

**Sapore iDentico
a quello di una volta.**



Porchetta di Ariccia IGP e salumi



Certificazioni Di qualità



Produzione completamente artigianale.

La Dentico Porchette, è nata nel 1986 e si è specializzata nella produzione e vendita di porchetta di Ariccia, già alla fine degli anni '80, facendosi portatrice di un'antica tradizione.

La Dentico è una delle poche che ha mantenuto una produzione completamente artigianale, affidandosi ai maestri salumai, di riconosciuta esperienza e con una passione profonda per il proprio lavoro e per il prodotto.



Il processo produttivo

1) Pulitura, salatura e speziatura.

I suini giunti in laboratorio vengono disossati manualmente, poi avviene la salatura con sale marino fino, poi alla speziatura con una miscela di aglio, rosmarino e pepe nero.

2) Dopo la cucitura, si passa alla legatura.

Dopo la cucitura, si passa alla legatura che è un elemento essenziale per la realizzazione di questo prodotto, perché è quello che permette di evitare la dispersione degli aromi e la compattezza delle carni una volta cotta.

3) Il raffreddamento comincia con un aumento di temperatura

Dato che i Tronchetti vanno tolti dal forno ad una determinata temperatura e che non sono tutti uguali, Marco il mastro salumaio dell'azienda e Radu il suo collaboratore, ne misurano uno ad uno la temperatura interna per verificare il momento idoneo per farli iniziare a raffreddare.

**ProDotti artigianali
e di altissima qualità**



La più buona porchetta IGP Di Ariccia

Porchetta IGP 2/5/10 Kg

L'antica ricetta, tramandata di generazione in generazione e rigidamente sancita nel disciplinare IGP, è messa in atto con cura e amore ed il risultato è evidente già dal profumo.



Gusto Deciso.



Coppiette 500gr/1 Kg

Le coppiette di maiale sono un prodotto prelibato della tradizione gastronomica italiana. Sono perfette per essere gustate durante aperitivi e cene.

Guanciale 1,5 Kg

Il guanciale, taglio di carne che si ricava dalla guancia del maiale, è uno degli alimenti più importanti della tradizione gastronomica del Lazio.



Un'esplosione Di sapore

Solo Da gustare

Salsicce Bocconcino 400 gr

I nostri salamini dolci vengono lavorati con estrema cura scegliendo le migliori carni magre con l'aggiunta di cubetti di grasso e macinate. Viene fatto stagionare per circa 10-12 giorni

Coppa di Testa 4 Kg

La coppa di testa è uno dei prodotti più prelibati della nostra tradizione gastronomica. Si può consumare al naturale o in alcune sfiziosissime ricette molto semplici da preparare.

Semplicemente Deliziosa

Salamini dolci e piccanti 400 gr

I salamini dolci e piccanti sono un prodotto molto versatile. Le dimensioni ridotte, il gusto sorprendente e la totale assenza di conservanti, lattosio e glutine lo rendono un prodotto adatto anche alla merenda dei ragazzi.



Un vero go**D**imento

Salsicce Fresche

La Salsiccia fresca è un prodotto di carne suina fresca di altissima qualità. Utilizzando la spalla e il prosciutto di maiali accuratamente selezionati, è attentamente preparata dai nostri esperti con un mix di delicate spezie e col risultato di un prodotto da tavola eccezionale.



Una bontà
Divina

W le **D**onne



‘...basterebbe farla più piccola, più maneggevole, meno pesante e sicuramente potrebbe essere considerata un prodotto da banco!’
E’ da questa intuizione che ha avuto inizio la lavorazione del tronchetto di Porchetta di Ariccia.

Giancarlo Dionisi

Ariccia, terra **Di** gusto e cultura.



Via di Vallericcia, 118 - Ariccia (Roma)
Tel. 06 934 0485 - www.denticoporchetta.it

