




saporito
il salame di casa

*Tradizione gastronomica
Gastronomic tradition
Made in Marche*



Tradizione gastronomica Gastronomic tradition *Made in Marche*



pag. 4/5 **Produzione Podotti Tipici**

Typical Products Production

pag. 6/7 **Ciauscolo IGP / Ciauscolo PGI**

Salami :

pag. 8/9 **Lardellato & Sibillino / Larded & Sibillino**

pag. 10/11 **Morbido Marghigiano / Soft Le Marche**

pag. 12/13 **Salame Magrone & Piccante / Magrone & Spicy**

pag. 14/15 **Morbido Contadino / Farmer Style Soft**

pag. 16/17 **Con Fegato / with Liver**

pag. 18 **Salsicce Fresche & Stagionate**

Fresh & Seasoned Sausages

pag. 19 **Cotechino alla Maceratese**

Cotechino Maceratese Style

pag. 20/23 **Lonze & Lonzini / Capocollo & Loin**

pag. 24/25 **Filettino del Contadino / Farmer Fillet**

pag. 26/27 **Barbaja (Guanciale) al pepe & al peperoncino**

Guanciale Barbaja with pepper & hot pepper

pag. 28/29 **Pancetta Casareccia, Magra & alle Erbe**

Homemade, Fat-free & Herbs Bacon

pag. 30 **Coppa di Testa / Head Cheese**



Saporito è la linea con cui Antica Gastronomia rende omaggio alla salumeria tipica marchigiana: dal popolare ciauscolo IGP all'ampia gamma di salami, salsicce, lonze e lonzini, pancette, fino alla caratteristica coppa di testa, con tutta la genuinità della nostra terra e la ricercata lavorazione artigianale che reinterpreta a tradizione.

Ieri e Oggi.

Tradizione e Tipicità.

La nostra storia inizia negli anni '60, per rendere omaggio alla tradizione contadina marchigiana e alla figura di Pierino Andreozzi, per poi crescere ed evolversi attraverso 50 anni di esperienza della nostra famiglia che ha fatto dell'artigianato gastronomico una vera e propria missione.

Qualità, freschezza e sicurezza, ecco i principali ingredienti della nostra produzione: specialità di salumeria create grazie alla combinazione di tecnologie avanzate e antiche lavorazioni artigianali.

Certificato CE n°1725

Nel nostro stabilimento di Mogliano nel cuore delle Marche, tra i più all'avanguardia del Centro Italia, produciamo nella più rigorosa osservanza delle leggi sanitarie (L. 155) e attuiamo l'autocontrollo sui prodotti ed i relativi cicli di produzione.

L'efficiente e capillare

distribuzione assicura che i nostri prodotti arrivino freschi e puntuali sugli scaffali dei migliori negozi non solo in Italia ma anche in tutta Europa.

Saporito is the line by Antica Gastronomia that homage the typical delicatessen of Le Marche: from the popular IGP ciauscolo to the wide range of cold cuts, sausages, loins, bacon, to the characteristic air-cured pork meat, with all the genuineness of our land and the sophisticated craftsmanship that reinterprets our tradition.

Yesterday and today.

Tradition and Typicality

Our story begins in the 1960s, as a tribute to Le Marche's rural traditions and to Pierino Andreozzi, through 50 years of experience of our family that made the gastronomic craftsmanship a real mission.

Quality, freshness and security are the main ingredients of our production: salami specialties created by the combination of advanced technologies and ancient craftsmanship.

CE Certificate No. 1725

In our factory in Mogliano in the heart of Le Marche region, one of the most well-advanced of Central Italy, we produce, in the most rigorous compliance with health laws (L. 155), self-controlling on products and their production cycle.

The efficient and capillary

distribution ensures that our products arrive fresh and timely on the shelves of the best stores not only in Italy but also throughout Europe.



Ciauscolo IGP

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE n°510/2006

Uno degli "ambasciatori" delle Marche, non solo in Italia ma anche all'estero, ormai sinonimo di insaccato per eccellenza. Un grande classico, da sempre, ma che attraverso l'evoluzione delle tecniche di lavorazione e del concetto di gusto, diventa versatile e contemporaneo.

Buono da spalmare e gustare in tutta la sua morbidezza e freschezza, come antipasto, o come piatto unico insieme a verdure di stagione.

Ciauscolo PGI
Certified by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies, according to EC Council Regulation no 510/2006.

It is one of Le Marche region ambassador in Italy and overseas, now synonymous with salami par excellence. Always a great classic, it became versatile and contemporary through the evolution of the processing techniques and the concept of taste.

Perfect for spreading on bread and enjoying in all its softness and freshness, as an appetizer, or as a unique dish together with seasonal vegetables.



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C D.M.D.
Ciauscolo di maiale IGP Pork Ciauscolo PGI	248	intero/whole	0,7 - 0,8 kg	12	90 gg/dd
	1248	mezzo s.vuoto vacuum half	0,40 - 0,42 kg	20	90 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione.
D.M.D. indicates the date of minimum durability.



Art. 205



Art. 227



Art. 235

Salame lardellato & Sibillino

Salame lardellato:

consistente, compatto, ottenuto da una combinazione di carni magre di prima scelta e con i suoi tipici piccoli cubetti di lardo.

Salame sibillino:

nome che rievoca le bellezze dei monti Sibillini, totalmente privo di grasso e prodotto a base di sole carni magre di prima scelta.

Larded Salami:

dense and solid, it is obtained from the mixture of lean pork meats and typical diced lard.

Sibillino Salami: *its name evokes the beauty of our Sibillini Mountains. It is totally fat free, made only of first choice lean meat.*

Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Salame Lardellato Larded Salami	205	normale normal	0,5 - 0,7 kg	12	120 gg/dd
	235	gigante extra large	1,1 - 1,3 kg	6	120 gg/dd
	1205	trancio/slab	0,25 - 0,4 kg	18	90 gg/dd
Salame Sibillino	227	famiglia/ family	0,2 - 0,32 kg	20	120 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione.

D.M.D. indicates the date of minimum durability.

Salame morbido Marchigiano

Dalla combinazione di pregiate carni di spalla, pancetta e guanciale che si armonizzano in perfetto equilibrio nasce un prodotto unico, con un gusto speciale.

Segno distintivo:
altamente spalmabile.

Soft Le Marche Salami
It is the result of the combination between fine shoulder, bacon and cheek meats in a perfect balance: a unique product with a special taste.

Specific mark: highly spreadable.



Descrizione Description	Art.	Confezione /Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Salame Morbido Marchigiano	21	famiglia/family	0,4 - 0,42 kg	20	120 gg/dd
	210	normale/normal	0,7 - 0,9 kg	12	120 gg/dd
	1210	normale mezzo s.vuoto vacuum normal half	0,35 - 0,45 kg	24	120 gg/dd
	11210	normale intero s.vuoto vacuum normal whole	0,7 - 0,9 kg	12	120 gg/dd
Soft Le Marche Salami	2210	gigante/extra large	3,5 - 6 kg	2	120 gg/dd
	21210	mezzo gigante s.vuoto vacuum extra large half	2 - 3 kg	4	120 gg/dd
	5210	mezzo gigante s.vuoto vacuum extra large half	0,35 - 0,4 kg	18	90 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.



Salame magrone

E della stessa buona tavola fa parte anche il salame magrone, consistente e compatto, con il suo tipico colore rosso, il colore della genuinità delle carni magre scelte e lavorate.

Cosa c'è di più?

Basso contenuto di grassi.

Magrone Salami

The same tasty cuisine gave birth to the Magrone salami too. Dense and solid, it features a traditional red colour, sign of genuineness thanks to the lean meats selected and processed.

What else? Reduced fat.

Art. 236

Salame Piccante

Il salame piccante è un salume di media stagionatura caratterizzato da grana grossa proveniente dalle migliori carni di suino italiano. E' un salume magro dal colore rosso corallo, particolarità conferitagli dall'aggiunta di peperoncino durante la lavorazione dell'impasto. Un equilibrio perfetto fra dolce e piccante.

Spicy Salami

The spicy salami is medium seasoned, characterized by a thick grain from the best Italian pork meats. It is a lean salami and has a peculiar coral red color thanks to the addition of hot pepper during the working process. A perfect balance between sweet and spicy.



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Salame Magrone Magrone Salami	206	normale normal	0,5 - 0,7 kg	12	120 gg/dd
	236	gigante extra large	1,1 - 1,3 kg	6	120 gg/dd
	1206	trancio s.vuoto vacuum slab	0,25 - 0,4 kg	18	90 gg/dd
Salame Piccante Spicy Salami	245	gigante extra large	1,1 / 1,3 kg	6	120 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.



Morbido contadino

Nella morbidezza della pasta fatta per essere spalmata, nel delizioso gusto contadino del salame morbido si assapora tutto il senso della buona tavola marchigiana.



Farmer Style Soft Salami

You can taste all the sense of the best Marche cuisine in the softness of its mixture born to be spread, and in its delicious country flavour.

Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Salame Morbido Contadino Farmer Style Soft Salami	240	normale normal	0,8 - 3 kg	12/3	120 gg/dd
Salame Morbido Contadino c/Tarufata Farmer Style Soft Salami with truffle cream	212	famiglia family	0,4 - 0,42 kg	20	120 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.

Salame
mezzafegato
& Salamella

Protagonista il fegato, che conferisce oltre al colore anche un sapore dalla spiccata personalità, intenso e deciso ma che grazie all'abilità della preparazione, sa essere delicato ed amabile.

Un gusto tanto forte e d'altri tempi, quanto sfizioso e perfetto per le tavole moderne.

Mazzafegato
& Small liver salami

Liver is the main character, which confers color and a flavour with a bold personality, intense and robust, yet delicate and lovable thanks to a skilful preparation.

A taste which is both strong, recalling the good old days, and tasty, perfect for modern dishes.



Art. 220



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Salame Mezzafegato	204	normale/normal	0,4 - 0,65 kg	10	120 gg/dd
Salamella con fegato Small liver salami	220	famiglia/family	0,2 - 0,3 kg	12	120 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.



Art. 204

Salsicce fresche & Stagionate

Frutto di una sapiente lavorazione secondo la scuola tradizionale marchigiana, le salsicce nascono dalla combinazione di spalla e pancetta.

Un prodotto classico ma che sa proporsi in diverse variazioni sul tema: stagionata, con fegato, uvette e pinoli, con finocchio ed anche in versione tartufata.

Fresh & Seasoned Sausages

The result of a skilful workmanship according to the traditional Marche methods, sausages come from the combination of shoulder and bacon meats.

A classic product, which proposes in different variations: seasoned, with liver, raisins and pine nuts, with fennel and also with truffle cream.

15 gg/dd

Tempo minimo di conservazione
Date of minimum durability



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box
Salsiccia di maiale Pork sausage	201	sfusa/loose	13-14 kg	1
	1201	*A.T.M.	1,80-2,20 kg	6
	2201	*A.T.M.	3,50-4 kg	4
C/Fegato W/Liver	202	sfusa/loose	4-5 kg	1
	1202	*A.T.M.	1,80-2,20 kg	6
C/fegato, uvette e pinoli W/liver, raisins and pine nuts	209	sfusa/loose	13-14 kg	1
C/Finocchio W/fennel	224	sfusa/loose	13-14 kg	1
	1224	*A.T.M.	1,80-2,20 kg	6
Salsiccia di maiale "grossa" Thick-grained pork sausage	226	sfusa/loose	13-14 kg	1
	1226	*A.T.M.	1,80-2,20 kg	6
Stagionata/Seasoned	230	sfusa/loose	13-14 kg	1
Impasto / Mixture	241	*A.T.M.	1,3-1,4 kg	12
Salsiccia di maiale "c/Tartufata" Pork sausage with truffle cream	247	sfusa/loose	13-14 kg	1
	1247	*A.T.M.	1,80-2,20 kg	6

*vassoio A.T.M./ Map tray

Cotechino alla Maceratese

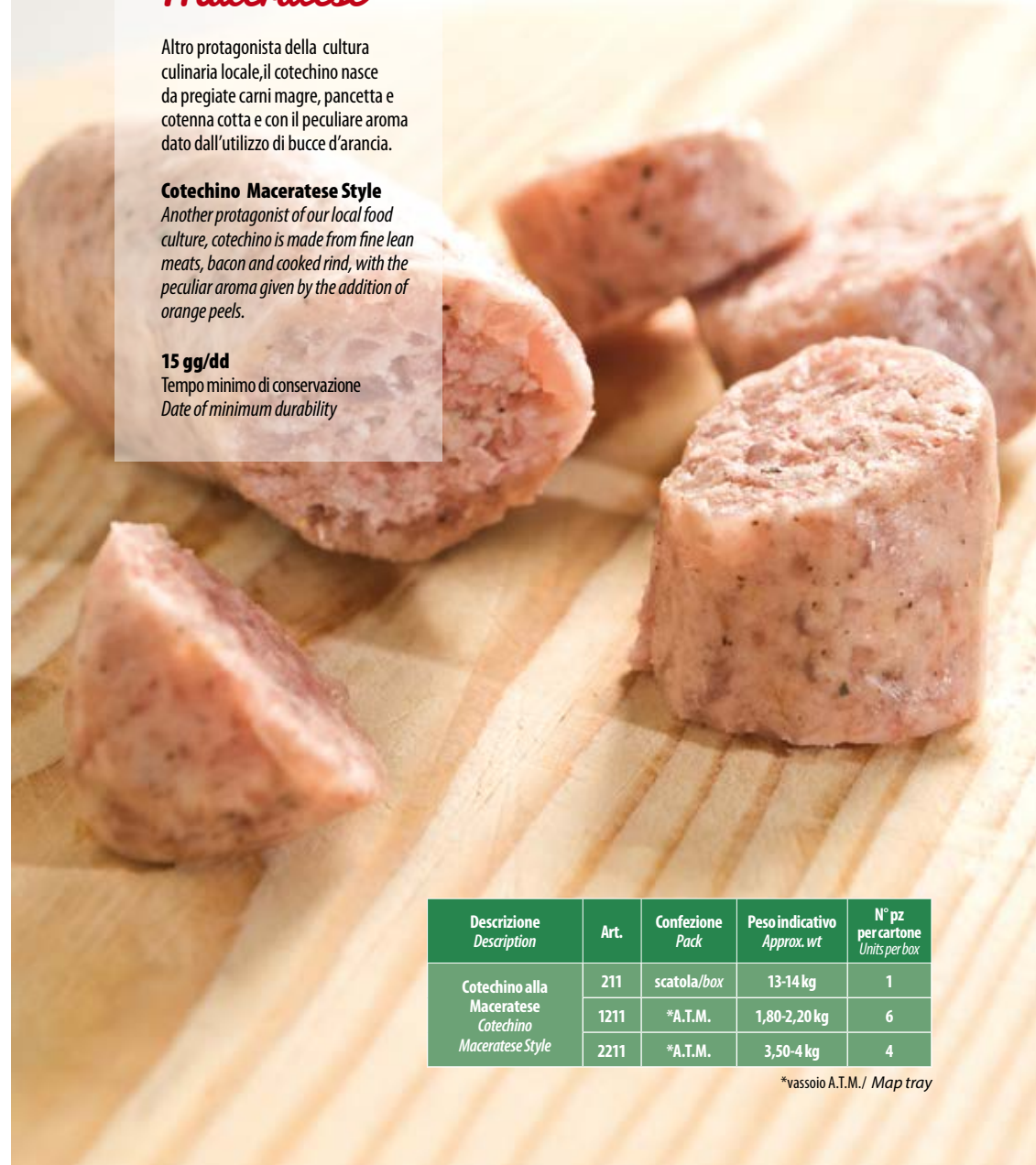
Altro protagonista della cultura culinaria locale, il cotechino nasce da pregiate carni magre, pancetta e cotenna cotta e con il peculiare aroma dato dall'utilizzo di bucce d'arancia.

Cotechino Maceratese Style

Another protagonist of our local food culture, cotechino is made from fine lean meats, bacon and cooked rind, with the peculiar aroma given by the addition of orange peels.

15 gg/dd

Tempo minimo di conservazione
Date of minimum durability



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box
Cotechino alla Maceratese Cotechino Maceratese Style	211	scatola/box	13-14 kg	1
	1211	*A.T.M.	1,80-2,20 kg	6
	2211	*A.T.M.	3,50-4 kg	4

*vassoio A.T.M./ Map tray

Lonzino
stagionato
Seasoned loin



lonze & lonzini Capocollo & loin

Autentiche opere d'artigianato gastronomico, lonze e lonzini, alla contadina o stagionati, grazie a composizione e aromatizzazione con spezie ed erbe, offrono sapori e profumi inconfondibili ed elevate caratteristiche organolettiche.

Cosa c'è di più?

Fattore fondamentale per questi prodotti è la stagionatura: ad esempio, il lonzino alla contadina, prodotto d'eccellenza, è sottoposto ad una stagionatura minima di 100 giorni che lo rende speciale per sapore e consistenza.

Capocollo & Loin

Real masterpieces of gastronomic handicraft. Thanks to their composition and aromatization with spices and herbs, capocollo and loin, in farmer style or seasoned, offer unmistakable flavors, aromas and high organoleptic characteristics.

What else?

The main factor for these products is the seasoning: for example, the farmer style loin, an excellence product, is subject to a minimum aging of 100 days, which makes it special in taste and consistency.



Art. 2016



Art. 231



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Lonzino alla contadina Farmer style loin	1016	mezzo s.vuoto vacuum half	2-4 kg	2	120 gg/dd
	2016	intero/whole	4-8 kg	3	120 gg/dd
Lonzino stagionato Seasoned loin	216	intero/whole	3,5-5,50 kg	2	120 gg/dd
	1216	mezzo s.vuoto vacuum half	1,80-3 kg	6	120 gg/dd
Lonza alla contadina Farmer style capocollo	231	intero/whole	3,5-5 kg	3	120 gg/dd
	1231	mezzo s.vuoto vacuum half	1,7-2,5 kg	6	120 gg/dd
Lonza stagionata Seasoned capocollo	217	mezzo s.vuoto vacuum half	1,5-1,8 kg	12	120 gg/dd
	1217	mezzo s.vuoto vacuum half	0,70-1,25kg	16	120 gg/dd
	5217	mezzo s.vuoto vacuum half	0,70-0,85kg	16	90 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.

Filettino del Contadino Farmer Fillet

Cuore del prodotto è il lombo di suino pesante italiano rifilato e sgrassato. Fratello minore del lonzino alla contadina tipico della zona di Mogliano, di cui il filettino conserva la concia con spezie ed erbe aromatiche ma non il lardo. Il risultato è un prodotto altamente magro, apprezzabile per la pienezza del sapore e la sapidità delle carni.

Farmer Fillet

The heart of the product is the Italian heavy pork loin, trimmed and degreased. Similar to the farmer style loin, typical of Mogliano area, the farmer fillet shares with it the curing with spices and aromatic herbs but not the lard. The result is a very lean product, appreciable for the fullness of its flavour and the savoury meats.



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Filettino del contadino Farmer Fillet	232	intero s.vuoto vacuum whole	2-4 kg	2	120 gg/dd

Barbaja (guanciale) al Pepe & al Peperoncino with Pepper & Hot Pepper

Unico, già dalla forma triangolare. Il guanciale al pepe viene stagionato dopo l'aromatizzazione a base di sale, pepe ed una particolare concia di piante aromatiche. Nella variante al peperoncino, viene invece ricoperto con del peperoncino frantumato. I prodotti presentano un eccellente rapporto dimensione/peso grazie all'equilibrio di carni magre e grasse.

Cosa c'è di più?

Oltre al tipico utilizzo, è ideale sul pane bruscato con minestre e zuppe.

Guanciale Barbaja with pepper & hot pepper

Unique, starting from its triangular shape. Guanciale with pepper is seasoned after being flavoured with salt, pepper and a special mix of aromatic plants. In the hot pepper version, instead, it is covered with crushed chili peppers. The products have an excellent size/weight ratio thanks to the balance of lean and fat meats.

What else?

Beyond to its typical recipes, it is perfect on seared bread with soups.



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Barbaja al pepe Guanciale Barbaja with pepper	218	intera s.vuoto vacuum whole	1,50 - 2,50 kg	12	120 gg/dd
	5218	trancio s.vuoto vacuum slab	0,35 - 0,6 kg	12	120 gg/dd
Barbaja al peperoncino Guanciale Barbaja with hot pepper	223	intera s.vuoto vacuum whole	1,50 - 2,50 kg	12	120 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.

le pancette
tradizione
& gusto

L'evoluzione di un classico della cultura gastronomica marchigiana. Genuine e ricercate, tante diverse proposte per nuovi diversi sfizi, dalla versione casareccia tipica a quella magra e ancora affumicata e infine quella rigata alle erbe, frutto di una speciale selezione. Il gusto tradizionale di base viene arricchito e reso sofisticato per soddisfare il palato di un consumatore sempre più attento.

Cosa c'è di più?

L'estrema versatilità della pancetta alle erbe, perfetta per animare la tavola in mille modi nuovi e diversi.

Bacon, tradition & taste

The evolution of a classic from Le Marche food culture. Genuine and sophisticated, it comes in several proposals for new different treats: from the typical homemade version, to the lean or smoked ones, and finally the striped one with herbs, result of a special selection. The traditional bacon taste is enriched and made sophisticated to satisfy the tastes of the increasingly attentive consumers.

What else?

The extreme versatility of the bacon with herb is perfect to enliven the table in a thousand new and different ways.



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Pancetta di maiale Casareccia Homemade pork bacon	207	intera/whole	3,50 - 4 kg	3	120 gg/dd
	1207	mezza s.vuoto vacuum half	0,5 - 1 kg	6	120 gg/dd
	5207	trancio/slab	0,15 - 0,25 kg	24	90 gg/dd
Pancetta di maiale "Tesa" Tight pork bacon	203	intera/whole	3,50 - 4 kg	5	120 gg/dd
	1203	mezza s.vuoto vacuum half	1 - 1,5 kg	15	120 gg/dd
Pancetta magra Fat-free bacon	208	intera s.vuoto vacuum whole	3,30 - 4,10 kg	3	120 gg/dd
	1208	mezza s.vuoto vacuum half	1,65 - 2,05 kg	12	120 gg/dd
Pancetta affumicata Smoked bacon	215	intera s.vuoto vacuum whole	1 - 1,50 kg	15	120 gg/dd
Pancetta rigata alle erbe Striped bacon with herbs	228	famiglia/family	0,35 - 0,60 kg	15	120 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.

I salumi della tradizione **"la Coppa di testa"**

Uno dei tipici e più prelibati insaccati della tradizione marchigiana. Saporito by Antica Gastronomia presenta la sua versione in cui utilizza la parte dell'orecchio (la lingua invece non è presente), arancia (e buccia), olive e mandorle. Non è previsto l'uso di alcun liquore per evitare il basso mantenimento nel tempo.

Cosa c'è di più?

Ideale non solo come antipasto o farcitura di panini, ma anche come secondo piatto protagonista.

Traditional cured meats "Head Cheese"

One of the most typical and delicious cured meats of Le Marche tradition. Saporito by Antica Gastronomia presents its own head cheese in which ear meat is used and not the tongue, then flavoured with orange slices and peel, olives and almonds. No spirits are used to avoid a low preservation over time.

What else?

It is perfect, not only as an appetizer or a sandwich filling, but also as a protagonist second dish.



Descrizione Description	Art.	Confezione Pack	Peso indicativo Approx. wt	N° pz per cartone Units per box	T.M.C. D.M.D.
Coppa di Testa al Sacco Head Cheese in Sack	011	intera./whole	2,5 - 4 kg	2	45 gg/dd
	2011	intera./whole	8,50 - 12 kg	2	45 gg/dd
Coppa di Testa farcita al Sacco Stuffed Head Cheese in Sack	110	intera./whole	2,5 - 4 kg	2	45 gg/dd
	2110	intera./whole	8,50 - 12 kg	2	45 gg/dd
	4110	busta famiglia family bag	200 - 250 gr	15	30 gg/dd

T.M.C. indica il tempo minimo di conservazione. / D.M.D. indicates the date of minimum durability.

le linee di prodotto e specialità



a antica gastronomia
delle Marche
produzione prodotti tipici

Tradizione gastronomica
Gastronomic tradition
Made in Marche

Antica Gastronomia srl
Via E. Fermi, 1 - 62010 Mogliano (Mc) Italy
T + 39.0733.557803 - F + 39.0733.557802

VOIP: 0733.187 55 45 - info@anticagastronomia.it
www.anticagastronomia.it



a antica gastronomia
delle Marche
produzione prodotti tipici