



> Cacciatore (150g) heeft een fijne korrel en een zeer zachte smaak. Het ideale aperitiefworstje bij uitstek!



> Spianata Romana met zijn fijn gemalen vlees met grove stukken spek is zeer zacht en verfijnd van smaak!

Roti's en andere vleeswaren

Italië kent nog vele andere soorten fijne vleeswaren die stuk voor stuk de authenticiteit van het land weerspiegelen.



▶▶ Porchetta is het rugstuk gewikkeld in spek en kruiden dat langzaam in de oven wordt gebakken. Zeer smeutig en lekker van smaak.



▶▶ Coppa, hiervoor gebruikt men het nekstuk van Italiaanse varkens die minimaal 2,5 maanden gerijpt zijn. Coppa heeft een volle, delicate en verfijnde smaak.



▶▶ Pancetta of opgerold buikspek wordt lichtjes met kruiden ingewreven om een pittige smaak te bekomen.



▶▶ Bresaola is gedroogd rundfilet met een beschermde oorsprongsbenaming. Bresaola smaakt het lekkerst flinterdun gesneden.



▶▶ Mortadella is een typische Italiaanse vleesworst en kruidig van smaak.



▶▶ Culatello wordt gemaakt van de bovenbil van zware varkens en gedurende 12 maanden gerijpt in een natuurdarm. Culatello heeft een uitgesproken sterke smaak, voor de echte hamliefhebbers.



▶▶ Herrenspeck wordt gedurende minimum 4 maanden gerijpt. De ham wordt gezouten met o.a. "pimento" en lichtjes gerookt, hierdoor krijgt men een verfijnde, zacht kruidige smaak.

Kijk voor meer informatie over het huis Villani naar de website www.villanisalumi.it

of ga langs bij uw **Keurslager Michielsens, Anselmostraat 43 - 2018 Antwerpen**

Tel: 03 238 51 13 - Fax: 03 238 38 49 - keurslager.michielsen@pandora.be - www.keurslager-michielsen.be

Ver. uitg.: Dieter Smeulders - Anselmostraat 43 - 2018 Antwerpen - Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen zonder toestemming van de uitgever!



Keurslager Michielsens

Anselmostraat 43 - 2018 Antwerpen - Tel: 03 238 51 13 - Fax: 03 238 38 49
e-mail: keurslager.michielsen@pandora.be - www.keurslager-michielsen.be



Het ontstaan van Villani



Villani werd opgericht in 1886 door Costante Villani en zijn echtgenote Ernesta Cavazzuti. Villani dankt haar succes aan de geniale aanpak van Giuseppe Villani die na de Tweede Wereldoorlog de handel met het buitenland terug heeft opgenomen. Samen met een sterk management en de hulp van zijn zonen en kleinzonen is Villani uitgegroeid tot een succesbedrijf.



De laatste 10 jaar heeft Villani veel geïnvesteerd in onderzoek en ontwikkeling. In een eigen laboratorium worden de producten geanalyseerd om kwaliteit en authenticiteit te waarborgen. De doelstelling van Villani is producten te maken zoals hun grootouders het deden met authentieke recepten, maar dan volgens de nieuwe methodes en vereisten van een modern productiehuis. Villani heeft vandaag 5 vestigingen in Italië, waarbij bepaalde vestigingen in "D.O.C." gebieden voor het produceren van Parmaham en San Daniele ham.



Wat is het verschil tussen **San Daniele ham** en een **Parmaham**?

Prosciutto di SAN DANIELE:

- ▶▶ Is een beschermde oorsprongsbenaming: de rijping gebeurt uitsluitend in San Daniele del Friuli - Udine, in het Noord-Oosten van Italië. Het dorpje ligt op +/- 276 meter hoogte en heeft een specifiek microklimaat door de botsing van de koude berglucht uit Noorden met de warme lucht vanuit de Adriatische zee.
- ▶▶ Er zijn slechts 28 producenten die samen ± 2,4 miljoen hammen per jaar maken. De afgewerkte hammen zijn herkenbaar aan het brandmerk waarop je de benaming 'prosciutto di San Daniele' terugvindt rond een silhouet van een ham met poot met daarin de initialen SD.

▶▶ De basis, nl. de verse hammen, zijn uitsluitend afkomstig van zware, Italiaanse varkens die na een vetmestingsperiode van 9 maanden, minimaal 150 kg wegen. Het minimale gewicht van de ham moet 11 kg bedragen.

▶▶ De hammen worden gezouten, uitsluitend met zeezout. Er worden geen andere toevoegingen gedaan. Typisch voor de San Danieleham is dat de ham met de volledige poot wordt gezouten en gerijpt.

▶▶ Tijdens het totale proces dat minimaal 12 maanden bedraagt, doet de tijd en het specifieke klimaat in San Daniele de rest van het werk.

▶▶ Het resultaat is een ham met een zacht rozig-rode kleur op snit en een verfijnde, herkenbare zachte smaak.



Prosciutto di PARMA:

▶▶ Is een beschermde oorsprongsbenaming: de rijping gebeurt uitsluitend in een afgebakend gebied onder de Stad Parma nl: vanaf 5 km ten zuiden van de Via Emilia met als natuurlijke grenzen de rivieren Enza (Oosten) en Stirone (Westen). De kern van de productie ligt in en rond het stadje Langhirano.

▶▶ Er zijn 189 producenten die samen +/- 9,4 miljoen hammen maakten in 2004. Een Parmaham herken je aan het brandmerkt in de vorm van een Hertogelijke kroon met 5 punten met daarin de naam 'Parma'.

▶▶ De basis nl. de verse hammen, zijn uitsluitend afkomstig van Italiaanse varkens die na een vetmestingsperiode van 9 maanden, minimaal 150 kg wegen. De varkens worden onder andere gevoed met de wei van de productie van de parmigianaanse kaas. Het minimale gewicht van de ham moet 9 kg bedragen.

▶▶ De hammen worden uitsluitend gezouten met zeezout. Er worden geen andere toevoegingen gedaan. De parmaham wordt in tegenstelling met de San Daniele niet met de volledige poot gerijpt.

▶▶ Tijdens het totale proces dat minimaal 12 maanden bedraagt, doet de tijd en het specifieke microklimaat de rest. Het is de 'area dolce' de droge lucht die vanuit de Ligurische zee over de Appenijnen tussen de heuvels van parmesaanse heuvels stroomt en zo de unieke omstandigheden creëert om een uitzonderlijke ham te maken.



Bij **Keurslager Michielsen** heeft U de keuze uit **3 soorten Parmaham:**

- > Prosciutto di Parma:
Minimaal 12 maanden gerijpt
- > Prosciutto di Parma Riserva:
Minimaal 15 maanden gerijpt, gemaakt van zwaardere hammen
- > Prosciutto di Parma Gran Riserva:
Minimaal 18 maanden gerijpt, gemaakt van zeer zware hammen

Salumi come Arte dal 1886.

Villani is al decennia lang de specialist van de Italiaanse gedroogde worst of "salame". De kwalitatieve en culinaire reputatie van Villani op vlak van salami is absoluut terecht want:

- ▶▶ er worden enkel hoogwaardige ingrediënten gebruikt.
- ▶▶ Voor elke worstsoort wordt er met een specifiek recept op maat gewerkt.
- ▶▶ De rijping en droging gebeurt volledig op natuurlijke wijze.
- ▶▶ Het resultaat is:
 - > Elke salami heeft zijn eigen uitstraling en karakter
 - > Elke salami heeft een eigen smaak
 - > De smaak is steeds verfijnd zonder sporen van aciditeit.

Soorten Salumi van het huis Villani te verkrijgen bij **Keurslager Michielsen:**



> Fiocco wordt op basis van uitsluitend verse stukjes Italiaanse ham gemaakt. Deze stukjes ham zijn afkomstig van de versnijdingen van de Parmaham. Fiocco getuigt van een uiterst verfijnde smaak en is bijzonder goed flinterdun gesneden.



> Felino heeft een delicate, geraffineerde smaak met lichte pepertoets.



> Stofelotto heeft een grove korreling. Verse look en witte wijn zorgen voor een uitgesproken en toch zachte smaak.



> Ventricina heeft een uitgesproken pittig accent.



> Abruzzese weegt 300g en heeft een middelfijne korrel. Met een aroma van peper en witte wijn heeft de salami een zachte uitgesproken smaak met pepertoets.