



# CATALOGO

## “ORIGINI EXCLUSIVE MEAT”

non è il solito distributore ma un progetto che si potrebbe definire una negoziazione “WIN WIN” tra il nostro cliente e il nostro fornitore diretto, dove si crea una situazione vantaggiosa per tutte le parti coinvolte



Il fornitore resta sempre a conoscenza di quel che accade sul territorio a **tutela del suo prodotto** e del suo nome , mentre il cliente godrà di **un referente diretto** e competente sul territorio.

# NASCE NEL 2022

dall'idea di **David Sartor e Alessandro D'Urbano** nell'intento di proteggere e valorizzare la carne d'eccellenza di alta qualità ponendo particolare attenzione alla sua origine, decidendo di voler **cambiare la proposta al cliente** accorciando i passaggi della filiera.

L'obiettivo di Origini è quello di offrire ai propri clienti **un'alternativa valida ai distributori** con seguito di agenti specializzati in tutto , che si propongono sul mercato nazionale con più passaggi che si ripercuotono inevitabilmente sul ristoratore in termine di costi.

Origini nasce dall'idea di due persone molto diverse tra loro , per esperienza , carattere e competenza , una squadra ben compatibile nelle sue diversità per riuscire ad offrire **un servizio unico a 360°**.

*“Per i nostri clienti cerchiamo solo il meglio in Italia e all'estero , con passione e curiosità , per il loro ed il nostro piacere . Offriamo competenza , esperienza ed esclusività e sarà un piacere farvi assaggiare il frutto delle nostre ricerche”*

*David e Alessandro*



**TAMACO**  
*Pasión por la carne*

# TAMACO BARCELLONA

un'azienda con una grande tradizione nel mondo della selezione di carni da tutta Europa. Con un'attenta ricerca, sceglie solo le lombate con una buona conformazione, un grado di mazzatura importante e con un'ottima copertura di grasso esterno, caratteristiche eccellenti anche per una lunga frollatura. Le lombate provengono da vacche con alimentazione naturale: foraggio, sfarinati secchi e integratori che aiutano nella conformazione muscolare dell'animale. Molto importanza è data anche alla quantità e alla qualità dell'acqua che viene data loro. Nei periodi dell'anno più miti le vacche pascolano nei campi, nei mesi più freddi si trovano in stalle dove hanno lo spazio necessario per circolare liberamente con aree specifiche per riposare.



# CARNIVOROUS®

Tipologia :

Femmina di età inferiore ai 4 anni che può aver partorito

Razza :

Frisona e Holstein

Caratteristiche :

Carne con grasso di copertura bianco ,  
molto infiltrata e gustosa .

Provenienza :

Origine Olanda

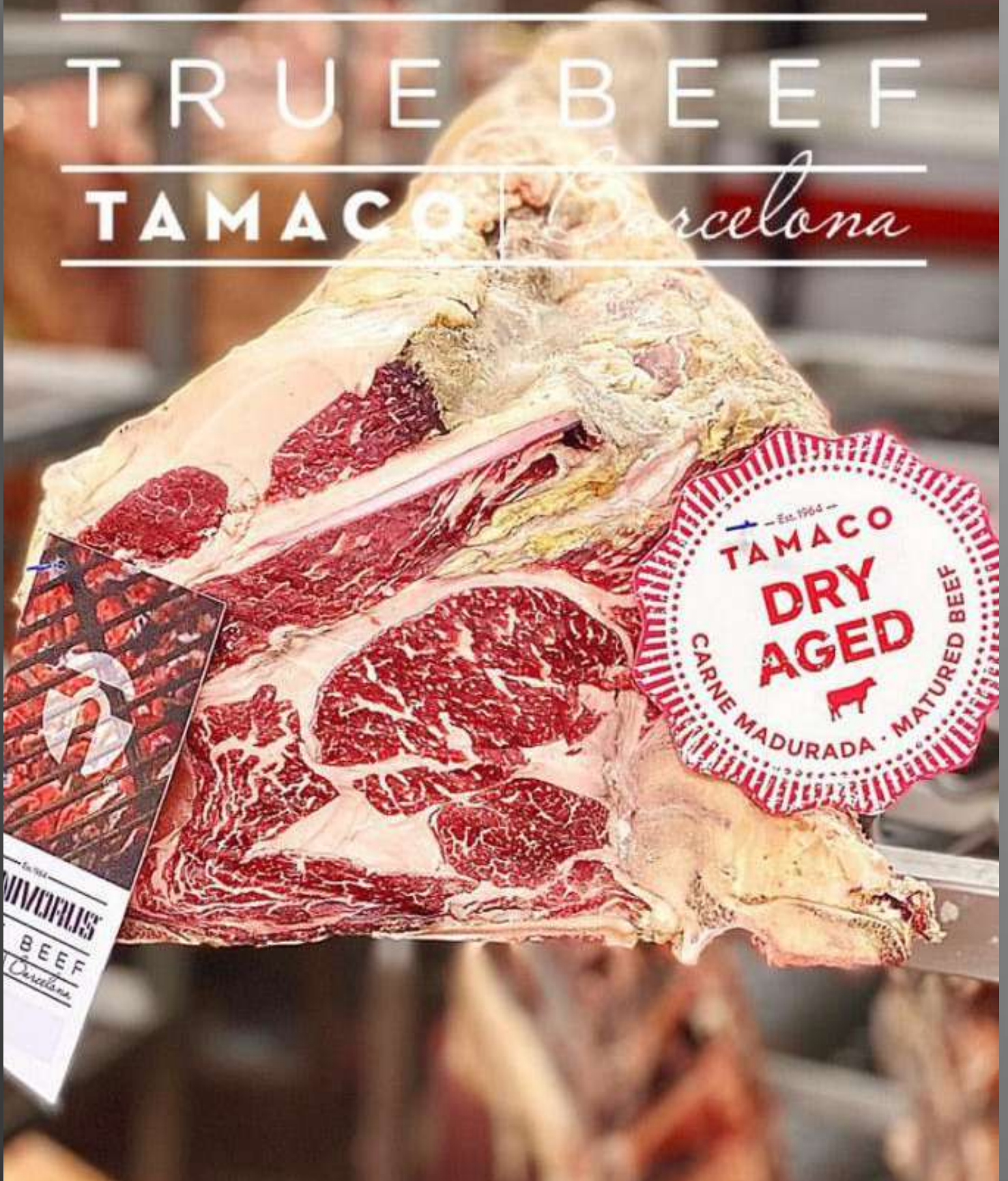


— Est. 1964 —

**CARNIVORUS<sup>®</sup>**

TRUE BEEF

TAMACO *Barcelona*



# DARK RED®

Tipologia :

Vacca di età 4/6 anni

Razza :

Frisona e Holstein

Caratteristiche :

Carne con grasso di copertura e  
marezzatura di alto valore

Provenienza :

Origine EU (la maggior parte Olanda)





# OPTIMUM PREMIUM BEEF®

Tipologia :

Vacca di età 4/6 anni

Razza :

Frisona e Holstein

Caratteristiche :

Carne con grasso esterno di livello medio e  
marezzatura di grado medio.

Provenienza : Origine EU





# **CRIVALCARNI**





# CRIVALCARNI

Valerio Zaniolo e Krzysztof Kurek sono i titolari di una piccola azienda del nord-est con una lunga storia alle spalle che nasce nel 1982 , che si rivolge e si specializza sin dai suoi primi passi verso la selezione delle migliori carni di alta qualità al di fuori dal territorio nazionale.

Valerio e Krzysztof , polacco di origine, selezionano settimanalmente e direttamente i migliori lombi sul mercato del territorio Polacco e Austriaco per i propri clienti.

Le selezioni di Crivalcarni provengono da animali provenienti da allevamenti estensivi dove il benessere animale e l'alimentazione equilibrata da un giusto apporto di un foraggio di qualità (proteine,grassi,acqua...) sono indispensabili per ottenere carni tenere con un grado di marezza che conferisce un gusto sapido inconfondibile.

# SCOTTONA POLONIA

Un bovino femmina tra i 18 e i 24 mesi ,  
provenienti dalla Polonia selezionata  
per grado di marezatura .



# SCOTTONA SIMMENTAL AUSTRIA

Un bovino femmina tra i 18 e i 24 mesi , provenienti dall'Austria selezionata per grado di marezatura .



# KASTRA'

Un bovino maschio castrato (Manzo) tra i 2 e i 4 anni di età , proveniente dalla Polonia con un ottimo grado di marezatura e grasso esterno .





**FROLL  
BEEF**

*L'arte della frollatura*



## L'ARTE DELLA FROLLATURA CERTIFICATA

La carne a marchio Froll Beef è una carne sottoposta ad un particolare processo, che è la frollatura a secco dove la maturazione della carne avviene in un'apposita cella che permette di gestire temperatura, umidità e ventilazione, così da ottenere una corretta maturazione a beneficio di morbidezza e sapore.

Tenera, saporita e gustosa, sono le parole che descrivono al meglio la carne a marchio FrollBeef

Vuoi saperne di più?

Chiedi a noi e non mancheremo a farti avere la relazione di consulenza tecnica sulla frollatura del Prof. Valerio Giaccone ordinario dell' Università di Padova.

# INCONFONDIBILE

Ogni taglio di carne viene contrassegnato da una propria etichettatura che ne riporta tutte le informazioni: tipologia di prodotto, origine e stabilimento di lavorazione.





**FROLL BEEF**  
Crivalcarni SRL - Paese TV

**FROLL BEEF**  
Crivalcarni SRL - Paese TV

**FROLL BEEF**  
Crivalcarni SRL - Paese TV

E 2448  
U 5

E 2448  
U 5

**FROLL BEEF**  
Crivalcarni SRL - Paese TV

*dal 1802*



*Macelleria  
Mastra  
Alebardi*

## **LA MACELLERIA ALEBARDI**

Taglia bistecche dal 1804 e dopo Napoleone e Garibaldi , ora tocca a noi assaggiare una storia lunga due secoli. Si occupano di macellazione da oltre due secoli, fin dal 1804. Ancora oggi tramandano il mestiere alle nuove generazioni , nel rispetto di una tradizione che va inesorabilmente estinguendosi.

Numerosi gli articoli che nel corso degli anni li hanno descritti come “la famiglia delle migliori bistecche”: il nome degli Alebardi macellai figura tra i fornitori ufficiali delle truppe napoleoniche e garibaldine. Le loro parole chiave sono artigianalità e passione, tanta passione: nella scelta degli animali migliori, nella cura durante la macellazione e nella vendita.

# LE SELEZIONI ALEBARDI

Un'antica arte , che parte dalla selezione di animali allevati con metodi tradizionali non intensivi e termina con la lavorazione sapiente di carni pregiate .

Dalle campagne della bassa bresciana per arrivare ad esemplari allevati all'estero , dalla tenerezza della Barbina Franciacortina fino alla saporita Frisona Morenica , il filo conduttore della ricerca di Alebardi si riconosce in una sola vocazione : garantire il pieno rispetto dei loro manzi, scegliendo allevamenti rispettosi dei loro bisogni alimentari , cicli naturali e soprattutto del loro benessere . Solo così è possibile preservare la bontà delle diverse varietà , per arrivare alla fine dell'intero processo : lavorare i migliori tagli di carni fresche , preservandone le naturali proprietà .

Negli ultimi anni, la nostra attività ha conosciuto un'espansione mai vista prima, sia dal punto di vista del fatturato e dei clienti sia dal punto di vista dell'organico interno. Nuove assunzioni per un lavoro che cresce costantemente e a ritmi importanti, e che ancora una volta riconfermano la qualità della nostra azienda.

In aggiunta a ciò, dal 2017 abbiamo predisposto un sistema di lottizzazione della carne: un processo totalmente automatizzato che permette una rintracciabilità precisa della storia dell'animale, anche per il consumatore finale

La storia della famiglia Alebardi continua, ed è in continua evoluzione. Sempre nel rispetto della materia prima e della qualità di ogni processo di produzione.



# BARBINA FRANCIACORTINA®

Il termine “barbina” è un sinonimo tipicamente bresciano utilizzato per indicare la scottona di età compresa tra i 15-20 mesi di età , originaria del territorio.

La Franciacorta è un’area collinare lombarda, che si estende da Brescia fino alle zone meridionali del lago d’Iseo.

Questo territorio già famoso per la sua rinomatissima bolla , sviluppa caratteristiche climatiche ideali anche per il loro allevamento.

La Barbina, grazie ad un’alimentazione a base di cereali ed erba medica , sviluppa una carne marezzata, tenerissima , dal colore rosato e dal gusto delicato.

La famiglia Alebardi collabora quotidianamente con gli allevatori locali che garantiscono una selezione di capi a loro dedicata.







# FRISONA MORENICA ®

La frisona morenica è una selezione di vacche di razza frisona, provenienti dalle zone dei colli montuosi morenici .

Questa selezione comprende animali superiori ai 24 mesi , destinati ad avere gestazioni con conseguente produzione di latte.

Questi animali grazie a determinanti caratteristiche genetiche/ morfologiche, vengono sottoposti a una alimentazione di tutto prestigio , a beneficio esclusivo della carne , che risulta mazzata e indiscutibilmente saporita.

La mazzatura , il sapore e la tenerezza della frisona morenica sono i punti cardine di questa selezione .





## SELEZIONE MAZURYA ®

E' una selezione di carni , proveniente da animali allevati nella zona settentrionale della Polonia , precisamente nella regione della Masuria (*cento laghi*)

Questi animali vengono alimentati allo stato brado con la sola integrazione , nell'ultimo periodo di vita della barbabietola da zucchero, un alimento indispensabile per fornire a questa carne un sapore eccezionale. La peculiarità di questa carne è la notevole marezzatura, necessaria a conferire sapore e tenerezza immediata alla carne, che non esige frollatura prolungata, in quanto proviene da scottone macellate entro i 24 mesi di età.

Una volta giunti a Brescia , la famiglia Alebardi procede alla classificazione in base alla marezzatura : Special , Premium ed Extra.



*Macelleria  
Mastra  
Alf...*



## NERA BALTICA ®

La selezione baltica è una selezione di carni provenienti dal nord Europa. (Finlandia, Germania e Polonia)

Le caratteristiche determinanti degli animali di questa selezione sono l'alimentazione , esclusivamente allo stato brado, e l'età, superiore ai 5 anni di vita .

Queste caratteristiche conferiscono alla carne una notevole marezzatura , tanto da essere definita il "wagyu europeo".

La carne ha un colore e un sapore unico , può essere spesso paragonata alla rinomatissima Rubia Gallega .

Queste carni sviluppano il meglio delle loro caratteristiche in seguito a una frollatura prolungata con la quale le note olfattive e degustative danno spazio agli estimatori della carne.





# DÓR





# ALLE RADICI DI UN MARCHIO DALLA TRADIZIONE CENTENARIA

Dòr nasce dall'esigenza di Fattoria Passoni, storica azienda agricola Milanese, di creare un canale dedicato alla ristorazione, in grado di offrire l'eleganza delle proprie carni utilizzate dalle migliori DOP e IGP, valorizzandole con tagli pregiati rivolti a coloro, che ambiscono al meglio per i propri clienti. Sarò dunque per noi un piacere poter far riscoprire il gusto e la nobiltà della carne suina.

I suini della fattoria sono allevati in fattoria con la massima cura, seguendo scrupolosamente le norme in ambito di biosicurezza e salute, a garanzia di un prodotto sempre di altissima qualità. Quest'ultima sarà poi valorizzata dalla scelta dei tagli, che oltre ai classici, comprendono anche prelibatezze più ricercate.

DÒR nasce con l'intento di proteggere e valorizzare questa nobile carne ponendo particolare attenzione alla sua tracciabilità. La vacua dicitura "maiale nazionale" per noi non ha alcun senso, il ciclo vitale del nostro suino è chiuso, in quanto produttori e non, come molti, solo "ingrassatori".



# ALIMENTAZIONE

E' fatta con cereali provenienti dai campi della fattoria , una parte di questi cereali è una “crema“ di mais” , coltivato , raccolto e macinato da un mulino e stoccato nelle trincee aziendali, in abbinata ai cereali anche una razione di vitamine e sali minerali .

La cosa più importante dell'alimentazione oltre ai cereali sono gli aminoacidi contenuti dalla razione quotidiana che viene data ad ogni suino, questi aminoacidi che formano la proteina fanno crescere di più il suino e migliorano di conseguenza la qualità della carne.

Mettendo molta energia nella razione ( un pò come nei bovini da carne ) quando l'animale viene sacrificato ha molto glucosio nel muscolo che si trasforma in acido lattico e conserva la carne molto bene . L'acido lattico uccide i batteri e conserva la carne molto più a lungo , lasciandola rosa e inalterata per più tempo anche in frollatura.

## EQUAZIONE FINALE PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ

cereali coltivati e lavorati dal mulino di famiglia  
siero su misura  
aminoacidi  
energia della razione



# PUNTI CARDINE DI UN PROGETTO AMBIZIOSO



## FILIERA 100% CERTIFICATA

seguono scrupolosamente le normative italiane DOP/IGP in tema di alimentazione e allevamento, con una provenienza garantita a partire dal produttore

## BENESSERE ANIMALE

Il suino nasce all'interno di vere e proprie sale parto, attrezzate per poi essere messo a contatto con speciali "giochi" che stimolano il grufolamento e l'esplorazione.

## CIRCUITO CHIUSO

I suinetti nascono all'interno della Fattoria Passoni, dove vengono nutriti e allevati con una spiccata attenzione alla biosicurezza. L'utilizzo di antibiotici è previsto solo se strettamente necessario e mai nei 90 giorni precedenti al sacrificio.

## QUALITÀ SUPERIORE

Ai tagli tradizionali anche quelli più particolari come quelli spagnoli o americani. La fase di ultra congelamento e confezionamento è seguita con estrema attenzione per mantenere l'integrità assoluta durante la fase di logistica

# CREDENZE DA SFATARE QUALITÀ DA PROTEGGERE

La carne di maiale è altamente proteica e ricca di sostanze nutritive come la vitamina B6 e B12, ma anche di minerali come fosforo, potassio, zinco e selenio. Il suo consumo è perfettamente in linea con le attuali raccomandazioni nutrizionali, nonostante sia ancora oggi forte la percezione che il maiale sia in qualche modo “meno sano” del pollo e del manzo: niente di più errato.

Il suo equilibrato apporto di grassi saturi e insaturi ha un impatto positivo sulla salute tanto che alcuni studi evidenziano come la carne di maiale abbia effetti favorevoli sui parametri cardio-metabolici, nella prevenzione di malattie cardiovascolari e del diabete. Un ruolo fondamentale lo gioca chiaramente la qualità della carne che deriva principalmente da come il maiale è stato allevato e nutrito.

DÒR nasce con l'intento di proteggere e valorizzare questa nobile carne ponendo particolare attenzione alla sua tracciabilità.

La vacua dicitura “maiale nazionale” per noi non ha alcun senso, il ciclo vitale del nostro suino è chiuso, in quanto produttori e non, come molti, solo “ingrassatori”



## TRA STORIA E PRESENTE

Pare che i primi allevamenti di maiale risalgano all'inizio del XIII secolo a.C.. All'inizio era considerato un animale domestico alla stregua del cane e spesso utilizzato per trovar tartufi.

Presto il gusto e le proprietà della sua carne indussero l'uomo a farlo proliferare e ad allevarlo. Oggi si conta che nel mondo sono circa 960 milioni i maiali allevati, 1 ogni 5 abitanti della terra. La Lombardia rimane la più forte produttrice italiana con 1.200.000 capi.



# SERVIZI A MISURA DI RISTORATORE

Partiamo dalle reali e quotidiane esigenze del ristoratore per strutturare i nostri servizi, rivolti sia alla valorizzazione della carne che alla sua miglior conservazione:

Valorizziamo il maiale in ogni sua parte, anche grazie a tagli particolari sia classici italiani che esteri come spagnoli e americani.

Su richiesta, possiamo customizzare ogni singolo taglio o porzione, un servizio unico che può permettersi solo un produttore.

Il nostro suino viene lavorato e ultra congelato, per poi essere mantenuto e trasportato a temperatura negativa per salvaguardare la “catena del freddo” a garanzia di una conservazione della carne che il tradizionale sottovuoto non è in grado di preservare.

Il nostro prodotto ultra congelato, rispetto al fresco, favorisce una gestione semplificata al ristoratore, garantendo durata e qualità costante nel tempo.

Supportiamo i ristoratori anche nella comunicazione al consumatore finale dei nostri prodotti tramite contenuti e informazioni per arricchire il loro menù e materiali da esporre nel locale.

# SUA MAESTÀ IL SUINO È PRONTO AD ARRICCHIRE I TUOI MENÙ

## Hamburger



Spesso pasticciato con spezie ed aromi vari che spesso vanno a coprire il reale gusto e profumo della carne . Per questo motivo , noi scegliamo di farlo completamente naturale mettendo solo una piccola percentuale di sale e nient'altro , valorizzando il grasso con una macina più grossa. Personalizzabili su richiesta .

Confezione da 2 pz da 150 o 200 g CAD circa.

Ordine minimo 20 pezzi

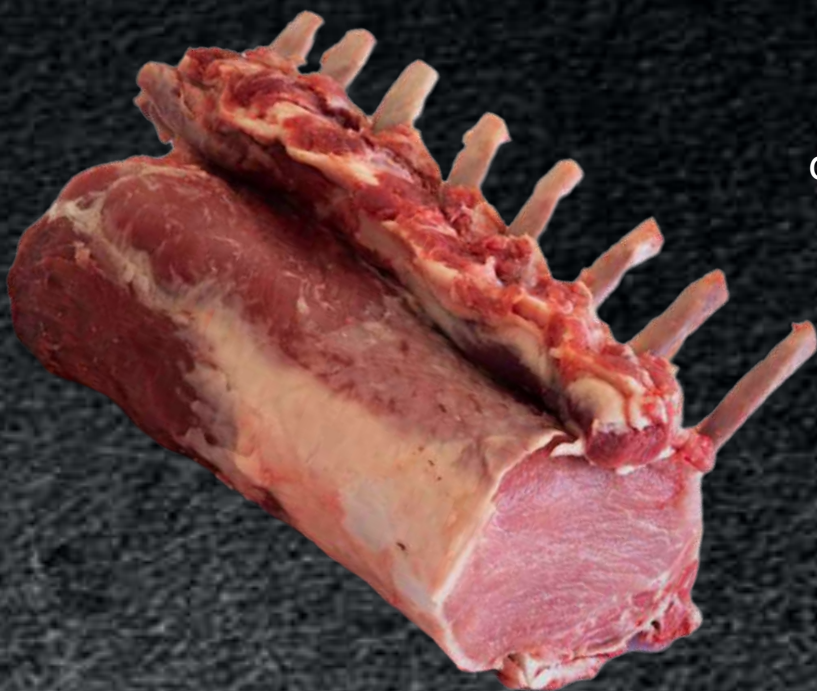
## Guancetta

La guancetta è una parte del maiale che viene estratta dal muscolo della mascella, un muscolo molto allenato durante tutto il periodo dell'alimentazione e per questo poco grasso. Nonostante la sua magrezza, risulta essere un taglio molto succoso e dall'ottimo sapore. Riconoscibile per la sua scioglievolezza (quasi gelatinosa) e per una consistenza davvero unica. Confezione singola da 600 g circa.

Ordine minimo 10 pezzi



## Chuletero



Il Chuletero è l'equivalente di un carré di manzo o di un carré di agnello, un taglio che ha tutto, poiché unisce lonza e costole. Ottimo sia cucinato intero, sia tagliato separandolo ad ogni costola.

Confezione singola  
da 1 kg circa.

Ordine minimo 10 pezzi

## Secreto

Questo taglio del maiale deve il suo nome al fatto che in passato il macellaio conservava questa parte per sé stesso, sapendo che era tra le più squisite del maiale. Con la sua infiltrazione di grasso dalla consistenza setosa, resta burroso in bocca. Molto apprezzato e conosciuto, insieme alla Presa, è uno dei pezzi di maggior successo degli ultimi anni. Confezione singola da 500 g circa.

Ordine minimo 20 pezzi





## Filetto

Da sempre è il pezzo più conosciuto anche se il suo basso contenuto di grassi lo rende meno succoso di altri tagli come la Presa o il Secreto

Non presenta quasi marezzatura, è una carne magra, tenera, dal profumo e sapore gradevole e proprio per questo richiede una cottura delicata .

Ci sono molte ricette e modi per fare il solomillo, ma mai troppo cotto essendo poco infiltrata al suo interno .

Confezione singola  
da 500 g circa.

Ordine minimo 20 pezzi



## Preso

Una delle parti più apprezzate del suino è la preso che si trova nella parte superiore della spalla appena al di sotto della coppa .

E' un pezzo delizioso che offre un seducente aspetto, con striature di grasso ben distribuite che arricchiscono la profondità del suo sapore facendone un affascinante sogno gastronomico.

Confezione singola  
da 500 g circa.

Ordine minimo 20 pezzi



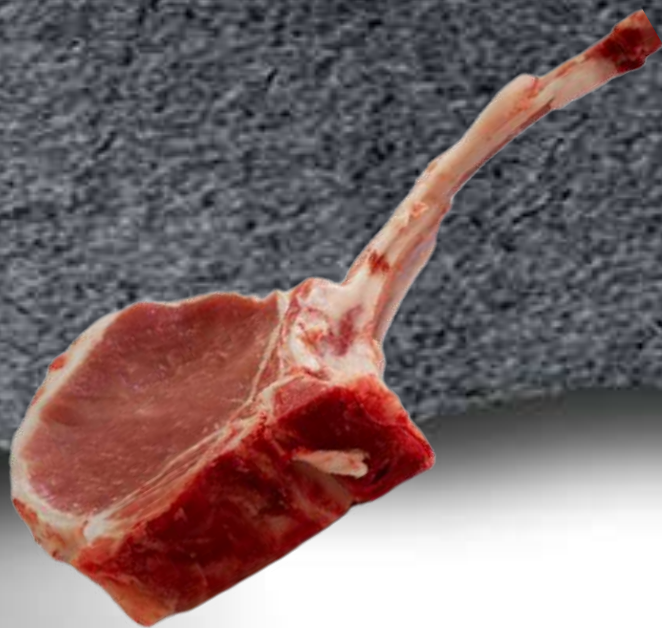
## Lagarto



Se non hai mai sentito parlare di questo taglio di carne, potresti rimanere sorpreso dal suo nome che tradotto in italiano significa “Lucertola”. Nota anche come cordone del lombo, è una lunga e sottile striscia di carne di circa 20 cm di lunghezza, dal peso di 800 g circa per suino, simile ad una corda e viene estratto tra le costole e il lombo. È una carne tenera e molto succosa. Confezione singola da 1 kg circa. Ordine minimo 20 pezzi

## Tomahawk

La Tomahawk è la versione gourmet della braciola ma con la presenza dell'osso ed un taglio più spesso e grasso. Lasciare l'osso sulla carne aggiunge un ottimo sapore ed in cottura man mano che l'osso si riscalda insaporisce la carne, creando un bel pezzo di carne succoso. Per ottenere il massimo risultato da questo taglio è necessario sacrificare la quantità per la qualità, infatti noi otteniamo solo 8 tomahawk da 400 g per ogni maiale. Confezione singola da 800 g circa. Ordine minimo 20 pezzi



## Asado



Questo taglio è un piatto tipico argentino e lo si potrebbe definire un arrosto speciale che solitamente viene cucinato alla brace con grande maestria nella pampa. Trattasi di costine che anziché esser tagliate longitudinalmente, come le classiche ribs, vengono tagliate perpendicolari all'osso, così da formare delle strisce di carne da gustare su una brace rovente.

Confezione singola  
da 1 kg circa.

Ordine minimo 10 pezzi

## Teclado

Il taglio del maiale Teclado "tastiera" prende il nome dal suo aspetto e non è altro che un costato intero di costine pulite completamente dall'osso su unico pezzo saporito e grasso che può essere interpretato per innumerevoli preparazioni con grandissime soddisfazioni.

Confezione singola da 700 g circa. Ordine minimo 20 pezzi



## Boston Butt



Con quel nome intrinsecamente yankee: “il culo di Boston” è uno dei tagli di maiale più popolari tra gli appassionati della cottura lenta e a bassa temperatura, in presenza di fumo, tipico del bbq americano. È composto da diversi gruppi muscolari, di diversa “marezzatura” e fibra, che provengono da una porzione del capocollo e dalla parte superiore della spalla del maiale.

Confezione singola da 5/6 Kg circa. Ordine minimo 6 pezzi

## Guanciale

Il guanciale è il ricavato di un taglio nobile formato dalla parte di grasso pregiato.

Una volta ottenuto il taglio di carne, che include la cotenna, si procede alla lavorazione del guanciale con sale, pepe e, in alcuni casi, spezie aromatiche, per poi passare alla stagionatura o all'affumicatura. Il guanciale di maiale

fresco, invece, è uno degli ingredienti indispensabili per la preparazione di diversi piatti, tra cui la carbonara, l'amatriciana e la gricia. Confezione singola da 2,5 kg circa. Ordine minimo 8 pezzi



## Pluma



La pluma è forse il taglio più conosciuto ed è un pezzo piccolo e succoso situato tra il lombo e il collo del maiale. Se ne producono due per ogni animale (meno di 1 kg per maiale) ed è riconoscibile per avere una forma piatta, triangolare, simile a una piuma o a un'ala e da qui il suo nome. È un taglio molto pregiato per il suo equilibrio tra muscolo e grasso, tenero e gustoso.

Confezione singola da 500 g circa.

Ordine minimo 20 pezzi

## Ribs St. Louis

Tutte le costine sono deliziose, ma non tutte sono in stile St. Louis. Queste costine di maiale ottengono il loro sapore ricco e la consistenza succosa da un sacco di grasso della pancia. Le costole in stile St. Louis sono più piatte delle costole posteriori, il che le rende più facili da dorare con una maggiore quantità di grasso, che le rende molto saporite.

Confezione singola da 1 kg circa.

Ordine minimo 20 pezzi



## **Frisculin**



Un taglio sfizioso che si ricava con un lavoro paziente sulla colonna vertebrale del maiale. Si presenta come una piccola strisciolina e si caratterizza per una buona dose di grasso infiltrato che lo rende appetitoso e molto versatile.

Confezione singola  
da 1 kg circa.

Ordine minimo 20 pezzi

## **Skirt Steak (Diaframma)**

La Skirt Steak è una striscia di carne sottile situata in prossimità delle ultime costole e dello sterno dell'animale che ha il compito di sostenere gli organi e regolare il respiro. Un taglio che risulta essere estremamente saporito e succulento, molto apprezzato negli USA, in Messico e nell'America Latina (Entraña).

Confezione singola  
da 500 g circa.

Ordine minimo 20 pezzi



## Piedini



Il piedino è spesso poco considerato ma in realtà se ben cucinato si può rivelare una vera e propria delizia per il palato. Non contiene molto tessuto muscolare, ma piuttosto molta cotica e tanto tessuto connettivo, più una buona quantità di grasso, anche se non eccessiva. Per gli amanti della carne gelatinosa, è un vero e proprio must per il suo sapore e il gusto intenso e tipico.

Confezione singola da 1 kg circa.  
Ordine minimo 10 pezzi  
(Su prenotazione)

## Mogote

Il Mogote è un taglio squisito del maiale, nello specifico s'intende il capocollo senza presa, si tratta di un pezzo dalla forma tondeggiante. Grazie a molte infiltrazioni di grasso intramuscolare, risulta essere molto succoso e dal sapore caratteristico.

Confezione singola  
da 2,5 kg circa.  
Ordine minimo 20 pezzi





JUAN PEDRO DOMECCQ



## IL FERRO DI VERAGUA, DEL XVIII SECOLO

L'immagine legata a tutti i prodotti della nobile famiglia Domecq è quella del ferro Veragua, uno scudo coronato, con la V all'interno, risalente al 1790 e di proprietà della famiglia da più di 80 anni.

Questo logo è legato alla lunga tradizione agricola familiare, iniziata da D. Juan Pedro Domecq Nuñez de Villavicencio, bisnonno degli attuali titolari dell'azienda. Un nome di una famiglia nobile legata alla lunga tradizione agricola che fin dal suo primo arrivo in Spagna si lega strettamente alla produzione di cibi e vini di altissima qualità, come lo sherry e le grappe. Una conoscenza e una passione che nel tempo si tramanda dai genitori ai figli sempre accompagnata dalla seconda grande passione, l'allevamento di animali allo stato brado, prima dei tori da corrida per i reali di Spagna e successivamente per l'allevamento di una piccola quantità di suini Iberici di razza pura al 100% di mamellado-lampiño dedicata alla produzione di uno dei prodotti più esclusivi ed unici del mondo.



# **I SEGRETI PER L'ECCELLENZA**

## **100% IBERICA RAZZA MAMELLADO-LAMPIÑO**

Un'unica razza quasi estinta selezionata dal fondatore come la migliore per la produzione di prosciutto iberico di ghianda per la sua particolare capacità di convertire le ghiande e l'infiltrazione di grasso. Razza caratterizzata da suini di piccola taglia, glabri, di colore scuro, con zampe fini e dotati di mammelle (appendice carnosa sulla parte anteriore del collo).

## **PRODUZIONE LIMITATA DEL PROPRIO BESTIAME**

I maiali nascono nella fattoria situata all'interno del Cortijo Lo Álvaro, la casa di famiglia, sotto la cura di Vicente e Claro, i guardiani degli animali. Questa vicinanza permette di garantire solo ed esclusivamente un prodotto 100% Ibérico de Bellota (madre e padre 100% iberici) dove la produzione viene limitata a 3.000 suini all'anno, un limite che permette di mantenerne il totale controllo in ogni fase.

## **ALIMENTAZIONE**

I maiali vivono liberi e felici in vaste aree della Dehesa da quando sono maialini fino al sacrificio. Questo consente loro di godersi la montanera due stagioni, terminando con una montanera finale di 4 mesi, quasi il doppio del tempo richiesto dalla norma per la loro qualifica di "ghianda" (60 giorni). Vengono macellati ad un'età media di 22 mesi, ben al di sopra dei 14 mesi richiesti dallo standard qualitativo.

Tutto questo si riflette sul prodotto finale che si contraddistingue per aroma e sapore più intensi.



## IL PROCESSO, TRADIZIONALE, ARTIGIANALE

Produrre un prosciutto di ghianda 100% iberico Pata Negra è una conoscenza che continua a essere trasferita di generazione in generazione. Con la salatura inizia il processo produttivo di uno jamon , una fase particolarmente delicata in cui verranno regalate le sfumature di sapore che fanno di un'ottima materia prima un prodotto eccezionale dopo . Per questo c'è Juan José, il Maestro Salador, che ha trascorso tutta la sua vita tra prosciutti e sale, un'esperienza che gli permette di coccolare ogni prodotto di Juan Pedro Domecq come merita. Dopo la salatura si passa alla stagionatura che secondo tradizione resta per la famiglia Domecq un processo completamente artigianale , nel quale ogni pezzo viene trattato come un prodotto unico e irripetibile che Daniel (in foto) il Maestro Jamonero, supervisiona il punto di stagionatura di ogni singolo pezzo , seguendone l'evoluzione giorno dopo giorno .

Il processo di stagionatura dura in media 42 mesi, arrivando fino a 60 e per la famiglia Domecq l'importante è che ogni pezzo esca nel suo momento migliore, diverso e unico per ogni coscia. Per valorizzare quel momento finale verrà usata la cala come in foto, un osso di vacca, che nelle mani di Daniel permetterà di misurare e sancire l'eccellenza di un prosciutto famoso in tutto il mondo.





# CARATTERISTICHE DI PROSCIUTTO DOMEcq

Il prosciutto Juan Pedro Domecq si caratterizza per avere una silhouette stilizzata e allungata, un gambo sottile , uno zoccolo diritto nero e un peso intorno ai 7 kg perchè provenienti da una razza di suini rarissima e di piccola taglia . Juan Pedro Domecq si caratterizza per avere un unico sigillo , quello nero ufficiale che garantisce la massima qualità secondo lo standard iberico e l'autorizzazione di potersi chiamare Patanegra , certificando la purezza della razza 100% iberica e l'alimentazione a base di ghiande.

Un grasso morbido e dorato testimonia che il maiale si è nutrito delle erbe e delle ghiande fornite dalla terra durante il periodo montanera, oltre all'ottimale stagionatura del pezzo, mediamente di 42 mesi.

In un prosciutto di ghianda 100% iberico ci sono aromi e sapori diversi a seconda della zona di provenienza della fetta: il macis, che va dall'anca alla caviglia, la punta o parte superiore appuntita, e la pancia o parte inferiore .





# JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO

## PATA NEGRA

Un prosciutto 100% iberico ghianda ottenuto da un maiale di razza mamellado-lampião senza pelo , 100% puro e allevato allo stato brado con stagionatura artigianale media di 42 mesi . Per 6 volte vincitore come "Miglior Prosciutto Bellota 100% Iberico" al concorso mondiale "Great Taste Awards"

Peso medio 6,5 -7,5 kg



# JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO

## PATA NEGRA DISOSSATO

Prosciutto iberico disossato sottovuoto ottenuto da un maiale di razza mamellado-lampião, 100% iberico e stagionato artigianalmente di 42 mesi

Peso medio 3,5-3,8 kg



# JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO

## PATA NEGRA IN BUSTA

Tagliato a mano e coltello stagionato artigianalmente 42 mesi

Quantità: 80 g sottovuoto





# PALETA DE BELLOTA 100% IBERICO

## PATA NEGRA

Spalla 100% ghianda iberica Pata Negra ottenuta da un maiale di razza mamellado-lampião 100% puro , allevato allo stato brado con stagionatura artigianale tra 24 e 30 mesi. La spalla iberica rispetto al prosciutto contiene una carne più saporita, per via di una maggior concentrazione di grasso che la rende più succosa che la porta ad avere un sapore meno complesso anche per via di un periodo di stagionatura più corto ma con forte identità .

Peso medio da 4 kg a 4,5 kg



# PALETA DE BELLOTA 100% IBERICO

## PATA NEGRA DISOSSATA

Spalla iberica disossata

- sottovuoto ottenuta da un maiale di razza mamellado-lampião, 100% iberico e con stagionatura artigianale tra i 24 e i 30 mesi

- 
- 

Peso medio 3,5-3,8 kg

# PALETA DE BELLOTA 100% IBERICO

## PATA NEGRA IN BUSTA

Tagliato a mano e coltello stagionato artigianalmente tra 24 e 30 mesi

Quantità: 80 g sottovuoto





## PRESA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Presas 100% iberica proveniente da maiale di razza mamellado-lampião 100% puro, alimentato con ghiande e poi stagionata artigianalmente per 6 mesi .

Peso da 200 g a 300 g



## LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

- Lomo 100% iberico proveniente da maiale di razza mamellado-lampião 100% puro, alimentato con ghiande e poi stagionato artigianalmente per 4 mesi .

Peso medio 400 g



## SALSICHON DE BELLOTA 100% IBERICO

Salsichon 100% iberico proveniente da maiale di razza mamellado-lampião 100% puro, alimentato allo stato brado con ghiande e poi stagionato artigianalmente per 4 mesi .

Peso medio 400 g



## CHORIZO DE BELLOTA 100% IBERICO

Chorizo 100% iberico proveniente da maiale di razza mamellado-lampião 100% puro , alimentato con ghiande e poi stagionato artigianalmente per 4 mesi .

Peso medio 400 g



VIP  
SAP

QUALITA'  
100%  
ITALIANA

## UNA LUNGA STORIA

Nel 1973 il Cavalier Ugo Fulgeri fonda SAP con l'obiettivo di produrre salumi tipici del territorio del Frignano. Fin dai primi anni la SAP ha dedicato un'attenta selezione delle carni suine per realizzare salumi di alto livello qualitativo, ricchi di sapori e profumi. La ricetta esclusiva nata dalla qualità degli ingredienti e dall'originale miscela delle spezie naturali, hanno portato SAP a distinguersi sul mercato dei salumi diventando sinonimo di qualità artigianale.

Innovazione e tradizione sono due valori che SAP promuove, utilizzando materie prime scelte senza l'aggiunta di conservanti o additivi chimici.



Diversi dentro

# UNA SELEZIONE ARTIGIANALE ESCLUSIVA

Tutti i prodotti vengono preparati all'ombra del castello di Montecuccoli, nel Frignano, territorio dell' Appennino Emiliano e vengono lavorati a mano, proprio come vuole la tradizione.

La selezione VIP SAP studiata in esclusiva per Origini nasce con l'obiettivo di comunicare fin dal logo che rappresenta un diamante , il valore , la cura al dettaglio e l'esclusività di questa selezione .

Al diamante possiamo dare tagli differenti che ne denotano il livello di preziosità , lo stesso che si può dire per la carne e per le sue lavorazioni .

Una metafora che ha l'obiettivo di esaltare questa selezione ,rendendo ben chiaro il livello di esclusività dei prodotti e con l'ambizione di poter offrire al consumatore finale un prodotto davvero unico , utilizzando solo le carni più esclusive e pregiate .



# PROSCIUTTO MODENA

Coscia di suino fresca salata e stagionata in Provincia di Modena in particolare nella fascia collinare verso l'Appennino.

Stagionatura media 18 mesi.

E' uno dei salumi più pregiati, caratterizzato da un gusto delicato e dolce che ben si presta a sfiziosi abbinamenti in cucina.

Carni di alta qualità lavorata sapientemente dagli esperti SAP che rendono ogni marchio e linea prodotti unici.



# SALAME ARTIGIANALE

Salame dall'impasto leggero ottenuto attraverso la macinatura di parti pregiate e magre del suino.

La concia si caratterizza per la totale assenza di aglio e per un'importante riduzione sia del pepe (-50%) sia del sale (-30%) che rendono questo salame appunto molto delicato. Un'equilibrata miscela di spezie naturali dona infine un armonioso profumo aromatico. Carne di alta qualità lavorata sapientemente dagli esperti SAP che rendono ogni marchio e linea prodotti unici.





# PANCETTA CON COTENNA ARTIGIANALE

Pancetta a cui è stato aggiunto durante la salatura un'abbondante quantità di aglio, arrotolata, e insaccata e legata con rete elastica. Irrinunciabile in tante ricette della tradizione italiana. È una delle parti più grasse del suino e si ottiene dal taglio dell'addome del maiale.

Carne di alta qualità lavorata sapientemente dagli esperti SAP che rendono ogni marchio e linea dei prodotti unici.



# COPPA ARTIGIANALE

Salume ottenuto dalla salatura della coppa e taglio situato tra le spalle e il collo del suino. Fresco viene messo a riposo in celle con sale e spezie per circa 20 gg. Viene poi insaccato in budello naturale e legato a mano con spago. Rimane in stagionatura per almeno 120 giorni.

Uno degli insaccati più saporiti e sfiziosi della tradizione locale. Le sue fette rendono unici tanti antipasti. Carne di alta qualità lavorata sapientemente dagli esperti SAP che rendono ogni marchio e linea dei prodotti unici.



## GUANCIALE ARTIGIANALE

Questo salume si ottiene dalla lavorazione della gola del suino. Adeguatamente lavorato e rifilato, viene poi salato e lasciato riposare. Prima della lunga stagiona- tura, viene guarnito in superficie con aglio e pepe. La parte interna risulta così dolce e profumata, mentre quella superficiale più saporita. Carne di alta qualità lavorata sapientemente dagli esperti SAP che rendono ogni marchio e linea prodotti unici.



*M.A.*

**REVILLA**®

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO / SANTOÑA

## M.A REVILLA ®

Un'azienda Spagnola a conduzione familiare che dal 2013 si dedica alla produzione delle acciughe nel luogo dove si producono le migliori acciughe del mondo , la Cantabria.

M.A REVILLA ® nasce con l'obiettivo di recuperare le più antiche tradizioni artigianali con un marchio gourmet che prende in considerazione solo la qualità del prodotto, uno staff di lavoratori selezionati esclusivamente per la loro conoscenza ed esperienza nel mondo delle acciughe.

Le acciughe del Cantabrico M.A. REVILLA ® appartengono alla specie *Engraulis Encrasicolus*, pescate nei fondali del Mar Cantabrico durante la stagione costiera primaverile.

Sono le più gustose e ricercate sul mercato che dopo essere state pescate, pulite e stagionate in salatura (tra 10 e 15 mesi), vengono lavorate artigianalmente con materie prime di altissima qualità nel stabilimento di Santoña (Cantabria).

# UN NOME CON UN PERCHÉ

Il marchio M.A. REVILLA® alla sua nascita prende il nome e un grande impegno con Don Miguel Ángel Revilla (Presidente della Cantabria) , promettendo di rispettare e divulgare le più antiche tradizioni cantabriche contribuendo a una buona causa.

Il suo messaggio :

*“Sono orgoglioso di promuovere la mia terra, e i suoi buoni prodotti, ovunque io vada. E tra queste le Acciughe del Cantabrico, che per me e per i buongustai più esigenti, sono le migliori al mondo.*

*Autorizzo l'uso del mio nome in questo marchio, senza alcun profitto personale. Le uniche condizioni che ho posto sono: che sia un prodotto di altissima qualità e che il 2% del guadagno vada a "La Cocina Económica" di Santander , che quotidianamente offrono il cibo ai più bisognosi.*

*Grazie e buon appetito.”*

*M.A. Revilla*  
Miguel Ángel Revilla

# ACCIUGHE AWARDS M.A. REVILLA

- Premio Best Anchovy Tasting 2018 assegnato dalla confraternita dell'acciuga
- 2 Star Great Taste Award 2018/2019 al London International Tasting (Acciughe al burro)
- Premio 1 Stella Great Taste 2019 al London International Tasting (Acciughe Sott'Olio)
- Premio 2 stelle Great Taste 2020 al London International Tasting (Acciughe sott'olio)
- Premio 3 stelle Great Taste 2020 al London International Tasting (Acciughe al burro)
- Premio 3 stelle Great Taste 2021 al London International Tasting (acciughe al burro e acciughe in EVOO)



# ACCIUGHE AL BURRO BIOLOGICO

Con M.A. REVILLA® viene recuperata l'antica preparazione originaria delle acciughe, così come si consumavano in Italia alla fine dell'800.

Con queste gustose acciughe al burro biologico, si vuole rendere omaggio ai primi salatori italiani che, vista la scarsità di catture sulle coste italiane, andavano a cercare le acciughe in Cantabria, trasformando Santoña nella culla delle acciughe.

Latta da 50g  
Quantità: 8/9 filetti medi  
Confezione: da 25 pezzi



Latta da 140g  
Quantità: 12 filetti grandi  
Confezione: da 10 pezzi

**CONSIGLIO:** Prima di consumare lasciare il barattolo aperto a temperatura ambiente per 30 minuti, in questo modo il burro si tempera e si lascia una crema molto gradevole.





*M.A.*  
**REVILLA**<sup>®</sup>  
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO / SANTOÑA



# ACCIUGHE GOLD E PREMIUM

Queste acciughe appartengono alla specie *Engraulis Encrasicolus*, le più gustose e ricercate sul mercato.

Dopo la loro cattura sulla costa cantabrica, la loro pulizia e maturazione in salamoia, rispettando un periodo di stagionatura compreso tra 12 e 15 mesi, li realizziamo a mano, rendendoli uno dei prodotti più desiderati.

Prodotto di punta, molto richiesto nei ristoranti per le grandi dimensioni e la consistenza dei suoi lombi.

Latta da 140g  
Quantità: 12/14 filetti medi  
Confezione: da 10 pezzi



Latta da 140g  
Quantità: 10 filetti grandi  
Confezione: da 10 pezzi

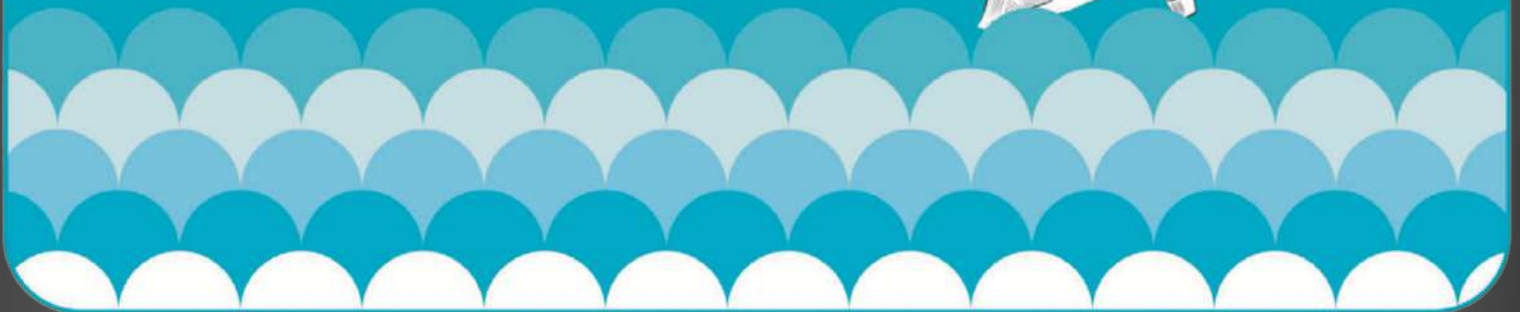


Latta da 50g  
Quantità: 8/10 filetti medi  
Confezione: da 25 pezzi



# CHABUCA

CONSERVAS Y SEMI-CONSERVAS



## CHABUCA®

Con lo stesso entusiasmo del 2003 , nell'aprile 2016 è nato anche il marchio CHABUCA®, che offre una squisita e variegata selezione di prodotti in cui si riscopreranno sapori e consistenze che ricorderanno il mare.

CHABUCA® nasce per offrire al cliente un rapporto qualità-prezzo eccezionale, creato per competere con altri marchi nel prezzo sul mercato, ma senza trascurare la qualità del prodotto.

# ACCIUGHE E BONITO CHABUCA®



In olio extra vergine di oliva  
Latta da 50g  
Quantità: 8/10 filetti medi  
Confezione: da 25 pezzi

In olio extra vergine di oliva  
Latta da 140g  
Quantità: 14-16 filetti medi  
Confezione: da 10 pezzi



Tronco Bonito  
Ricco di acidi grassi OMEGA3,  
apporta vitamine del gruppo B, A,  
D e sali minerali.  
Quantità: vasetto 250g  
Confezione: da 10 pezzi

Tronco Bonito  
Ricco di acidi grassi OMEGA3,  
apporta vitamine del gruppo B, A,  
D e sali minerali.  
Quantità: vasetto 445g  
Confezione: da 10 pezzi



**Certificado KOSHER**

- Anchoas M.A. Revilla
- Anchoas e Bonito del norte Chabuca



[originiexclusivemeat.com](http://originiexclusivemeat.com)



**“...e pensare che il meglio deve ancora venire!”**

*David e Alessandro*

[originiexclusivemeat.com](http://originiexclusivemeat.com)