

Umbria 

COMPRA PRODOTTI UMBRI



SCEGLIERE E
SOSTENERE LE AZIENDE
LOCALI È UN IMPEGNO
IMPORTANTE IN CUI
CREDIAMO DA ANNI.



Certi sapori antichi fanno parte dei nostri geni, che hanno accumulato storia, tradizioni e cultura fin dalle nostre origini etrusche-romane e ci fanno sentire orgogliosi e fieri. Il senso di appartenenza a un territorio è visibile anche in un piatto, il cui gusto ci tocca fino in fondo all'anima.



I popoli, le comunità e le persone si sono da sempre adattati a ciò che offriva il proprio territorio, dando valore a quelle pietanze preparate per nutrirsi. Nel tempo, l'estetica e la creatività espresse nella cottura hanno reso certi cibi più accattivanti e attraenti per un'esperienza sensoriale che si è tatuata per l'eternità nel nostro DNA. Sapori e profumi hanno pervaso e dimorano con pazienza nella nostra genia, e ogni volta che vengono risvegliati dai profumi dei cibi, ci adducono verso inebrianti sensazioni gastronomiche di assoluto compiacimento con l'arte culinaria.



PRODOTTI TIPICI

Conosciuta anche come “il cuore verde d’Italia”, l’Umbria è la terra delle colline, dei folti boschi e delle città medievali.

Ma è anche il territorio della buona cucina, fatta di ingredienti genuini, come il tartufo e le pregiate carni.

La cucina umbra è composta principalmente da piatti popolari e poco influenzati dalle regioni vicine. Ha un carattere semplice, ma capace di esaltare in maniera netta i sapori delle materie prime. Qui, sono presenti prodotti tipici umbri di antica tradizione, come i salumi di Norcia, l’olio extravergine di oliva o i formaggi dal sapore unico.

Viaggiare attraverso queste terre è un piacere per gli occhi e per il cuore, oltre che naturalmente per il palato.

Tra i prodotti tipici umbri, un posto di primo piano viene naturalmente occupato dal tartufo. Qui, ne esistono di vari tipi: il nero pregiato di Norcia, lo scorzone estivo o tartufo bianco.



PRODOTTI TIPICI

Legumi e cereali sono altri prodotti tipici spesso protagonisti di vari piatti umbri. La qualità è testimoniata dal marchio DOP, guadagnato, ad esempio, dalla Fagiolina del Lago Trasimeno.

Un altro prodotto tipico umbro DOP è la Cipolla di Cannara e il Sedano nero di Trevi.

Altri due prodotti agricoli tipici di questa terra sono le Camette, o Rapi del Lago, broccoletti coltivati in terreni sabbiosi e le lenticchie di Colfiorito, di piccole dimensioni e coltivate in un terreno molto particolare e fertile. Tanti altri sono i prodotti che rendono unica questa terra...scopriamoli in dettaglio!





for
mag
gi &
fatti
cini

100%
Umbro

FR ESC HI

I formaggi dell'Umbria somigliano agli abitanti della terra nella quale vengono prodotti: semplici, genuini ed hanno un sapore deciso. Sono Prodotti gastronomici di qualità, affidabili e gustosi, che puntano sulla forza sicura della tradizione.

**Cancelloni**
Food Service



COD.310714

STRACCIATELLA
CASEIFICIO MONTECRISTO
500 GR

Prodotto dal sapore unico e delicato, ottenuto da filamenti di mozzarella (straccetti) amalgamati con deliziosa panna leggermente salata



COD.310723

BURRATA
CASEIFICIO MONTECRISTO
GR 750

Formaggio fresco da latte vaccino pastorizzato. E' rotondeggiante a forma di sacca. L'involucro esterno di mozzarella contiene filamenti di pasta (straccetti) amalgamati con deliziosa panna leggermente salata



COD.310715

MOZZARELLA FIORDILATTE
CASEIFICIO MONTECRISTO
230 GR

Denominazione: PASTA FILATA A LATTE CRUDO
Trattamenti termici: FILATURA A 58/60°C
Descrizione prodotto: Prodotto fresco a pasta filata ottenuto da latte crudo vaccino.



COD.310725

MOZZARELLA NODINI
FIORDILATTE
CASEIFICIO MONTECRISTO
400 GR

FR ESC HI

100%
Umbro



COD.310716

RICOTTA DI MUCCA
CASEIFICIO MONTECRISTO
KG 1,7

Dal colore bianchissimo, dal sapore gustoso e con una cremosità straordinaria.



COD.310724

FORMAGGIO PRIMO SALE
CASEIFICIO MONTECRISTO
GR 400

Formaggio fresco, delicato, a pasta bianca morbida e compatta, si presenta in forma cilindrica con pezzatura di circa 0,350/0,400 g.



COD.310728

CACIOTTA BIANCO E NERO
OLIVE NERE PEPERONCINO
GINEPRO
CASEIFICIO MONTECRISTO
KG 3

Formaggio fresco da latte vaccino pastorizzato aromatizzato con olive nere, peperoncino e ginepro. Si presenta in forme di circa 3 kg, a pasta bianca semicotta.



COD.310730

CACIOTTA ALLE NOCI
caseificio MONTECRISTO
KG 3

Formaggio fresco di mucca pastorizzato a pasta bianca semicotta aromatizzato con noci, si presenta in forme di circa 3 kg. Dal sapore delicato può essere servito come aperitivo o antipasto.



100%
Umbro

FR ESC HI



COD.310726

TRONCHETTO D'AMORE
AROMATIZZATO
CASEIFICIO MONTECRISTO
200 GR

Formaggio fresco pastorizzato di capra, a pasta bianca morbida, a forma cilindrica e aromatizzato esternamente con erba cipollina, pistacchio, sesamo, semi di papavero ed altro.

COD.310731

CACIOTTA AL PISTACCHIO
CASEIFICO MONTECRISTO
KG 3

E' un formaggio fresco, a pasta morbida compatta, dal sapore delicato, aromatizzato con pistacchi. Può essere consumato dal primo giorno in cui è prodotto fino a circa una 15 di giorni.



COD.310738

PECORINO FRESCO
CHIMERA A LATTE CRUDO
ETRURIA
KG 1,2

SEMI STAGIO NATI

100%
Umbro



COD. 310735

FORMAGGIO BLU DI MUCCA
CASEIFICO MONTECRISTO
KG 3

Formaggio erborinato da latte vaccino, a pasta morbida, cremosa con qualche screziatura blu tipiche della muffa penicillium roqueforti (muffa nobile) e con una leggera occhiatura.



COD. 310719

CACIOTTA DI MUCCA
BODOGLINO
CASEIFICO MONTECRISTO
KG 2

Formaggio semi fresco di circa 30 giorni, ottenuto da latte vaccino pastorizzato.



COD. 310781

ERBORINATO DI CAPRA
CASEIFICO MONTECRISTO
KG 1,5

Formaggio da latte caprino pastorizzato, erborinato, a pasta morbida, con qualche screziatura blu tipica della muffa penicillium roqueforte (muffa nobile) e privo di occhiature.



COD. 310782

ERBORINATO DI PECORA
PLINIUS
CASEIFICO MONTECRISTO
KG 3,5

Formaggio erborinato di pecora, a pasta morbida con tipiche venature bluastre della muffa penicillium roqueforti (muffa nobile). Sapore unico, deciso, forte, leggermente piccante, con una pasta friabile, delicata tendente al cremoso.



100%
Umbro

SEMI STAGIO NATI


Cancelloni
Food Service



COD.310736

FORMAGGIO PECORINO
BARRIQUE ALLORO
CASEIFICIO MONTECRISTO
KG 3,5

Formaggio ovino a latte crudo, stagionato nelle barrique di rovere per circa 60 giorni, ricoperto esternamente con alloro. Presenta una pasta semi morbida, giallastra con leggere occhiature e dal gusto tipico dell'aroma utilizzato.



COD.310734

PECORINO STRACCHINATO MAGNUS
CASEIFICIO MONTECRISTO
KG 1,5

Formaggio di pecora pastorizzato a pasta molle, con una stagionatura di circa 30 giorni, dal colore chiaro e con media occhiatura. Nella crosta, in un primo momento, vengono fatte sviluppare delle muffe scure non nobili ma che consentono il fenomeno dello stracchinamento della pasta e viene successivamente ricoperto con farina di fecola di patate.



COD.310736

PECORINO
SEMISTAGIONATO
IL CONTE
CASEIFICIO MONTECRISTO
KG 3,5

Formaggio di pecora pastorizzato piccante di media stagionatura, si presenta con crosta righeggiata dal colore paglierino, pasta friabile con la presenza di piccole occhiature.



COD.310717

PECORINO SEMI
STAGIONATO
IL GIGANTE
CASEIFICIO MONTECRISTO
KG 5

Formaggio di pecora pastorizzato, semi stagionato dolce, a pasta cotta privo di occhiature. Ottimo da consumarsi a tavola o anche accompagnato con confetture. Ideale in cucina per essere fatto alla brace o in casseruola.

SEMI STAGIO NATI

100%
Umbro



COD.310739

PECORINO SEMI STAGIONATO
SFINGE A LATTE CRUDO
ETRURIA
KG 2,3



100%
Umbro

STAGIO NATI

**Cancelloni**
Food Service



COD.310720

FORMAGGIO GRAN MUCCA
CASEIFICO MONTECRISTO
KG 4,5

Formaggio di mucca
pastorizzato, stagionato
circa 12 mesi.



COD.310729

RICOTTA STAGIONATA
SALATA VACCINA
CASEIFICO MONTECRISTO
KG 1

E' un formaggio che viene messo a
stagionare dai 15 giorni ai 2 mesi
circa. Ha una pasta compatta
bianca, più si stagiona e più
acquista sapore. Si può usare
anche da grattugiare.



COD.310740

PECORINO STAGIONATO
PEGASO A LATTE CRUDO
ETRURIA
KG 2,1



carné



LA CARNE DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE MARCHIGIANA IGP (CONOSCIUTA ANCHE CON L'ACRONIMO V.B.A.C.) È UNA DELLE ECCELLENZE DEL TERRITORIO ITALIANO ED È UNO DEGLI ALIMENTI ITALIANI PIÙ APPREZZATI E CONOSCIUTI A LIVELLO MONDIALE.

Millenni di storia legano il Vitellone Bianco ai pascoli italiani. Sono, infatti, oltre 2.000 anni che il bovino si aggira sul territorio dell'Appennino Centrale donando carni pregiate che, non a caso, per prime tra quelle italiane, hanno meritato il riconoscimento europeo della IGP ottenuto nel 1998. Quando si parla di "vitellone" in Centro Italia generalmente si fa riferimento a bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi.

Si tratta, dunque, di animali giovani le cui carni vengono apprezzate per il ridotto contenuto di grassi e colesterolo ed il bel colore rosso vivo. Il Vitellone Bianco si distingue per il colore del mantello, costituito da peli bianchi che contrastano con la cute nero ardesia che resiste bene ai raggi solari dei pascoli appenninici. Le carni ad avere ottenuto la prestigiosa certificazione sono quelle provenienti dall'Appennino Centrale, un vasto territorio che comprende diverse regioni e province dell'Italia Centrale, dove sviluppano, grazie alle tecniche di allevamento, all'alimentazione e alle condizioni ambientali, le caratteristiche uniche che le differenziano dalle carni bovine di altre zone d'Italia.

Sotto la certificazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP si riconoscono tre specifiche razze bovine italiane dal caratteristico manto bianco. Sono la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola, presenti sui territori della dorsale appenninica fin dal tempo degli Etruschi e dei Romani.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, infatti, deve essere allevato in specifiche zone elencate nel rigido Disciplinare di produzione nel quale vengono, indicati tutti i requisiti che il produttore deve applicare sia in fase di allevamento, come la zona di nascita e sviluppo degli animali, le tecniche di allevamento, l'alimentazione e naturalmente la razza, sia nelle fasi successive come la macellazione, la frollatura della carne, il colore, le caratteristiche chimico fisiche e le modalità di vendita e lavorazione.

Le tre razze della denominazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale vengono allevate anche al di fuori della zona indicata nel disciplinare della IGP e con tecniche differenti. Un territorio racchiuso nel cuore dell'Italia che comprende l'intera area dell'Umbria, delle Marche, del Molise e dell'Abruzzo e le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini per l'Emilia Romagna, le province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Pisa, Pistoia e Siena per la Toscana, le province di Frosinone, Rieti, Viterbo e parte delle province di Roma e Latina per il Lazio, Benevento, Avellino e parte della provincia di Caserta per la Campania.

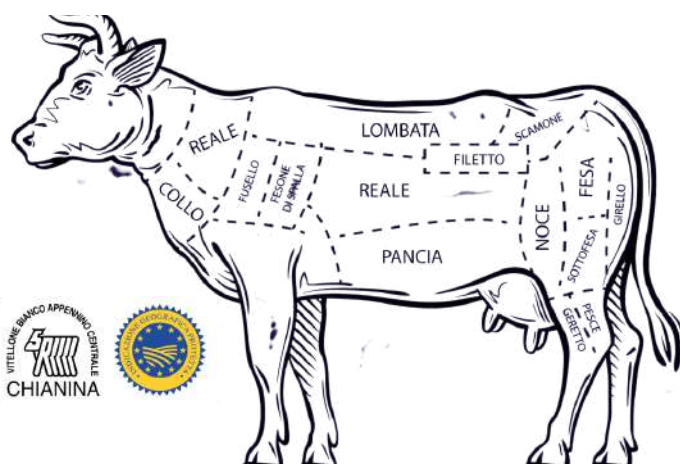
Una qualità sopraffina

Si tratta di un conquista davvero importante perchè è proprio il legame con il loro territorio ed i suoi pascoli ed un'alimentazione sana e genuina a favorire lo sviluppo delle caratteristiche visive e gustative delle carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Carni di qualità sopraffina che si distinguono dalle altre per la grana fine, il colore rosso vivo, la consistenza soda ed elastica, con piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare e i profumi dei prati e delle essenze tipiche dei pascoli dell'Appennino. Tutte peculiarità che sono il frutto della perfetta sinergia tra predisposizione genetica, sistemi naturali di allevamento e un'alimentazione di qualità. Grazie alle condizioni ambientali e al patrimonio genetico degli animali degli allevamenti della IGP, le carni immesse sul mercato vantano, inoltre, un ridotto contenuto di grasso (inferiore al 3%) e di colesterolo (inferiore a 500ppm) a fronte di un elevato valore proteico, superiore al 20%.

Gli standard nutritivi devono comunque rimanere alti, con quota proteica compresa tra 13 e 18%, in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale. Le modalità di allevamento in questa fase sono la stabulazione libera, a posta fissa o semibrado.

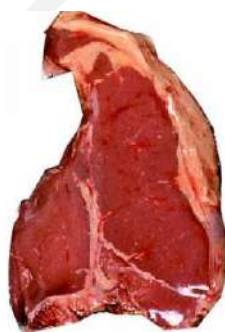
Aspetto e sapore

Le carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sono succulente e nutrienti, di grana fine, caratterizzate da un colore rosso vivo. Hanno consistenza soda ed elastica al tempo stesso, con piccole infiltrazioni di grasso bianco che solcano la massa muscolare.





CHIANINA



COD.200239

FIORENTINA BOVINO ADULTO
IGP CHIANINA
1000+ S/V X 1



COD.200404

HAMBURGER
IGP CHIANINA
GR 200



COD.200098

LOMBO BOVINO ADULTO
IGP CHIANINA
V.B.A.C.



COD.200103

GIRELLO BOVINO ADULTO
IGP CHIANINA
S/V V.B.A.C.



COD.200101

SCAMONE BOVINO ADULTO
IGP CHIANINA
S/V V.B.A.C

**ALTRI TAGLI
DISPONIBILI SU
ORDINAZIONE**



Salumi



SALUMI



COD.240083

PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP
STAGIONATO NAZIONALE CON OSSO
LANZI



COD.240174

PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP
STAGIONATO DISSOSSATO NAZIONALE
LANZI
KG 9



COD.240336

PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP STAGIONATO
CON OSSO LUI 18 MESI PEPE ROSA
RENZINI
KG 11

A collection of various beans in woven baskets. The baskets are filled with different types of beans, including red kidney beans, black beans, white beans, yellow beans, and green beans. The baskets are made of natural fibers and are arranged in a cluster. The background is a soft, out-of-focus light color.

ali men ta ri



ALI MEN TARI

100%
Umbro



COD.800184

FAGIOLINA DEL LAGO
GR 250 X 20

COD.310734

CECI BIO
BOLLINO DEL TRASIMENO
KG 1



COD.900149

CICERCHIE BIO
BOLLINO DEL TRASIMENO
KG 1

COD.900151

FARRO PERLATO BIO
BOLLINO DEL TRASIMENO
KG 1

ALI MEN TARI



COD.290022

OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
DOP UMBRIA LATTA
TERRE FRANCESCANE
LT. 5 X 2



COD.290097

OLIO EXTRA VERGINE
DOP UMBRO
TERRE FRANCESCANE
CC 750 X 6



ALI MEN TARI

Tipicità
UMBRA



COD.340114



COD.310738

TORTA PASQUALINA
KG.1,7 CIRCA
GASTRONOMIA UMBRA



part inter



CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A
Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it [f](#) [@](#) [in](#)