



neprodinero
ALLEVATORI DEL BUONGUSTO

I MIGLIORI PRODOTTI ALLEVATI NATURALMENTE

Prodotti di qualità e d'origine certificata fatti per essere scoperti, assaporati e gustati in ogni loro forma. Scegli i nostri prodotti per la tua tavola o per la tua azienda.

CATALOGO PRODOTTI 22



Sui **monti dei Nebrodi**, in Sicilia, i nostri suini neri crescono in branchi allo stato semibrado in un'estensione di circa **140 ettari di bosco** nutrendosi di bacche, ghiande, castagne, tuberi e tutto quello che reperiscono dal territorio.

Aromi di quercia, abete, rosa canina, pera e mela selvatica inebriano le carni valorizzando una lavorazione totalmente artigianale.

Ogni prodotto viene **preparato unicamente con carni e lardo della pregiata razza di suino nero dei Nebrodi** ed insaccato in budello naturale con il solo utilizzo delle migliori varietà di sali del trapanese, pepe nero in grani, e spezie autoctone come il finocchietto selvatico e il peperoncino rosso.

La filiera controllata garantisce una produzione millesimata adatta ad un parterre di puri amatori.

Senza aggiunta di lattosio e glutine i nostri salumi sono ricchi di grassi poli e mono insaturi, ottimi alleati contro il colesterolo.



IL SALAMINO

PRIMA SCELTA

Pregiato e di alta qualità è insaccato in un budello naturale, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi.

Salume tipico, lavorato secondo antica tradizione, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% carne e grasso di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- peperoncino
- finocchietto
- budello naturale
- e252

Senza aggiunta di glutine



IL SALAME

Pregiato e di alta qualità è insaccato in un budello naturale, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi.

Salume tipico, lavorato secondo antica tradizione, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% carne e grasso di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- pepe nero
- e252

Senza aggiunta di glutine



LA MORTADELLA

Salume pregiato di alta qualità, **preparato unicamente con carni della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi, allevati allo stato semibrado dei monti Nebrodi**. Salume tipico, lavorato secondo antica tradizione, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi-Sicily.

Ingredienti:

- 100% di carne e grasso di suino nero dei Nebrodi
- acqua
- sale marino
- spezie
- aromi
- pepe nero
- pistacchio di Bronte DOP pelato
- Conservante E250
- Conservante E301



LA MORTADELLA D'ASINA

Salume pregiato di alta qualità, **preparato unicamente con carni della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi, allevati allo stato semibrado dei monti Nebrodi.** Salume tipico, lavorato secondo antica tradizione, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi-Sicily.

Ingredienti:

- 100% di carne d'asina e grasso di suino nero dei Nebrodi
- acqua
- sale marino
- spezie
- aromi
- pepe nero
- pistacchio di Bronte DOP pelato
- Conservante E250
- Conservante E301

Senza aggiunta di glutine



IL PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto è ottenuto dalla lavorazione della coscia del maiale. I maiali sono allevati rigorosamente allo stato semibrado e la loro alimentazione si basa principalmente di ghianda, castagne, radici, tuberi, bacche di rosa canina e tutto ciò che possiamo trovare nel sottobosco, più un'integrazione a base di fave, orzo, crusca e mais.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- E301 ascorbato di sodio
- E331 citrato di sodio

CURIOSITÀ

Al termine dei vari processi oltre ad avere un prosciutto cotto morbido, delicato e profumato abbiamo un prodotto molto gustoso conferitogli dalla rosolatura.



IL PROSCIUTTO CRUDO

Salume pregiato di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado dei monti Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo antica tradizione, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi-Sicily.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino

Senza aggiunta di glutine.



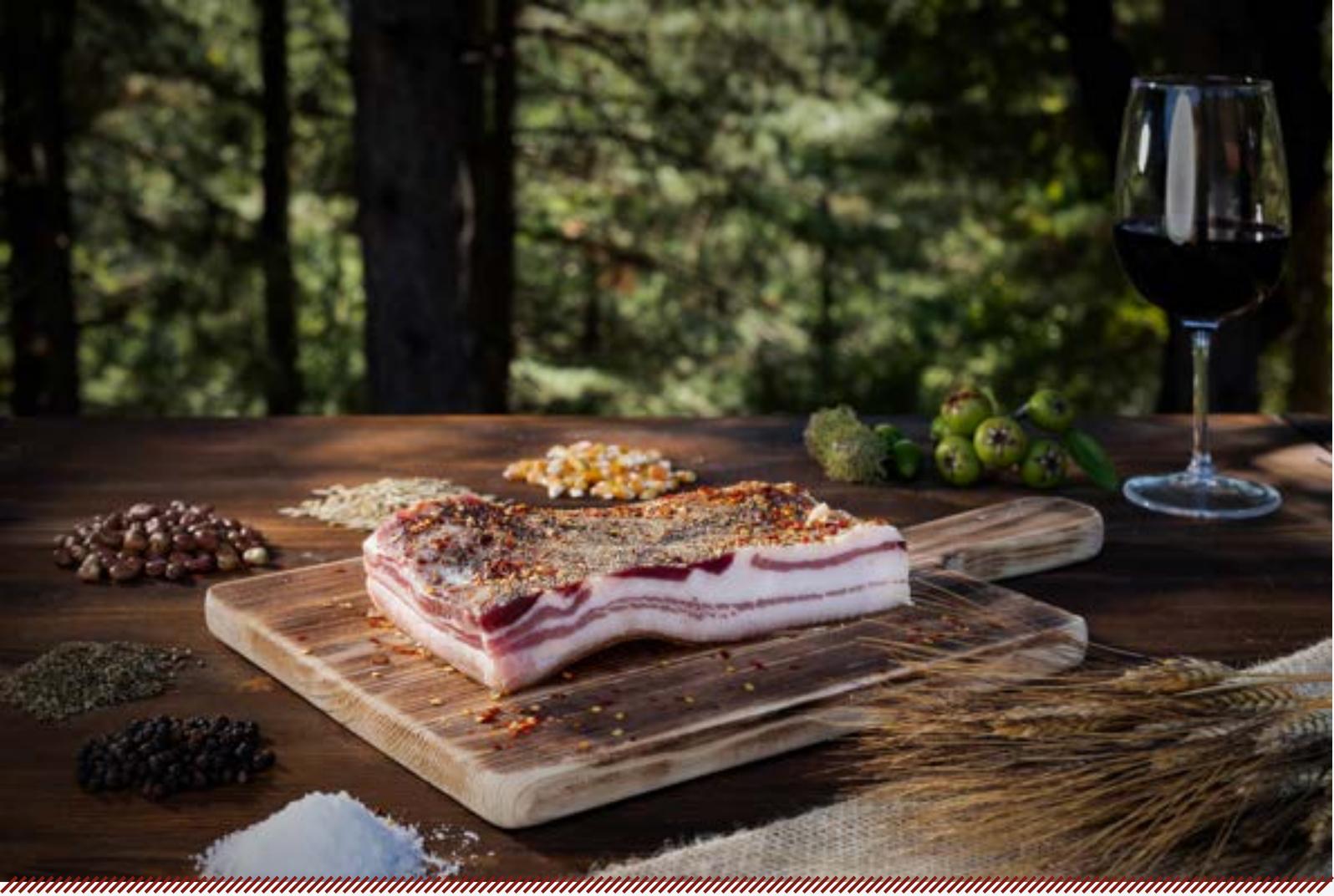
IL GUANCIALE

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- pepe nero
- peperoncino

Senza aggiunta di glutine.



LA PANCETTA STECCATA

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- pepe nero
- peperoncino

Senza aggiunta di glutine.



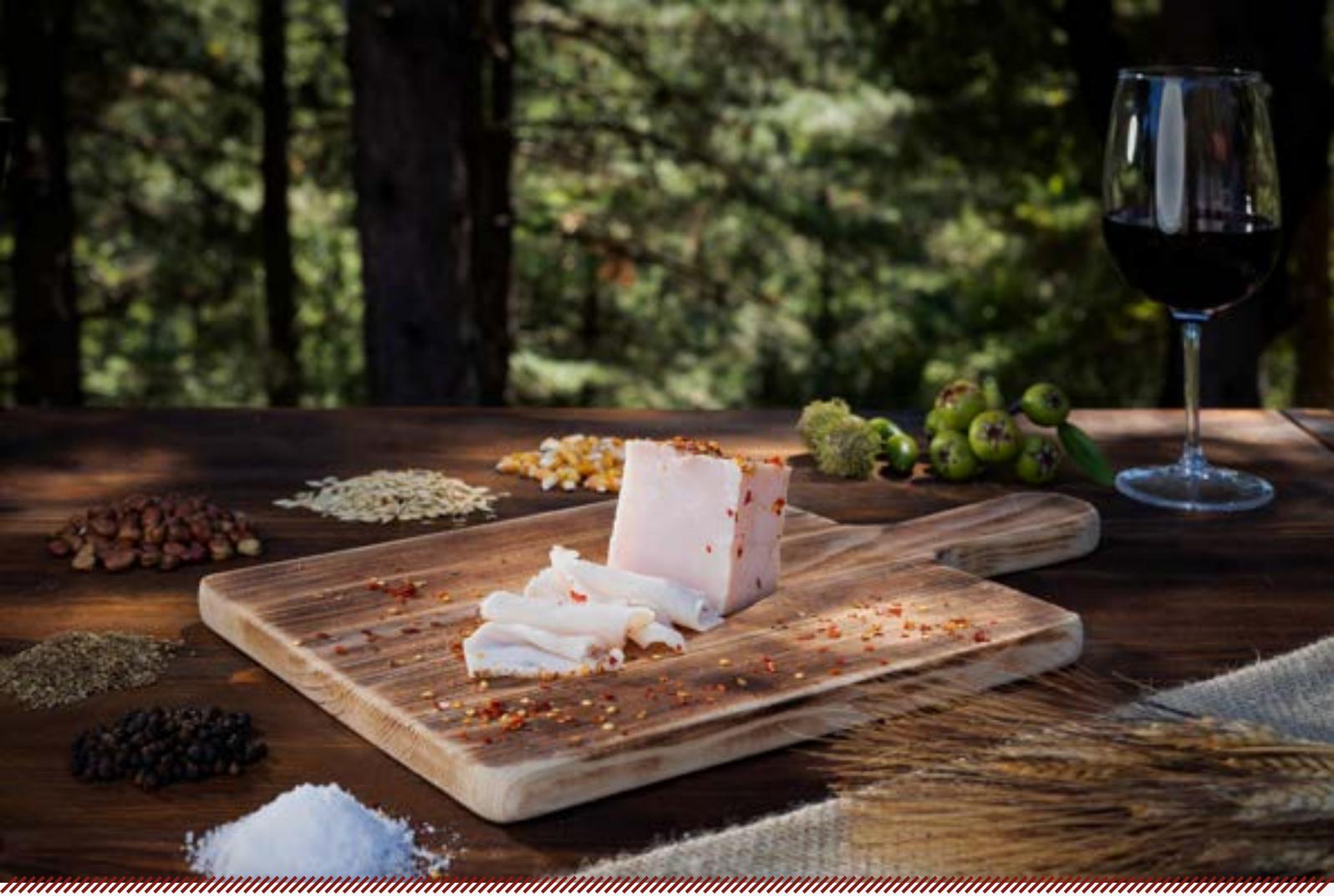
LA PANCETTA ARROTOLATA

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- pepe nero
- peperoncino
- Finocchietto
- E252

Senza aggiunta di glutine.



IL LARDO

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino,
- pepe nero o peperoncino

Senza aggiunta di glutine.



IL CAPOCOLLO

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- budello naturale
- sale marino
- pepe nero
- peperoncino
- finocchietto
- E252

Senza aggiunta di glutine.



IL WURSTEL

Il wurstel è ottenuto dalla lavorazione delle carni del maiale. I maiali sono allevati rigorosamente allo stato semibrado e la loro alimentazione si basa principalmente di ghianda, castagne, radici, tuberi, bacche di rosa canina e tutto ciò che possiamo trovare nel sottobosco, più un'integrazione a base di fave, orzo, crusca e mais.

Al termine del processo l'accuratezza nei vari processi conferisce ai wurstel una straordinaria morbidezza e un gusto inconfondibile.

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- acqua
- sale marino
- acido ascorbico
- e300
- aromi e spezie
- e451 trifosfati
- e452 polifosfati

Senza aggiunta di glutine



LA LONZA

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- pepe nero
- peperoncino
- finocchietto
- e252

Senza aggiunta di glutine.



LA PORCHETTA

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- peperoncino
- pepe nero
- finocchietto
- aromi naturali

Senza aggiunta di glutine.



LA NDUJA

Salume pregiato, di alta qualità, asciugato naturalmente, **preparato unicamente con carni e lardo della pregiatissima razza del suino nero dei Nebrodi**, allevati allo stato semibrado nei monti nei Nebrodi. Salume tipico, lavorato secondo **antica tradizione**, strettamente legato al territorio di origine dei Nebrodi in Sicilia.

Ingredienti:

- 100% di carne e lardo di suino nero dei Nebrodi
- sale marino
- pepe nero
- peperoncino rosso piccante
- E252

Senza aggiunta di glutine.