



Europe Meat International Srl è l'espressione di un'azienda che dal 1978 opera nel settore della produzione e commercializzazione della carne equina, con una convinzione radicata e costante: la selezione attenta e mirata della carne equina, l'attenzione nelle fasi di lavorazione e la garanzia di un prodotto di qualità da portare in tavola. Un percorso che dura da tre generazioni, e che lo scorso anno ha investito nell'acquisizione di una nuova realtà, presente da oltre trent'anni, per implementare e completare il puzzle di produzione, inserendo a catalogo salumi e sfilacci.





SALAMELLA DOLCE DI EQUINO

Sale, pepe, pancetta di maiale e carne equina di ottima qualità sono i semplici ma fondamentali segreti del successo di questo prodotto. Semplice e gustosa arricchisce le tavole di tutti i giorni.

SALAMELLA PICCANTE DI EQUINO

La salamella piccante è prodotta solo con carni di equino scelte, pancetta suina in minima quantità, macinate a pasta medio/fine, aromatizzate con sale, spezie di qualità, aromi naturali e insaporita quanto basta con peperoncino rosso che le conferisce il gusto piccante.

Di colore tendente al rosso, dopo la fioritura e la stagionatura in ambienti appropriati, è pronta al consumo dopo una ventina di giorni dalla produzione.

SALAMINO DI PURO EQUINO

Dall'aroma inconfondibile, permeato dai sapori della tradizione veneta, il salameo è un ottimo stuzzichino da accompagnare con verdure in pinzimonio oppure per condire i tipici piatti della tradizione contadina.



SALAME EQUINO

Il salame nasce da una delle più antiche ricette. È prodotto solo con le migliori carni equine e pancetta suina, in minima quantità, lavorate e macinate come una volta, aromatizzate con spezie e aromi naturali. Dopo la prima asciugatura è messo in cella di stagionatura, dove lentamente si ricopre di muffe naturali di colore bianco/grigio che ne conferiscono le caratteristiche tipiche, regalando morbidezza e dolcezza che si riconoscono al primo assaggio.



SALAMINO DI ASINO

Il salameo di asino è prodotto con carni magre di coscia di asino e pancetta di suino macinate a pasta medio-fine, aromatizzate con sale, spezie di qualità e aromi naturali, insaccate in budello legato a mano. Durante la stagionatura le muffe naturali di colore bianco-grigio conferiscono al prodotto un aspetto decisamente nostrano. Di colore rossiccio tendente allo scuro, ha un gusto intenso, piacevole e un sapore particolare subito riconoscibile. È ottimo come antipasto o merenda in abbinamento agli altri salumi di nostra produzione. Si consiglia di consumarlo appena pronto, ma i veri buongustai preferiscono una stagionatura più prolungata che lo arricchisce di gusto e sapore.



SALAMINO MIGNON DI EQUINO

Il salameo di cavallo è prodotto con carni pregiate di coscia di cavallo e pancetta di suino in minima quantità. Le carni sono macinate a pasta media, aromatizzate solo con sale, spezie e aromi naturali, insaccate in budello naturale legato a mano. Dopo la fioritura viene posto a maturare in ambiente appropriato.

NOSTRANELLA DI EQUINO

Fiore all'occhiello nella famiglia delle bresaole, prodotta con carne equina magra di prima scelta, sale, aromi e spezie in salamoia, salatura a secco e lavorata a mano: lasciata stagionare senza budello. Il risultato di questo nobile salume a forma di violino (come vuole la tradizione) è un sapore deciso e delicato al tempo stesso.

Per una trentina di giorni riposa nella cella di stagionatura, dove le muffe naturali le conferiscono un aspetto rustico e nostrano.



SFILACCI DI CAVALLO

Gli sfilacci di cavallo vengono confezionati in atmosfera modificata, per mantenere e conservare il più a lungo possibile il sapore intenso e il gusto "fumé" dei delicati filamenti. I tagli magrissimi di prima scelta di cavallo adulto, dopo un lungo e sapiente trattamento, diventano carne sfilata che viene successivamente riposta in cella di raffreddamento per il passaggio finale al confezionamento in vaschetta termoformata o sacchetto.

Sono un prodotto magrissimo, dall'elevato valore proteico e sono ideali per preparazioni raffinate ed elaborate.



SFILACCI DI BOVINO

Le migliori carni di manzo selezionate e ricche di proteine, vengono trattate tagliate in fette sottili e lasciate in salamoia per circa 8 giorni. Dopo questo periodo le fette vengono cotte a vapore, affumicate, sfilate e lasciate ad asciugare. Dal sapore delicato e morbido, ben si adattano a tutti i tipi di palato.



JULIENNE DI EQUINO

Una fresca alternativa alla bresaola a fette: si tratta infatti della bresaola stagionata e messa sottovuoto perché mantenga la giusta consistenza, tagliata a julienne e confezionata in vaschette in atmosfera modificata. Ottima soprattutto nella stagione estiva in aggiunta all'insalata, magra e nutriente, rigorosamente tagliata a mano.

Valori nutrizionali

Salame equino

Energia	1.559 KJ 376 Kcal
Grassi totali	29,55 g
Acidi grassi saturi	9,81 g
Carboidrati	1,91 g
Zuccheri	<1
Proteine	25,50 g
Sale	3,565 g

Salameo equino

Energia	1.939 KJ 468 Kcal
Grassi totali	40,80 g
Acidi grassi saturi	14,30 g
Carboidrati	<1
Zuccheri	<1
Proteine	25,24 g
Sale	3,980 g

Salameo asino

Energia	1.652 KJ 398 Kcal
Grassi totali	32,22 g
Acidi grassi saturi	10,93 g
Carboidrati	1,54 g
Zuccheri	<1
Proteine	25,50 g
Sale	3,305 g

Salame a fette*

Energia	1.409 KJ 340 Kcal
Grassi totali	28,09 g
Acidi grassi saturi	11,91 g
Carboidrati	1,11 g
Zuccheri	<1
Proteine	25,58 g
Sale	3,130 g

Sfilacci di equino

Energia	784 KJ 186 Kcal
Grassi totali	4,71 g
Acidi grassi saturi	1,86 g
Carboidrati	<1
Zuccheri	<1
Proteine	35,84 g
Sale	1,761 g

EUROPE MEAT INTERNATIONAL s.r.l.

Via Roma, 13 · 31023 Resana · (TV) Italy · Tel. +39 0423 719155 · Fax. +39 0423 718049 · C.F. e P.Iva IT 03797570987
www.europemeatinternational.it · info@europemeatinternational.it