



CATALOGO PRODOTTI

DAL 1991 QUALITÀ E SAPORE COSTANTE NEGLI ANNI

Produciamo e affettiamo salumi per il retail e l'Horeca utilizzando le più moderne tecnologie e i più alti standard qualitativi.

L'aria dei colli del Viterbese, la tradizionale salatura, la paziente stagionatura e l'ausilio delle più sofisticate e moderne tecniche di controllo ci garantiscono una rinomata e costante qualità



La tradizione di antichi metodi artigianali, tramandati in una zona che vanta illustri origini nell'arte della preparazione delle carni suine, fa del Prosciutto del Poggino un prodotto che non teme confronti nel gusto e nella genuinità.

PROSCIUTTO DEI PAPI

La ricetta tipica tradizionale usata e tramandata da decenni nell'azienda Poggino Salumi dona al prosciutto un sapore unico e particolare.

Durante la salagione viene usato il pepe nero, l'aglio e il vino bianco.

La "rifilatura alta", genera durante la stagionatura un maggiore fuoriuscita di umidità ottenendo un sapore più deciso rispetto al prosciutto dolce.

La lunga stagionatura naturale ci consente al di non usare conservanti.





PROSCIUTTI





PROSCIUTTO NAZIONALE CON OSSO - STAGIONATO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di cosce suine nazionali, provenienti dalla campagna viterbese, accuratamente selezionate e lavorate secondo metodi tradizionali.

Si presenta di forma tondeggiante, ricoperto da sugna con farina di riso.

Al taglio la fetta omogenea di colore rosato intenso con la giusta presenza di parti grasse.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 9,00
a Kg. 10,00 circa



PROSCIUTTO DEI PAPI - NAZIONALE CON OSSO - STAGIONATO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di cosce suine nazionali, provenienti dalla campagna viterbese, accuratamente selezionate e lavorate secondo metodi tradizionali.

Il prodotto si presenta ricoperto da sugna con farina di riso.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 9,50
a Kg. 11,00 circa



SGAMBATO POGGINO - NAZIONALE - STAGIONATO

Prodotto ottenuto da cosce suine di provenienza nazionale certificata a filiera corta, accuratamente selezionate, ricoperto di sugna di farina di riso. nato dall'esigenza di unire le caratteristiche del Prosciutto con Osso Nazionale alla semplicità di utilizzo di un prodotto pre-disossato.

Le attente fasi di lavorazione unite alla disossatura fatta a mano, consentono di lasciare inalterate le qualità.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 6,50
a Kg. 7,00 circa



SGAMBATO POGGINO - STAGIONATO

Prodotto ottenuto cosce suine fresche di provenienza europea. Salata e stagionato con metodi tradizionali.

La fetta al taglio si presenta di colore uniforme. Il prodotto è ricoperto con sugna di farina di riso.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 6,00
a Kg. 7,00 circa

Tagliato a metà in busta sottovuoto

Tagliato in quarti in busta sottovuoto



PROSCIUTTO NAZIONALE PIATTO - DISSOSSATO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di cosce suine nazionali, provenienti dalla campagna viterbese, accuratamente selezionate e lavorate secondo metodi tradizionali.

Il prodotto disossato dopo la fase di stagionatura, mantiene le caratteristiche proprie del prosciutto con osso.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso, in busta sottovuoto

PESO UNITARIO

da Kg. 6,00 a Kg. 7,00 circa

da Kg. 7,00 a 8,00 Kg.



PROSCIUTTO DEI PAPI - NAZIONALE - ADDOBBO DISSOSSATO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di cosce suine nazionali, provenienti dalla campagna viterbese, accuratamente selezionate e lavorate secondo metodi tradizionali.

Il prodotto disossato dopo la fase di stagionatura, mantiene le caratteristiche proprie del prosciutto con osso.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso, in busta sottovuoto

PESO UNITARIO

da Kg. 6,00 a Kg. 7,00 circa

da Kg. 7,00 a 8,00 Kg.



SPALLA SENZA OSSO - STAGIONATA

Salume ricavato dalla spalla di maiale rifilata, salata e massaggiata e lasciata in stagionatura.

Si presenta con forma tondeggiante e la fetta omogenea di colore rosato intenso con la giusta presenza di parti grasse.

Gusto deciso, profumo intenso.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 3,50

a Kg. 4,20 circa



SGAMBATO "GIOIELLO DEI PAPI" - NAZIONALE

Prodotto ottenuto da cosce nazionali selezionate, lavorato in modo artigianale. Il prodotto si presenta compatto, privo delle ossa e del gambuccio, ripulito delle parti grasse esterne il che garantisce un'elevata resa e un minimo scarto durante il taglio. La fetta si presenta omogenea di colore rosato intenso con leggera marezza di grasso, dal profumo leggermente speziato ed un sapore semidolce.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 6,50

a Kg. 7,00 circa

Tagliato a metà in busta sottovuoto

Tagliato in quarti in busta sottovuoto



SGAMBATO "GIOIELLO"

Prodotto ottenuto dalla particolare rifilatura della coscia che viene privata delle ossa e del gambetto. Salata viene appesa per la stagionatura assumendo così la forma rettangolare. La fetta al taglio si presenta compatta con un colore che va dal rosso al rosato con leggera marezzatura.

Il prodotto è ricoperto con sugna di farina di riso.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 6,00
a Kg. 8,00 circa

Tagliato a metà in busta sottovuoto

Tagliato in quarti in busta sottovuoto



"IL TUSCIATELLO" - CULATTA DI SUINO STAGIONATO CON SUGNA

Coscia di suino con cotenna senza osso, senza gambo, senza fiocco e comprensivo di anchetta.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

da Kg. 4,50



"IL TUSCIATELLO" - CULATTA DI SUINO STAGIONATO CON SUGNA

Coscia di suino con cotenna senza osso, senza gambo, senza fiocco e comprensivo di anchetta.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso, in busta sottovuoto

PESO UNITARIO

da Kg. 4,50

SOLO IL MEGLIO

I nostri prodotti sono caratterizzati da un gusto semidolce e da un aroma ottenuto grazie ad un'antica ricetta tramandata nel territorio della Tuscia Viterbese.

Durante la salagione, utilizziamo il pepe nero e l'aglio del nostro territorio ed il vino bianco delle Cantine di Montefiascone.

Questi, insieme a molti altri accorgimenti, rendono le nostre specialità di una qualità superiore alla media e un sapore riconoscibile e costante nel tempo, perfetto per ogni palato, ricetta ed esigenza.



SALUMI





SALAME BOCCONCINO TIPO SIENA

Salame ottenuto da macinatura di carne suina, di consistenza compatta, colore rosso, sapore e odore mediamente intenso di carne e spezie.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso, in fila
Busta sottovuoto
Vaschetta

PESO UNITARIO

Sfuso, in fila: da Kg. 0,60 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,25 circa
Vaschetta: da Kg 2,20 circa



SALAME BOCCONCINO TIPO SIENA - PICCANTE

Prodotto a base di carne suina salata e stagionata, consistenza compatta, colore rosso vivo frammezzato al bianco del grasso, profumo aromatico, sapore dolce e sapido leggermente speziato e piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso, in fila
Busta sottovuoto
Vaschetta

PESO UNITARIO

Sfuso, in fila: da Kg. 0,60 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,25 circa
Vaschetta: da Kg 2,20 circa



SALAME "SUSIANELLA"

Salame ottenuto da macinatura fine di carni e fegato di suino, di consistenza compatta, colore bruno, profumo intenso, gusto deciso, speziato, leggermente piccante.

FORMATI DI VENDITA

Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Da Kg. 0,25 circa



SALAME PICCANTE TIPO NAPOLI

Salame ottenuto per macinatura fine di carne suina, consistente e compatto, di colore rosso brillante, odore e sapore intenso, aromatico, speziato e piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,70 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,70 circa



SALAME VENTRICINA

Salame stagionato di colore rosso vivo, compatto al taglio, profumo caratteristico e intenso, sapore speziato e piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 2,50 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 1,40 circa



SALAME SALAMELLA ROMANA

Salame ottenuto per macinatura di carne suina, di consistenza compatta, colore rosso, odore e sapore di carne moderatamente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,45 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,45 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,25 circa
(1 Salamella tagliata a metà)



SALAME PIC-NIC "IL SALAM8"

Salame ottenuto per macinatura di carne suina, di consistenza compatta, colore rosso, odore e sapore di carne moderatamente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,15 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,15 circa



SALAME RUSTICHELLA

Salame ottenuto da macinatura fine di carni suine, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo intenso, gusto dolce, sapido e leggermente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,25 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,25 circa
(1 Rustichella tagliata a metà)



SALAME RUSTICHELLA PICCANTE

Salame ottenuto da macinatura fine di carni suine, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo intenso, gusto piccante, sapido e leggermente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,25 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,25 circa
(1 Rustichella tagliata a metà)



SALAME CORALLINA

Salame ottenuto da macinatura fine di carni suine, di consistenza compatta, colore rosso, profumo intenso, gusto deciso e leggermente piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,40 circa
Sfuso: da Kg. 0,70 circa
Sfuso: da Kg. 1,20 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,60 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,40 circa



SALAME MILANO

Salame ottenuto da macinatura fine di carne suina in modo da ottenere la caratteristica grana di riso che caratterizza il prodotto, consistenza compatta, colore rosso rubino, odore fragrante, sapore tipico.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 3,00 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 1,50 circa



SALAME UNGHERESE

Salame ottenuto da macinatura fine e omogenea di carne suina, consistenza compatta, colore rosso o roseo, odore e gusto dolce e leggermente affumicato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 3,00 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 1,50 circa



SALAME VENTRICINA

Salame stagionato di colore rosso vivo, compatto al taglio, profumo caratteristico e intenso, sapore speziato e piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 2,50 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 1,40 circa



SALAME SALAMELLA ROMANA

Salame ottenuto per macinatura di carne suina, di consistenza compatta, colore rosso, odore e sapore di carne moderatamente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,45 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,45 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,25 circa
(1 Salamella tagliata a metà)



SALAME PIC-NIC "IL SALAM8"

Salame ottenuto per macinatura di carne suina, di consistenza compatta, colore rosso, odore e sapore di carne moderatamente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,15 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,15 circa



SALAME RUSTICHELLA

Salame ottenuto da macinatura fine di carni suine, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo intenso, gusto dolce, sapido e leggermente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,25 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,25 circa
(1 Rustichella tagliata a metà)



SALAME SCHIACCIATA ROMANA

Salame ottenuto da macinatura fine di carni suine, di consistenza compatta, colore rosso, profumo intenso, gusto deciso.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 2,20 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,90
a Kg. 1,10 circa



SALAME SCHIACCIATA ROMANA PICCANTE

Salame ottenuto da macinatura fine di carni suine, di consistenza compatta, colore rosso, profumo intenso, gusto deciso e leggermente piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 2,20 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,90
a Kg. 1,10 circa



SALAME PIC-NIC "IL SALAM8"

Salame ottenuto per macinatura di carne suina, di consistenza compatta, colore rosso, odore e sapore di carne moderatamente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,15 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,15 circa



SALSICCIA FRESCA

Salsiccia fresca ottenuta per macinatura e impasto di carne suina, di consistenza morbida ma coesa al taglio, colore roseo, odore e sapore di carne speziata.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Busta sottovuoto: da Kg. 1,50 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,50 circa
(5 pezzi)



SALSICCIA CON FEGATO STAGIONATA

Strisce di carne suina magra, essiccate, di consistenza compatta e colore rosso, odore intenso, gusto piccante.

FORMATI DI VENDITA

Vaschetta
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Vaschetta: da Kg. 0,80 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,16 circa



SALSICCIA STAGIONATA

Salsiccia stagionata ottenuta da macinatura di carne suina, di consistenza compatta, colore rosso, sapore e odore mediamente intenso di carne e spezie.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: vendita al Kg.
Busta sottovuoto: da Kg. 1,50 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,30 circa (5 pezzi)



COPPIETTE DI SUINO

Strisce di carne suina magra, essiccate, di consistenza compatta e colore rosso, odore intenso, gusto piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 0,80 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,16 circa



ROSA DI LOMBO

Prodotto a base di carne suina magra stagionata, di colore rosso scuro, odore e sapore gradevoli.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 2,60 a Kg. 3,20 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 1,30 circa a Kg. 1,60 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,30 circa a Kg. 0,50 circa



CAPOCOLLO STAGIONATO IN CARTA

Prodotto a base di carne suina salata e stagionata, di consistenza compatta, colore rosso (parte magra) e bianco (parte grassa), profumo intenso, sapore dolce e deciso e leggermente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Intero
Trancio Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Intero: da Kg. 1,20 a Kg. 1,50 circa
Trancio Busta sottovuoto: da Kg. 0,40 a Kg. 0,65 circa



CAPOCOLLO STAGIONATO

Prodotto a base di carne suina salata e stagionata, di consistenza compatta, colore rosso (parte magra) e bianco (parte grassa), profumo intenso, sapore dolce e deciso e leggermente speziato.

FORMATI DI VENDITA

Intero
Trancio Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Intero: da Kg. 1,20 a Kg. 1,50 circa
Trancio Busta sottovuoto: da Kg. 0,40 a Kg. 0,65 circa



GUANCIALE STAGIONATO

Prodotto a base di carne suina salata e stagionata, consistenza compatta, colore rosso vivo frammezzato al bianco del grasso, profumo aromatico, sapore dolce e sapido leggermente speziato e piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 1,20 a Kg. 1,40 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,60 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,35 circa



PANCETTA STAGIONATA

Prodotto a base di carne suina salata e stagionata, consistenza compatta, colore rosso vivo frammezzato al bianco del grasso, profumo aromatico, sapore dolce e sapido leggermente speziato e piccante.

FORMATI DI VENDITA

Sfuso

PESO UNITARIO

Sfuso: da Kg. 2,60 a Kg. 3,00 circa



PANCETTA ARROTONDATA SGRASSATA "MAGRETTA DELLA TUSCIA"

Prodotto a base di carne suina salata e stagionata, consistenza compatta, colore rosso vivo frammezzato al bianco del grasso, profumo aromatico, sapore dolce e sapido leggermente speziato

FORMATI DI VENDITA

Intera
Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Intera: da Kg. 2,60 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 1,30 circa



PANCETTA STAGIONATA SOTTOVUOTO

Prodotto a base di carne suina salata e stagionata, consistenza compatta, colore rosso vivo frammezzato al bianco del grasso, profumo aromatico, sapore dolce e sapido leggermente speziato e piccante.

FORMATI DI VENDITA

Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Busta sottovuoto: da Kg. 1,30
a Kg. 1,60 circa
Busta sottovuoto: da Kg. 0,30
a Kg. 0,50 circa



ROSTINO IMPERIALE

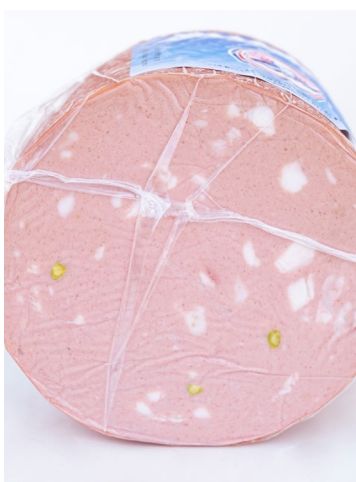
Trancio di porchetta prodotta da suino disossato e insaporito con rosmarino e aromi prima della cottura. Aspetto rosato al taglio, consistenza compatta ma morbida, sapore e odore tipico, speziato e aromatico.

FORMATI DI VENDITA

Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Busta sottovuoto: da Kg. 5,00 circa



MORTADELLA GRAN DAMA CON PISTACCHIO

La mortadella Gran dama IGP Bologna, è costituita da carne suina derivate da tagli di spalla e trito magro con l'aggiunta in giusta dose di trippino, che finemente tritati sono mescolati al lardello cubettato di gola. La concia è stata studiata per conferire al prodotto un aroma caratteristico, fresco, dolce, equilibrato da una leggera speziatura.

FORMATI DI VENDITA

Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Busta sottovuoto: da Kg. 10,00 circa



COPPA DI TESTA SUINA SOTTOVUOTO

Salume ottenuto da carne e cotenna suina cotte e tagliate grossolanamente, di consistenza compatta e colore dal rosso al roseo, odore e sapore intenso e speziato.

FORMATI DI VENDITA

Busta sottovuoto

PESO UNITARIO

Busta sottovuoto: da Kg. 4,50 circa

Busta sottovuoto: da Kg. 3,00 circa

Busta sottovuoto: da Kg. 2,00 circa

Busta sottovuoto: da Kg. 0,40 circa



ROSTINO DI SUINO "PORCHETTA DELLA TUSCIA"

Trancio di porchetta prodotta da suino disossato e insaporito con fegato e aromi prima della cottura. Aspetto rosato al taglio, consistenza compatta ma morbida, sapore e odore tipico, speziato e aromatico.

FORMATI DI VENDITA

Al peso

PESO UNITARIO

Peso medio da Kg. 8,50 a Kg. 10,50 circa

DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE



1/2 ROSTINO DI SUINO "PORCHETTA DELLA TUSCIA"

Trancio di porchetta prodotta da suino disossato e insaporito con fegato e aromi prima della cottura. Aspetto rosato al taglio, consistenza compatta ma morbida, sapore e odore tipico, speziato e aromatico.

FORMATI DI VENDITA

Al peso

PESO UNITARIO

Peso medio da Kg. 4,00 a Kg. 6,50 circa

DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE



COME E DOVE ACQUISTARE

I nostri prodotti sono commercializzati nelle migliori norcinerie e nei migliori alimentari del centro Italia: Lazio, Umbria, Toscana.



SEI UN NEGOZIANTE O UN RISTORATORE?

Per le strutture commerciali, negozi, ristoranti, enoteche e altre attività, offriamo un servizio su misura con un listino dedicato alla distribuzione.

POGGINO SALUMI SI TROVA A VITERBO

Via dell'Industria, 29

01100 - Viterbo - ITALY

Tel. 0761.353035

Email: info@pogginosalumi.it





WWW.POGGINOSALUMI.IT