



Norcineria



Produciamo salumi dal 1900

Sausage Manufacturer since 1900

Wir fertigen Fleisch- und Wurstwaren seit 1900



L'AZIENDA

Our Company - Unsere Firma

NORCINERIA

La Società “Le Thujae di Villa Carel”, dopo accurata ricerca, ha selezionato un’azienda che è nel settore dell’allevamento e della lavorazione di carni e salumi dal 1900.

I prodotti nascono dalla sintesi tra antiche tradizioni artigiane, tramandate di generazione in generazione e moderne conoscenze nel campo della norcineria.

Le carni provengono esclusivamente dagli allevamenti dell’azienda stessa, dove i capi sono alimentati in modo naturale e cresciuti seguendo rigorose selezioni qualitative.

Sono macellati e lavorati in uno stabilimento moderno e funzionale dove la maestria dell’uomo e del tempo si coniuga con la scelta di pregiati ingredienti aromatici per ricreare antichi sapori.

Forte di tale esperienza e della genuinità dei prodotti la Società “Le Thujae di Villa Carel” vuole, attraverso questa pubblicazione, far conoscere meglio la gamma dei prodotti stessi.

L’impiego delle antiche regole di lavorazione, il rispetto dei tempi del naturale ciclo di maturazione delle carni, il taglio, la miscelazione degli

After accurate researches, “Le Thujae di Villa Carel” has selected a company, operating in the Fields of cattle-breeding and sausage manufacture since 1900.

The products are the result of the synthesis between ancient artisan traditions handed on from generation to generation, and modern knowledge in the field of pork processing.



The cattle are exclusively bred by the same company itself, they are fed naturally and are grown according to rigorous quality standards.

The meat is slaughtered and processed in a functional and modern plant, where the human’s mastery and experience are

Nach sorgfältiger Suche, hat “Le Thujae di Villa Carel” eine Firma ausgewählt, die seit 1900 Vieh züchtet und Fleisch- und Wurstwaren herstellt.

Die Produkte sind die Synthese zwischen der alter von Generation zu Generation überlieferten handwerklichen Tradition und der modernen Prozesse im Bereich der Fleisch- und Wurstwaren.

Das Vieh wird ausschließlich von derselben Firma gezüchtet, sie werden natürlich gefüttert und nach strengen Qualitätsstandards aufgezogen.

Die Fleische werden in einer modernen und funktionalen Anlage geschlachtet und bearbeitet, wo die Meisterschaft des Menschen und der Zeit mit der Auswahl von hochwertigen alten Zutaten verbunden werden.

Unterstützt von dieser mehrjährigen Erfahrung und von der Echtheit unseres Produktes, möchten wir eine Palette unseres Angebotes durch diese Broschüre bekannt machen.

Die Verwendung von traditionellen Bearbeitungsprozessen, die Achtung vor den natürlichen Reifeprozess des Fleisches, das Schneiden, die Zutaten und die Hände erfahrener Spezialisten vervollständigen einen handwerklichen Produktionsablauf,

ingredienti, i sapienti gesti degli specialisti completano un ciclo di lavorazione artigianale che garantisce un prodotto di qualità dal gusto squisito ed una elevata digeribilità.



Tutti i salumi vengono lavorati con aromi e spezie naturali, insaccati esclusivamente in budelli naturali e posti a stagionare in locali a temperatura e umidità rigorosamente controllati.



combined with the selection of fine aromatic ingredients, in order to recreate ancient flavours.

Strengthened by such a knowledge and by the genuineness of our products, through this brochure we would like to introduce the range of our offer.

The use of ancient processing methods, the respect for the natural ripening cycle of meat, the cutting, the ingredients mix and the hands of skilful experts complete the artisan production process, which results in an easily digestible and delicious product.

Our sausages are produced with natural seasoning and then stuffed into natural casings; the ageing takes place in humidity and temperature controlled rooms.

der ein leichtes aber exquisites Produkt garantiert.

Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden mit natürlichen Gewürzen zubereitet, sie werden ausschließlich in natürliche Därme füllen und in temperatur- und feuchtigkeitsgeregelten Räumen trocknen lassen.



I PRODOTTI

Our Products - Unsere Produkte

SALSICCIA ISERNINA

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, aromi naturali, farina di latte magro 2%

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings, low fat milk-meal 2%

Zutaten: echtes Schweinfleisch, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen, Milchmehl 2%

SALSICCIA MOLISANA

come l'isernina con aggiunta di finocchietto e peperoncino rosso

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings, chilli, fennel, low fat milk-meal 2%

Zutaten: echtes Schweinfleisch, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen, scharfer Paprika, Fenchel, Milchmehl 2%



SALSICCIA DI FEGATO LIVER - LEBER

Ingredienti: fegato di puro suino, sale, peperoncino, aglio, aromi naturali, farina di latte magro 2%

Ingredients: pure pork liver, salt, natural flavourings, chilli, garlic, low fat milk-meal 2%

Zutaten: echtes Schweinleber, Salz, scharfer Paprika, Knoblauch, natürliche Aromen, Milchmehl 2%



SALAME MOLISANO

Ingredienti: carne di puro suino, sale, zucchero, farina di latte magro 2%, aromi naturali

Ingredients: pure pork meat, salt, sugar, natural flavourings, low fat milk-meal 1%

Zutaten: echtes Schweinefleisch, Salz, Zucker, natürliche Aromen, Milchmehl 2%



CAPICOLLO

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, aromi naturali

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings

Zutaten: echtes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen



PANCETTA TESA ARROTOLATA AFFUMICATA

Alle erbe, dal gusto delicato

With herbs, characterised by a delicate taste

Mit Kräutern, dieses Produkt ist von einem

auserlesenen Geschmack charakterisiert

Ingredienti: sale, pepe, aromi naturali

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings

Zutaten: Salz, Pfeffer, natürliche Aromen



GUANCIALE

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, aromi naturali

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings

Zutaten: echtes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen



FILETTO STAGIONATO

FILETTO FUMEE

Ingredienti: lombo di puro suino, sale, pepe, aromi naturali

Ingredients: pure pork sirloin, salt, pepper, natural flavourings

Zutaten: echtes Schweinlende, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen



PROSCIUTTO

È dolcissimo, magrissimo, dal colore rosso acceso. Gustosissimo al palato, è stagionato per 13-14 mesi

Ingredienti: coscia di puro suino, sale, pepe, aromi naturali

Our prosciutto is lean, delicate and sweet-tasting. It is aged for a period of 13-14 months.

Ingredients: leg of pure pork, salt, pepper, natural flavourings

Unser Schinken ist sehr köstlich und mager. Er wird für 13-14 Monate abgelagt.

Zutaten: echtes Schweinschenkel, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen



SOPPRESSATA MOLISANA

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, farina di latte magro 2%

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings, low fat milk-meal 2%

Zutaten: echtes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Milchmehl 2%



CULATTA

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, finocchietto, farina di latte magro 2%, aromi naturali

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, fennel, natural flavourings, low fat milk-meal 2%

Zutaten: echtes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Fenchel, natürliche Aromen, Milchmehl 2%



CACCIATORINI

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, aromi naturali

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings

Zutaten: echtes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen



LE SPECIALITÀ

Our Specialities - Unsere Spezialitäten

FIOCCETTO DEL BRECCELLO

Specialità - Speciality - Spezialität unserer Firma

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, aromi naturali, farina di latte magro 1%

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings, low fat milk-meal 1%

Zutaten: echtes Schweinschenkel, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen, Milchmehl 2%



LA SIGNORA DEL BRECCELLO

Specialità - Speciality - Spezialität unserer Firma

Dal sapore delicato è ricavato dal prosciutto, spalla e filetto dei suini di peso superiore a 160 kg. Dopo la stagionatura “La Signora” si presenta con colore rosa intenso che invita alla degustazione

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, aromi naturali

*This product is obtained from the shoulder and the fillet of pigs that weigh more than 160 kg. After the ageing “La Signora” has an appetizing pink colour. **Ingredients:** pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings*

*Dieses Produkt ist von einem auserlesenen Geschmack charakterisiert. Es wird aus Filet und Vorderschinken von Schweinen gefertigt, die mehr als 160 kg. wiegen. Nach der Ablagerung hat „La Signora“ eine verlockende rosa Farbe. **Zutaten:** echtes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen*



BRECCELLO *Specialità - Speciality - Spezialität unserer Firma*

Caratterizzato da un profumo delicato, si ricava dalle cosce di suini di peso superiore a kg. 160

Ingredienti: carne di puro suino, sale, pepe, aromi naturali, farina di latte magro 1%

It is by a delicate smell characterised and is obtained from the legs of pigs that weigh more than 160 kg.

Ingredients: pure pork meat, salt, pepper, natural flavourings, low fat milk-meal 1%

Es wird aus Schenkeln von Schweinen gefertigt, die mehr als 160 kg. wiegen

Zutaten: echtes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen, Milchmehl 1%







Le Thujae di Villa Carel S.r.l.

Via Marco da Benevento, 6 - 82100 Benevento - Cell. +39.333.4156060
www.lethujaedivillacarel.it - info@lethujaedivillacarel.it - lethujae@legalmail.it