

**MAMA ROMA**  
Italian restaurants  
pizza & pasta

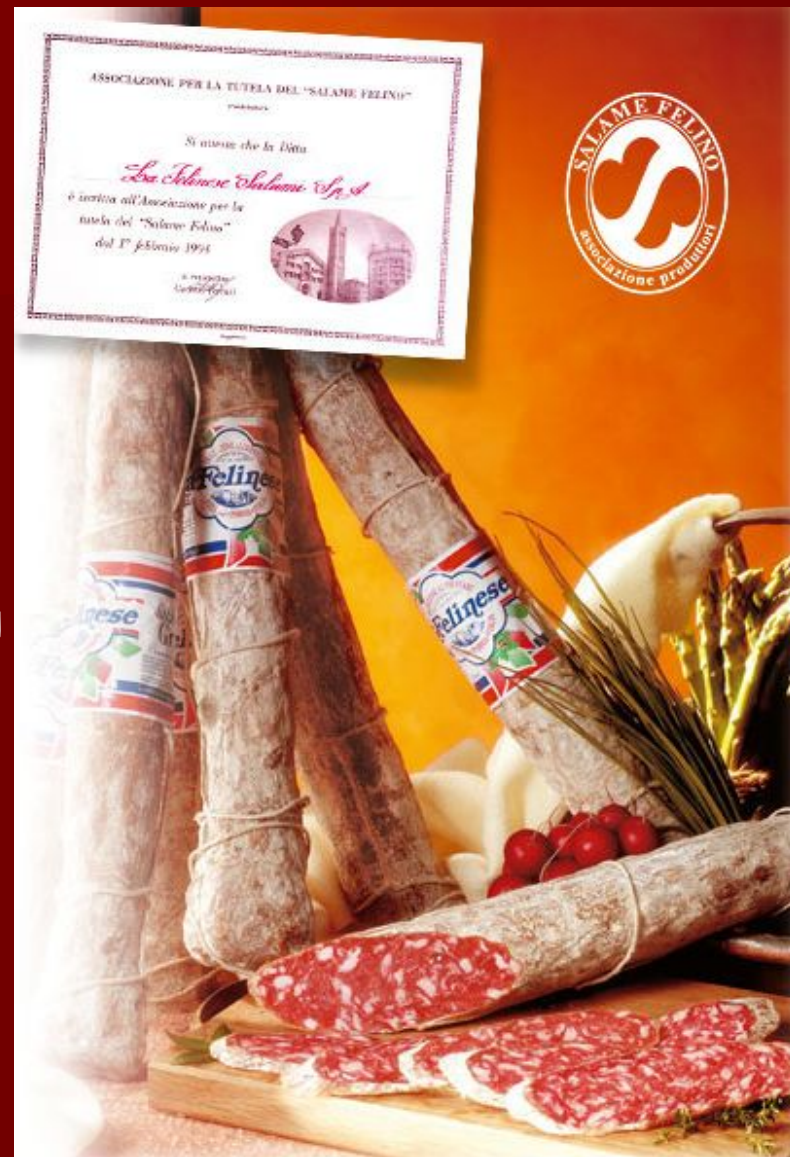
**GOURMETTO**

**Салями**



# Салями Фелино

Самый любимый итальянцами сыровяленый продукт, производится из маложирной отборной свинины по уникальной рецептуре. Благодаря нежному, свежему, особенному вкусу салями Фелино подают в качестве закуски



# Салями Милано

Вид сырокопченой колбасы из смеси свинины, говядины и свиного сала с черным перцем, чесноком и белым вином. Входит в традиционную итальянскую закуску antipasto misto из колбас, ветчины, оливок и фруктов. Также добавляется в пиццу, густые супы, начинки для мяса.



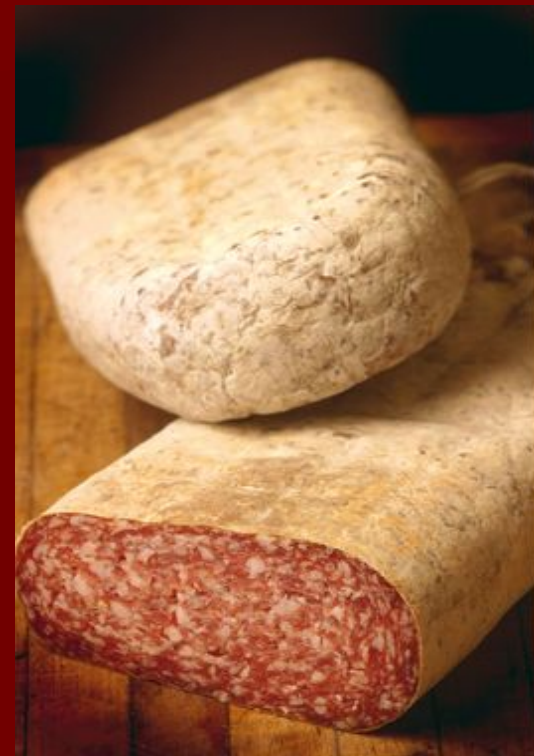
# Салями Унгерезе

Сырокопченая свиная колбаса произведена по рецептуре, заимствованной итальянцами у венгерского народа много лет назад. Салями содержит очень мелкие частички свиного сала, обладает ароматом дымка и приятным слегка острым вкусом, благодаря сочетанию специй.



# Романо

Отборная вяленая свинина с маленькими кусочками шпига, богатым букетом пряностей и черным перцем создает ни с чем не сравнимый вкус и аромат продукта. Сыровяленая колбаса, производимая на семейной ферме возле города Модена в Эмили Ромалье с 1821 года.



# Салями Наполи

Сырокопченый продукт с содержанием мелких крупинок свиного сала, обладающий слегка сладковатым не острым вкусом. Чувствуется аппетитный аромат дымка, приобретенного в процессе копчения.



# Салями Тоскана

Тосканская салями  
из свинины с  
добавлением  
крупного сала и  
черного перца.



# Брезаола

Итальянский деликатес, произведенный из отборной тщательно просоленной говядины. Брезаола подходит приверженцам правильного питания - в ней содержится очень мало жиров, много белка, железа, цинка, витаминов B2 и PP. Имеет тонкий приятный аромат, не очень соленая на вкус. Хороша с оливковым маслом, лимоном и свежемолотым перцем, а также в карпаччо с пармезаном и белыми грибами.





# Прошутто ди Парма

Пармский окорок производится только в районе Италии с уникальным климатом - Парме. Происхождение продукта подтверждено его названием и особым клеймом на продукте в виде королевской короны. Благодаря длительному сроку вяления и отсутствию консервантов продукт обладает высокой степенью усвояемости организмом человека. Пармский окорок отлично сочетается с итальянским красным сухим вином, а также отлично дополняет гамму вкуса в составе тарелки с мясными деликатесами. Подчеркнут вкус пармского окорока свежие овощи: листья салата, томат, а также некоторые фрукты: тонкий ломтик дыни, груши, грейпфрута, киви или ананаса.

