






Renzini



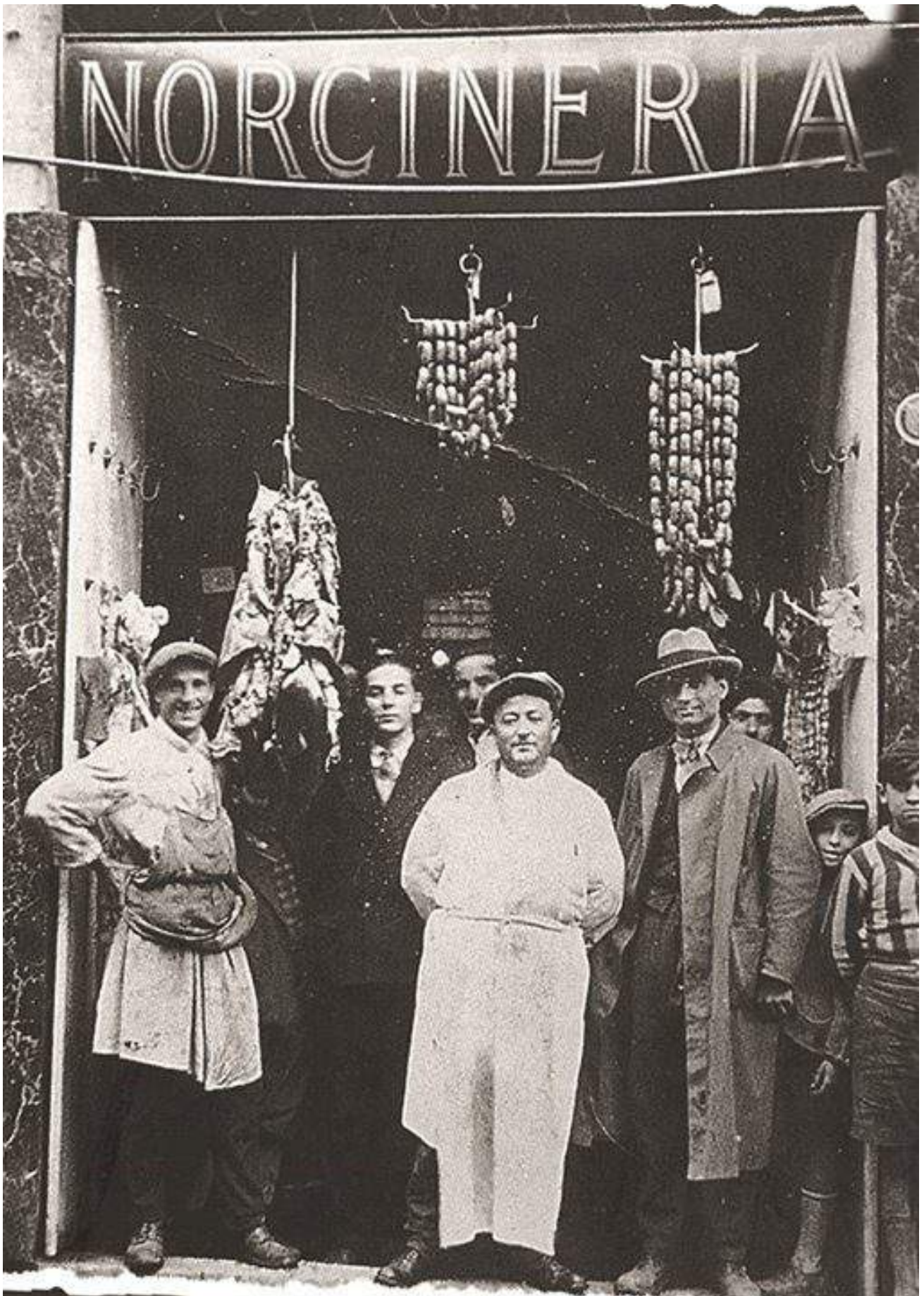
Italiaanse Specialiteiten



 **VAV** *groep
uw diverspartners

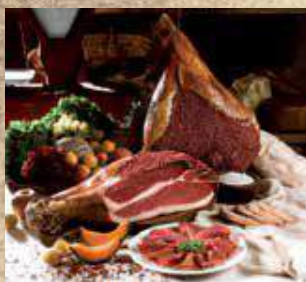
VAV divers Etten-Leur	Tel: 076-5043000	Fax: 076-5043025	
VDB divers Noordwijk	Tel: 071-4020101	Fax: 071-4022014	
Arts divers Heijen	Tel: 0485-518388	Fax: 0485-518688	

mei 2015



Renzini, een familiebedrijf in Norcia, Italië, opgericht in 1920 door Dante Renzini. Tot op heden wordt het bedrijf geleid door de 2 broers Federico en Franco Renzini, zonen van Dante Renzini die het kleine plaatselijke bedrijf verder hebben uitgebouwd tot een leider in de markt van traditionele en specialistische vleeswaren uit Umbrië.

* Gedroogde hammen



Prosciutto di Norcia Lui

Een 18 maanden gedroogde ham afkomstig van varkens uitsluitend uit het gebied Norcia. Deze ham is te verkrijgen zowel met rode pepers bedekt als zonder en tevens ook een variatie die 24 maanden gedroogd is.

De ham zonder peper is ook in de opgebonden variatie te verkrijgen. (9 kg)

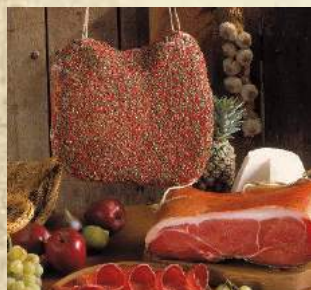
Lui Prosciutto di Norcia IGP pepe rosa 18 mesi c/osso	met rode peper, 18 maanden, met been
Lui Prosciutto di Norcia IGP 18 mesi s/osso	18 maanden, zonder been
Lui Prosciutto di Norcia IGP addobbo 18 mesi s/osso	opgebonden, 18 maanden zonder been
Lui Prosciutto di Norcia IGP Fiorita 24 mesi c/osso	24 maanden, met been
Lui Prosciutto di Norcia IGP al pepe rosa 24 mesi c/osso	met rode peper, 24 maanden, met been



Prosciutto L'umbriaco / rauwe ham L'umbriaco

De L'umbriaco wordt gemaakt van de beste selectie van hammen uit de streek Umbrie. In die streek wordt de ham ook voor 18 maanden gerijpt vanwege de uitgesproken omgevingslucht van de Monte Sibilini. De ham wordt in een bad van wijn gemarineerd gedurende 15 dagen en bedekt met druivenmost. Dit product is glutenvrij. (9 kg)

Prosciutto l'umbriaco alle vinacce 18 mesi	met rode wijn gemarineerd , opgebonden , 18 maanden, z. been
--	--



La Sella di Mastro Dante

Een plaatham voor 8 maanden gedroogd in het Monte Sibillini gebergte met balsamico azijn gemarineerd en bedekt met rode en pepers. (7 kg)

La Sella di Mastro Dante pepe rosa e verde	met rode en groene peper , balsamico gemarineerd, z. been,
--	--



Prosciutto alle erbe Montagna

Een 14 maanden gedroogde ham in blokmodel van uitsluitend Italiaanse varkens en bedekt met kruiden. (3 kg)

Prosciutto Stagionato alle erbe di Montagna	gerijpte ham met bergkruiden , zonder been
---	--



La Rosa di Norcia

Een voor ongeveer 9 maanden gedroogde schouderham geproduceerd in het Monte Sibillini gebergte bedekt met rode pepers, gedroogde knoflookschijfjes, en rozemarijn. (glutenvrij 3 kg)

La Rosa di Norcia spalla stagionato di suino s/osse	gerijpte schouder , met rode peper , rozemarijn en look bedekt , z.b.
---	---





Salami (varken)



Salami al Tartufo / Salami met truffel

Een heerlijke salami uitsluitend geproduceerd van Italiaanse varkens verrijkt met zwarte truffel uit Norcia. Door de vorm van deze salami heeft u bijna geen verlies en snijdt u meteen mooie plakjes. (2 kg)

Salame di suino al tartufo

pur porc salami met truffel



Salami al tartufo con parmigiano reggiano /

salami met truffel omhuld met echte parmezaanse kaas .

Net zo'n smakelijk product als hierboven alleen dan omhuld met Parmigiano Reggiano, echte parmezaanse kaas. (2 kg)

Salame di suino al tartufo ricoperto di parmigiano reggiano

pur porc salami met truffel en mantel van parmezaanse kaas

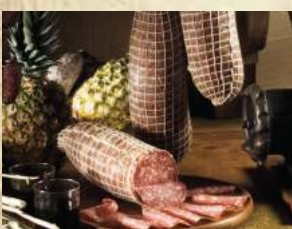


Salami Perugino

De salami Perugino genoemd naar de stad Perugia in Umbrie wordt volgens een oude traditie bereid , met witte wijn , peper en knoflook. Echt een heerlijk product. Glutenvrij. (700 gram)

Perugino salame di suino

pur porc salami met wijn



Salami Finocchiona

Een traditionele salami uit de steek Norcia/Toscane verrijkt met venkelzaad en venkelblaadjes. (2 kg)

Finocchiona salami di suino con finocchio al naturale

pur porc salami met venkel , in natuurdarm



Cojoni di Mulo

Letterlijk vertaald "ezelsballen". Deze salami zijn typisch uit Norcia en Umbrie, de salami zijn in een ronde vorm en in het midden zit een streep lardeerspek wat een leuke uitstraling geeft aan de salami. (6x250 gram)

12 x 250 gr cojoni di mulo salame di suino tipico umbro
6 x 250 gr cojoni di mulo salame di suino tipico umbro

pur porc salami , gelardeerd , streekproduct uit umbrië



Norciccia

Verse worstjes. Gemaakt van Umbrische varkens , na de grove maling van het vlees wordt het gemengd met natuurlijke kruiden , knoflook, peper en zout. Daarna wordt het vlees voor 24 uur met rust gelaten om zodoende alle kruiden in het vlees te laten trekken. Zonder lactose, fosfaatvrij en glutenvrij.

Norciccia salsiccia di suino

pur porc braadworstje uit norcia



* Gekookte producten



Grantartufo / gekookte ham met truffel

Een gekookte ham gemaakt van de beste geselecteerde varkens verrijkt met zwarte truffel. Nu speciaal gemodelleerd voor de Europese markt. Echt een toproduct! (3,5 kg)

Grantartufo Prosciutto cotto di alta qualita al tartufo

gekookte ham met truffel



Prosciutto cotto alla brace / geroosterde ham

In de speciale "rooster" ovens van Renzini met echt vuur krijgt dit product een heerlijke sappige onovertroffen smaak met een schitterende bruine kleur. Glutenvrij, lactosevrij, fosfaatvrij. (3,5 kg)

Norciarrosto Prosciutto cotto alla brace scelto su stampo

gekookte en gebraden ham , gevormd



Porchetta vera Umbra / Porchetta traditioneel uit Umbrie

Deze traditioneel bereide porchetta, big, is een van de belangrijkste producten van Renzini. De big wordt ontbeend en gekruid met zout, peper, knoflook, venkel, rozemarijn en wijn. Hierna wordt het product 2 dagen te ruste gelegd om de kruiden in te laten trekken.

Dan wordt het geroosterd op 180 graden voor ongeveer 8 tot 10 uur.

Il Rostino Porchetta a tranci (± 7 kg)

gebraden speenvarken , middel gedeelte

Il Rostino Porchetta intera con testa (± 15 kg)

gebraden speenvarken , heel met kop



Gekookte ham Fattoria en

Gekookte ham Fattoria met rozemarijn

Een heerlijke gekookte achterham naturel of met rozemarijn van Italiaanse varkens geproduceerd. (4 kg)

Fattoria prosciutto cotto scelto a meta

gekookte achterham , naturel / half

Prosciutto cotto scelto al rosmarino a meta

gekookte achterham met rozemarijn / half



Biologisch producten :

Cotto Bio,

Een biologische lijn van Renzini met een gekookte ham , porchetta , salami en kleine worstjes.

De biologische producten hebben een langere levertijd.

Prosciutto cotto biologico meta (± 4 kg)

gekookte achterham , biologisch ,
gehalveerd



* Wildzwijn producten



De wilde zwijnen die gebruikt worden voor de producten van Renzini komen uit Norcia. De wildzwijnen leven in het wild en eten alleen natuurlijk voedsel zoals eikels, bloemen, kastanjes enz...
Gegarandeerd dat dit een toproduct oplevert!



Gekookte wildzwijnham (6 kg)

Prosciutto Cotto alla brace cinghiale su stampo

gekookte en gebraden wildzwijnham, gemodelleerd



Speck di Cinghiale

Wildzwijnspek. Eerst wordt dit produkt drooggezouten en daarna gerijpt. Dit is een erg mager produkt wat minder dan 3 % vet bevat. (2 kg)

Speck di Cinghiale sgrassato intero

gedroogde ham van wildzwijn



Capocollo di Cinghiale

Coppa van wildzwijn, gemarineerd voor 30 dagen met zout, peper, knoflook, kruiden en witte wijn en daarna ongeveer 90 dagen gerijpt.

Capocollo Stagionato di cinghiale in cartapaglia a meta

gedroogde hals van wildzwijn, gehalveerd



Salami van wildzwijn, met of zonder truffel

Een wildwijnsalami naturel of met truffel verrijkt.

Elite salame di Cinghiale con tartufo estivo
Elite salame di Cinghiale

salami van wildzwijn met zwarte truffel
salami van wildzwijn



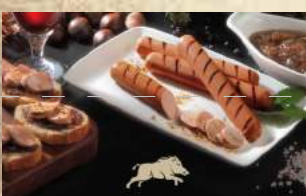
Mortadella van wildzwijn met truffel

(ook zonder truffel verkrijgbaar)

Een heerlijke mortadella van wildzwijn met truffel, zonder gluten, melkproducten en fosfaat. (4 kg)

Oltre Mortadella di Cinghiale al tartufo con pistacchio
Oltre Mortadella di Cinghiale con pistacchio

mortadella van wildzwijn met truffel en pistache
mortadella van wildzwijn met pistache



Sigari al cinghiale / wildzwijnworstjes

Een fijn gemalen worstje van wildzwijn a la " frankfurter " heerlijk op de grill.

Sigari wurstel al Cinghiale

braadworstjes van wildzwijn



* Specialiteiten



"Suiné" il Carpaccio di suino

Voor de grondstof van dit product wordt een speciaal gefokt varken gebruikt. De fokkerij nummert de varkens en laat ze dan vrij lopen, hierdoor is dit een zeer mager product omdat de varkens veel bewegen. De "Suine" heeft een specifieke smaak en wordt gestopt in een 100 % katoenen darm. Glutenvrij, fosfaatvrij, zonder chemische toevoegingen.

Suine di Suino

pur porc salami van scharrelvarkens,
laag vetgehalte



Chiané, carpaccio di Chianina / Chiane, runder salami

Dit product wordt gemaakt van het Chianina Rund. Een speciaal ras afkomstig uit de regio Toscane, waar ook wel de bekende bistecca alla fiorentina van wordt gemaakt. Dit product heeft een hoog proteïne- en een laag cholesterolgehalte. Het vlees is ontbeend en daarna voor 2 weken gerijpt.

Daarna met kruiden gemengd en vervolgens in een 100 % katoenen darm gestopt.

Chiane di Chianina meta

gedroogde rundersalami van
het chianina rund, gehalveerd

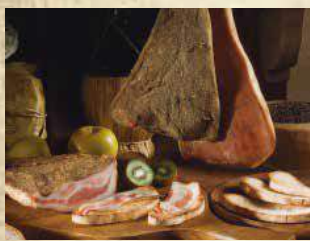


Gran Carre all' arancia / varkenslende met sinaasappel

Dit product is gemarineerd in zout, sinasappel en suiker. Daarna is het voor 90 dagen gedroogd. Het is bedekt met een laagje gelatine alleen om de subtiele smaak van de sinasappel te laten proeven. Dit product is glutenvrij.

Gran Carre All'arancia lombo stagionato di suino

gedroogde varkensfilet met sinaasappel



Guanciale al brandy / kinnebakspek met cognac en kaneel

Guanciale is een typisch Umbrisch product, gemaakt van de wang van het varken. Met de hand ontbeend, geeft dit product een karakteristieke driekantige vorm.

Dit speciale product word voor 60 dagen gerijpt,

gemarineerd in cognac en bedekt met kaneel en peper.

Guanciale di suino al Brandy ricoperto pepe
bianco/cannella

kinnebakspek met cognac,
mantel van witte peper en kaneel



Petto di Tacchino

Kalkoenborst in de oven gebakken, erg smaakvol en sappig product. (3 kg)

Petto di Tacchino alla brace

in oven gebraden kalkoenborst



Mortadella Santa Rita

De mortadella is verrijkt met in rode wijn gemarineerde rode uien. (7 kg)

Santa Rita Mortadella di suino alla cipolla rossa

mortadella pur porc met rode ui





* Voorgesneden

Voorgesneden assortiment



	← Prosciutto cotto alla brace Norcino prosciutto cotto alla brace di alta qualita	10 x 100 gram gebraden achterham		
	Prosciutto cotto Grantartufo Grantartufo prosciutto cotto di alta qualita al tartufo	10 x 100 gram gekookte achterham met truffel	→	
	← Prosciutto Il Francescano Il Francescano prosciutto cotto in brodo di alta qualita	10 x 100 gram gekookte achterham "franciskaner"		
	"Oltre" Mortadella Cinghiale Oltre Mortadella di cinghiale	10 x 100 gram wildzwijn mortadella	→	
	← Prosciutto di Cinghiale stagionato Prosciutto di Cinghiale stagionato	10 x 70 gram gedroogde wildzwijnham		
	„Elite" salame Cinghiale Elite salami di Cinghiale	10 x 70 gram wildzwijnsalami	→	
	← Chiane carpaccio di Chianina Chiane di chianina	10 x 70 gram gedroogde rundersalami chianina		
	Antipasto Etrusco Antipasti Etrusco	10 x 65 gram antipastischotel	→	
	← Antipasto di Cinghiale Antipasti di Cinghiale	10 x 65 gram antipastischotel wildzwijn		
	Prosciutto "Lui" crudo al pepe rosa 24 maanden Lui Prosciutto al pepe rosa riserva 24 mesi	10 x 70 gram gerijpte ham met rode peper	→	
	← Prosciutto crudo di Norcia I.G.P. Prosciutto di Norcia igp	10 x 90 gram gerijpte ham uit norcia		
	Prosciutto L'Umbriaco l'Umbriaco alle Vinacce	10 x 80 gram gerijpte ham met rode wijn	→	
	← Sella di Mastro Dante La Selle di Mastro dante	10 x 80 gram		
	Gran Carré all' arancia Gran Carre all' Arancia lombo stagionato di suino	10 x 70 gram gedroogde varkensfilet met sinaasappel	→	
	← Lonzino Norcino Lonzino Norcino stagionato di suino	10 x 70 gram pur porc salami met venkel		
	Salame Finocchiona Finocchiona salame di suino con finocchio	10 x 70 gram	→	
	← Salame tartufo nero Salame di suino con tartufo	10 x 70 gram pur porc salami met truffel		
	Salame tarufo nero Parmegiano Reggiano Salame di suino con tartufo ricoperto parmigiano reggiano	10 x 70 gram pur porc salami met truffel en parmesanmantel	→	
	← Suine carpaccio di Suino Suine salame carpaccio di suino	10 x 70 gram carpacciosalami van scharrelvarkens.		

* Per stuk verpakt



Salami ai sapori / salami met smaken

Kleine salami's in een cadeauverpakking met verschillende soorten smaken. (225 gram)



Salami met Zwarte truffel

Sublime salami di suino al tartufo

pur porc salami met truffel



Salami met Primitovo wijn,

Bacco salami suino al vino primitivo

pur porc salami met primitivo wijn



Salami met Parmesan kaas

Casaro salami di suino al parmigiano reggiano

pur porc salami met parmezaanse kaas



Salami met Olijven en olijfolie extra Vergine,

Oliva salami di suino con olive

pur porc salami met olijf



Salami van Wildzwijn met zwarte peper

Pepe nero salame de cinghiale al pepe

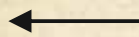
salami van wildzwijn met peper



Salami van Hert

Nobile salame al cervo

salami van hert



Salami van Wildzwijn

Selvaggio salame di cinghiale

salami van wildzwijn



Salami met Fior de Finocchio

Fior di finocchio salame de suino al finocchio

pur porc salami met venkel



Info:

DOP staat voor 'Denominazione di Origine Protetta' oftewel: beschermde herkomstbenaming.
Bijvoorbeeld prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Culatello di Zibello
IGP staat voor 'Indicazione Geografica Protetta' oftewel: beschermde herkomst (geografisch)
Bijvoorbeeld Prosciutto di Norcia, Prosciutto di Toscano, Aceto Balsamico di Modena,
Bresaola di Valtellina, Coppa di Parma

Een product kan ook beide aanduidingen hebben, bv. een salami Felino.
De Felino DOP wordt geproduceerd in het plaatsje Felino , de salami Felino IGP wordt geproduceerd door een geselecteerd aantal producenten in de regio Felino
Buiten deze afgeschermd gebied kan ook een Felino geproduceerd worden, deze worden aangeduid met de toevoeging "tipo" : salami tipo Felino , tipo Milano enz.



Dit is een greep uit het mooie assortiment.
Renzini heeft vele andere producten van wildzwijn,
maar ook heel speciale producten
zoals ganzenham en ganzensalami of gevulde eend,
lardo met speciale kruiden.

Ook producten van het speciale Cinta Sinese varkensras zijn verkrijgbaar.

Met Renzini kunt u zich als specialist onderscheiden
en verder ontwikkelen als versspecialist.

 **VAV** * groep
uw diverspartners

VAV divers Etten-Leur Tel: 076-5043000 Fax: 076-5043025
VDB divers Noordwijk Tel: 071-4020101 Fax: 071-4022014
Arts divers Heijen Tel: 0485-518388 Fax: 0485-518688

