

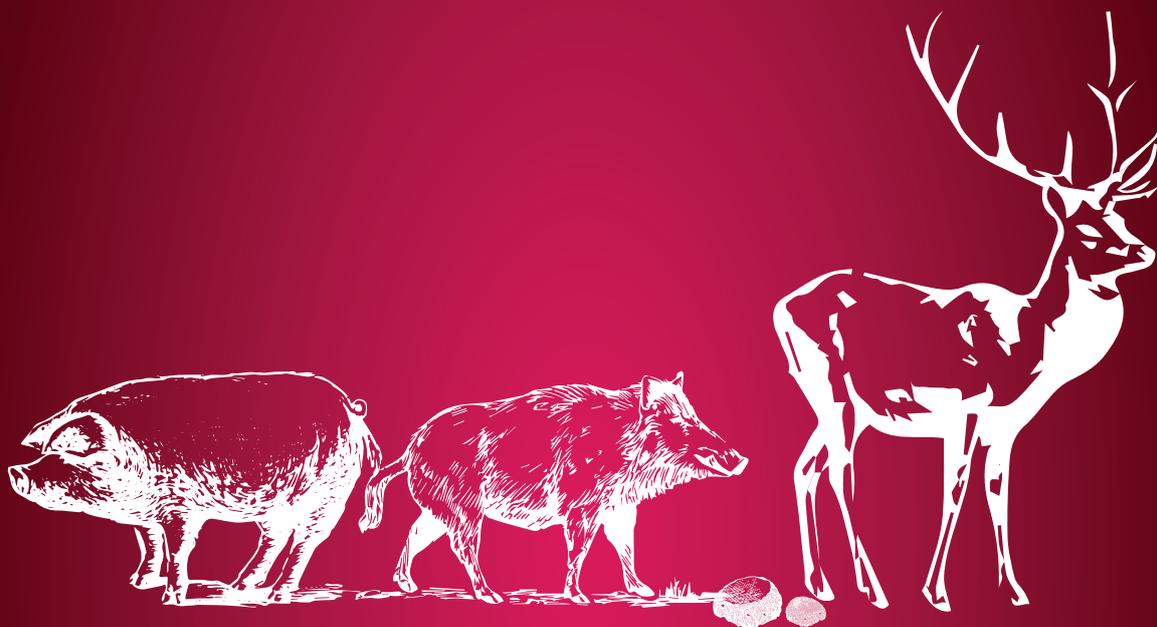


dal 1920

NORCIA

Antica Norcineria

ANSUINI



SUINO | CINGHIALE | TARTUFO | CERVO

*L'Antica Norcineria
F.lli Ansuini è sinonimo
di qualità, esperienza
e professionalità.*

Chi siamo

Nata negli anni '50 dall'antico mestiere di Vittorio Ansuini, la bottega è oggi riconosciuta nel mondo come una delle più fedeli esponenti dell'antica tradizione norcina, raccontata da una vasta gamma di tipici prodotti locali rinomati in tutto il mondo, dal prosciutto al salame, dal capocollo alla pancetta.

La genuinità delle materie prime e l'alta qualità della lavorazione contraddistinguono i prodotti dei Fratelli Ansuini: non a caso la bottega è ogni anno oggetto delle visite culinarie di locali e turisti, curiosi di assaporare i salumi di una norcineria che lavora da sempre con interesse e passione, nonché punto di riferimento del commercio del Centro Italia all'ingrosso e al dettaglio.

Quella dell'Antica Norcineria F.lli Ansuini è una storia di famiglia e tradizione etica e culinaria: nata negli anni '50 dall'antico mestiere di Vittorio Ansuini, che lavorava i maiali nostrani per la produzione di prosciutti e salami, e dalla moglie Anna, ha operato con l'obiettivo di mantenere vivi i sapori di una volta, grazie all'impiego di processi tradizionali ed alla collaborazione con allevatori e macellatori di fiducia.

I coniugi Ansuini, ancora a lavoro in bottega, hanno sapientemente trasmesso la passione e la maestria ai figli Luigi e Walter, oggi impegnati rispettivamente nella realizzazione e nella vendita dei prodotti all'ingrosso su scala nazionale.

Fedele esponente dell'antico mestiere del norcino, colui che trasforma la carne di suino in eccellenze gastronomiche, l'Antica Norcineria F.lli Ansuini, forte della riconoscenza conquistata in decenni di attività, può, dagli anni 2000, contare su uno stabilimento per la lavorazione e la stagionatura di salami, lonze, lonzini, pancette, guanciali e prosciutti!

Norcia

Adagiata alle pendici dei Monti Sibillini, che la proteggono gelosamente, Norcia incanta i suoi abitanti e visitatori con il suo carico di storia e tradizione.

Una città antica, testimone delle tracce lasciate da etruschi, romani e longobardi, culla di arte e letteratura, miti e leggende, madre di un'offerta turistica, culinaria e di intrattenimento che pochi altri borghi storici italiani sanno offrire.

Nel cuore verde dell'Italia il corso della storia si fa evidente, assieme alle tante occasioni nelle quali proprio la cittadina umbra si è vista essere, suo malgrado, protagonista, chiamata, come la fenice, a risorgere. Ed è così che borghi e scorci accostano monumenti dalla forte valenza artistica – prima fra tutti la Piazza di San Benedetto – alle tracce degli eventi sismici degli ultimi decenni.

Tra le mura della città, protettrici della magica atmosfera caratteristica delle verdi colline umbre, turisti e visitatori sono chiamati a diventare i protagonisti di escursioni culturali ed enogastronomiche: le vie lastricate del centro storico si riempiono dei profumi provenienti dalle norcinerie, uno dei simboli dei tentativi di rivalsa e riscatto di Norcia, capaci in ogni stagione di conquistare i palati dei turisti, ammaliati, alla vista, dallo spettacolo paesaggistico offerto dai Monti Sibillini.

Mastro Vittorio



Salami



ANSUINETTO

Codice 200 | Peso medio 0,280/0,320 kg
Codice 2200 | Peso medio 0,280/0,320 kg
Codice 5200 | Peso fisso 200 gr



PICCOLO NORCINO

Codice 217 | Peso medio 0,180/0,220 kg
Codice 2217 | Peso medio 0,180/0,220 kg



CREMOSO DI NORCIA

Codice 201 | Peso medio 0,400/0,500 kg
Codice 2201 | Peso medio 0,400/0,500 kg



COGLIONI DI MULO

Codice 202 | Peso medio 0,300/0,350 kg
Codice 2202 | Peso medio 0,300/0,350 kg



SALAMELLA DI NORCIA

Codice 203 | Peso medio 0,400/0,500 kg
Codice 2203 | Peso medio 0,400/0,500 kg



SALAME NORCINO

Codice 204 | Peso medio 0,500/0,600 kg
Codice 3204 | Peso medio 0,25 kg



SALAME CORALLINA

Codice 214 | Peso medio 0,500/0,700 kg
Codice 3214 | Peso medio 0,250/0,350 kg



SALAME CON CINGHIALE

Codice 205 | Peso medio 0,250/0,350 kg
Codice 2205 | Peso medio 0,250/0,350 kg



SALAME AL TARTUFO

Codice 220 | Peso medio 0,250/0,350 kg
Codice 2220 | Peso medio 0,250/0,350 kg



SALAME CON CERVO

Codice 227 | Peso medio 0,250/0,350 kg
Codice 2227 | Peso medio 0,250/0,350 kg



SALSICCIA A BASTONE

Codice 358 | Peso medio 0,250/0,350 kg
Codice 2358 | Peso medio 0,250/0,350 kg
Codice 3358 | Peso medio 0,130/0,170 kg
Codice 5358 | Peso fisso 150 kg



BASTONE PICCANTE

Codice 364 | Peso medio 0,250/0,350 kg
Codice 2364 | Peso medio 0,250/0,350 kg
Codice 3364 | Peso medio 0,130/0,170 kg



PALLE DEL NONNO

Codice 211 | Peso medio 0,300/0,400 kg
Codice 2211 | Peso medio 0,300/0,400 kg



FIASCETTE

Codice 212 | Peso medio 0,350/0,400 kg



MAIALINO

Codice 215 | Peso medio 0,700/0,900 kg



Salsicce



NURSINETTO

Codice 350 | Peso medio 3 kg



CASARECCIA

Codice 352 | Peso medio 3 kg
Codice 5352 | Peso medio 0,400 gr



SALSICCIA CON CINGHIALE

Codice 354 | Peso medio 3 kg



NURSINELLE

Codice 351 | Peso medio 3 kg
Codice 2351 | Peso medio 2,5 kg
Codice 4351 | Peso medio 200 gr
Codice 5351 | Peso fisso 200 gr



CINGHIALINA

Codice 353 | Peso medio 3 kg
Codice 2353 | Peso medio 2,5 kg
Codice 4353 | Peso medio 200 gr



PICCANTINA

Codice 355 | Peso medio 3 kg
Codice 2355 | Peso medio 2,5 kg
Codice 4355 | Peso medio 200 gr



SALSICCIA SALE E PEPE SFUSA

Codice 305 | Peso medio 3 kg
Codice 2305 | Peso medio 3 kg
Codice 3305 | Peso medio 1 kg
Codice 4305 | Peso medio 0,500 kg



LA GUSTOSA DI NORCIA

Codice 4300 | Peso medio 0,500 kg

Specialità stagionate



CAPOCCOLO

Codice 400 | Peso medio 1,300/1,800 kg
Codice 3400 | Peso medio 0,7 kg



LONZINO

Codice 401 | Peso medio 2,500/3,000 kg
Codice 3401 | Peso medio 1,5 kg
Codice 4401 | Peso medio 0,5 kg



POLPA TASCABILE

Codice 420 | Peso medio 0,800/1,200 kg
Codice 2420 | Peso medio 0,800/1,200 kg



CULATTA STAGIONATA

Codice 405 | Peso medio 4,500/5,500 kg



GUANCIALE

Codice 412 | Peso medio 1,200/1,600 kg
Codice 2412 | Peso medio 1,000/1,500 kg
Codice 4412 | Peso medio 0,3 kg
Codice 417 | Peso medio 1,200/1,600 kg
Codice 2417 | Peso medio 1,000/1,500 kg
Codice 4417 | Peso medio 0,3 kg



COPPIETTE PICCANTI

Codice 2414 | Peso medio 1 kg
Codice 4414 | Peso medio 0,150/0,200 kg



FIOTTO DOLCE

Codice 402 | Peso medio 2,000 kg
Codice 2402 | Peso medio 2,000/3,000 kg
Codice 3402 | Peso medio 1,200/1,400 kg



PANCETTA

Codice 410 | Peso medio 2,000/2,500 kg
Codice 3410 | Peso medio 1,2 kg
Codice 4410 | Peso medio 0,3 kg
Codice 415 | Peso medio 2,000/2,500 kg
Codice 3415 | Peso medio 1,2 kg
Codice 4415 | Peso medio 0,3 kg
Codice 416 | Peso medio 2,000/2,500 kg
Codice 3416 | Peso medio 1,2 kg
Codice 4416 | Peso medio 0,3 kg

Prosciutti



PROS. IGP DI NORCIA

Codice 100 | Peso medio 9,000 + kg
 Codice 100H | Peso medio 10,000 kg
 Codice 112A | Peso medio 7,5 kg
 Codice 112P | Peso medio 7,5 kg



PROS. C/OSSEO NAZIONALE

Codice 101 | Peso medio 8,000 + kg
 Codice 101H | Peso medio 9,000 + kg
 Codice 123 | Peso medio 6,5 kg



GRANFIOCCO

Codice 111 | Peso medio 6 kg
 Codice 4111 | Peso medio 1,000/2,500 kg



GRANFETTA

Codice 119 | Peso medio 6 kg
 Codice 122 | Peso medio 6 kg



GRANFETTA DEI SIBILLINI

Codice 121 | Peso medio 6 kg



Specialità cotte



COPPA DI TESTA

Codice 600 | Peso medio 3,000/4,000 kg
 Codice 4600 | Peso medio 0,35 kg
 Codice 609 | Peso medio 4,000/5,000 kg
 Codice 4609 | Peso medio 0,35 kg



MORTADELLA DI CINGHIALE

Codice 605 | Peso medio 5,5 kg
 Codice 4605 | Peso medio 0,500 kg



MORTADELLA DI TARTUFO

Codice 611 | Peso medio 5 kg
 Codice 4611 | Peso medio 500g

Vaschette



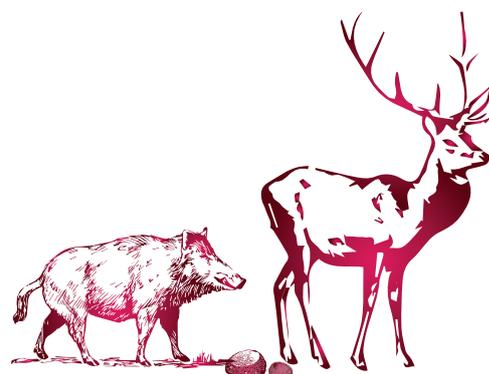
GUANCIALE AFFETTATO

Codice 6412T | Peso medio 100 gr



GUANCIALE CUBETTATO

Codice 7412 | Peso medio 100 gr



dal 1920

NORCIA

Antica Norcineria

ANSUINI



Via della Stazione, 46
06046 Norcia PG
0743/816809
info@ansuininorcia.com
www.anticanorcineriansuini.com

