria  
tipico delle Marche, nasce nella zona dei  
Monti Sibillini, e viene prodotto nelle  
province di Ancona, Macerata, Fermo e  
Ascoli Piceno. Il ciauscolo IGP di Corte  
Marchigiana vanta il riconoscimento  
europeo IGP che ne conferma la qualità  
e la genuinità della carne esclusivamente  
italiana. Caratteristica del ciauscolo IGP, è la  
consistenza particolarmente morbida che lo  
rende spalmabile. Ciò è dovuto alla doppia  
macinatura delle carni quali spalla e pancetta  
del maiale, rifilo di lonza e rifilo di prosciutto  
mentre il sapore tipico è dovuto alla  
speziatura con pepe, aglio e vino. Insaccato  
in un budello naturale, è prodotto a media –  
bassa stagionatura (minima 21 gg).



il nostro  
salame fabriano

Il "Salame Fabiano" presenta una stagionatura medio  
lunga, caratterizzato da una pasta molto fine  
composta da magro di spalla, trito di prosciutto ed  
altre parti non grasse del maiale, arricchito da coralli  
bianchi quadrangolari, ottenuti dal lardo di schiena  
tagliato e aromatizzato nel vino rosso o bianco.  
Il prodotto viene poi speziato con del pepe macinato  
e in grani, aglio mescolato con vino locale, viene  
insaccato in budello naturale. Legato a mano  
attraversa una fase di breve asciugatura e successiva  
stagionatura. In base alla tipologia del budello, cambia  
la pezzatura che può variare da 0,5 a 1 kg.



la nostra **salsiccia  
stagionata**

Prodotto realizzato con vari tagli di carne suina, salate  
e aromatizzate con pepe, vino ed aglio come vuole la  
tradizione contadina marchigiana.  
La breve stagionatura e la possibilità di consumarla  
sia fresca che stagionata, la rende un prodotto molto  
versatile, di gusto giovane perfetta come spuntino.



il nostro **guanciale  
stagionato al pepe**  
disponibile anche  
al **peperoncino**

Il guanciale è costituito da un taglio ricavato dalla  
guancia e da parte del collo del maiale.  
Viene strofinato con sale, ricoperto di pepe e  
fatto stagionare per almeno 1 mese. Può essere  
mangiato da solo al naturale, ma la sua vera  
vocazione è quella di finire nei sughi come quello  
all'amatriciana, che non può dirsi tale se manca  
questo ingrediente fondamentale.



il nostro  
salame ascolano

Il Salame Ascolano è un salame a grana molto  
fine, tipico delle marche meridionali. Si ottiene  
da una ricercata selezione delle carni magre  
(spalla, pancetta, trito, prosciutto) salate e  
speziate con del pepe macinato fino, aglio e  
vino. Il salame viene poi insaccato in budello  
naturale, legato a mano, asciugato per pochi  
giorni e stagionato.



il nostro  
salame Milano

È un salume molto versatile che si presta  
ad essere consumato nell'antipasto tipico  
italiano.



il nostro salame  
senza conservanti  
di sintesi

Il "Bono" è un salame a macinatura media al  
quale non è stato aggiunto alcun  
conservante di sintesi, ma solo conservanti  
di origine vegetale.



il nostro **salame  
ungherese**

L'impasto è di carne magra macinata  
finemente di suino insaporita con sale, pepe  
macinato, aglio pestato e macerato nel vino  
bianco. Il particolare aroma è dato dalla lunga  
affumicatura e stagionatura (fino a 3 mesi).  
È un salume che rallegra la gola e la stuzzica  
con le sue invitante note di spezie e  
il profumo affumicato.



la nostra **pancetta  
steccata  
affumicata**  
disponibile anche  
**dolce, al pepe  
e al peperoncino**

La lavorazione della pancetta utilizza la pancetta  
con cotenna e magro di costina proveniente da  
suini magri, viene poi aromatizzata con aglio e  
pepe per un sapore leggermente piccante.  
Oggi per il suo particolare sapore è utilizzata per  
realizzare sofisticati antipasti, per regalare  
sapidità e corpo ai vari piatti regionali e come  
completamento nel tagliere dei salumi.



il nostro salame  
al tartufo

Salame a macinatura media arricchito con  
tartufo estivo. Affettato sottile sprigiona un  
gradevole aroma. Irresistibile.



la nostra **ventricina  
marchigiana**

Il prelibato salume ancora oggi è unito  
intimamente al mondo contadino.  
Lo stesso nome rimanda al "ventre" (lo  
stomaco del maiale), anticamente utilizzato  
per insaccare le parti del suino simbolo  
di abbondanza.



la nostra **salamella  
marchigiana dolce**

La salamella è un insaccato caratterizzato dalla  
particolare forma e dalla gradevolezza  
dell'impasto. Per produrlo vengono utilizzate  
carni magre e grasse selezionate (spalle,  
pancette) tali da essere macinate a grana media,  
aromatizzate con vino, aglio e pepe, ed insaccate  
in un budello naturale chiamato torta.



la nostra salame  
**Napoli**

Il Salame Napoli è un salame a grana gros-  
sa, dal sapore intenso e con una leggera  
nota affumicata.



la nostra **salamella  
marchigiana  
piccante**

La salamella è un insaccato caratterizzato dalla  
particolare forma e dalla gradevolezza  
dell'impasto. Per produrlo vengono utilizzate  
carni magre e grasse selezionate (spalle,  
pancette) tali da essere macinate a grana media,  
aromatizzate con vino, aglio e pepe, ed insaccate  
in un budello naturale chiamato torta.



la nostra lonza  
marchigiana  
disponibile anche  
**alla lacrima di  
Morro d'Alba DOC**

La Lonza è un prodotto stagionato tipico delle  
Marche. Le prime fette vengono gustate  
maggio insieme al pecorino fresco e la fava.  
wLa ricetta prevede l'utilizzo del taglio anatomico  
del capocollo. La Lonza Marchigiana viene salata,  
speziata e aromatizzata con pepe, aglio, vino.  
Viene poi stagionata per tre o quattro mesi, in  
base alla pezzatura del prodotto.



il nostro **salamino  
delle Marche**

Questo salame è caratterizzato dalla  
pezzatura contenuta, tale da favorirne un  
utilizzo diffuso durante i pic-nic.  
Nella lavorazione di questo salamino si  
utilizzano carni magre, con grana media,  
speziato, aromatizzato ed insaccato in budello  
naturale, le pezzature raramente superano i  
200 grammi.



il nostro lonzino  
marchigiano  
disponibile anche  
**alla lacrima di  
Morro d'Alba DOC**

Il Lonzino è un prodotto tipico della  
salumeria tradizionale marchigiana.  
Corrisponde al taglio anatomico del lombo  
di suino previa dissottatura. Salato, arom-  
atizzato utilizzando sale, pepe aglio, vino.  
Viene stagionato per almeno 90 gg.



Le persone intelligenti si impegnano a comprendere il nuovo,  
e lo ritrovano nel passato, attualizzandolo.