



**Cancelloni**
Food Service
presenta:

"I Nostri Cotti"



CELEBRATING OUR TRADITION

LE PORCHETTE

PANCETTA DI SUINO IN PORCHETTA

cod. 210054 INTERA

cod. 210080 A META'

Peso: 3/4 kg

Shelf Life: 60 gg

*pastorizzato

**sempre disponibile



*Tutti i prodotti cotti in porchetta
provengono da suini italiani cotti
in forni a legna e insaporiti con
pregiate miscele di aglio, pepe,
finocchio e spezie*



cod. 210001

PROSCIUTTO DI SUINO IN PORCHETTA

Peso: 7/8 kg

Shelf Life: 25 gg

*ATP

**su ord. 7 gg

LE PORCHETTE



TRONCHETTO DI SUINO COTTO A LEGNA

- cod. 210062 A META' SENZA FEGATO
- cod. 210060 A META' CON FEGATO
- cod. 210061 INTERO SENZA FEGATO
- cod. 240019 INTERO CON FEGATO

Peso: da 5/6kg a 10/12 kg

Shelf Life: 15/25 gg

*ATP

**su ord. 3 gg

Tutte le porchette sono prodotti tipici di eccellenza realizzate con saporiti suini cotti in forno a legna e conditi con una miscela di insaporimento preparata ad arte con un mix di erbe aromatiche, sale e finocchietto selvatico.

Le porchette sono tipiche specialità "made in Italy" dal gusto intenso, profumo inconfondibile e crosta croccante. Sono tradizionalmente apprezzate come prodotto freddo servito su incarto.

cod. 210063
**PORCHETTA INTERA
COTTA A LEGNA
CON TESTA**

(confezionata in carta)

Peso: da 30 kg a 40 kg

Shelf Life: 7 gg

**su ord. 5 gg



New!



cod. 240050

MAIALINO INTERO COTTO A LEGNA CON TESTA

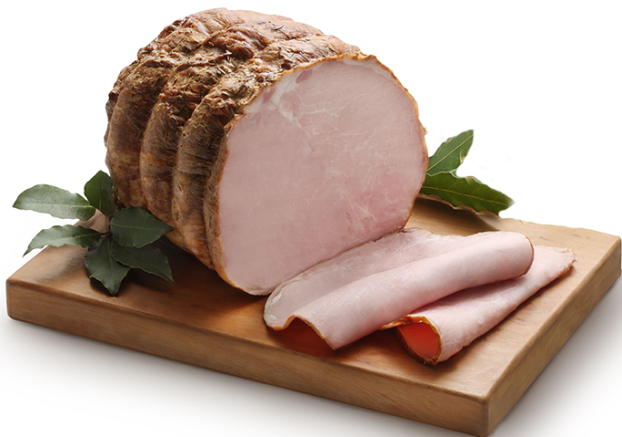
(confezionato in carta)

Peso: da 10 kg a 13 kg

Shelf Life: 7 gg

**su ord. 6 gg

GLI ARROSTI



cod. 240267
ARISTA AL FORNO

Peso: da 500gr a 4/5 kg

Shelf Life: 60 gg

*pastorizzato

** su ord. 3 gg

Per le carni arrosto, vengono adottati metodi di cottura di calore asciutto, una scelta più appropriata per grandi tagli di carne tenera. Il metodo di arrostitimento avviene al forno con modalità diverse e accurate per ciascuna carne che così si mantiene tenera all'interno mentre la tostatura esterna ne lascia apprezzare il gusto ed il sapore originale.



Cancelloni
Food Service

Str. L. Ariosto, 41 06063 Magione Pg

Contattaci:



+39 075.847771



info@cancelloni.it

seguici su:



Cancelloni