

CATALOGO

Di f.lli CARUCCI Loc precara 1, Caggiano (sa) info 3286597685

WWW:formaggiesalumicarucci.it



CARUCCI

Formaggi & Salumi

Qualità Italiana



SCARICA I PREZZI
del catalogo

i nostri prodotti



CATALOGO

Di f.lli CARUCCI Loc precara 1, Caggiano (sa) info 3286597685

WWW:formaggiesalumicarucci.it

La nostra azienda **FORMAGGI E SALUMI CARUCCI** da ben 40 anni lavoriamo costantemente sul territorio di Basilicata e Campania offrendo un vasto assortimento di prodotti come: **salumi, formaggi freschi e stagionati, pasta e olio extravergine di oliva, conserve.**

Per soddisfare sempre in modo migliore le esigenze della nostra clientela, siamo alla continua ricerca di prodotti di alta qualità che ci permettano di migliorare la gamma dei nostri prodotti. Riserviamo particolare attenzione alla **QUALITA'** e il nostro principale obiettivo è quello di contribuire alla **valorizzazione dei prodotti tipici locali** per la riscoperta dei gusti e dei prodotti della nostra tradizione. Assicuriamo consegne veloci nel rispetto delle norme sanitarie.

Spedizione

Tutti i prodotti vengono spediti con corriere espresso (SDA o UPS o BRT) con consegna in 24/48 ore in tutta Italia.

Le spedizioni sono **assicurate e protette da rimborso totale** nel caso la consegna superi i tempi previsti salvo cause di forza maggiore (scioperi, condizioni atmosferiche avverse, particolari periodi in prossimità delle festività)

Le consegne all'**estero** dei prodotti freschi e stagionati avvengono tramite corriere espresso in 48/72 ore nei principali stati Europei come **Germania, Francia, Austria, Spagna, Olanda, Belgio.**

L'imballaggio e i tempi di consegna delle nostre spedizioni

Le spedizioni dei prodotti freschi e stagionati vengono effettuate dal Lunedì al Mercoledì mattina, mentre i prodotti meno deperibili come pasta e olio vengono spediti dal Lunedì al Venerdì mattina. La spedizione è provvista di **codice di tracciamento**, inviato al cliente il giorno stesso dell'invio, che permette di monitorare lo stato della spedizione.

Tutti i prodotti vengono confezionati in **imballaggi omologati per gli alimenti.**

Il prodotto è racchiuso nella sua busta originale prevista dal produttore che raffigura le normali informazioni di etichettatura e rintracciabilità. Quando spediamo uno o più oggetti questi sono inseriti in **contenitori di polistirolo e plastica** che hanno la caratteristica di mantenere una temperatura costante all'interno e di prevenire possibili urti o danneggiamenti.

info



WhatsApp



cellulare

3286597685

Nicola



CATALOGO

Di f.lli CARUCCI Loc precara 1, Caggiano (sa) info 3286597685

WWW:formaggiesalumicarucci.it



Hai un amico, parente, collega, vicino di casa o conoscente che potrebbe essere interessato ai nostri prodotti?

Presentacelo e se diventerà nostro cliente

risparmierai il costo della tua prossima spedizione!

oppure



**GRUPPI
D'ACQUISTO**

Crea un gruppo di acquirenti (min 5 persone)

riceverai tra il 10% e il 30% di sconto sul tuo acquisto

• *NOTA BENE PER AVERE LO SCONTO IL MINIMO DI SPESA DEL GRUPPO ESCLUSO L'ACQUIRENTE PRINCIPALE DEVE ESSERE DI UN MINIMO DI 300€ con l'aumentare della spesa aumenta lo sconto*

- **Riceverai i prodotti suddivisi per ogni persona**
- **Su ogni confezione sarà presente il nome dell'acquirente e l'importo da pagare per ogni singola persona**
- **Tutto sarà in confezioni bio (buste) nel rispetto delle norme vigenti**
- **Riceverai prodotti di altissima qualità scrupolosamente selezionati**
- **Avrai la nostra piena assistenza su qualsiasi tipo di problema**

CATALOGO

Di f.lli CARUCCI Loc precara 1, Caggiano (sa) info 3286597685

WWW:formaggiesalumicarucci.it



CONSEGNIAMO

**IN 24/48 ORE I NOSTRI
PRODOTTI IN ITALIA
DIRETTAMENTE A
CASA TUA**

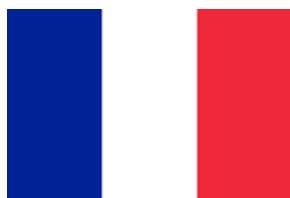


CONSEGNIAMO

**IN 48/72 ORE I NOSTRI
PRODOTTI IN EUROPA
DIRETTAMENTE A
CASA TUA**



GERMANIA



FRANCIA



SPAGNA



BELGIO

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

BURRINO O MANTECA

g.500(intero) sottovuoto



Prezzo al kg

14.00€



Senza Conservanti!

CACIOCAVALLO con soppressata

Kg 1.3 (intero) oppure a metà sv



Prezzo al kg

17.00€

SCAMORZA & TRECCIONE *dolce* o affumicata al kg **10.00€**

Treccione asciutto

affumicato oppure bianco
da 1 kg oppure da 500 gr.*



Scamorza 400/500 gr.

*affumicata**



bianca



Scamorzone

da 1 kg bianco



La scamorza o la treccia fanno parte della famiglia della mozzarella. La sua consistenza un po' più asciutta, la rende ideale come ingrediente per panini o da cuocere sulla griglia oppure nel forno. prodotto con latte vaccino del vallo di diano e della vicina basilicata, *AROMATIZZATO AL FUMO

'TOMA' poco sale

forme da 1 kg formaggio fresco



Prezzo al Kg **11.00€**

FORMAGGIO di mucca (pamigo)

senza lattosio forme da Kg 2.5 o da kg 1.5



Prezzo al Kg **11.00€**

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

CACIOCAVALLO *al peperoncino*

Kg 1 (intero) sottovuoto oppure

A pezzi

Prezzo al Kg.

13.00€



*Senza
Conservanti!*

CACIOCAVALLO *al tartufo*

Kg 1 (intero) sottovuoto oppure

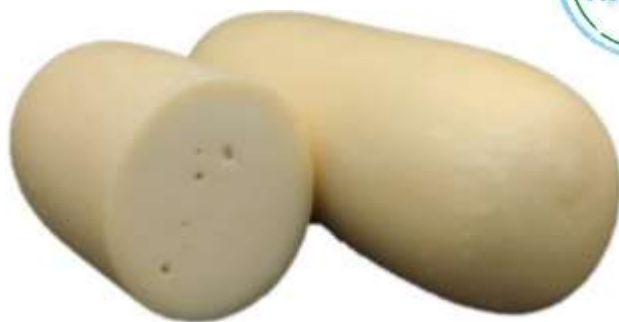
A pezzi

Prezzo al Kg

17.00€



CACIOCAVALLO dolce al kg **12.00 €** stagionato 10 giorni
cacio lungo da 1 kg oppure 2 kg caciocavallo dolce da 1 kg



Caciocavallo dolce prodotto esclusivamente con latte vaccino del vallo di diano e della vicina basilicata, di colore giallo paglierino, ha crosta sottile e liscia, all'interno è morbido se stagionato 10 giorni e più compatto se più stagionato.

CACIOCAVALLO aromatizzato al fumo al kg **12.00€**

cacio lungo da 1 kg oppure 2 kg

caciocavallo da 1 kg



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

CACIOCAVALLO silano D.O.P.



Kg 2 (intero) oppure
a pezzi sottovuoto



Prezzo al Kg

17.00€



(stagionatura 120gg. piccante)

*Senza
Conservanti!*

CACIOCAVALLO artigianale

Kg 2 (intero) oppure
sottovuoto a pezzi



Prezzo al kg

16.00€



(stagionatura 90gg. piccante)

CACIO fiaschetto OPPURE **CACIO mulo**

Kg 5 (intero) oppure
a pezzi sottovuoto

Prezzo al Kg

16.00€



(stagionatura 90 gg piccante)

CACIOCAVALLO occhiato

Kg 1.6 (intero) oppure
a pezzi sottovuoto.

Prezzo al kg

16.00€



(stagionatura 40 gg OCCHIATO e leggermente piccante
ottimo da fare impiccato o sulla brace)

CACIOCAVALLO stagionato in grotta

Il caciocavallo in grotta è un formaggio a pasta filata stagionato per un lungo periodo nelle grotte dove rimane ricoperto da muffe nobili in modo naturale per tutta la sua stagionatura, conferendogli un profilo aromatico intenso.



Kg 1.6 (intero)
oppure sottovuoto a pezzi

Prezzo al kg

19.00€

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

CACIOTTA di capra 100% da tavola



Kg 1.8 (intero)
oppure a pezzi
sottovuoto

Prezzo al kg
18.00€

La caciotta di capra ha un sapore delicato e piacevole, il gusto sposa la purezza. Prodotto esclusivamente con latte di capra. La sua pasta bianca mostra la sua purezza e la genuinità. Due delle caratteristiche principali del formaggio di capra sono lo **scarso apporto di calorie** e il **basso contenuto di colesterolo** oltre ad essere considerato un **energetico naturale**.



CACIORICOTTA stagionato forme da 3/400 gr. Sottovuoto

Il **cacioricotta** è un formaggio prodotto nel meridione d'Italia, in particolare in Basilicata.

Questo prodotto viene preparato con una tecnica di lavorazione a metà tra quella del formaggio e quella della ricotta.

Dopo la cagliata la pasta viene inserita nelle caratteristiche *fruscelle* e viene stretta fra le mani per favorirne la fuoriuscita del siero e a darne una forma rotonda o ovale.



Misto (50%capra / 30 %pecora / 20% mucca)

Prezzo al kg **14.00€**

*Senza
Conservanti !*



100% capra

Prezzo al kg **16.00€**

CANESTRATO LUCANO riserva

Intero 5 kg oppure a pezzi s.v. da kg1

Prezzo al Kg

19.00€



RICOTTA stagionata di pecora

Intera 400 gr s.v.

Prezzo al Kg

12.00€



(stagionata 5 mesi variante al peperoncino)



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

Senza Conservanti !

CACIOTTA di pecora



Kg 2.5 (intero)
oppure a pezzi
sottovuoto

Prezzo al kg
16.00€

La Caciotta di pecora è un **formaggio a breve stagionatura, dal sapore dolce ed aromatico, che richiama il sapore del latte.**
Morbido e delicato stagionato 60 giorni. La caciotta di pecora si sposa alla perfezione con vini rossi leggeri dal bouquet fruttato, che esaltano la dolcezza del formaggio senza sovrastarne l'aroma delicato. Grazie alla sua freschezza, è una scelta ideale per accompagnare aperitivi o cene informali, oppure alla brace.

PECORINO da grattugia 6 mesi

Kg1 (intero) oppure a pezzi
sottovuoto



Prezzo al kg
14.00€



Senza Conservanti !

PECORINO stagionato DI MONTAGNA

Kg 2.5 (intero) oppure a pezzi
sottovuoto



Prezzo al kg
17.00€

(stagionato 12 mesi)

PECORINO romano

Kg 7 (intero) oppure a pezzi
sottovuoto
Prezzo al kg



17.00€*



PECORINO moliterno

Kg 5 (intero) oppure a pezzi
sottovuoto



Prezzo al kg
20.00€

*
Prezzo variabile in base alle quotazioni del consorzio di tutela D.O.P.

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

PARMIGIANO REGGIANO 36 mesi **GRANA PADANO 24 mesi**



Senza Conservanti!



Prezzo al Kg **24.00€ ***

Prezzo al Kg **16.00€***

* Prezzo variabile in base alle quotazioni del consorzio di tutela D.O.P

PECORINO SPEZIATO forme da 4/500 gr. Prezzo al kg **15.00€**
noci peperoncino *Senza Conservanti!* olive



ASIAGO fresco D.o.p



al kg **13.00€**

PROVOLONE *piccante*



al kg **13.00€**

PROVOLETTA



al kg **15.00€**

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

MOZZARELLA DI BUFALA campana **15.00€**

viene utilizzato esclusivamente il latte di bufala prodotto in azienda. Una produzione che parte dai foraggi e arriva al prodotto finito, in un sistema di produzione a km 0. Non a caso, La Tenuta Bianca è stata vincitrice di numerosi premi, frutto del lavoro di innovazione e del rispetto per la materia prima e per il prodotto finito.

*prodotto fresco
spedizione solo italia*

ordine minimo 1kg



Mozzarella



bocconcini



treccione



zizzona



AZIENDA PRODUTTRICE



LA TENUTA
BIANCA

FORMAGGERIA ARTIGIANALE

NODINI *di mucca* vallo di diano **11.00€**

fatti a mano CON LATTE DEL PROPRIO ALLEVAMENTO



Nodini



&

treccione da 500 gr.



prodotto fresco

spedizione solo italia

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

Formaggi

Selezioniamo formaggi da molti anni e trasferiamo questa passione nel lavoro di tutti i giorni, per questo li affiniamo con particolare **cura e attenzione**, dalla piccola alla grande forma. Ci piace accompagnarvi a conoscere il formaggio più emozionante, quello che dopo l'assaggio, resta nella memoria e si fa cercare di nuovo.

Per questo obiettivo continuiamo a migliorarci, ricercando personalmente **solo le migliori produzioni**, sia locali che nazionali quelle provenienti da casari che condividono con noi i valori della tradizione e dell'artigianalità.

Selezioniamo i nostri formaggi in base al **procedimento di lavorazione artigianale** rispettando severi standard di **qualità**, superati i quali, i prescelti accedono alla delicata fase di affinamento.

Utilizziamo locali appositamente progettati e differenti fra loro, con tasso di umidità costante e temperature controllate, favorendo una stagionatura la più vicina possibile a quella naturale, per valorizzare **quei sapori e quei profumi** che un'arte casearia antica ha saputo donargli.

Perché tanto impegno? Perché **non è "solo" formaggio**. Anche se dietro ci sono tre soli e semplici ingredienti, latte, caglio e maestria, il sapore di un prodotto racconta **un'intera cultura** e chi come noi li assaggia e sceglie da più di 40 anni noi, sa che valore possano avere anche per il consumatore **una lavorazione artigianale e delle materie prime selezionatissime**.



*Senza
Conservanti!*



Salumi

I nostri salumi sono caratterizzati da uno specifico processo di lavorazione, curato in ogni dettaglio, che porta ad un risultato finale di altissimo pregio organolettico. Alla base della loro golosa bontà ci sono un'esperienza e una professionalità mirate che non sono mai improvvisate, ma che seguono le regole ben precise della tradizione. Questo permette di gestire al meglio le **fasi di una lavorazione artigianale**, avviene nel pieno rispetto dei tempi naturali di maturazione e di stagionatura e con lo sguardo rivolto sempre e solo ad ottenere **salumi di altissima e raffinata qualità**.

Il primo passaggio, importantissimo, è quello della selezione della carne di qualità e, dunque, verso suini allevati sul territorio nazionale e nelle migliori condizioni.

La rifilatura dei vari tagli, differenziati sulla base della specificità del salume da ricavare, deve essere praticata in modo esperto e con maestria e lo stesso vale per quanto riguarda la salatura e l'aromatizzazione.

Da questo punto di vista, viene utilizzata una quantità ben equilibrata di ingredienti, in maniera da creare il miglior sottofondo speziato, quello che rende l'assaggio ancora più delizioso. E' da sottolineare che la speziatura e/o la semplice salatura sono eseguite sempre **manualmente**. La stessa esperta abilità viene messa a disposizione per gestire il periodo, delicatissimo, della stagionatura.

Fatta in modo naturale da garantire un eccellente sapore e gusto ai nostri prodotti.

Grazie a questo tipo di lavorazione, da difendere e da tramandare, sono state protette e conservate nel tempo tante produzioni che raccontano la storia e la cultura gastronomica dei nostri luoghi geografici.

L'artigianalità, infatti, non solo è sinonimo di una bontà, ma diventa anche il modo grazie al quale **esaltare il valore della tavola tradizionale**. Permette di proporre tante squisitezze che, oltre ad essere deliziose, sono anche sane, genuine, nutrienti nella miglior maniera possibile.



senza glutine e derivati del latte



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

SOPPRESSATA stagionata 'DI MONTAGNA' al kg **20.00€**

piccante

schacciata cilentana

legata



Ogni soppressata pesa circa 350 gr.
Senza glutine e derivati del latte

La soppressata viene prodotta dalle parti più nobili e magre del suino viene stagionata circa 30/40 giorni ed è ideale per antipasti e taglieri di salumi. La soppressata ha un sapore molto delicato e avvolgente e viene prodotta artigianalmente secondo la tradizione

SALSICCIA stagionata di montagna prezzo al kg **18.00€**

Con pepe nero intero

finocchio selvatico dolce

peperoncino



Ogni salsiccia pesa
circa 350 gr

catenella con finocchietto selvatico da circa 600 gr intera oppure a tranci s.v.



Senza glutine e derivati del latte

La salsiccia è un salume fatto solo con carne selezionata da spalla, dalla rifilatura del prosciutto e dal magro delle pancette. La carne viene macinata con una trafilatura grande e condita con sale, spezie, aromi e finocchietto selvatico coltivato in zona che è molto piccolo e molto profumato. Viene insaccato nel budello di suino naturale e viene messo in stagionatura almeno per 30 gg.

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

PEZZENTE O SALSICCIONE

kg.1 (catenella) sottovuoto



senza glutine e derivati del latte



Prezzo al kg **14.00€**



LARDO alle erbe

gr.500 (trancio) sottovuoto



Prezzo al kg **15.00€**

PRODOTTO ITALIANO

PANCETTA casereccia tesa di montagna prezzo al kg **15.00€**

Kg. 2,5 (intera) oppure sottovuoto a pezzi da gr. 500/600



senza glutine e derivati del latte



PRODOTTO ITALIANO

PANCETTA casereccia arrotolata di montagna prezzo al kg **17.00€**

Kg. 1,2 (intera) oppure sottovuoto a pezzi da gr. 600/700



senza glutine e derivati del latte



con pepe nero intero



con finocchietto



e piccante

PRODOTTO ITALIANO

GUANCIALE con pepe nero oppure con peperone rosso dolce

Kg. 1,5 (intero) oppure sottovuoto a pezzi da gr. 500/600

Prezzo al kg

15.00€



PRODOTTO ITALIANO



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

SPIANATA LUCANA *dolce o piccante*

kg.2 (intera) oppure sottovuoto a pezzi da gr.500



Prezzo al kg **15.00€**

 **PRODOTTO ITALIANO**

SPECK di montagna

kg.1 (trancio) sottovuoto



Prezzo al kg **14.00€**

SALAME di montagna

Kg 1.2 (intero) oppure sottovuoto da gr.600



Prezzo al kg **15.50€**

 **PRODOTTO ITALIANO**



CAPOCOLLO stagionato di montagna prezzo al kg **19.00€**

Kg. 2 (intero) oppure sottovuoto a pezzi da gr. 800/900

 **PRODOTTO ITALIANO**



senza glutine e derivati del latte



dolce



piccante



Il Capocollo detto anche capicollo, è un particolare insaccato che si ottiene dalla lavorazione della parte superiore del collo e dalla spalla del maiale.

Per la sua produzione si utilizza la parte superiore del **lombo** di suini nati e allevati in Italia.
Il capocollo di Montagna ha un **gusto delicato, con profumi gradevoli e complessi.**

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

FIOCCO di montagna

kg.2.5(intero) oppure sottovuoto per 1/2



Prezzo al kg **20.00€**

 **PRODOTTO ITALIANO**



CULATELLO di montagna

kg.4 (intero) sottovuoto a pezzi da kg.2



Prezzo al kg **22.00€**

BRESAOLA di montagna

kg.3(intera) oppure sottovuoto kg1



Prezzo al kg. **35.00€**



LOMBO di montagna

gr. 700/800 (trancio) sottovuoto



Prezzo al kg **21.00€**

 **PRODOTTO ITALIANO**

PROSCIUTTO di montagna stagionato 16mesi dolce di sale

kg.7(intero) senz osso

Prezzo al kg. **11.00€**



 **PRODOTTO ITALIANO**

kg. 1.2 (trancio) sottovuoto

Prezzo al kg **15.00€**



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

FESA di tacchino al forno
kg.4(intero) oppure sottovuoto a pezzi

 **PRODOTTO ITALIANO**

MORTADELLA di alta qualità
kg.1 (trancio) sottovuoto



Prezzo al kg. **13.00€**



Prezzo al
kg **11.00€**

NDUJA di spilinga piccante

vaso da g180

budella g 600

La 'nduja è un insaccato tipico di Spilinga, in Calabria, a base di carne di suino e peperoncino calabrese piccante.

La 'nduja è priva conservanti perchè il peperoncino, presente in così alte quantità, ha proprietà antisettiche ed antiossidanti.

Tradizionalmente la 'nduja viene sciolta in un pentolino a fuoco basso. Una volta sciolta, viene spalmata su fette di pane abbrustolito e gustata così com'è oppure farla tostare in padella e poi aggiungere della pasta scolata al dente

(e, se necessario, un po' di acqua di cottura).

Un primo piatto delizioso!



 **PRODOTTO ITALIANO**

Prezzo al pz. **5.00€**

Prezzo al kg **15.00€**

SALSICCIA fresca di montagna prezzo al kg **12.00€**

Salsiccia tradizionale di montagna e ideale per arrosto per brace, sughi, bruschette o come ingrediente della pizza o come ingrediente per i vostri primi piatti. La nostra salsiccia fresca è un prodotto tipico Lucano da cuocere a seconda della pietanza, prodotta artigianalmente con carni di suino selezionato 100%italiano.

Prodotto unico nel suo genere di qualità eccellente



SALUMI AFFETTATI SOTTOVUOTO ogni confezione

Prosciutto crudo	€ 2.00 a confezione
Salame di montagna	€ 1.50 a confezione
Capocollo	€ 1.50 a confezione
Pancetta arrotolata	€ 1.50 a confezione
Fesa tacchino	€ 1.50 a confezione
Mortadella	€ 1.00 a confezione
Spianata piccante	€ 1.50 a confezione
Lombo di maiale	€ 1.50 a confezione
Bresaola	€ 2.50 a confezione

 **PRODOTTO ITALIANO**



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

Prodotto Artigianale
100% ITALIANO

OLIO EXTRAVERGINE *di oliva* di montagna

Prodotto Artigianale
100% ITALIANO

750 ml

bottiglie

1 lt.

Latta da 3 lt.

Latta da 5 lt



10.00€



11.00€



33.00€



55.00€

L'olio che produciamo è solo extravergine a bassa acidità, ottenute da olive secolari e varietà frantoio, leccine coltivate con metodi tramandati da vecchie generazioni. La raccolta avviene con metodi manuali, tra fine ottobre e fine dicembre, le olive trasportate al frantoio vengono defogliate lavate e molite entro le 24 ore

OLIO EXTRAVERGINE *di oliva* di montagna

100% BIO

500 ml

latta 3 lt

latta 5 lt

100%
NATURAL

Prodotto Artigianale
100% ITALIANO



10.00 €



36.00€



60.00 €



OLIO DI CATEGORIA SUPERIORE questo Extravergine di Oliva BIO è un olio dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, l'oliva proviene agricoltura biologica certificata che garantisce la massima salubrità del prodotto, la bassa acidità lo rendono un condimento di altissima qualità.

OLIO EXTRAVERGINE *di oliva* di carlo

9.00 € al litro



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

OLIO EXTRAVERGINE di oliva monovarietale Itrana

bottiglia lt.1

L'Olio extravergine mono varietale Itrana un olio di colore verde intenso che possiede uno spettro olfattivo di suggestiva ampiezza che regala profumi che spaziano dalle erbe aromatiche alle mandorle, dal pomodoro al carciofo. Al gusto è inizialmente dolce con note di amaro e piccante di media intensità
UN OLIO EXTRAVERGINE SENZA PARAGONI "ECCELLENTE"



bottiglia ml.500



13.00€



22.00€



OLIO EXTRAVERGINE di oliva di speziato ml250

Rosmarino

origano

piccante



8.00 €



8.00 €



8.00 €



Agrumato bio

tartufo



9.00 €



10.00 €

Condimento a base di Olio Extravergine di Oliva Origano, rosmarino, piccante, agrumi, tartufo sono dal profumo lievemente speziato con il gusto delicato. E' consigliato per condire la carne bianca e rossa alla griglia, sughi, pizze, verdure crude e alla griglia.

limoni della costiera amalfitana vengono moliti insieme nell'arco delle 20 ore al massimo dalla raccolta con un procedimento di lavorazione delicato ed a freddo

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

FILETTO di MOLVA



Intero 2.5 kg oppure 1.5kg **15.00€**

filetto di baccalà dissalato all'80%
prodotto spedito sottovuoto
conservazione 10 giorni in frigorifero +4c°
una volta aperta la confezione
tenere 12 ore in acqua fredda
e poi consumare a piacimento.
confezione circa 1 kg

FILETTO di baccalà

SOTTOSALE



25.00€

COD filetto 1 qualità
pezzo intero kg 1

BACCALA islanda

SOTTOSALE



22.00€

12/AA qualità superiore
pezzo intero 4 kg

Il baccalà è l'alimento costituito da due specie di merluzzo nordico, *Gadus macrocephalus* e *Gadus morhua*. Una volta pescato il merluzzo viene decapitato, sviscerato e sfilettato. In seguito, viene introdotta la salamoia e il sale secco e viene lasciato stoccare per 8/10 giorni per poi essere confezionato e spedito.

MOLTO SPESSO al posto del baccalà viene venduto, il *brosme*, il *ling* o la *molva*, che hanno caratteristiche morfologiche totalmente differenti e quindi anche prezzo inferiore e qualità inferiore.

Preparazione: coprire interamente il pesce con circa 2 litri d'acqua per kg di baccalà e lasciare dissalare dai 3 ai 5 giorni cambiando l'acqua ogni 12 ore. Durante il dissalamento conservare ad una temperatura di circa +3/+5° C.

FILETTI di alici di cetara in vetro

un'antica tradizione che continua

Oggi la lavorazione delle Alici di Cetara continua ad essere fatta rispettando rigorosamente le regole tramandate da generazioni, tempi e metodi che fanno sì che il nostro prodotto sia apprezzato ed invidiato in tutto il mondo. Una vera prelibatezza per tutti i buongustai

vaso ml212 piccanti

vaso ml 212

vaso ml420



4.50 €



4.50€



9.00 €

ALICI CETARA sotto sale

Confezione in vetro kg 1,6

oppure in vaschetta da 550 gr

20.00€

9.00€



COLATURA di alici

di cetara

conf.100 ml **7.00€**



Salsa sapida di mare ottenuta dalla maturazione sottosale delle pregiate alici. Ideale per condire la pasta o arricchire le verdure saltate in padella.

la colatura di alici è sana, digeribile e ricca di vitamina A e può essere gustata unita a pochi aromi freschi quali prezzemolo, aglio, peperoncino ed un buon olio d'oliva extravergine, naturalmente mescolati al momento per il condimento di linguine o spaghetti al dente.

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola &

FILETTI *di tonno di cetara* in olio di oliva



i Filetti di Tonno in Olio d'Oлива! Sapientemente selezionati e lavorati a mano, i filetti si conservano sodi e compatti per essere gustati sulle vostre tavole, come ingrediente unico. Tutti i tonni sono puliti a mano e senza sostanze chimiche. Una volta puliti e cotti in acqua e sale i pesci vengono sfilettati e messi a mano in barattoli di vetro senza aggiunta di conservanti o di esaltatori di sapidità



Vaso gr.275
6.00 €



vaso gr.400
7.50 €



vaso gr.800
15.00 €

Filetto di tonno *al naturale*

Vaso 275 gr.

5.50 €



CAPRICCIO *di pesce piccante.*

vaso 212 gr

6.50 €



Bianchetti



Il "capriccio di pesce" è una conserva di pesce calabrese, a base di "pesce ghiaccio" (o neonata di pesce) marinato in olio è condito con peperoncino. Il capriccio di pesce è noto per il suo sapore piccante e si usa come condimento per bruschette, pizza o per insaporire primi piatti.

PAPACELLE *in aceto*

vaso da 580 ml

4.00 €



PAPACELLI *ripieni al tonno*

vaso da 580 ml

8.00 €



sono peperoni napoletani ripieni, preparati con un ripieno di tonno, olive, pane raffermo, capperi e altri ingredienti tradizionali. un piatto classico della cucina campana, spesso serviti come contorno o antipasto.

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.



OLIVE

nere al forno



€ 6.00

leccine senz osso



€ 4.50

schiazz. piccanti



€ 6.00

verdi in salamia



€ 6.00

3100 ml



€ 25.00

Olive ammaccate a mano artigianali in olio EVO

sono olive che, dopo essere state schiazzate a mano, vengono conservate in olio.
Questo metodo di conservazione permette di preservare le olive per un periodo di tempo, mantenendole croccanti e gustose.
Le olive schiazzate sott'olio sono una prelibatezza della cucina italiana



vaso 212ml **9.00€**

vaso 580ML **17.00€**

Melanzane a filetti artigianali con olio extravergine di oliva

Le melanzane a filetti sott'olio sono una preparazione gastronomica tradizionale, in cui le melanzane vengono tagliate a filetti e conservate in olio, spesso con l'aggiunta di aglio, peperoncino e altre spezie. Questo prodotto è tipico della cucina del sud Italia, e in particolare della Campania e del Cilento
PRODOTTO FATTO A MANO



vaso 300 gr. **4.50€**

vaso 550 gr. **7.00€**



Funghi in olio

Tris di funghi



7.00 €

cardoncelli



7.00 €

720 ml

Melanzane

a involtino con pomodoro secco e tonno



8.00 €

a filetti in olio



6.50 €

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

Zucca artigianale *grigliata*
in olio extravergine



vaso 300 gr.

4.50€

Friarielli napoletani
In olio senza aceto



vaso 580ml.

5.00€

Broccoli
in olio extravergine



vaso 300gr

4.50€

Pomodori secchi
in olio



Vaso da 720 ml.

7.00€

Carciofi a spicchi
della nonna



Vaso 720 ml.

8.00€

Zucchine alla scapece artigianali essiccate al sole

Le Zucchine alla scapece sono un piatto tipico della **tradizione culinaria partenopea**, preparate con zucchine fresche tagliate a rondelle sottili, essiccate al sole e fritte, poi condite con aglio, aceto, menta e origano. Il risultato è un contorno dal sapore deciso e profumato, perfetto da gustare sia caldo che freddo. Le zucchine alla scapece ideali da servire come antipasto o contorno in ogni occasione.



vaso da 200gr

11.00€

Lupini in salamoia



Vaso da 580 ml

4.00 €



LAMPASCIONI sott'olio



Vaso da 580 ml

7.00€

MAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

Salsa TARTUFO bianco & nero

Ottimo per la preparazione di crostini e bruschette, primi piatti, come tagliatelle o risotti ecc., o secondi, come filetti o scaloppine oppure su pizza. PRODOTTO DI ALTA QUALITA'

Il prodotto una volta aperto va ricoperto con olio extravergine di oliva e conservato in frigo.

salsa tartufo bianco

salsa tartufo nero



SALSA PORCINI E TARTUFO BIANCO



Vaso gr.90
8.00 €

Vaso gr.190
9.00 €

vaso gr.190
7.00 €

vaso gr.500
12.00 €

CARCIOFO BIANCO DI PERTOSA

presidio slow food
con olio extravergine di oliva

Patè di carciofo bianco gr200

carciofo bianco intero gr.300

carpaccio di carciofo gr300

il **Carciofo Bianco di Pertosa**,
una varietà di **carciofi**
fra le più insolite, è le più buone
un **carciofo** dal colore chiarissimo
infiorescenze grandi e rotonde,
senza spine e con un particolare
foro alla sommità.

Ha molteplici proprietà:
Diuretiche, depurative, digestive
ipocolesterolemizzanti, coleretiche,
protettrici del fegato.



8.00 €



10.00 €



12.00 €

CAPPERI lacrimella sotto sale



1.50 €
vaso da 212 gr.



SCAROLA in olio

con capperi e olive.



5.00 €
vaso da 560 gr.

La scarola con capperi e olive sottolio è una preparazione tipica della cucina italiana, in particolare campana, che prevede la scarola, una verdura a foglia verde, condita con capperi salati, olive sottolio e un'aggiunta di aglio e peperoncino. Si tratta di un piatto ricco di sapore e tradizione, spesso utilizzato come contorno o ingrediente per la pizza di scarole.

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

PATE'O CREMA SPALMABILI in vaso da 580 gr. € 6.50

Melenzane



funghi



carciofi



olive nere



LE NOSTRE VERDURE GRIGLIATE in vaso da 580 gr.

Melenzane

6.50 €



zucchine

6.50 €



carciofi

7.50 €



Le verdure grigliate sono un contorno sano, gustoso e versatile, ideale per accompagnare carne, pesce o piatti vegetariani. Zucchine, melanzane, carciofi vengono tagliati, grigliati e conditi con un filo di olio, sale, pepe e, a piacere, erbe aromatiche come rosmarino, menta o origano

FUNGHI PORCINI della sila secchi & in olio

I funghi porcini sott'olio della Sila sono un prodotto tipico calabrese, apprezzato per il loro sapore intenso e la loro consistenza. Vengono preparati conservando i funghi porcini freschi in olio, spesso con l'aggiunta di aglio, peperoncino e alloro, per mantenerne il profumo e la fragranza anche fuori stagione. I funghi porcini sott'olio sono ideali come antipasto, contorno o per arricchire primi e secondi piatti.

porcini tagliati ml580

porcini secchi



Busta da 50 gr. / 100 gr

8.00 € 15.00 €

porcini interi ml 314



9.00 €

porcini tagliati ml314



8.00 €



13.00 €

LEGUMI gia pronti vaso da 540 gr. 1.50 €



piselli



ceci in acqua



cannellini



borlotti



La fresa (o *friseddha*, *fresella*, *frisa*, *friseddha*, *spaccatella*), è un tarallo di grano duro (ma anche orzo o granturco o in combinazione secondo varie proporzioni) cotto al forno, tagliato a metà in senso orizzontale e fatto biscottare nuovamente in forno.

Ne consegue che essa presenta una faccia porosa e una compatta.

OTTIME COME ANTIPASTO O SERVITE COME PIATTO UNICO CONDITE CON OLIO EXTRAVERGINE E POMODORO

Frese di mais



al pacco **3.00 €**

Frese paesane integrali oppure bianche



al pacco **2.50 €**



TARALLI & SCALDATELLI al pacco **3.00 €** da 500gr.(scaldatelli)

sono un prodotto tipico della tradizione lucana, che secoli fa aveva nello scaldatello o tarallo un vero e proprio sostituto del pane. Nato come un prodotto consumato da contadini, che erano soliti mangiarlo quando si spostavano per curare i loro campi ed erano lontani da casa, oppure davanti al focolare insieme a un bicchiere di vino, lo scaldatello costituisce un ottimo snack da consumare a merenda o per un aperitivo

taralli alla ciminella



scaldatelli al gusto di finocchio selvatico oppure patate cipolla, olive e peperoncino



*frese e scaldatelli durante il trasporto possono presentare delle rotture dipese esclusivamente alla friabilità del prodotto anche se imballate con la massima cura **PER TANTO NON CI ASSUMIAMO RESPONSABILITA'**

PANE casereccio al kg. **3.50 €**



FRESELLINE

Dolci alla mandorla

al pz. **3.00 €**





100% GRANO
ITALIANO

Trofie



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

Pasta fresca artigianale pacco gr 500 **2.00€**

cavatelli



tagliatelle



orecchiette



cortecce



100% GRANO
ITALIANO

fusilli



Pasta secca artigianale pacco gr 500 **2.00€**

Pasta artigianale di semola di grano duro Secca trafilata al bronzo con una lenta essiccazione nei nostri prodotti che va dalle 20 alle 36 ore.. ottenute esclusivamente dalla molitura di grano coltivato in Italia
Il processo di lavorazione eseguito secondo metodi artigianali.



cavatelli paesani



orecchiette



fusilli paesani



100% GRANO
ITALIANO



Trofie



tagliatelle



cortecce



PASTA integrale



PASTA ai legumi



100% GRANO
ITALIANO



I nostri PELATI & PASSATE artigianali



intero al naturale da 560 gr
giallo datterino rosso



4.00€



pomodori pelati artigianali
da 510 gr



3.50€

di datterino giallo
da 510gr



6.00€

classica
da 660 gr



2.50€

FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

Pesto & sughi *artigianali* preparati con prodotti di stagione

I nostri sughi sono preparati con **prodotti di stagione**, raccolti quando sono giunti a maturazione e **trasformati a mano**, seguendo la ricetta di famiglia. **Senza l'aggiunta di conservanti né coloranti.**

abbiamo pensato di proporre delle **alternative gustose** per condire la pasta e ottenere un risultato eccelso in poco tempo. Basta solo far riscaldare il sugo pronto, scolare la pasta e mescolare il tutto.

Sugo al basilico "addor"

con pomodori datterini pelati
basilico ed olio extra vergine di oliva



in vaso da 314 ml. **5.00€**

sugo al ragu napoletano "o Rrau"

con pomodori datterini, carne bovina,
carne suina ed olio extra vergine di oliva



in vaso da 314 ml. **6.50€**

sugo alle polpette

con polpette di ricotta stagionata e
peperoni secchi



in vaso da 314 ml. **6.50€**

crema ai porcini

funghi porcini 70% olio extra vergine di oliva 29%
ottimo per condire risotti, pasta, pizze e crostini



in vaso da 180gr. **6.00€**

genovese classica napoletana

con cipolla ramata e carne bovina di prima scelta,
in olio extra vergine di oliva



in vaso da 314 ml. **6.50€**

soffritto di verdure

tritato di verdure fresche, con spezie ed erbe
aromatiche, preparato a mano (*cipolle, carote, sedano, ecc.*)



in vaso da 106 ml. **4.00€**

pesto di basilico

in olio extra vergine di oliva, preparato con il basilico fresco
coltivato, coltivato in modo tradizionale



in vaso da 212 ml. **6.00€**



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

PEPERONI CRUSCHI

peperone crusco (in dialetto zafaran' crusk) è un piatto tipico della cucina lucana. Si tratta di un **peperone** rosso dolce che viene essiccato e fritto per pochi secondi in olio: l'escursione termica fa sì che l'ortaggio diventi "**crusco**", cioè croccante. Si possono poi gustare come delizioso e croccante contorno, per condire la pasta o le bruschette, con le patate, ottimi poi in abbinamento con il baccalà. Un prodotto di qualità ECCELLENTE

**il peperone crusco in vaso
già fritti solo da aprire e gustare**



Gia' fritti in vaso di vetro

6.00€ (30gr.)

15.00 (100gr.)



**oppure il peperone crusco secco
da friggere come da tradizione**



secchi in busta

6.00 € (100 gr)



Scaglie oppure polvere di peperone crusco

I peperoni di Senise IGP piccanti, dopo essere stati esposti al sole nei mesi più caldi, vengono selezionati e fritti in olio extravergine di oliva, salati e successivamente confezionati ermeticamente per conservarne le qualità tipiche.

Non necessitano di cottura e in questa variante Piccante sono consigliate per arricchire aperitivi, primi o secondi piatti.

in vaso di vetro 100gr.

7.00€

SCAGLIE



POLVERE



PEPERONCINO piccante in olio extravergine di oliva

Bomba pugliese

è una salsa piccante, tipica della regione Puglia, realizzata con verdure locali come melanzane, peperoni carote rosse e peperoncino.



6.50€



tagliato a mano Vaso 200 gr.

I peperoncini piccanti sono coltivati in campo aperto tra la fine di maggio e gli inizi di giugno. La raccolta avviene con più passaggi tra agosto e ottobre, a causa delle peculiarità di questa piano. Vengono lavati, selezionati, depicciolati, tagliati a rondelle e maturati sotto sale. E poi così, senza aggiunta di altri ingredienti vengono invasati in olio extra vergine di oliva



5.00€

Prodotto Artigianale
100% ITALIANO

con olio extravergine di oliva

ORIGANO PAESANO di montagna **3.00€** al mazzetto

L'**origano** è una pianta apprezzata sin dall'antichità per le qualità terapeutiche delle sommità fiorite e delle foglie. Possiede proprietà antalgiche ed è utile come antisettico, atispasmodico, emmenagogo, e spettorante, stomachico, tonico e blandamente disinfettante.
IL NOSTRO ORIGANO è DI ALTA MONTAGNA



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

MIELE *di montagna*

Il **miele** è un alimento prodotto dalle api è un dolcificante naturale e ne esistono decine di varietà seconda **del** tipo di nettare. Ha innumerevoli proprietà per la salute è un alimento antibatterico e antibiotico alleato *del* sistema immunitario.
IL NOSTRO MIELE DI QUALITA' SUPERIORE VIENE PRODOTTO SULLE MONTAGNE DELLA BASILICATA SECONDO I METODI ARTIGIANALI



gr.250

4.00 €



gr.500

6.00€

kg1



12.00€

Crema spalmabile alla *nocciola* **500 gr. € 12.00**

La nostra crema alla nocciola viene preparata mixando ingredienti genuini e selezionati di alta qualità senza aggiunta di conservanti artificiali

Senza olio di palma ma con olio

Extravergine di oliva per questo

L'affioramento di olio è indice di genuinità e si assorbe rimescolando.

DI QUALITA' ECCELLENTE

Ingredienti zucchero **25%NOCCIOLE**

Olio EVO, latte scremato in polvere, cacao emulsionanti lecitina di girasole vanillina.



Confettura *di montagna*

vado da **340 gr.**

frutti di bosco

fichi



4.50 €

COMPOSTA

di cipolle e scorze di limone



FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.

La nostra CANTINA

Azienda vitivinicola tempere

fiano



2



15.00€

aglianico



tenute del fasanella

fiano fasanella I.G.P



aglianico I.G.P.

100% BIO



15.00€



I nostri box DEGUSTAGIONE

Con questi Box degustazione potrai assaporare i prodotti più classici della nostra tradizione: salumi formaggi , olio extravergine , pasta e tanti altri prodotti con cui assaporare e capire la tradizione e la passione che mettiamo nei nostri prodotti. Le nostre box sono confezionate in polistirolo

Box degustazione solo *formaggi e salumi* 50.00€

n.4 pezzi di formaggi selezionati



n.4 pz salumi selezionati



Box degustazione *antipasto* 70.00€

Selezione di formaggi / selezione di salumi/selezione di sottolio



Box degustazione *top* 90.00€

Selezione di 10 prodotti di altissima qualità presenti sul catalogo

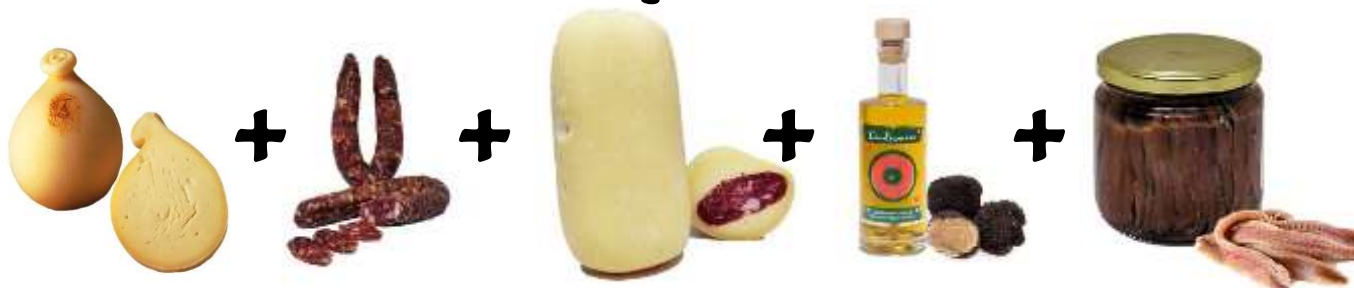


FORMAGGI E SALUMI CARUCCI di carucci nicola & C S.N.C.
*Come prenotare un semplice pacco regalo
oppure il tuo cesto natalizio*

1

Scegli tra tutti i prodotti del nostro catalogo

esempio



2

Decidi se vuoi il cesto o la scatola o la busta regalo



3

**Poi te lo prepariamo noi oppure ti forniamo tutto
l'occorrente per prepararlo diretta a casa**



***Il costo varia in base al tipo di confezione che si sceglie**