

LE DELIZIE  
GOURMET  
DELLA SALUMERIA  
D'ECCELLENZA



La salumeria GRAN DOCK® è un marchio CARNI DOCK®



Salumeria Grandock  
riscopre **le antiche ricette** dandone  
la più originale interpretazione...

## VI RACCONTIAMO UNA STORIA...

Quella che vi stiamo per raccontare è una storia che parla di **qualità, artigianalità ed eccellenze del territorio**. E' la storia delle delizie gourmet della **salumeria Grandock**.

L'Italia è un paese dalle caratteristiche climatiche eccezionali ed il Piemonte ne è un esempio. Con i suoi inverni freddi e le sue estati asciutte, attraversato da quelle vie transalpine sulle quali transitava il conservante piú antico del mondo, il sale, e grazie alla particolarità della carne e del grasso dei suoi maiali pesanti è diventato nel tempo territorio d'eccellenza nel fornire sulle nostre tavole specialità di alta salumeria. Alcune di queste ricette si sono tramandate nel tempo e da artigianali sono diventate vere produzioni industriali.

**I norcini della SALUMERIA GRAN DOCK** fedeli alla tradizione artigiana invece hanno voluto però andare a recuperare le ricette che l'industria della salumeria aveva abbandonato, dimenticato nel tempo. **Ricette fatte di ricordi** dei nonni che nelle notti di autunno salavano la carne di maiale. Ricette **ricche di profumi** di vino che arrivava dai vitigni delle langhe e di spezie d'oltralpe. Ricette **fatte di sorrisi** di contadini che durante l'anno a fine giornata con il viso spaccato dal sole o con le mani gonfie dal freddo seduti al tavolo affettavano felici il prodotto della loro stagionatura.

**Tutti questi ricordi e profumi sono stati raccolti nelle delizie gourmet dai norcini della Salumeria Grandock** ed assaporando ogni fetta, chiudendo gli occhi, ci sembrerà almeno per un attimo che il tempo si sia fermato ma il sapore sia rimasto quello delle antiche specialità artigiane del nostro Piemonte.

# LA BAROLETTA™



## **PANCETTA COTTA MARINATA CON VINO BAROLO E AFFUMICATA. AUTORIZZATI DAL CONSORZIO DI TUTELA DEL BAROLO.**

La tradizione di un vino di eccellenza, il **Barolo**, unito ad un taglio a cui la salumeria piemontese da sempre assegna un ruolo di primo piano, la **pancetta**, regalando agli occhi **una felicità di colori ed una ricchezza di sapore e varietà nel gusto**.

L'immersione nel vino Barolo avviene non appena esaurita la fase della salatura a secco con sale marino e spezie. La pancetta non ancora arrotolata giace nel nettare delle Langhe acquisendo

una **sinfonia di profumi incredibili**.

L'occhio esperto del mastro salumaio capisce quando è l'ora di avvolgere la cotenna e avviarla alla carezza del fumo.

La *Baroletta* affettata con riguardo **si scioglie in bocca** incantando il palato. E' un grande **anti-pasto** per ogni stagione, una base formidabile per tartine e sandwich, una **merenda** squisita e sorprendentemente **leggera**.

Fatta soffriggere **arricchisce ogni sugo**.

# LA LONZAOLA®



## CARPACCIO DI LONZA DI SUINO

Un prodotto magro di purissimo suino salato a secco che prende i gusti della salamoia di erbe alpine e vino rosso e viene quindi lasciata asciugare in una grande sala aerata dalle fresche correnti di montagna.

La Lonzaola viene poi appesa sui tralicci e conquista la giusta maturazione in un periodo che arriva ai 50 giorni. È un prodotto magro ma allo stesso tempo gustoso, alternativa completamente italiana e Piemontese alla più conosciuta Bresaola.

La Lonzaola può essere servita come piatto di entrata o di accompagnamento, ideale con confetture di verdure, mieli fragranti, marmellata di castagne.

Ottima anche nella sua servitura naturale con un filo di olio extravergine.



# LONZARDOCK®



## CARPACCIO DI LONZA DI SUINO CON LARDO

Salumeria Grandock riscopre le antiche ricette dandone la più originale interpretazione oggi sul mercato del "lonzardo di montagna". La **lonza di maiale** ricavata da suini Piemontesi accresciuti con alimentazione tradizionale, è sposata a **una vena di lardo arricchito da erbe alpine e provenzali**.

La maturazione del prodotto avviene a 700 metri di quota in appositi locali che rimandano alle grotte naturali di Provenza dove in passato avveniva la stagionatura delle carni. **L'intensità del profumo**

**e del sapore**, è assicurata dal mastro stagionatore che annusa le mufte che vestono il prodotto nei tre mesi di riposo, ripulendole a tempo debito con delicati colpi di spazzola. *Il Lonzardock* appare di **un colore rosso squillante, con venature rosate sul guanciaie di lardo**.

Può essere servito affettato con scaglie di formaggio stagionato, tocchi di frutta di stagione, ciuffi di erbe.

# IL CRINTUNÈ™



## LONZA DI SUINO “CRIN” PIEMONTESE MARINATA E COTTA A VAPORE

La Salumeria Grandock, ha l'abitudine sana di saper ascoltare, un po' come fanno gli anziani e proprio da uno di loro, uno storico ristoratore Piemontese, abbiamo ripreso una **ricetta della nonna**.

Una ricetta contadina che prendeva la parte magra del maiale, **la lonza** e dopo averla **immersa in una salamoia con le spezie** veniva **cotta a vapore** per poi essere affettata il giorno della festa con una salsa fatta con l'olio di nocciole e uova.

*Il Crintune* è il fratello contadino del più noto vitello

tonnato, un prodotto più **morbido al palato**, non asciutto se consumato tal quale, **ideale come antipasto** da accompagnarsi con le salse più gustose che offrono i nostri prodotti della terra Piemontese.



CARNI  Dock

---

**CARNI DOCK srl**

STR. MANTA 5/A 12030 LAGNASCO (CN)

T +39 0175 282033 • F +39 0175 282800

CODFISC/P.IVA 05824120017

W [www.carnidock.it](http://www.carnidock.it)