

DELICACIES

by Vincenzo Esposito

SUMMER
2024

CHARCUTERIE
CATALOGUE



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18
80122 Napoli - Italy
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

www.er-excellence.supplies
info@er-excellence.supplies



**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE
BEST FOOD PRODUCERS
AND THE MOST DEMANDING CULINARY
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

Bon Appétit

CHARCUTERIE AND COLD CUTS



ITALIAN CHARCUTERIE



Salumitaliani.com brand represents passion and attention in selecting charcuterie products of high quality. It also symbolizes an important project of services, training, consulting and constant attention to the national pork heritage. **Salumitaliani.com** guarantees respect for indispensable values: from attention to breeding conditions, to artisanal processing of carefully selected meats, to respect for traditions, nature's timing and human skills handed down from generation to generation.

ITALIAN HAM



SA171 11 kg
Prosciutto crudo Castagnolo Bio
con osso



SA172 8,5 kg
Prosciutto crudo Castagnolo Bio
senza osso



SA160 11 kg
Prosciutto crudo di San Daniele DOP
con osso
stagionato minimo 20 - 22 mesi
Salumitaliani.com



SA162 8,5 kg
Prosciutto crudo di San Daniele DOP
senza osso
stagionato minimo 20 - 22 mesi
Salumitaliani.com



SA101 10,5 kg
Prosciutto crudo di Parma DOP
con osso
stagionato minimo 20 mesi
Salumitaliani.com



SA102 8,5 kg
Prosciutto crudo di Parma DOP
senza osso
stagionato minimo 20 mesi
Salumitaliani.com



SA104 10,5 kg
Prosciutto crudo di Parma
Riserva DOP con osso
stagionato minimo 30 mesi
Salumitaliani.com



SA103 8,5 kg
Prosciutto crudo di Parma
Riserva DOP senza osso
stagionato minimo 30 mesi
Salumitaliani.com



SA154 6 kg
Prosciutto crudo di Parma DOP
4 pezzi
stagionato minimo 20 mesi
Salumitaliani.com



SA013 9,5 kg
Prosciutto crudo di Sauris
con osso



SA015 8 kg
Prosciutto crudo di Sauris
senza osso



SA056 5 kg - mezzo prosciutto
Prosciutto cotto alta qualità



ITALIAN SPECIALTIES



SA105 4,5 kg
Culatello di Zibello DOP - intero
Podere Cadassa

SA129 4,5 kg
Culatello Terre di Nebbia - intero
Presidio Slow Food
Podere Cadassa



SA107 4,2 kg
Culatello di Zibello DOP
pulito pronto per l'uso
Podere Cadassa

SA128 4,2 kg
Culatello Terre di Nebbia
pulito pronto per l'uso
Presidio Slow Food
Podere Cadassa



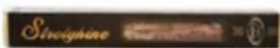
SA137 80 g
Culatello di Zibello DOP
preaffettato in vaschetta
Podere Cadassa



SA115 2,2 kg
Fiocchetto di cantina
Podere Cadassa



SA118 1,8 kg
Fiocchetto di cantina
pulito pronto per l'uso
Podere Cadassa



SA142 200 g
Strolghino singolo in astuccio
Podere Cadassa



SA113 180 g - 6 pz.
Strolghino
Podere Cadassa



SA112 600 - 800 g
Salame Gentile
Podere Cadassa



SA108 400 - 500 g
Mariola di salame
Podere Cadassa



SA123 3,5 kg
Spalla cotta di San Secondo
Podere Cadassa



SA133 2,2 - 3 kg
Spalla cruda di Palasone
Podere Cadassa



SA117 1,5 - 2 kg
Coppa pulita pronta per l'uso
Podere Cadassa

SA149 1,8 - 2 kg
Coppa intera
Podere Cadassa



SA111 2,8 - 3,2 kg
Pancetta arrotolata - mezza
Podere Cadassa

SA106 5 - 6 kg
Pancetta arrotolata - intera
Podere Cadassa



SA122 1,3 kg
Guanciale stagionato
Podere Cadassa



SA120 700 g
Cotechino naturale da cuocere
(disponibilità ott-feb)
Podere Cadassa



SA140 200 g
Cotechino da porzione naturale
da cuocere
(disponibilità ott-feb)
Podere Cadassa



SA141 600 g
Cotechino pronto per l'uso
Podere Cadassa



SA124 200 g
Cotechino da porzione
pronto per l'uso
Podere Cadassa



SA139
Il Top del Podere Cadassa
Podere Cadassa



SA143
Assaggio di cantina
Podere Cadassa

POINT ZERO



SA158 500 - 600 g
Salame Cresponetto
"Punto Zero"
Podere Cadassa



ZCSA159 150 g
Salsiccia fresca di maiale brado
"Punto Zero" (gelo)
Podere Cadassa

BLACK PORK CHARCUTERIE



SA077 1 kg ca.
Lardo di Maiale Nero di Parma
Podere Cadassa



SA079 600 g
Salame Gentile di Maiale Nero
di Parma
Podere Cadassa



SA144 4 kg - mezza pancetta
Pancetta di maiale nero
parmense
Podere Cadassa

ITALIAN REGIONAL SPECIALTIES



Slow Food®



SA043 3 kg
Coppa di testa



SA044 10 kg
Mortadella classica
Presidio Slow Food



SA042 5 kg - mezza mortadella
Mortadella classica
Presidio Slow Food



SA049 700 g
Mortadellina classica
Presidio Slow Food



SA085 1,5 kg
Pancetta al forno affumicata



SA109 600 g - mezzo salame
Salame rosa
Presidio Slow Food



SA138 5 - 6 kg
Spalla cotta grigliata

ITALIAN REGIONAL TRADITIONS



SA099 700 g
Ciauscolo IGP



SA092 400 g
'Nduja



SA026 1 kg
Salamina da sugo di Ferrara



SA091 400 g
Soppressata dolce



SA093 400 g
Soppressata piccante



SA152 1 kg ca.
Sopressa nostrana senz'aglio

ITALIAN REGIONAL TRADITIONS



SA169 2,6 kg
Capocollo di Martina Franca



SA038 1,5 kg
Guanciale di suino affumicato
di Sauris



SA023 2 kg
Lardo di Colonnata IGP



SA027 2 kg
Lardo di montagna



SA036 700 g
Mocetta di capra



SA168 400 g
Pagnottella stagionata in crusca



SA165 2 - 3 kg - mezzo speck
Speck Sarner

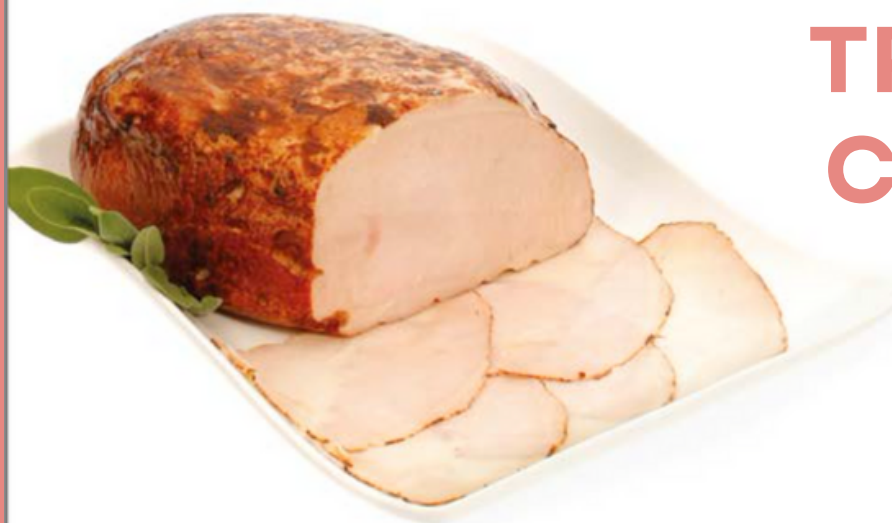


SA029 6,2 kg
Speck di Sauris



SA014 4,6 kg
Speck del Trentino

OTHER TRADITIONS COLD CUTS



SA016 2,2 kg
Filetto di tacchino affumicato
aromatizzato al miele



SA083 2 kg
Pastrami



SA070 500 g
Streaky bacon preaffettato
naturale



BEEF AND EQUINE COLD CUTS



SA021 3,5 kg
Bresaola di manzo
della Valtellina IGP



SA163 2,5 kg ca.
Brisaola di Madesimo



SA010 2,5 kg ca.
Carne di manzo marinata



SA017 1,6 kg
Controfiletto manzo America
stagionato fumé



SA006 1,6 kg
Girello di manzo affumicato



SA011 2 kg
Bresaola di cavallo



SA009 400 g
Sfilacci di equino
lavorati a mano

POULTRY MEAT COLD CUTS



ZCSA001 900 g
Petto d'oca affumicato
(gelo)



SA025 400 g
Salame d'oca



SA002 300 g
Speck di anatra affumicato
stagionato
Rougié



SA041 90 g
Speck di anatra affumicato
stagionato preaffettato
Rougié



SA502 280 g
Speck di anatra affumicato
affettato e ricostituito
Rougié

GAME COLD CUTS



SA004 1,8 kg
Bresaola di cervo



SA008 1,2 kg
Bresaola di cinghiale



SA024 25 g
Salsiccia di cinghiale

SPANISH CHARCUTERIE



The mountains that divide the Atlantic Ocean from the Rioja wine region are the ideal environment for curing ham.

In the foothills of the Sierra de la Demanda, where hot summers alternate with a particularly cold winter climate with constant winds, Spanish producers from **5J** and **Casalba** devote themselves to the salting and curing of white pork and Iberian pork bellota legs, chosen one by one. These are Sierra products, that is, from high hills and mountains, both because of the breeding area and the curing environment.

SPANISH IBERICO 100% HAM



SA089 9 - 10 kg
Reserva Prosciutto Iberico 100%,
bellota con osso - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA018 8 - 9 kg
Prosciutto Iberico 100%,
bellota con osso - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA028 3,5 kg
Prosciutto Iberico 100%,
bellota senza osso
Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA050 3,5 kg - 3 pz.
Prosciutto Iberico 100%,
bellota - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA075 450 g
Lingotto Iberico 100%,
bellota - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA087 50 g - busta monoporzione
Prosciutto Iberico 100%,
bellota - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA068 40 g - busta
Prosciutto Iberico 100%,
bellota - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA034 5 kg
Paleta Iberico 100%,
bellota con osso - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA039 2 kg
Paleta Iberico 100%,
bellota senza osso
Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA069 40 g - busta
Paleta Iberico 100%,
bellota - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA035 0,8 - 1,2 kg
Morcon Iberico 100%,
bellota - Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA019 800 g
Lomo stagionato Iberico 100%,
bellota - Pata Negra 5J
Cinco Jotas

SA067 450 g
Mezzo Lomo stagionato
Iberico 100%, bellota
Pata Negra 5J
Cinco Jotas



SA076
Tangram box - Pata Negra 5J
Cinco Jotas

SPANISH IBERICO 100% HAM



SA095 9 - 11 kg
Prosciutto Iberico
bellota con osso - Sigillo Rosso
Casalba



SA096 5 - 7 kg
Prosciutto Iberico bellota
senza osso - Sigillo Rosso
Casalba



SA097 2,5 kg
Paleta Iberico bellota
senza osso - Sigillo Rosso
Casalba



SA071 4,5 kg
Prosciutto cotto Iberico
senza osso (Jamon cocido)
Casalba



SA057 500 g
Coppa Iberico bellota
Casalba



SA159 300 - 500 g
Lomito (presa) Iberico bellota
Casalba



SA047 1,2 kg
Guanciale Iberico
bellota affumicato
Casalba



SA064 1,3 kg
Chorizo Iberico
bellota
Casalba



SA073 2 kg
Coppa di testa Iberico
(Cabeza de Jabali)
Casalba



SA045 10 kg
Prosciutto Serralba riserva
affumicato
Casalba



SA046 6 - 8 kg
Prosciutto Serralba riserva
affumicato senza osso
Casalba



SA030 9 - 11 kg
Prosciutto Serralba riserva
Casalba



SA031 6 - 8 kg
Prosciutto Serralba riserva
senza osso
Casalba



SA058 6 kg
Prosciutto Serralba riserva
4 pezzi
Casalba



SA062 9 kg ca.
Cecina di vacca intera
Casalba



SA048 2,8 kg - trancio
Cecina di vacca
Casalba



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

www.er-excellence.supplies

info@er-excellence.supplies

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14