



“

Cuore, passione e tradizione

”



Il **salumificio Vizzuso** è una azienda a conduzione familiare.

Nasce dopo un'esperienza trentennale,
operante sul mercato nazionale.

come nel passato, una **perfetta stagionatura dei salumi**.

La genuinità delle materie prime utilizzate, insieme al servizio rapido e puntuale,
sono i punti di forza che identificano l'Azienda.

Al fine di poter offrire le massime garanzie in materia di filiera e di qualità ai clienti,
l'azienda si è dotata di una struttura dedicata alla lavorazione
e al disosso delle **carni suine fresche nazionali**, rigorosamente selezionate.

Ha inoltre sviluppato, documentato e certificato,
il proprio sistema di gestione per la **qualità** e la **sicurezza alimentare**
a fronte della **norma CE**.



*Lo stabilimento sito in Spinazzola, piccola cittadina
dell'entroterra Pugliese a cavallo della Murgia Nord Barese
e al confine con la Basilicata, la sua collocazione su una collina le
conferisce un clima ideale per la stagionatura dei salumi, che abbinata
all'alta qualità delle carni e alla lavorazione artigianale, conferisce a questi
un gusto ed un sapore tipico della tradizione locale.*





Qualità

Tutti i nostri salumi sono prodotti con **materie prime di altissima qualità**, a prevalenza locale o provenienti da **fornitori italiani certificati**, assicurando il consumo anche da parte delle persone che presentano intolleranze alimentari o prediligono un'alimentazione salutista.

100%
*Eccellenza
Artigianale*



*Il Salumificio Vizzuso
rappresenta un luogo unico,
dove attenzione per la tradizione,
qualità e professionalità,
sono ingredienti fondamentali
per una fine esperienza*

I nostri prodotti

Salumi al pistacchio
Salumi alle mandorle
Capocollo di maiale
Soppressata
Salsiccia stagionata
Filetto
Pancetta





Salumi al Pistacchio

Il Salame al Pistacchio si distingue per il suo **sapore dolce e delicato**.

Viene macinato a grana media e condito con sale, pepe nero in grani e pistacchio, in parte frantumato e in parte intero.

Viene insaccato in budello naturale ed ha una stagionatura di 50 gg.

Non contiene glutine, latte e derivati.



PESO
500 g



CONSERVAZIONE
Max +20°



SENZA GLUTINE



TIPO DI SUINO
Italiano pesante
macellato fresco



SCADENZA
180 giorni



Salumi alle Mandorle

Il Salame alle Mandorle si distingue per il suo **sapore robusto e vellutato**, dall'inconfondibile profumo. Viene preparato con carni magre di suino fresco, macinato condito con sale, pepe e mandorle sia intere che tritate.

Viene insaccato in budello naturale ed ha una stagionatura di 50 gg.

Non contiene glutine, latte e derivati.



PESO
500 g



CONSERVAZIONE
Max +20'



SENZA GLUTINE



TIPO DI SUINO
Italiano pesante
macellato fresco



SCADENZA
180 giorni



Capocollo di Maiale

Il capocollo viene ricavato tra **la testa del maiale ed il lombo del maiale**.

Dal disosso alla salatura a secco, viene condito con spezie naturali.

Dopo 8/10 giorni di salagione viene insaccato in budello naturale e **legato artigianalmente**.

La stagionatura varia dai 100/120 gg. circa.



PESO
750 g



CONSERVAZIONE
Max +20°



SENZA GLUTINE



TIPO DI SUINO
Italiano pesante
macellato fresco



SCADENZA
180 giorni



Soppressata

La carne, denervata, viene tagliata e condita con sale e pepe in grani.

L'impasto riposa per una notte intera, poi viene insaccato in budello naturale e legato artigianalmente a mano.

La sua stagionatura varia dai 40/50 gg.



PESO
250 g



CONSERVAZIONE
Max +20'



SENZA GLUTINE



TIPO DI SUINO
Italiano pesante
macellato fresco



SCADENZA
180 giorni



Salsiccia Stagionata

Tagliata a **punta di coltello**, condita con sale, **peperoncino dolce/piccante** e **finocchietto selvatico**.

Lasciati una notte a riposare, si procede con l'insacco nel budello naturale modellato a ferro di cavallo. La stagionatura va dai 25/30 gg al termine poi avviene il confezionamento sottovuoto.



PESO
350 g



CONSERVAZIONE
Max +20'



SENZA GLUTINE



TIPO DI SUINO
Italiano pesante
macellato fresco



SCADENZA
180 giorni



Filetto

Ha un sapore gradevole e delicato. Ricavato dal lombo di maiale, viene ririfilato e dopo circa 8 giorni di salatura a secco viene avvolto in budello naturale e legato, pronto per la stagionatura varia dai 80/90 gg. circa.



PESO
500 g



CONSERVAZIONE
Max +20°



SENZA GLUTINE



TIPO DI SUINO
Italiano pesante
macellato fresco



SCADENZA
180 giorni



Pancetta

La pancetta è ricavata dal **sottocostato dei suini** ed è a forma rettangolare.

Dopo la steccatura e la salatura a secco, viene aromatizzata esclusivamente con aromi naturali: **finocchio selvatico e peperoncino dolce o piccante a scaglie**.

La stagionatura varia dai 30/40 gg. circa.



PESO
500 g



CONSERVAZIONE
Max +20'



SENZA GLUTINE



TIPO DI SUINO
Italiano pesante
macellato fresco



SCADENZA
180 giorni

Salumificio Vizzuso

Corso Vittorio Emanuele, 182

76014 - Spinazzola (BT)

Tel. +39 0883.682010

Cell. +39 340.2409492

Mail: info@salumificiovizzuso.it

www.salumificiovizzuso.it

