



- SALUMI ARTIGIANALI LUCANI -

BIOAGRIMAR È UN MARCHIO CHE RACCHIUDE
LA STORIA DI UNA PASSIONE PER IL CIBO E PER
IL BUONO DI UN'UNICA GRANDE FAMIGLIA.

L'AZIENDA AGRICOLA, INTERAMENTE CERTIFICATA IN BIOLOGICO,
È DI PROPRIETÀ DELLA FAMIGLIA
MARTTOLI ED È UBICATA NEI TERRITORI
DI CANCELLARA E GENZANO DI LUCANIA
IN BASILICATA, PROVINCIA DI POTENZA.

SUPPORTIAMO IL PROCESSO DI FILIERA
AGROALIMENTARE DELLA NOSTRA AZIENDA IN MODO ETICO
E SOSTENIBILE CONIUGANDO LE ESIGENZE DI EFFICIENZA E
REDDITIVITÀ AZIENDALI AL BENESSERE DELLE PERSONE CHE VI
LAVORANO E DEI CONSUMATORI.

IL NOSTRO NON È SOLO UN MODO
DI PRODURRE MA È UN MODO
DI ESSERE E DI PENSARE.

*“ABBIAMO IMPARATO,
OSSERVANDOLA, A CAPIRE LA NATURA.
SAPPIAMO CHE SEGUIRE I SUOI TEMPI,
INVECE CHE FORZARLI,
PORTA RISULTATI MIGLIORI
NEL LUNGO TEMPO”.*



LA NOSTRA AZIENDA È CERTIFICATA
IN BIOLOGICO DA SUOLO E SALUTE



OPERATORE CONTROLLATO N.33227



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL
MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA

BIOAGRIMAR È UNA STORIA DI FAMIGLIA



LA GESTIONE DELL'AZIENDA È TOTALMENTE FAMILIARE, DALLA CURA DELLE PRODUZIONI PASSANDO PER LA GESTIONE OPERATIVA, COMMERCIALE E LOGISTICA FINO AGLI ASPETTI DEL MARKETING E DELLA COMUNICAZIONE.

LA CURA DEL SAPER FARE BENE IN OGNI AMBITO E ASPETTO DEL NOSTRO LAVORO È FRUTTO DELLA NOSTRA COSTANTE TENACIA E DEL NOSTRO COSTANTE IMPEGNO.

BIOAGRIMAR HA UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO: SIAMO GRATI A CANCELLARA E ALLA LUCANIA PER AVERCI TRASMESSO UNA CULTURA SECOLARE DI UN SAPER-FARE ANTICO.

SIAMO SOGNATORI, AMIAMO IL BELLO TANTO QUANTO IL BUONO E IL GENUINO.

VIVIAMO A **CANCELLARA**, UN PAESE DAVVERO MOLTO GRAZIOSO IL CUI CASTELLO È UNA CHICCA CHE DOMINA LE VALLI CIRCOSTANTI CHE D'ESTATE RIFLETTONO L'ORO DEI CAMPI DI GRANO CHE CONTRASTANO COL BLU DI UNO SPAZIO E DI UN CIELO IN CUI IL NIBBIO REALE SI DIVERTE A PLANARE.

IL NOSTRO LAVORO È VOLTO ALLA VALORIZZAZIONE DELLA **SALSICCIA A CATENA DI CANCELLARA**, PRODOTTO UNICO NEL SUO GENERE E TRA LE 5 SPECIALITÀ ESCLUSIVE DELLA BASILICATA NELL'ATLANTE DEL CIBO PROMOSSO DAL MIBACT.

ALLEVAMENTO SOSTENIBILE

A CANCELLARA, IN UN BOSCO DI CIRCA 43 ETTARI DI NOSTRA PROPRIETÀ ALLEVIAMO ALLO STATO BRADO SUINI DI RAZZA NERO LUCANO.

IL NOSTRO ALLEVAMENTO È CERTIFICATO IN BIOLOGICO.

IL MAIALE NERO LUCANO È UN ANIMALE RUSTICO, INSTANCABILE CAMMINATORE E OTTIMO PASCOLATORE.

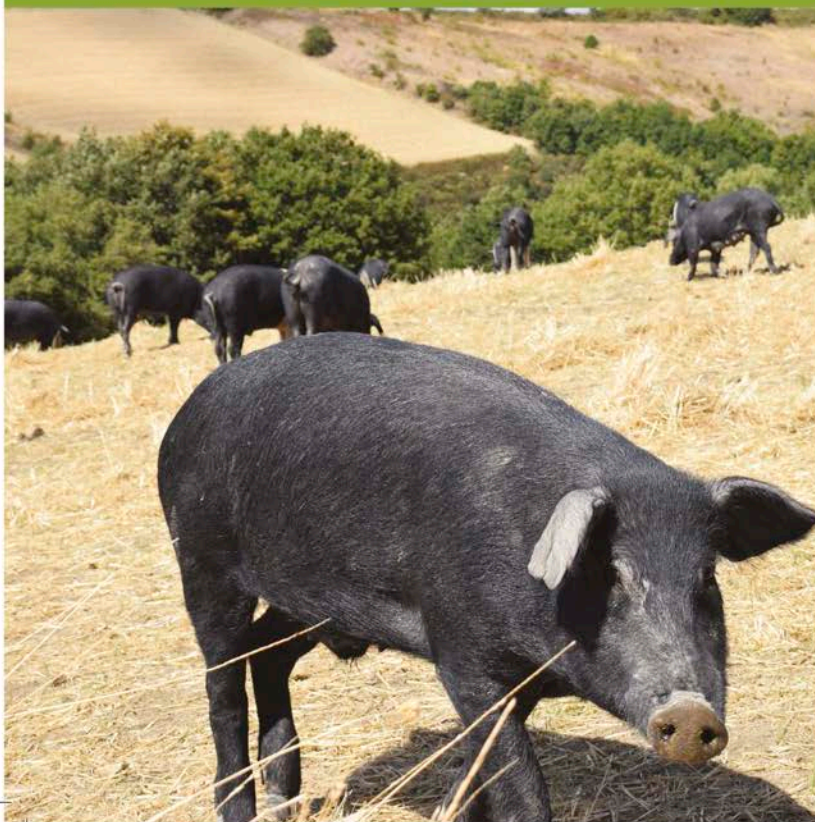
LA RAZZA DEI NOSTRI SUINI È AUTOCTONA, OGGETTO DI UN LAVORO APPROFONDITO DI RECUPERO DAL PUNTO DI VISTA GENETICO DA PARTE DELLA NOSTRA AZIENDA IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI BASILICATA E L'ALSIA. LE CARNI DEL MAIALE HANNO CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE PROPRIE QUALI LA DISTRIBUZIONE DEL GRASSO CON LE TIPICHE STRIATURE, IL COLORE INTENSO, IL BASSO CONTENUTO DI COLESTEROLO E LA SCARSA RITENZIONE IDRICA NEL SUO INTERNO.

IL CICLO DI VITA DEGLI ANIMALI SEGUE I RITMI NATURALI CON UN PERIODO DI CRESCITA MINIMA DELL'ANIMALE DI 20 MESI. IL BENESSERE DELL'ANIMALE SI TRADUCE IN UN BASSISSIMO RAPPORTO ANIMALI/TERRENO.

IL CONTROLLO DEL PROCESSO DI FILIERA È TOTALE IN MODO DA GARANTIRE IL MASSIMO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E UN'ELEVATISSIMA QUALITÀ DEL PRODOTTO.

L'ALIMENTAZIONE DEI NOSTRI SUINI È AL 100% RICAVATA IN NATURA (GHIANDE, ERBE, RADICI, BACCHE) E DA CEREALI DELLA NOSTRA AZIENDA DAI QUALI SI PREPARANO QUOTIDIANAMENTE SFARINATI PER GLI ANIMALI.

IL NUTRIMENTO DEGLI ANIMALI È ALLA BASE DEL VALORE DEL GRASSO. LA SELEZIONE DELLA GENETICA È UN TRATTO FONDAMENTALE DEL NOSTRO ALLEVAMENTO. OLTRE A SUINI DI RAZZA NERO LUCANO, IN AZIENDA SONO PRESENTI ANCHE MAIALI DI RAZZA "LARGE WHITE" E "CINTA SENESE".



ALLEVIAMO, PRODUCIAMO, AFFINIAMO, SIAMO AGRICOLTORI.

SIAMO A MODO NOSTRO PRODUTTORI UNICI NEL LORO GENERE E TRA I POCHI NEL PANORAMA ITALIANO A CURARE TUTTO IL PROCESSO DI FILIERA DAL CAMPO ALLA TAVOLA.

IN OGNI NOSTRO PRODOTTO C'È TUTTO IL MONDO CHE L'HA CREATO: DAI CAMPI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA DOVE COLTIVIAMO I CEREALI PER IL NUTRIMENTO DEI NOSTRI SUINI AL BOSCO DOVE I NOSTRI ANIMALI CRESCONO LIBERI.

I NOSTRI SALUMI SONO SEMPLICEMENTE NATURALI E SENZA COMPROMESSI.

ABBIAMO CURA E RISPETTO DEL TERRITORIO LUCANO VOCATO AL BUONO PERCHÉ SANO E INCONTAMINATO.

FILOSOFIA DI PRODUZIONE



I NOSTRI SALUMI SONO AL 100% LUCANI E SONO PRODOTTI E LAVORATI:

- SENZA CONSERVANTI
- SENZA FARINE DEL LATTE
- SENZA GLUTINE
- SENZA NITRITI E NITRATI

I NOSTRI SALUMI SONO AL 100% ARTIGIANALI E NATURALI POICHÉ SONO:

- LEGATI A MANO. LAVORAZIONE MANUALE.
- STAGIONATI SECONDO TRADIZIONE. LA STAGIONATURA È PROLUNGATA E MAI FORZATA PER RISCOPRIRE IL TEMPO REALE DEL GUSTO, DELLA GENUINITÀ E DEL SAPORE VERO.

I NOSTRI SALUMI SONO AL 100% TRACCIABILI PERCHÉ FATTI DI:

- MATERIE PRIME SEMPLICI E DI QUALITÀ. SALE MARINO DOSATO SAPIENTEMENTE, EQUILIBRIO AROMATICO DI ERBE, SPEZIE, BUONA CARNE E TEMPO. IL TUTTO È CONTROLLATO E DOCUMENTATO DALL'ORIGINE ALLE DIVERSE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO.
- PASSIONE E AMORE. NULLA È CAMBIATO RISPETTO AL PASSATO E LE RICETTE SONO QUELLE TRAMANDATE DA GENERAZIONI. GARANTIAMO AD OGNI SALUME IL SUO TEMPO PER DIVENTARE BUONO.

LAVORIAMO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CARNI PROVENIENTI DAL NOSTRO ALLEVAMENTO NEL RISPETTO DEI TEMPI E DELLA STAGIONALITÀ PERTANTO I NOSTRI SALUMI HANNO UNA DISPONIBILITÀ VARIABILE E LIMITATA NEL CORSO DELL'ANNO.



**SALUMI SÌ,
MA BUONI
E NATURALI**

SALSICCIA A CATENA DI CANCELLARA

Carne
di maiale



Polvere di
peperone dolce



Sale



Finocchietto
selvatico



PRODOTTO SIMBOLO DELLA COMUNITÀ CANCELLARESE DI TRADIZIONE SECOLARE REALIZZATO DA CARNI SELEZIONATE ACCURATAMENTE E PRIVATE MANUALMENTE DELLE PARTI NERVOSE E DEL GRASSO IN ECCESSO.

LE CARNI SONO PRIMA LAVORATE A PUNTA DI COLTELLO GARANTENDO UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA PARTI MAGRE E GRASSE E POI IMPASTATE CON AGGIUNTA DI SALE, POLVERE DI PEPERONE DOLCE E FINOCCHIETTO SELVATICO.

IL TUTTO VIENE SUCCESSIVAMENTE INSACCATO CON BUDELLO NATURALE DI SUINO FORMANDO ALMENO 3 ANELLI DAL DIAMETRO DI 4 CM L'UNO CHE VANNO A FORMARE LA TRADIZIONALE "CATENA".

DOPO CIRCA 45 GIORNI DI STAGIONATURA AL TEPORE NATURALE E AD UNA TEMPERATURA FRESCA E PRIVA DI CORRENTI UMIDE AVREMO COME RISULTATO FINALE LA RINOMATA SALSICCIA A CATENA DI CANCELLARA.

LA PROCEDURA DI APPROVAZIONE DEL MARCHIO De.Co È IN FASE DI APPROVAZIONE. IL PRODOTTO VIENE LAVORATO SU RICHIESTA ANCHE COME SALSICCIA FRESCA O PICCANTE.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, SALE, POLVERE DI PEPERONE DOLCE E FINOCCHIETTO SELVATICO.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO, SOTT'OLIO O IN SUGNA.

PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 6 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.

"LA SALSICCIA A CATENA DI CANCELLARA È IL MOMENTO MUSICALE CHE SI SPINGE OLTRE IL SILENZIO, PRIMA LENTAMENTE POI PIÙ DECISO, POTENTE, ELETTRICO, CONTINUO E IRREFRENABILE".



PRODOTTO REALIZZATO DA TAGLI DI CARNE PREGIATI QUALI IL FILETTO E LA COSCIA CHE VENGONO MINUZIOSAMENTE SELEZIONATI E LAVORATI A PUNTA DI COLTELLO.

ALLE CARNI VENGONO AGGIUNTI CUBETTI DI LARDO, SALE E PEPE NERO IN GRANI. IL TUTTO VIENE MANUALMENTE IMPASTATO E INSACCATO IN BUELLI NATURALI.

IL PROCESSO DI STAGIONATURA HA LA DURATA DI CIRCA 50 GIORNI IN AMBIENTI CARATTERIZZATI DA UNA TEMPERATURA FRESCA E PRIVI DI CORRENTI UMIDE.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, CUBETTI DI LARDO, SALE E PEPE NERO IN GRANI.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO, SOTT'OLIO O IN SUGNA.

PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 6 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.



SOPPRESSATA

Carne
di maiale



Cubetti
di lardo



Salè



Pepe nero
in grani



PANCETTA TESA

Carne
di maiale



Erbe
aromatiche



Sale



Pepe
in polvere



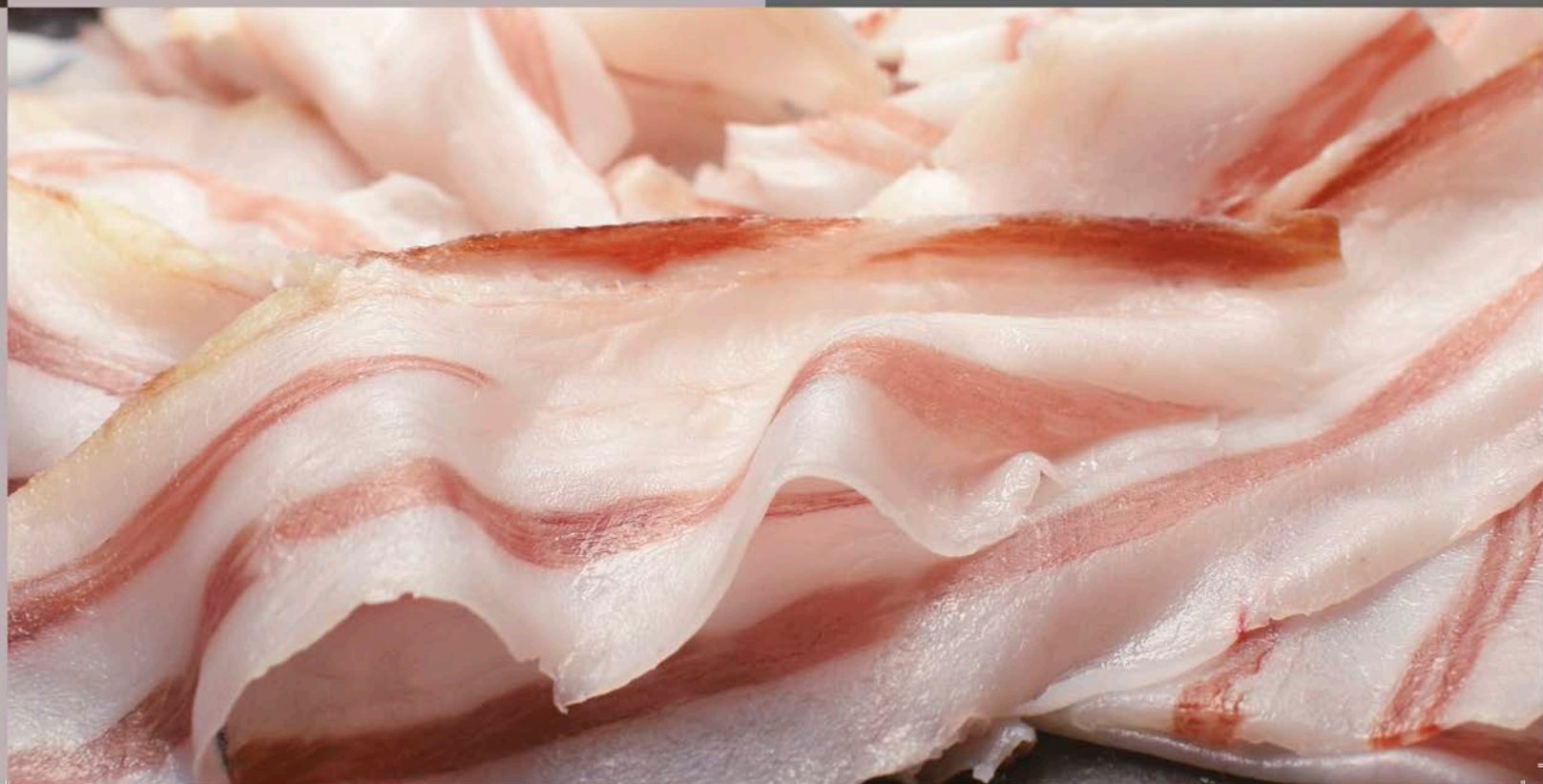
PRODOTTO REALIZZATO DALLA PANCIA DEL SUINO CHE IN UNA PRIMA FASE VIENE SALATA QUOTIDIANAMENTE E MANUALMENTE PER CIRCA 10 GIORNI. SUCCESSIVAMENTE IL TUTTO VIENE **COSPARGO DI ERBE AROMATICHE E PEPE** PER DONARGLI UN GUSTO INTENSO E PERSISTENTE.

IL PROCESSO DI STAGIONATURA HA LA DURATA DI CIRCA **120 GIORNI** IN AMBIENTI CARATTERIZZATI DA UNA TEMPERATURA FRESCA E PRIVI DI CORRENTI UMIDE.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, SALE, PEPE IN POLVERE ED ERBE AROMATICHE.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO.

PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 8 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.



PRODOTTO REALIZZATO DALLA GUANCIA DEL MAIALE, UNA PARTE PERCORSO DA MUSCOLO (PARTE MAGRA) CON UNA COMPONENTE DI GRASSO PREGIATO.

PARTENDO DA TAGLI SELEZIONATI SI PROCEDE ALLA SALATURA CON AGGIUNTA DI ERBE AROMATICHE. IN QUESTA FASE SI ESEGUONO DELICATI MASSAGGI MANUALI CHE PERMETTONO LA PENETRAZIONE DELLE SOSTANZE SAPIDE ALL'INTERNO DEL PRODOTTO. DOPO UNA MACERATURA DI CIRCA 15 GIORNI SI PROCEDE ALLA STAGIONATURA DEL PRODOTTO CHE HA UNA DURATA DI CIRCA 150 GIORNI.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, SALE, PEPE IN POLVERE ED ERBE AROMATICHE.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO. PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 8 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.

GUANCIALE

Carne
di maiale



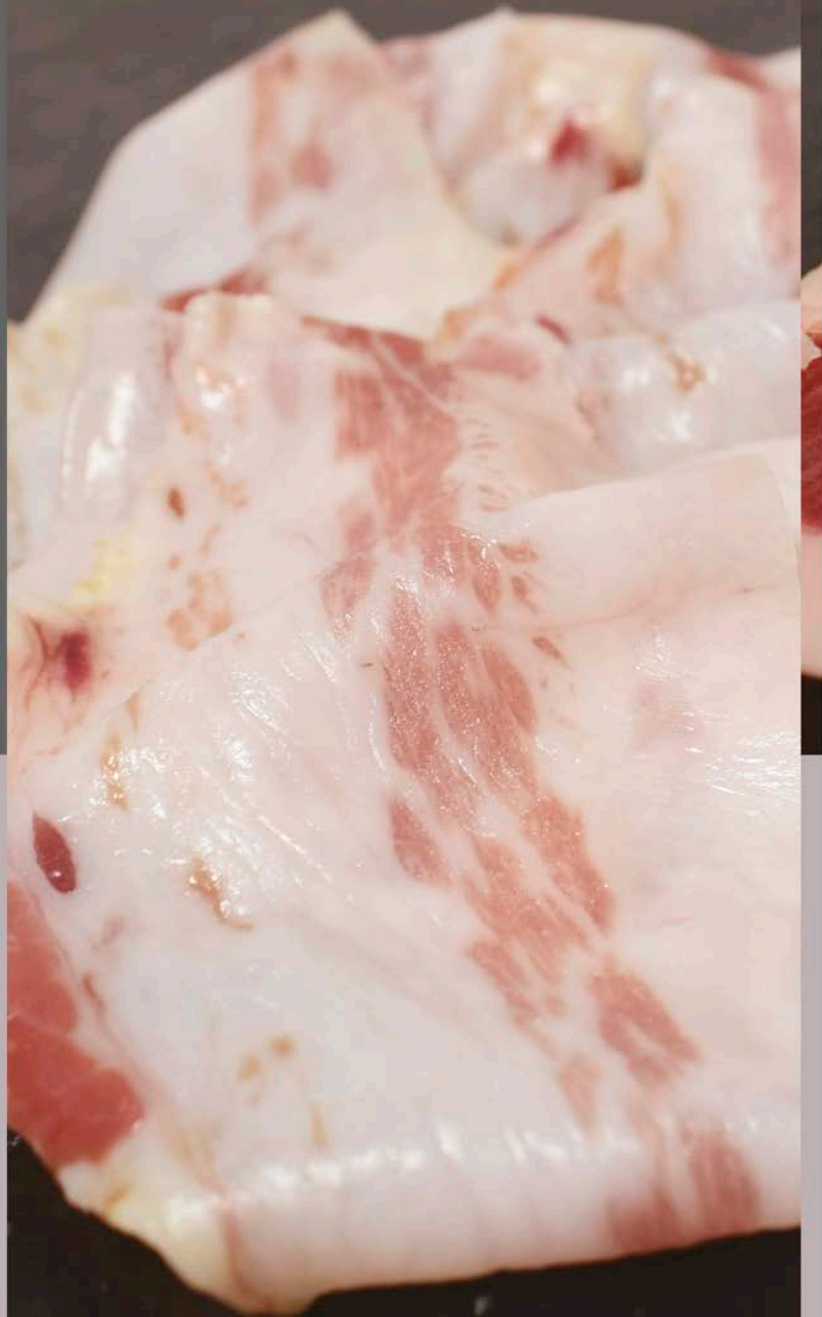
Erbe
aromatiche



Sale



Pepe
in polvere





FILETTO LARDELLATO

Carne
di maiale



Erbe
aromatiche



Sale



Pepe
in polvere



PRODOTTO REALIZZATO DA TAGLI DI CARNE PRETTAMENTE MAGRA CHE VIENE SALATA MANUALMENTE PER CIRCA 10 GIORNI CON SALE E PEPE IN POLVERE. LA SALATURA AVVIENE MASSAGGIANDO LA CARNE CON SALE E PEPE IN POLVERE. IL PROCESSO DI STAGIONATURA HA UNA DURATA DI CIRCA 120 GIORNI DOPO I QUALI LA MORBIDEZZA DEL SALUME RESTA COMUNQUE INVARIATA GRAZIE AL LARDELLO CON COTENNA.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, SALE, PEPE IN POLVERE ED ERBE AROMATICHE.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO.

PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 8 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.

PRODOTTO REALIZZATO DALLA PARTE DEL MAIALE COMPRESA TRA LA TESTA E LA LONZA.

VIENE TAGLIATO MANUALMENTE A COLTELLO E SALATO MASSAGGIANDO LA CARNE E PERMETTENDO AL SALE DI DIFFONDERSI UNIFORMANDO IL GUSTO.

LA CARNE VIENE LAVATA E COSPASA DI AROMI ED ERBE AROMATICHE NATURALI PRIMA DI ESSERE INSERITA IN UN BUDELLO NATURALE.

DOPO LA LEGATURA SI PROCEDE ALLA STAGIONATURA DEL PRODOTTO PER UN PERIODO MINIMO DI 150 GIORNI.

IL RISULTATO È UN SALUME DAL COLORE ROSSO ACCESO, CARATTERIZZATO DA VENATURE DI GRASSO BEN VISIBILI E DAL SAPORE INTENSO E PERSISTENTE.

I VALORI NUTRIZIONALI SONO ALTI TANTO QUANTO LA PRESENZA DI OMEGA 3.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, SALE, PEPE IN POLVERE ED ERBE AROMATICHE.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO.

PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 8 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.



CAPOCOLLO

Carne
di maiale



Erbe
aromatiche



Sale



Pepe
in polvere





PRODOTTO REALIZZATO DAI TAGLI GRASSI CHE SI RESIDUANO DALLA PREPARAZIONE DI PROSCIUTTI, SOPPRESSATE E SALSICCE PER IL QUALE SI ADOTTA LO STESSO METODO DI PREPARAZIONE.

L'IMPASTO COME PER LA SALSICCIA VIENE REALIZZATO CON SALE, POLVERE DI PEPERONE DOLCE E FINOCCHIETTO SELVATICO.

IL PROCESSO DI STAGIONATURA HA UNA DURATA DI CIRCA 45 GIORNI DOPO I QUALI LA MORBIDEZZA DEL SALUME RESTA COMUNQUE INVARIATA GRAZIE ALL'ALTA QUANTITÀ DI GRASSO PRESENTE NEL SALUME.

PEZZENTE

Carne
di maiale



Polvere
di peperone



Sale



Finocchio
selvatico



CULATELLO

Carne
di maiale



Erbe
aromatiche



Sale



Pepe
in polvere



PRODOTTO REALIZZATO DALLA PARTE PIÙ PREGIATA DELLA COSCIA DEL MAIALE CHE VIENE SALATA MANUALMENTE PER CIRCA 10 GIORNI CON SALE E PEPE IN POLVERE.

LA SALATURA AVVIENE MASSAGGIANDO LA CARNE CON SALE E PEPE IN POLVERE.

IL PROCESSO DI STAGIONATURA HA UNA DURATA DI CIRCA 300 GIORNI NEI QUALI IL SALUME VIENE LASCIATO AL TEPORE NATURALE E AD UNA TEMPERATURA FRESCA E PRIVA DI CORRENTI UMIDE.

DOPO LE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE, IL RISULTATO È UN SALUME DAL COLORE ROSSO UNIFORME, DAL SAPORE DOLCE E DAL RETROGUSTO INTENSO.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, SALE, PEPE IN POLVERE ED ERBE AROMATICHE.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO.

PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 8 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.

PRODOTTO REALIZZATO DALLA COSCIA INTERA DEL MAIALE CHE VIENE SALATA E STAGIONATA.

LA SALATURA AVVIENE MASSAGGIANDO LA CARNE MANUALMENTE CON IL SALE.

IL PROCESSO DI STAGIONATURA HA UNA DURATA MINIMA DI 20 MESI NEI QUALI IL SALUME VIENE LASCIATO AL TEPORE NATURALE E AD UNA TEMPERATURA FRESCA E PRIVA DI CORRENTI UMIDE.

LA PARTE MAGRA DEL PROSCIUTTO È SAPORITA E ALTAMENTE PROTEICA, QUELLA GRASSA È INVECE DOLCE, DI COLOR ROSATO E RICCA DI OMEGA 3.

IL GRASSO DONA SAPIDITÀ AL BOCCONE E CONFERISCE UN SAPORE INTENSO, LUNGO E PROFONDO.

INGREDIENTI → CARNE DI MAIALE, SALE, SUGNA.

CONSUMO E CONSERVAZIONE → IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, SOTTOVUOTO.

PRODOTTO DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 8 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.

PROSCIUTTO CRUDO

Carne
di maiale



Sugna



Sale





TEL: 0971942401

P.IVA: 01173200765

VINCENZO MAROTTOLI - MARKETING E COMUNICAZIONE



349.7083905

MARIO MAROTTOLI - VENDITE E COMMERCIALE



335.7364684

AZIENDA BIOLOGICA

REG. CE CERT. N. 834/2007 - REG CE CERT. N. 889/2008



SEDE LEGALE: C/DA SAN PROCOPIO, 85013 GENZANO DI LUCANIA (PZ)

SEDE OPERATIVA: VIA VITTORIO EMANUELE III° N.265, 85010 CANCELLARA (PZ)

SEGUICI SUI SOCIAL



info@bioagrimar.com

www.bioagrimar.com

