

**Колбасный цех «Эванджелисти»**

**Ростов-на-Дону**

*Наша фирма поставила перед собой цель сохранить итальянскую традицию производства колбас в натуральной оболочке, чтобы гарантировать нашим покупателям продукцию высочайшего качества. Каждое наше изделие на вашем столе – это часть истории Италии, нашей истории, нашей страсти. Приятного аппетита!*

*Колбасный цех Эванджелисти.*





Наши колбасы производятся из свинины, из лучших частей туши, получаемых при разделке. Также мы используем только натуральную оболочку, следуя итальянским традициям. Мы не используем соевую муку – наши колбасы сделаны на 100% из свинины. Процесс производства полностью ручной, он занимает от 30 до 60 дней для выдержки изделия. Процентное содержание нитратов (консервантов) минимально, в пределах 0,2 %, что примерно в 5 раз меньше, чем в обычных российских колбасах. Оболочки мы используем только натуральные, свиные или говяжьи. Не используем полифосфатов, красителей или глутамата: только, соль, вино и специи. Рецепты наших колбас имеют вековую историю, и передаются из поколения в поколение, от отца к сыну.



**Варёная ветчина:** производится из ручной переработки свиного окорока, пропитывается специями в течение суток и запекается при низкой температуре под вакуумом. Идеально подходит для закусок, можно использовать для пиццы и фокаччи. Мы производим целые окорока (примерно 4/4,5 кг), или порционные куски (около 0,5 кг). Все упаковки вакуумные.



«**Поркетта**» (флорентийская рулька): типичный тосканский продукта, готовится по старинному традционному флорентийскому рецепту. Поросёнок освобождается от костей – при этом тушка остаётся целой. Добавляется соль, специи, после чего поросёнок запекается в течение 4/10 часов в печи с контролируемым режимом влажности. Затем рулька нарезается и упаковывается в вакуум порционно по 350/450 гр. Перед употреблением необходимо разогреть продукт в микроволновой печи.

**Колбаса «Норчино»:** это наше эксклюзивное творение. Деликатесная колбаса, с крупным зерном, нежирная, сформированная вручную. Умело сдобренная солью, перцем, чесноком и вином, она имеет ярко выраженный вкус, слегка пикантный. На это колбасу идёт мясо из свиного края, измельчённое ножом. Выдержка происходит в погребах в течение 3 месяцев, после чего упаковывается в микрофорированный полиэтилен, развеска по 300/400 гр. Это уникальная колбаса, которая сможет удовлетворить самый взыскательный вкус.



**Колбаса Тосканская:** это типичная колбаса, выполненная в тосканских традициях, широко известная и ценимая во всём мире. Колбаса производится в натуральной оболочке посредством переработки отдельных частей свиной туши, так например нежирное мясо берётся из окороковых частей и из краёв, жирное мясо берётся из спинки. Нежирное мясо режется и рубится, и выдерживается примерно 3 дня при температуре 0 градусов, после чего оно объединяется с кубиками жира, вырезанными из спинки. Выдержка происходит в специальных помещениях, при температуре от 10 до 12 градусов и длится 5 месяцев. Эта колбаса незаменима в ряду закусок, её едят с красным, достаточно крепким сухим вином. Форма упаковки - микроперфорированный полиэтилен, расфасовка по 250/350 гр.



**Охотничья колбаса**: Название происходит от традиции, согласно которой охотники брали её с собой, и этот факт сделал её знаменитой среди потребителей. Сырьём для этой колбасы является главным образом нежирное мясо поперечно-полосатых мышечных тканей свиней, твёрдый свиной жир, соль, молотый перец, чеснок и специи (мускатный орех, мякоть, обволакивающая мускатный орех, корица) и ароматные травы, к всем этим ингредиентам добавляется красное вино. Идеально подходит к закуске в сочетании с обжаренным хлебом и бокалом хорошего красного вина.



**Колбаса Острая**: это колбаса со средним зерном, к которой добавляется смесь специй на основе красного перца. Эту колбасу производят по всей Италии, но по большей части на юге страны, где у неё есть бесчисленное множество вариантов и версий. В нашем варианте мы предлагаем продукт с молотым красным перцем, который, при использовании в разумных количествах, придаёт колбасе ни с чем не сравнимую пикантность и послевкусие. Форма упаковки - микроперфорированный полиэтилен, расфасовка по 250/350 гр. Острая колбаса отлично подходит к закускам, а также ко всем блюдам, где необходимо добавить толику пикантности – это могут быть, например, фокаччи и кростини, но прежде всего острая колбаса незаменима при приготовлении пиццы.



**Колбаса «Финоккьона»:** это типичная тосканская колбаса с характерным ароматом фенхеля, добавляемого в фарш в форме семян или цветов, консистенция продукта мягкая, может даже крошиться. Колбаса предлагается в формате расфасовки по 350 гр, упаковка – микрофорированный полиэтилен. Необычный вкус сразу же поражает вкус – эта колбаса незаменима для изысканных закусок!



**Колбаски выдержанные**: это колбаса в натуральной оболочке из чистой свинины, она широко распространена и известна во всём мире. Производится методом наполнения оболочки из натуральной кишки мясом из свиной лопатки с добавлением рубленой грудинки. В любом случае, содержание жирного мяса не превышает 25% от общего объёма содержания. Мясо для фарша нарезается обязательно вручную, к фаршу добавляются прочие ингредиенты: красное вино, специи (перец, красный перец, кориандр, дикий фенхель и т.д.). Затем колбаса выдерживается в камерах с контролируемой температурой и влажностью, для получения аппетитного и любимого всеми продукта. Великолепно сочетаются с хорошим пивом. Расфасованы по 100/120 гр. в микроперфорированную плёнку.