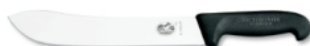




LA TRADIZIONE ITALIANA

SALUMI MALETTI DAL 1867



Kwaliteitsvlees voor de Horeca
FONTIJN[®]



info@fontijn.eu

www.fontijn.eu

Tel. 0294 - 484754

Fax: 0294 - 481933



SALAMI

WIST U DAT ...

de Felino salami een traditionele worst is uit het gebied van Parma. De salami wordt gemaakt van de beste en magerste stukken van het varken van uitsluitend Italiaanse oorsprong. De Salame Felino wordt al sinds 1800 in het gebied rond het dorp Felino geproduceerd. Het ondergaat een rijpingsproces van ruim 60 dagen. Dankzij de bijzondere zorg in de keuze van het gebruikte vlees en de ervaring van het Huis Maletti is de Felino salami een uitzonderlijk product met een delicate smaak.



SALAME MILANO D.O.P.

Een traditionele salami met een zoete smaak. De salami Milano is gemaakt van zeer fijn gemalen mager varkensvlees en rijpt 3 tot 6 maanden. Zeer geschikt als beleg voor broodjes en pizza's.



SALAME ABRUZZESE

Deze salami is delicaat en compact te noemen. Door de toevoeging van witte en zwarte peper heeft dit mager, fijn gemalen worstje een licht pikante smaak. Dun gesneden heerlijk als aperitiefje of bij een borrel.



SALAME FELINO D.O.P.

De Felino salami is direct te herkennen aan de knubbelvorm. Deze zachte en zoete salami heeft een D.O.P keurmerk, deze garandeert de herkomst en kwaliteit van het product.



SALAME MUGNANO

Een typische specialiteit uit Napoli. De salame Mugnano is te herkennen aan de kleine balvorm. Door de maling waarvan deze salami wordt gemaakt heeft het een volle smaak. De hele zwarte peperballetjes in de worst geven het een licht pikante smaak.



CACCIATORI D.O.P. STRENG

Een bewijs van authenticiteit zijn de kleine schimmelplekken op de worstjes die voor het serveren gemakkelijk afgeboend kunnen worden. Het DOP keurmerk garandeert de herkomst en kwaliteit van het product.



SALAME GEMINIANO

De salame Geminiano is een zoete worst met slechts 12% vet. Dit product wordt volledig met de hand gemaakt. De salame Geminiano wordt alleen door Maletti geproduceerd. Deze zoete salami is op de Slagersvakbeurs 2007 met Zilver bekroond.



CACCIATORI D.O.P. DISPLAY

Door het kleine formaat hoeven deze salami's minder lang te rijpen dan de grotere varianten. Het DOP keurmerk garandeert de herkomst en kwaliteit van het product.



SPIANATA CALABRA

Tijdens de rijping worden de salami's geperst. Ze worden gemaakt van mager varkensvlees met daar doorheen rode pepers. Door de toevoeging van de rode pepers en paprika is deze salami roder van kleur dan andere salami's en heeft een vrij scherpe smaak.



SPIANATA ROMANA

De spianata Romana is van oorsprong Toscaans. Deze salami's worden in kistjes gerijpt waardoor ze plat van vorm zijn. Ze worden gemaakt van mager varkensvlees met daar doorheen hele peperkorrels. De spianata Romana heeft een zoete smaak.



NOCETTA

De Nocetta is een salami zonder peper. Hierdoor heeft het een zachte en zoete smaak. De salami heeft de vorm van een ham. Het best te gebruiken door het dun te snijden.



VENETO

Een traditionele salami uit de regio Veneto. Deze worst is gerijpt in wijn met knoflook en peper. De salami is zacht, aromatisch en heeft vooral een volle knoflook smaak.



VENTRICINA PICCANTE

Deze salami wordt van oudsher gemaakt in de regio Umbrië, midden-Italië. De lange rijping en de toevoeging van rode pepers aan de inhoud maken de salami vol en vrij scherp van smaak.



RAUWE HAM

WIST U DAT ...

de naam Parmaham exclusief voorbehouden is aan de ham met het merkteken van de Hertogelijke kroon, en dat een onuitwisbare en unieke merkteken aan het eind van de rijpingsperiode op het product wordt aangebracht ? Vier zaken zijn heel belangrijk bij de bereiding van een echte Parmaham : Italiaanse varkens, zout, lucht en geduld. Alleen hammen geproduceerd in de omgeving van Parma zijn echte Parmahammen.

De Pancetta Arrotoolata wordt nog op traditionele wijze in de lucht wordt gedroogd gedurende 4 maanden en wordt gekruid met zout, peper, suiker en andere kruiden als kaneel, nootmuskaat en kruidnagel.



PROSCIUTTO DI PARMA PRONTO

De prosciutto di Parma Pronto is in 12 tot 14 maanden gerijpt en opgebonden. Deze ham is geheel bijgesneden, de zwoerd is verwijderd en is hierdoor eenvoudig in gebruik.



PROSCIUTTO DI PARMA PRESSATO

De prosciutto di Parma Pressato is in 12 tot 14 maanden gerijpt, uitgebeend en plat.



PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA

De prosciutto di Parma Riserva is in 18 maanden gerijpt, uitgebeend en plat.



PROSCIUTTO SAN DANIELE RISERVA

De prosciutto San Daniele is langer, magerder en bevat minder zout dan de prosciutto di Parma. Daarnaast is de San Daniele donkerder van kleur en zoeter. Deze ham is 18 maanden gerijpt, uitgebeend en geperst.



PROSCIUTTO S. DANIELE PRESSATO

De prosciutto San Daniele is langer, magerder en bevat minder zout dan de prosciutto di Parma. Daarnaast is de San Daniele donkerder van kleur en zoeter. Deze ham is 12 tot 14 maanden gerijpt, uitgebeend, gewassen en plat.



PROSCIUTTO DI PARMA ADDOBBO

De prosciutto di Parma Adobbo is in 12 tot 14 maanden gerijpt, uitgebeend en opgebonden. Deze ham past makkelijker op een snijmachine.



PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA

Deze ham in blokvorm rijpt minimaal 10 maanden.



PROSCIUTTO CRUDO TIPO PARMA

Deze ham rijpt minimaal 10 maanden en is uitgebeend en plat.



PANCETTA ARROTOLATA NERA

Deze pancetta is gekruid met knoflook en zwarte peper. Door deze ingrediënten is de pancetta aromatisch en zeer smaakvol.



BRESAOLA PUNTA D'ANCA MEZZA

De bresaola is ambachtelijk gezout met zeezout en natuurlijk gerijpt. Het resultaat is een bresaola met een zachte smaak. Uitstekend geschikt als voorgerecht (carpaccio).



PANCETTA COPPATA MEZZA

De pancetta is zacht en zoet van smaak. Het is zeer geschikt als vleeswaren of antipasti.



LARDO DI COLONNATA

De lardo di Colonnata is gemaakt van het rugvet van een varken. Na de toevoeging van zout rijpt hij in marmergroeven. Het heeft een aromatische smaak en wordt vaak gebruikt als smaakversterker.



ROLLADES

WIST U DAT ...

de Mortadella wordt in de Italiaanse keuken vaak als basis gebruikt voor veel gerechten zoals bijvoorbeeld de wereldberoemde Tortellini uit Bologna.

De Prosciutto Rustico alle erbe is het favoriete gerecht van de Italiaanse huisvrouwen vanwege zijn veelzijdigheid en snelle bereiding. Ook zeer gewaardeerd door mensen die een dieet volgen.

De Tartufato 30 dagen lang wordt gekookt, daardoor wordt de ham heel licht verteerbaar en daarom zeer geschikt voor mensen met allergische aandoeningen.

 **ALLEEN OP BESTELLING**
 **SEIZOENSGEBONDEN PRODUCT**



AGNELLO & MELANZANE

Deze rollade is gemaakt van mager lamsvlees en is gevuld met aubergines. Het recept voor de vulling past bij de typische Italiaanse keuken.



CAPPONE DI MODENA

Deze kapoen wordt gemaakt volgens een typisch Emiliaans recept. Deze rollade is gevuld met mortadella ham en Parmezaanse kaas. Met de hand gebonden en in de oven gegrild



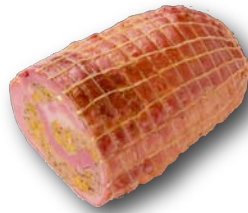
FARAONA RIPIENA

Deze parelhoender is gevuld met paddenstoelen en groentes. Een heerlijke zachte rollade die smaakt alsof je het zelf gemaakt hebt.



PORCHETTA ARROSTO

De Porchetta Arrosto is een rollade gemaakt van speenvarken die in pancetta gerold is. Deze wordt met de hand gekruid en vervolgens in de oven gegrild. Bereidt met overheerlijke Italiaanse kruiden



ROLLE DI VITELLO

Een malse kalfsrollade bereidt in de oven volgens oud recept. Gevuld met eieren, Parmezaanse kaas en bieten



IL TARTUFATO

Deze gekookte parmaham is gevuld met hele zwarte zomertruffels. Het kan zowel koud als warm geserveerd worden. Het is 100% glutenvrij.



PROSCIUTTO RUSTICO ALLE ERBE

Deze rollade is een in de oven gegrilde ham met Mediterrane kruiden. De kruiding wordt met de hand gedaan. Na kort opwarmen heerlijk in rode wijnsaus en groentes erbij.



MORTADELLA I.G.P.

Dit product is voorzien van het IGP-keurmerk, dat betekent dat de mortadella alleen in de provincie Emilia-Romagna mag worden gemaakt. Kortom de echte Mortadella !



COPPA DI PARMA D.O.P.

De Coppa di Parma is gemaakt van vlees van de varkensschouder en -hals. Nadat de Coppa handgebonden is, volgt er een lange rijpingsperiode. Het heeft een zachte en zoete smaak.



SERRANO BLOK

De Serrano Ham is 12 tot 14 maanden gerijpt. De smaak van deze ham is intens maar verfijnd. Per stuk verpakt in vacuüm. Deze ham is uitgebeend, bijgesneden en zonder zwoerd.



SERRANO GRAN RISERVA

De Serrano Ham Gran Reserva is 18 maanden gerijpt. De smaak van deze ham is intens maar verfijnd. Per stuk verpakt in vacuüm. Deze ham is uitgebeend, bijgesneden en zonder zwoerd.



IBERICO DE CEBO

De Iberico ham heeft een complexe, eikeltjes smaak. Deze ham behoort tot de beste rauwe hammen ter wereld. Per stuk verpakt in vacuüm