

# Chi siamo

Il "Salumificio Fratelli Talarico" è specializzato nella produzione di salumi a lavorazione artigianale, nel pieno rispetto della tradizione calabrese.

Le esperienze maturate negli anni dalla famiglia Talarico nella gestione della propria macelleria, fiore all'occhiello per tutto il comprensorio silano, hanno reso possibile la rapida crescita del salumificio, che ha potuto da subito contare su professionalità e competenze consolidate.

I nostri salumi vengono realizzati rispettando i valori su cui si fonda l'azienda: la scelta di carni di qualità calabrese, utilizzando pepe locale con l'aggiunta di erbe silane, miscelate secondo la tradizione familiare, con lo scopo di valorizzare la produzione di salame tipico locale.

Ogni nostra scelta è finalizzata alla ricerca di nuovi sapori e gusti nel rispetto della salute del consumatore. Le carni selezionate provengono da allevamenti calabresi certificati. I maiali vengono acquistati dal nostro esperto e seguiti accuratamente nella loro crescita. I peperoncini utilizzati sono senza aggiunta di conservanti e non modificati geneticamente. La produzione è curata in maniera minuziosa dal nostro responsabile con l'aiuto di moderni macchinari e rispettando accuratamente i tempi di stagionatura.

Il nostro salumificio è situato nel cuore della Sila, a San Giovanni in Fiore, e i nostri salumi vengono distribuiti in locali e salumerie tipiche calabresi, dove ancora è ricercato il sapore della tradizione.



di Talarico Franco & C. snc Via Savelli 1/3 - Loc. Palla Palla  
San Giovanni in Fiore (CS)

Telefono e Fax 0984.993883  
www.silasole.it - info@silasole.it

Foto: Piana - Stampa Calabria - News San Giovanni in Fiore



## I nostri prodotti

### Salsiccia Sozizza

La salsiccia, dolce e piccante, viene lavorata artigianalmente e impastata con l'aggiunta di erbe pregiate silane e peperoncino dolce e piccante, a salsa e in polvere. È ottima come antipasto accompagnata da un buon formaggio pecorino e dai funghi dei nostri boschi.



### Capocollo Capeccuollu

Il capocollo viene prodotto con la parte più pregiata del maiale. La scelta dei nostri capocolli ricade esclusivamente su quelli che hanno delle venature di grasso sottili ed intense, che danno un sapore ed un colore speciale. A tavola diventa il re degli antipasti accompagnato da sott'oli nostrani e formaggi stagionati.



### Spianata Sozizza sutta pisu

Prodotta utilizzando le parti della spalla e della pancetta del maiale, condita con sale, aromi e pepe piccante, si adatta molto per la preparazione di antipasti e di squisiti panini.



### N'duja A rroschia

La N'duja è un salame spalmabile prodotto da carne di maiale e da peperoncino in polvere, tritato finemente e impastato. È un prodotto dell'antica tradizione calabrese, ora diffuso in tutto il mondo, gustoso come condimento per primi piatti e deliziose tartine e bruschette.



### Guanciaie Vuscjulu

Il guanciaie è un prelibato affettato per antipasti tradizionali o per primi piatti come la matriciana, la carbonara e per le nostre minestre contadine.



### Pancetta Panzarella

La pancetta se consumata fresca è indicata per grigliate, stagionata si adatta ai primi piatti tipici calabresi.



### Soppressata Suppressata

La soppressata, bianca, piccante e dolce, viene prodotta con le parti più pregiate del maiale e lavorata artigianalmente. Viene impastata con l'aggiunta di erbe pregiate silane e pepe nero in grani ed in polvere o con l'aggiunta di pepe rosso macinato dolce e piccante. È ottima come antipasto, accompagnata da olive nere, pane casereccio e un buon vino corposo delle nostre terre calabre.