



FIOCO DELICATO

Deze "worst" is een exclusiviteit van Villani en is beschermd met een gedeponeerd patent. Fiocco wordt uitsluitend gemaakt van Italiaanse ham (zelfde grondstof als parmaham). De kwaliteit van het gebruikte vlees en de uiterst langzame en typische rijping zorgen voor een zacht beet. De smaak is heerlijk en verfijnd, met een toets van gedroogde ham. Met slechts 13% vet is de Fiocco zeer mager. In heel fijne schijfjes super op uw broodje maar ook fantastisch met verse vijgen, meloen. Ook als carpaccio met een salade, of een straaltje olijfolie van eerste persing, groene olijven en mozzarella...



PANCETTA

buikspek, drooggezouten en lichtjes ingewreven met kruiden. Opgerold en gedurende 6 weken gerijpt. Smeuïge, volle smaak.



BRESAOLA

is een gedroogde runderfilet met een intense en herkenbare smaak. Mager product, ideaal op uw broodje, als carpaccio of bij de raclette.



**KEURSLAGER
GILLISSEN CV**
Walstraat 100, 4381 GE VLISSINGEN
0118 412141



**KEURSLAGER
GILLISSEN CV**
Walstraat 100
4381 GE VLISSINGEN
0118 412141

PROSCIUTTO DI PARMA

Dé meest bekende specialiteit van Emilia-Romagna (Parma), afkomstig van verse hammen van zware varkens die geboren, gekweekt en geslacht moeten zijn in noord of centraal Italië. Het zouten en de lange rijping moeten in de regio van Parma plaats vinden - vandaar dat Parmaham een 'beschermde oorsprongsbenaming' is.

Er wordt al eens oneerbiedig gezegd dat de parmaham de vorm heeft van een grote kippepoet zonder been... Indien zeer fijn gesneden, balanceert de kleur tussen roze en rood afgewisseld met de witte parelkleur van het vet. Karakteristiek is de verfijnde smaak met een lange nasmaak en zachte textuur.



TIP: Laat de ham even ademen op kamertemperatuur voor ze ofwel 'natuur' ofwel met seizoensfruit zoals verse vijgen of meloen te degusteren. Een ander idee is als julienne versneden op tagliatelle afgewerkt met schilfers parmiggiano reggiano en besprenkeld met olijfolie





CULATELLO 'DIAMANTE' VILLANI



is een exclusieve specialiteit uit de streek van Parma. Uit zeer zware verse hammen wordt enkel het hart gesneden dat drooggezouten, gerijpt en gedroogd wordt gedurende min. 12 maanden. De smaak en textuur is apart, rijk en uitgesproken.

APERO WORSTJES



Tip: perfect bij een goed glas.

ABRUZZESE



Specialiteit uit Abruzzo, met een typische platgedrukte vorm van ± 330g. Op basis van zeer mager vlees, nl ham en spek, halffijn gemalen. Stevig op smaak gebracht met zwarte peper en witte wijn. Zeer smaakvol en uniek product,



CACCIATORE



Italië ten top... een handgeknoopt worstje met een zeer zachte, verfijnde 'vleessmaak'.



BOCCONCINI



klein aperoworstje van ± 40g. Natuurlijke vorm en verfijnde en zachte smaak. Makkelijk mee te nemen als tussendoortje.

KLASSIEKE DROGE WORST



STOFELOTTO



een klassiek 'pur porc', 100% italiaans vlees, op smaak gebracht met o.a. verse look en witte wijn. Aangevuld en gerijpt in een natuur runderdarm. Grote structuur, mooie grote schijven en een zeer rijke, volle en lange smaak.



VENKELSALAMI

authentieke Toscaanse specialiteit. Er wordt uitsluitend vers Toscaans varkensvlees gebruikt, waarin gedroogde venkelzaadjes verwerkt zijn. Het resultaat is een worst met een aangename, evenwichtige en frisse venkelsmaak.



VENTRICINA



heeft een middelgrove korreling. De rode paprika geeft de typische oranje kleur en uitbundige smaak die zachtjes aanzet en pittig blijft hangen. Tip: Venticina opgerold met zachte kaas.



FELINO



100% italiaans vlees waarbij het mager aandeel uitsluitend ham is. Wordt zachtjes aangevuld en gerijpt in een natuur-varkensdarm. Zeer zachte en zuivere smaak. Klein caliber van 4cm en dus ook geschikt als apero.



SPIANATA ROMANA



typisch door zijn afgeplatte vorm, grove stukken spek en zachte smaak.