



Ponuka Talianskych mäsových výrobkov



Bresaola

Sušené hovädzie mäso

Bresaola je na vzduchu sušené, solené hovädzie mäso. Suší sa asi tri mesiace. Pritom sa z nej odparuje voda a mäso stratí až polovicu hmotnosti. Na konci tohto procesu získava červeno-fialovú farbu a lahodnú chuť. Vyznačuje sa jedinečnou kvalitou a takmer žiadnym viditeľným tukom. Obsahuje soľ a bylinky, toto zloženie sa odlišuje podľa regiónu výroby a zaužívanej tradície. Servíruje sa ako predkrm na tenko nakrájané plátky. Môže sa pokvapkať aj olivovým olejom a citrónovou šťavou, vtedy sa k nej veľmi hodí aj čerstvý zeleninový šalát, pečivo, lahodný syr a víno. Podáva sa mierne vychladená pri izbovej teplote. Skladuje sa dobre zabalená v chladničke.



Coppa

Sušené bravčové mäso

Pôvodne pochádza z Piacenza v regióne Emilia Romagna. Vyrába sa z bravčového mäsa (krk a ramená) s pridaním bylín, soli a korenia. Toto zloženie sa líši podľa regiónu výroby a použitého postupu. Pevne sa zviaže špagátom. Prvá fáza zrenia trvá 1 až 2 týždne v extra suchom prostredí, potom sa umiestni do chladnej a suchej miestnosti na asi 6 mesiacov. Doba zrenia je taktiež rozdielna. Výsledkom je prerastené mäso zamatovej farby. Jej chuť je delikátna, jemná, sladká a ľahká. V mnohých krajinách sa predáva ako gurmánska pochúťka. Krája sa na tenké plátky, kde vynikne aj jej štruktúra. Servíruje sa ako predkrm, do sendvičov, na pizzu a v Panini. Skladuje sa pri teplote 0 až 4°C.



Mortadella

Rossa

Bravčový výrobok

Mortadella je druh Talianskej salámy z jemného bravčového, tepelne spracovaného mäsa. Starostlivo vybrané kúsky (slanina, šunka, bôčik) sú rozdrvené na veľmi jemnú hmotu. Obsahuje okolo 15% bravčovej masti vo forme malých kociek, ktorá jej dáva typickú štruktúru. Ako prísady sa používajú rôzne druhy korenia, soľ, môžu sa pridávať aj olivy, pistácie a podobne. Jej priemer je 21cm. Vyrábajú sa aj vo veľkostiach od 50 do 300kg. Popularitu si získala v mnohých krajinách a má široké spektrum použitia. Aby vynikla jej bohatá chuť, podáva sa pri izbovej teplote.



Pancetta

Bravčový výrobok

Pancetta je talianska slanina, je to bravčové mäso z bôčika. Je ochutená soľou, korením, cesnakom, bylinkami a podobne. Suší sa po dobu najmenej troch mesiacov. Jej výroba sa taktiež odlišuje v závislosti od regiónu. Pancetta sa vyrába buď zrolovaná do rolky (Arrotolata), alebo rovná (Stufata). Jej textúra je harmonická, strieda sa tu mäsová časť so sadlom. Chuť je jemná a delikátna. Použitie nájde v mnohých receptoch, záleží to len od fantázie. Môže sa krájať priamo na kocky a pridávať do pokrmov pre ochutenie, alebo sa nareže na tenké plátky na servírovanie ako predkrm.



Prosciutto

Sušené bravčové mäso

Prosciutto je druh sušenej bravčovej šunky. Pôvodom je z Talianska. Bravčové mäso je najskôr niekoľko týždňov až mesiacov naložené v soli, alebo zmesi soli a korenia, potom sa niekoľko mesiacov až rokov suší na dobre vetranom mieste. Po skončení sušenia šunka získa charakteristické zafarbenie a lahodnú chuť. Každý výrobca vyrába prosciutto podľa vlastnej receptúry, preto sa jednotlivé druhy môžu chuťovo veľmi odlišovať. Rozlišujeme dva druhy : prosciutto crudo – je sušená bravčová šunka, prosciutto cotto – je varená bravčová šunka. Najdrahšie druhy pochádzajú z Parmy a San Daniele. Prosciutto sa konzumuje vo forme tenkých plátkov. Podáva sa ako predkrm s ovocím a pečivom, obtočené okolo Grissin, alebo ako príloha do Panini, čo je druh Talianskeho sendviča.



Salame

Naturale

Bravčový výrobok

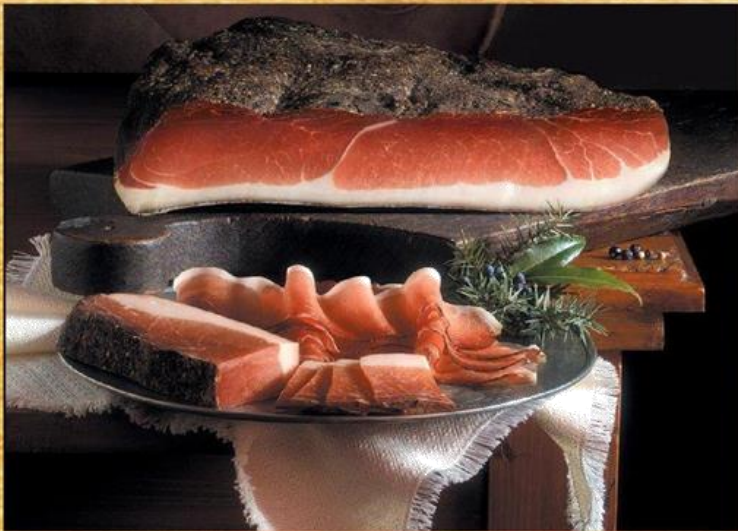
Vyrába sa z čerstvého mletého bravčového pleca a bravčovej masti, kde sa pridáva morská soľ, biele víno, hroznový cukor, korenie, prípadne je aj s príchuťou cesnaku. Zmes sa naplní do prírodného obalu a nechá sa vyzrieť niekoľko mesiacov na chladnom a suchom mieste. Týmto saláma získa šedo hnedú patinu na povrchu. Hotová saláma má nepravidelný povrch a jej dĺžka je asi 40cm. Vnútro salámy je tmavočervené s bielymi miestami masti. Má korenistú vôňu. Podáva sa nakrájaná na tenké plátky ako predjedlo, alebo na hrubé kúsky ako prísada do jedál. Doma sa skladuje v chladničke zabalená do vzdušnej tkaniny.



Sopressa

Bravčový výrobok

Sopressa je talianska saláma valcovitého tvaru, vyrobená z bravčového mäsa, masti, soli a korenia. Skladuje sa zavesená v chladnom, tmavom a suchom mieste. Dozrievanie trvá v rozsahu 5 mesiacov až 2 roky, čím získa svoju charakteristickú povrchovú patinu. Vyrába sa v dvoch prevedeniach : „dolce“ – čo znamená sladká a „con aglio“ – teda s príchutou cesnaku. Je to typický produkt oblasti Veneto v severnom Taliansku. Má korenistú vôňu. Podáva sa nakrájaná na tenké plátky ako predjedlo, alebo na hrubé kúsky ako prísada do jedál. Doma sa skladuje v chladničke zabalená do vzdušnej tkaniny.



Speck

Údený bravčový výrobok

Speck sa vyrába z bravčového mäsa a to zo zadného stehna. To sa vykostí, nakrája a naloží do soli a rôznych koreniacich prísad, kde sa ponechá niekoľko týždňov. Ďalšou fázou spracovania je údenie. To prebieha za studena a pomaly, dve až tri hodiny denne po dobu jedného týždňa za použitia bukového dreva. Treťou fázou je zrenie po dobu piatich mesiacov. Využitie nachádza v mnohých svetových kuchyniach. Na tenko nakrájané plátky sa môžu podávať s chrenom, kyslou uhorkou a tmavým chlebom. Pridať ho môžeme do cestovín, rizota, na pizzu, do šalátov a podobne.