



A Segata egy több, mint 65 éve működő olasz családi vállalkozás.
Természetes fűszerekkel, szója-, glutén- és laktózmentes termékeket készítenek
családi receptúra alapján.

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ,
KÉZMŰVES TERMÉKEK EGYENESEN
OLASZORSZÁGBÓL!



Érlelt tokaszalonna „Guanciale”



cca. 2000 g vcs.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

A szalonnát jellemzően kockákra vagy csíkokra vágják és megsütik – a kiolvadó zsírral és a kissé húsos pörccel gazdagítják, teszik tartalmasabbá az ételeket. Két ikonikus tésztaétel, a carbonara és az amatriciana fő alapanyagát adja.



Egy hét száraz pác



A felesleges só kiáztatása után érlelik, néhány héttől néhány hónapig tartó folyamat



120 nap



Sózást, fűszerezést követően szárítják, érlelik szabályozott hőmérsékletű kamrákban.

Császárszalonna „Pancetta”



Göngyölt felezett,
cca. 2000 g vcs.

Táblás
cca. 2000 g vcs.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Tésztaételekhez, levesek alapjába
(Minestrone leves), pizzafeltétként, mártásokhoz.



2-4 hónap (vastagságtól függően)
szabályozott hőmérsékletű kamrákban



120 nap



A hasaalja szalonnát sózást, fűszerezést követően fellógatva 2-4 hónapig érlelik.

Érlelt sonka „Speck”



cca 2800 g vcs.
vagy e 500 g



1 hónap



180 nap



A comb alapanyagot zsírtartalom szerint gondosan szétválogatják. Kicsontozást követően az ismert, jellegzetes alakra vágják. Szárazon sózzák, fűszerezik, természetes adalékanyagok hozzáadásával. Egy hónapos érlelés után gyantamentes fával füstölik. A fűszerezést érlelő kamrákban, szabályozott hőmérsékleten és páratartalom mellett végzik. A több hónapig tartó érlelés során keletkező penészes rétegtől (amely néhány sajt karakterét adja) megtisztítják, csomagolják.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Vékonyra szelve, salátákba, tésztaszószokba tökéletes választás. Sárgadinnyével, sajttal és pizzafeltétként is ajánljuk.

Milánói szalámi



cca 1250 g vcs. vagy e 500 g



2-3 hónap



120 nap



A gondosan válogatott hús (zsírtartalom, húсарány) alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel, természetes adalékokkal keverik. A masszát folyamatosan ellenőrzik, majd műbélbe töltik. Lógatva, temperált kamrákban 2-3 hónapig pihentetik, majd csomagolják.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Hidegtálakra, különlegesebb reggeli ételekhez, pizza és szendvics feltétként kiváló választás.

Nápolyi szalámi



cca 800 g vcs. vagy e 500 g

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Hidegtálakra, különlegesebb reggeli ételekhez,
pizza és szendvics feltétként kiváló választás.



Bors, bükkfaforgács füstölés



2-3 hónap



120 nap



A gondosan válogatott hús (zsírtartalom, húсарány) alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel, természetes adalékokkal keverik. Ezt követően műbélbe töltik, lógatva 2-3 hónapig érlelik, majd csomagolják.

Csípős kolbász kuláréban



cca 2500 g vcs. vagy e 500 g

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Pizzafeltétként a nápolyi pizzák alapja.
Hidegen felhasználva is kiváló alapanyag.
Szendvicsekhez, piadina-hoz ajánljuk.



Saját receptúra alapján,
enyhén csípős



4-5 hónap



100 nap



A gondosan válogatott hús (zsírtartalom, húсарány) alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel, természetes adalékokkal keverik. A masszát sertés vakbélbe töltik, majd lógatva 4-5 hónapon keresztül ellenőrzött hőmérsékletű, páratartalmú kamrákban érlelik. A húst nagyobb lyukú tárcsán darálják, ez adja meg a jellegzetességét.

Csípős kolbász „Piccante curva”



cca 500 g vcs.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Pizzafeltétként a nápolyi pizzák alapja.
Hidegen felhasználva is kiváló alapanyag.
Szendvicsekhez, piadina-hoz és
tésztaételekhez is ajánljuk.



Saját receptúra alapján,
enyhén csípős



Néhány hét



120 nap



A gondosan válogatott hús alapanyagot temperálás után darálják, saját receptúra alapján jellegzetes fűszerekkel keverik. A készre gyúrt masszát bélbe töltik, majd lógatva néhány hétig ellenőrzött hőmérsékletű, páratartalmú kamrákban érlelik.

Prosciutto San Rocco főtt sonka



cca 8000 g vcs. vagy e 500 g

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Hidegen szendvicsekhez és reggeli kínálathoz,
sütve pizzafeltétként, tésztaételekhez és raguk
alapjaként ajánljuk.



Só, rozmaring, zsálya, fokhagyma,
szerecsendió virág, gyömbér



Különböző
fűszerekkel pácolják



110 nap



Kicsontozott, válogatott combból készül. A páclevet több helyen vékony tűvel juttatják a hús belső részébe, majd „átmasszírozzák” az egyenletes íz eléréséhez. Főzése 69°C-os maghőmérsékleten történik. Vákuumcsomagolt termék.

Prágai prosciutto főtt sonka



cca 4000 g vcs.



Enyhe fűszerezés



90 nap



Kicsontozott, válogatott egész sertéscombból készül. A páclevet több helyen vékony tűvel juttatják a hús belsejébe, majd „átmasszírozzák” az egyenletes íz eléréséhez. Főzése 70°C-os hőmérséklet felett történik. Kizárólag gyantamentes fával füstölik a terméket. Vákuumcsomagolásban értékesítik.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Hidegen szendvicsekhez és reggeli kínálathoz,
sütve pizzafeltétként, tésztaételekhez
és raguk alapjaként ajánljuk.

Sonkás szelet „Novella”



cca 6800 g vcs.



Saját receptúra alapján



Fűszeres páclé



90 nap



Az átlagnál magasabb minőségű húsalapanyagból készül. A húsokba zsírtalanítás után több helyen vékony fecskendővel fűszeres páclét juttatnak, amelyet alapos „átmasszírozás” után formába helyeznek. A hőkezelése 70°C felett történik.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

A különlegesen finom íze miatt sokrétű a felhasználása. Akár pizzafeltétként, tészta ételekhez is kiváló, de hideg-meleg szendvicsek, hússaláták, hidegtálak, rántották fontos alapanyaga lehet.

Mortadella



cca 2500 g vcs.



Szemes bors és/vagy piztácia



90 nap



A mortadellát kizárólag minőségi alapanyagokból, háromszor finomra vágott sertéshúsból és tokaszalonna kockák keverékéből készítik. Utóbbi adja a jellegzetes fehér pöttyöket. A műbélbe töltött Mortadellát lassú tűzön, hosszan főzik. Tálaláskor vékony szeletekre vágják fel. A piztáciás változatban a mag szép zöld színt és ropogós textúrát kölcsönöz a felvágottnak.

Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Leginkább hidegen javasoljuk a fogyasztását. Pizzára a sütés után helyezük rá és úgy vegye át a pizza melegét. Szendvicsekbe és piadina-hoz is ajánljuk. A mortadella a bolognai gasztronómia alapanyaga, használják hideg előételekhez, készítenek belőle frittatát (olasz tojásrántottát) is.

PROSCIUTTO CRUDO csont nélkül



cca 7000 g vcs.



Só



9 hónap



180 nap



A prosciutto crudo sonka alapanyaga a legjobb európai vágóhidakról származó gondosan nevelt sertések minőségi húsból készül. A sonka előkészítése, sózása, érlelése Olaszországban zajlik. A késztermék minimális zsírtartalommal bír, színe sötét vörös, íze kellemes. Allergénmentes.

Felhasználási és fogyasztási javaslat:

Tapas-hoz, antipasti-ként, salátákhoz, szendvicsekhez, pizza feltétként ajánlanánk. Leginkább nyersen javasolt a fogyasztása.

PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA érlelt sonka préselt, felezett



cca 2500 g vcs. vagy e 500 g



Só



9 hónap



180 nap



A prosciutto crudo mattonella alapanyaga a legjobb európai vágóhidakról származó gondosan nevelt sertések minőségi húsából készül. A sonka előkészítése, sózása, Olaszországban zajlik. Megtisztítják, kicsontozzák, zsírtalanítják, végül préselik, amely által elnyeri jellegzetes „lapos téglá” alakú formáját. Húsa sötétvörös, zsírja fehér színű. Egészen vagy felezve értékesítik. A késztermék szeletelésre készen vásárolható. Allergénmentes.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Pizzákhoz szeletelve, anti-pastihoz, prémium szendvicsekhez, friss salátákhoz és tésztafeltétnek ajánljuk.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA



cca 6000 g vcs.



Só



12 hónapon keresztül,
végső fűszerezési idő 18 hónap



180 nap



A vitathatatlanul leghíresebb fajta, a Prosciutto di Parma Duroc, Landrace vagy Large White disznókból készül. A sertések az olaszországi Parma régió dombjain nevelkednek, a belőlük készített pármái sonka földrajzi eredetvédett oltalommal rendelkezik. A húst sózott sertésszírral kenik be, amelynek köszönhetően a hús puha marad a csontozás pillanatáig. Érlelést követően a sonkát megtisztítják a bőrtől, majd kicsontozzák. A Prosciutto di Parma íze kissé sósabb, esetenként vajás vagy diós felhanggal. Allergénmentes.

Felhasználási
és fogyasztási javaslat:

Tapas-hoz, antipasti-ként, salátákhoz, szendvicsekhez, pizza feltétként ajánlanánk. Leginkább nyersen javasolt a fogyasztása.