

ELENCO PRODOTTI IN VENDITA PRESSO LA MACELLERIA CRIVELLO

Tutti i nostri prodotti possono essere acquistati direttamente in negozio, oppure ordinati per la consegna a domicilio, in entrambi i casi a seconda delle disponibilità.

Gli ordini possono essere fatti al mattino (entro le 12:30) per il pomeriggio nei giorni di apertura pomeridiana; al pomeriggio (entro le 19:30) per il mattino successivo.

Carne di vitella.

Tutta la carne di vitella in vendita in negozio è di bovina femmina piemontese, e viene macellata da noi nel macello adiacente al negozio. È sempre completamente certificata, e la provenienza è riportata nella parte finale dello scontrino emesso dalla bilancia. Oltre a tutti i tagli classici, fette da fare in tutti i modi, bolliti, arrosti, ecc., produciamo interamente noi le seguenti preparazioni.

Hamburger di carne di vitella con:

- prosciutto e parmigiano;
- carne e aromi;
- prosciutto e sottiletta;
- quattro formaggi;
- speck e “Philadelphia”;
- pomodoro, mozzarella e origano;
- erba cipollina;
- spinaci e parmigiano;
- asparagi e parmigiano.

Disponibili anche **hamburger di carne di tacchino** (con mozzarella e prosciutto) e **hamburger di carne di pollo** (con spinaci, mozzarella e parmigiano).

Polpettoni di carne di vitella con:

- prosciutto e parmigiano;
- asparagi e parmigiano;
- spinaci, carote, scalogno e parmigiano.

Disponibili anche **polpettoni di carne di tacchino** (con prosciutto, mozzarella e parmigiano).

Polpettine (circa 20 gr cad.) di carne di vitella con:

- prosciutto e parmigiano.

Disponibili anche **polpettine di carne di tacchino** (con prosciutto, parmigiano e mozzarella) e **polpettine di carne di pollo** (con spinaci, mozzarella e parmigiano).

Impanature:

- valdostane (fettina di vitella impanata farcita con prosciutto e fontina);
- deliziose (spezzatino tritato con prosciutto e parmigiano o con verdure miste – spinaci, carote e scalogno – cotto a vapore e successivamente impanato);
- fetta di vitella impanata;

Disponibili anche:

- cordon bleu (polpa di tacchino tritata, pressata e farcita con prosciutto e sottiletta e infine impanata);
- fetta di tacchino impanata;
- bocconcini di tacchino impanati.

Asparagetta:

- rolatina di vitella farcita con prosciutto, fontina e punte di asparagi.

Saltinbocca alla romana:

- fetta di vitella con (sopra) prosciutto crudo e salvia.

Rolate di vitella farcite con:

- prosciutto, pancetta e aromi; oppure frittata, mortadella e aromi.

Disponibili anche **rolate di fesa di tacchino farcite con:**

- prosciutto, pancetta e aromi;
- pasta di salsiccia, prosciutto e aromi;
- frittata, prosciutto e aromi.

Disponibili anche **rolate di coscia di tacchino farcite con:**

- prosciutto, pancetta e aromi;
- ripieno di tritata di vitella, spinaci, carote, parmigiano e prosciutto.

Disponibili anche **rolate di coniglio farcite con:**

- prosciutto, pancetta e aromi;
- prosciutto, frittata e aromi.

Rolatina di vitella:

- fetta di vitella farcita con prosciutto e pancetta.

Disponibile anche **rolatina di coniglio con:**

- prosciutto, pancetta e aromi;
- prosciutto e frittata.

Spiedini tradizionali (circa 150/180 gr cad.) con pezzi di:

- vitella, maiale, tacchino, pancetta cotta, wurstel, alloro e peperone.

Spiedini medi con pezzi di:

- vitella, maiale, tacchino, wurstel, alloro e peperone.

Spiedino trentino con:

- una fettina di filetto di maiale, peperone e salsiccia.

Girelle:

- rotolo di carne tritata di vitella con prosciutto e parmigiano all'esterno, più rotolo di carne tritata di vitella con spinaci, carote, parmigiano e prosciutto ("Ripieno Crivello") all'interno.

Saccottini:

- fagottino di coscia di vitella con (all'interno) un velo di lardo, carne tritata di vitella, prosciutto, parmigiano, spinaci e carote.

Straccetti:

- punte di filetto di vitella tagliate a straccetti, condite con olio evo, sale, aceto balsamico di Modena, scalogno e peperoni cotti a vapore e tagliati a straccetti.

Insalata di testina (da non cuocere):

- testina cotta a vapore, tagliata a straccetti e condita con olio evo, limone, sale e cipolla di tropea.

Carne salada:

- taglio di coscia di vitella lasciato a marinare e massaggiato con aromi per qualche giorno (preparato a fette da cuocere, oppure sottile da mangiare crudo con un filo d'olio).

Tasca ripiena con:

- carne tritata di vitella, prosciutto, spinaci, carote e parmigiano.

Caponet:

- fagottino di foglia di cavolo cotta a vapore, con (all'interno) tritata di vitella, prosciutto, parmigiano e cavolo tritato.

Tagliata di vitella in infusione con:

- olio evo, bacche di ginepro, grani di pepe nero e alloro.

Salsiccia “Camilla” (ideale da mangiare cruda, tipo “Bra”):

- 70% carne di vitella, 30% maiale.

Carne di cinghiale selvatico (proveniente dalle battute di caccia nel parco della Mandria).**Carne di maiale:**

- braciola, capocollo, lonza, filetto, pancetta, cotenna, tritata, pasta di salsiccia, arista (con osso o senza) farcita con prosciutto, pancetta e aromi;
- salsiccia normale;
- salsiccia con seme di finocchio;
- salsiccia piccante;
- salsiccia con parmigiano;
- salsicciotti sale e pepe;
- salsicciotti con seme di finocchio e peperoncino (ricetta originale riacese).

Carni bianche.**Pollo allevato a terra (filiera controllata):**

- petto di pollo;
- cosce di pollo;
- ali di pollo (anche aromatizzate);
- rolatine farcite con prosciutto, pancetta, e aromi;
- rustichelle (anchette di pollo disossate e aromatizzata
- spiedini di pollo (arrosticini);
- pollo nostrano (su ordinazione o nel fine settimana).

Tacchino:

- fesa di tacchino a fette;
- coscia di tacchino;
- spezzatino di tacchino.

Coniglio grigio di carmagnola:

- spalle di coniglio (nel fine settimana, meglio su ordinazione);
- stinchetti di coniglio (nel fine settimana, meglio su ordinazione);
- fegato e rognone di coniglio.

Gastronomia:

- vitello tonnato;
- salsa tonnata;
- rotonda cotta a vapore tagliata a fette confezionata sottovuoto;
- insalata russa;
- roastbeef con salsa rosa;
- roastbeef a fette;
- lingua in salsa verde;
- insalata di bollito (quadratini di carne cotta a vapore con pomodorini, olive nere, scalogno, sedano, olio, sale, limone) – periodo estivo;
- buste di bollito misto alla piemontese (tagli di bollito misti, testina, coda, lingua) già cotto, tagliato e confezionato in comode porzioni e poi pastorizzato, solo da scaldare.
- rolate cotte (vitella, tacchino, coniglio, tasca ripiena) tagliate a fette, confezionate in comode buste e pastorizzate, solo da scaldare.
- insalata di bollito (quadratini di carne cotta a vapore con pomodorini, olive nere, scalogno, sedano, olio, sale, limone) – solo nel periodo estivo.

Insaccati:

- salami crudi tradizionali (lavorati e stagionati in modo naturale);
- salami di cinghiale (lavorati e stagionati in modo naturale);
- soppressate leggermente piccanti (lavorate e stagionate in modo naturale);
- salami cotti.
- cotechini da cuocere di produzione propria;
- cotechini precotti di produzione propria;
- würstel di suino affumicati con faggio in modo naturale;
- würstel di pollo affumicati con faggio in modo naturale.

Pasta fresca.

Agnolotti alla piemontese

Agnolotti di pasta fresca ripieni di carne di vitella (brasato), carne di maiale, cavolo. La carne per il ripieno viene lasciata diverse ore in infusione con vino rosso (“Freisa” di Chieri), carote, sedano e cipolle, e poi cotta lentamente.

Sughi e brodo:

- ragù di carne di vitella pronto in vasetto pastorizzato;
- ragù di carne di cinghiale pronto in vasetto pastorizzato;
- sugo all’amatriciana pronto in vasetto pastorizzato;
- brodo di carne pronto in bottiglia pastorizzato.

Prodotti di terzi.

Apicoltura Brezzo (Alba):

- miele di acacia ed eucalipto;
- risotti pronti da cuocere, gusti vari;
- lenticchie di Castelluccio Norcia;
- polenta rapida;
- pasta tricolore (farfalle);
- riso carnaroli;

- riso venere;
- mignon di miele, gusti misti;
- tris di salse per formaggio;
- aceto di miele.

Società Agricola La Cerea (Pralormo):

- latte fresco intero;
- ricotta;
- crescenza;
- mozzarella;
- scamorza bianca;
- yogurt.

Caseificio Le Copette (Poirino):

- bufala;
- burrata;
- mozzarella;
- mozzarelline;
- toma;
- tomette.

Cascina Revignano (La Loggia):

- bagnetto rosso e verde;
- antipasto ortolana;
- peperoni con tonno;
- peperoncini ripieni;
- olive taggiasche denocciolate.

Molino Serra (Moncucco T.se):

- farina di polenta macinata a pietra (1 kg e ½ kg).

Molino Bongiovanni (Cambiano):

- farina bianca tipo 1;
- farina bianca tipo 2;
- farina ai cereali;
- farina integrale.

Grissinificio Feyles (Santena):

- grissini “Rubatà” classici (750 gr);
- grissini “Rubatà” olio evo (750 gr).

Società Agricola Saliceto (Parma):

- “Parmigiano Reggiano” DOP stagionato 24 mesi.