



Il Gusto dell'Eccellenza

Salumi Artigianali Armini è un'azienda che lavora dal 1995. Oggi è l'unica azienda a proporre il Salame al Tartufo Bianco d'Alba oltre agli squisiti salami tradizionali, un fantastico Salame al Barolo ed i nuovi arrivati: Porchetta, prosciutto al forno e stinchi de "il Boss delle porchette". L'esperienza e la grande capacità nel produrre salumi di qualità hanno portato ad unire al sapore del salame Armini la fragranza unica del vino più pregiato del mondo ed il gusto intenso e inconfondibile del Tartufo Bianco d'Alba. Il successo è istantaneo sia per il **Salame al Barolo** che per il **Salame al Tartufo Bianco d'Alba**. Arrivano subito a coprire il 50% della produzione dell'azienda. Questi prodotti si possono trovare solo nelle migliori Salumerie e Gastronomie Europee. Oggi **puoi avere anche tu** la possibilità di comprare e vendere dei salumi che faranno la differenza nella tua esposizione al pubblico. La qualità dei salumi va di pari passo con il gusto dolce, intenso e avvolgente, ma mai invadente, in tutta la gamma di produzione. I **Prosciutti** e le **Porchette**, poi, sono completamente **senza conservanti**. Una fresca novità **per la tua salute** e quella **di chi compra da te**. L'unico limite autoimposto è la qualità del prodotto che "deve rimanere eccellente". Senza cedere alla tentazione di una produzione massiccia a scapito della qualità della lavorazione e delle materie prime. **I Salami di Armini sono** fatti con carni accuratamente scelte: la parte magra della pancetta, spalla e coscia mondate e senza nervetti. Vengono conciati con sale, pepe e impregiati con le perle del Piemonte che sono il vino Barolo ed il Tartufo Bianco d'Alba. La grana è regolare, con equilibrio perfetto tra parte magra e parte grassa, che gli dona dolcezza e sapidità. **Da gustare in compagnia di un buon bicchiere di vino e qualche amico**. I nostri prodotti sono **totalmente privi di glutine**.

Salumi Artigianali Armini is a company which has been operating since 1995. Nowadays it's the only firm to suggest Alba's White Truffle Salami, besides its traditional delicious salamis, a fantastic Barolo Salami and the new entries: the roast sucking-pig ("porchetta"), the roasted ham and the shanks of the so-called "Boss delle Porchette". The experience and the great ability in producing quality salt porks led to link the taste of Armini's salami to the unique scent of the most valuable wine in the world and to the intense and unmistakable flavour of Alba's white truffle. The success is immediate both for **Barolo Salami** and for **White Truffle Salami**. They cover at once the 50% of the production of the company. These products can be found only in the best European delicatessens. Now, **even you can** buy and sell salt porks which will make the difference in your display to the public. The quality of the salt porks keeps up with the sweet and intense but never intrusive taste, in all the range of Armini's production. Furthermore, **Hams** and **Roast Sucking-pigs** are absolutely **not preservativized**, the latest novelty for your and **your customers' health**. The only limit we impose to ourselves is the quality of the product, which must be left excellent. Without giving up to the temptation of a mass production, to the detriment of the quality of the manufacture and of the raw materials. **Armini's Salamis are** made with meat which is selected carefully: the leanest part of the bacon, clean and stringless shoulder and leg. They are dressed with salt, pepper and "embellished" with the jewels of Piedmont, which are Barolo wine and Alba's White Truffle. The grain is regular, with the right proportions between lean and fat part, **in a perfect balance between sweetness and sapidity**. **Armini's salamis must be enjoyed with a good glass of wine and some friends**. All products are **completely gluten free**.



Crudi della tradizione



BOCCONCINO

80 gr. circa



CACCIATORINO

200 gr. circa



TRONCHETTO

350 gr. circa



Il Gusto dell'Ecceellenza



Da affettare



CRESPONCINO

900 gr. circa



SALAME ROSA

1.000 gr. circa



CRESPONE

2.500 gr. circa



ROSA GIGANTE

2.500 gr. circa



Il Gusto dell'Ecceellenza



...stuzzicante!



SALAMETTA

300 gr. circa



**SALAMETTA
AL TARTUFO BIANCO
D'ALBA**

300 gr. circa



**SALAMETTA
AL BAROLO**

300 gr. circa



Il Gusto dell'Ecceellenza



...le perle!



**SALAME
AL TARTUFO BIANCO
D'ALBA**

350 gr. circa



FILETTO AL BAROLO

90 gr. circa



ROSA D'ALBA

500 gr. circa



Il Gusto dell'Eccellenza



Il Barolo



SALAME AL BAROLO

400 gr. circa



Il Gusto dell'Eccellenza



Cotti e da cuocere



SALAME COTTO

2.500 gr. circa



**SALAME COTTO
"TRANCIO"**

300 gr. circa



COTECHINI

80/300 gr. circa



I classici



PROSCIUTTO COTTO

8.000 gr. circa



LARDO

2.000 gr. circa



Dopo anni passati ad esprimere le nostre idee di gusto nei salumi crudi, siamo riusciti a trasformare un sogno in realtà, ricevendo da subito grandi consensi da chi ha avuto modo di assaggiare in anteprima questi magnifici prodotti.

Essendo da sempre appassionati a tutto quello che riguarda l'alimentazione e i prodotti di eccellente qualità, l'idea di gusto e genuinità che da sempre ci contraddistingue, ci ha accompagnati nel creare una linea di prodotti cotti che rispecchiasse a pieno il nostro credo.

La cottura si svolge in forni a bassa temperatura per svariate ore a seconda della grandezza del prodotto, concludendosi elevandola a 300 gradi, dove ogni specialità trova la sua giusta dose di colore, croccantezza e sapore unico.

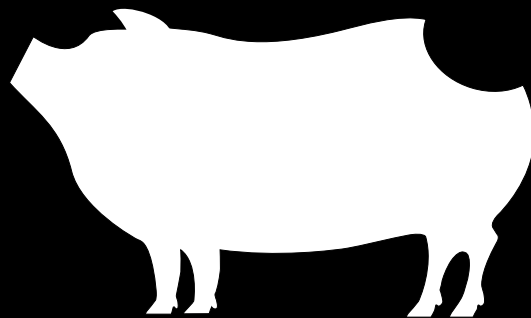
Che dire, non rimane altro che provarli ...

After ages spent in expressing our ideas of flavour with raw salt-porks, we have managed to make our dream true, immediately receiving great approvals from the people who have tasted these fantastic products.

Always being keen on everything concerning food and high quality products, the idea of flavour and genuineness from which we have always been characterized, has led us to create a range of cooked products totally reflecting our creed.

The baking takes place in ovens at a low temperature for many hours, according to the size of the product, and it ends raising the temperature to 300 degrees. In this way every specialty finds its own amount of colour, crispness and unique flavour.

There's nothing left but to try them...



Il Boss delle Porchette





Il Boss delle Porchette



LA PORCHETTA

del Boss

7.500 gr. circa



Il Boss delle Porchette



IL PROSCIUTTO AL FORNO

del Boss

7.500 gr. circa



Il Boss delle Porchette



STINCO PRECOTTO AL FORNO

del Boss

450 gr. circa



Salumi Artigianali Armini

Corso Canale, 1 - 12050 Guarene (CN)

Tel. e Fax: (+39) 0173 286810

www.salumiarmini.it

info@salumiarmini.it

"La vita ha questo di strano,
che se non vuoi accettare nient'altro che il meglio, molto spesso riesci a procurartelo."

W. Somerset Maugham

*"It's a funny thing about life;
if you refuse to accept anything but the best, you very often get it"*

W. Somerset Maugham