

Volfood

versgroothandel

**Kwaliteit
met smaak
sinds 1965**

SALUMI
VILLANI
arte di famiglia dal 1886

Arte di famiglia dal 1886 Villani

Volfood is een gespecialiseerde
versgroothandel voor de
professionele foodservicemarkt.

Sinds 1965 richten wij ons met een
select aanbod van kwaliteitsproducten
op zelfstandige speciaalzaken, traiteurs,
cateraars en culinaire gastronomie.

Volfood is altijd op zoek naar
Smakenpartners die net zo Vol zijn
van Food als wij.

U ook? Contact ons gerust!



Villani
Assortimentsoverzicht



Prosciutto di Parma



**Prosciutto di Parma 13 mesi
addobo, p/st. $\pm$ 7.5 kg**

Prosciutto di Parma is een beschermde oorsprongsbenaming: de rijping van de hammen geschiedt uitsluitend in een afgebakend gebied onder de stad Parma, namelijk circa 5 kilometer ten zuiden van de Via Emilia met als natuurlijke grenzen de rivieren de Enza in het oosten en de Stirone in het westen. De kern van de productie ligt rond de stadjes Langhirano en Pastorello, beide ca. 15-20 km gelegen ten zuiden van de stad Parma.

De verse hammen die worden gebruikt, komen uitsluitend van varkens uit de regio die minimaal 150 kilo wegen en waarbij ze minimaal 9 maanden oud zijn. Bij aanvang van de productie moet de ham ook minimaal 9 kilo wegen.

De hammen worden uitsluitend gezouten met zeezout. Vaak worden Parmahammen gerijpt zonder been, dit in tegenstelling tot de San Danielle hammen: die worden uitsluitend met been gerijpt.

Het totale drogings- en rijpingsproces duurt minimaal 12 maanden en het specifieke microklimaat doet samen met de tijd de rest. De typische area dolce – droge lucht – stroomt vanuit de Ligurische zee de Apennijnen over en belandt dan tussen de heuvels rondom Parma, waarbij het zo de unieke omstandigheden creëert om deze uitzonderlijke hammen op deze wijze te maken.



**Prosciutto di Parma 18 mesi
addobo, p/st. $\pm$ 7.5 kg**



**Prosciutto di Parma 24 mesi
special, p/st. $\pm$ 8 kg**



Prosciutto di San Daniele



Prosciutto di San Daniele is ook een beschermde oorsprongsbenaming: de productie en rijping gebeurt uitsluitend in het stadje San Daniele del Friuli en ligt in het noordoosten van Italië, iets ten westen van de stad Udinese. Het stadje ligt op ca. 275 meter hoogte en heeft een specifiek micro-klimaat door de botsing van de koude Alpenlucht uit het noorden met de warme lucht vanuit de Adriatische zee.

Slechts 28 producenten maken per jaar $\pm$ 2.4 miljoen hammen. De afgewerkte hammen zijn herkenbaar aan het brandmerk met de benaming 'prosciutto di San Daniele' erop, rondom een silhouet van een ham met poot en daarin de initialen 'SD'.

De verse hammen zijn uitsluitend afkomstig van zware Italiaanse varkens die na een mestperiode van 9 maanden minimaal 150 kilo wegen. Het gewicht van de ham moet minimaal 11 kilo bedragen.

De hammen worden gezouten, ook hier uitsluitend met zeezout zonder enkele andere toevoeging! Typisch voor de San Daniele ham is dat de zouting en rijping altijd met het been erin geschiedt. Deze rijping duurt minimaal 12 maanden tot maximaal 24 maanden voor een Gran Riserva.

Het resultaat is een buitengewone ham, zachtroze van kleur op snit met een verfijnde, herkenbare zachte smaak.



Prosciutto di San Daniele
15 mesi addobo, p/st. $\pm$ 8 kg.

Prosciutto di San Daniele
18 mesi, p/st. $\pm$ 8.5 kg.

Alle gedroogde hammen van Villani zijn zowel glutenvrij als ook lactosevrij.

Salami

Salami's en Italië – twee onlosmakelijk verbonden begrippen als je naar de Italiaanse keuken kijkt. Villani is hierin als ruim 130 jaar gespecialiseerd en onderstaande is een belangrijke greep uit het assortiment als selectie voor de ware fijnproevers.



Salami Stofelotto

p/st. ± 2.5 kg.

Een klassieke Italiaanse salami van 100% Italiaans vlees, op smaak gebracht met onder andere zout, verse knoflook en witte wijn. Afgenvuld en gerijpt in runderdarm, met een grove structuur en grote plak voor een lange, volle nasmaak.



Fiocco

p/st. ± 3 kg.

Ook wel de 'carpaccio van salami' genoemd. Wordt uitsluitend gemaakt van de verse hampunten van de Parmahammen. Daardoor bevat het slechts 15% vet op eindproductniveau. Zeer zachte, soepel beet met een verfijnde smaak. Ideaal als aperitief, tapasplank en degustatie.



Felino

p/st. ± 1.4 kg.

Deze zachte salami, vernoemd naar de gelijknamige stad ten zuiden van Parma, bestaat uitsluitend uit 100% Italiaans vlees van hamdelen. Droogt en rijpt in een natuurdarm tot een zeer smaakvolle salami met zachte beet en is door zijn ca. 4 cm doorsnede uitermate geschikt als aperitief.



Spianata dolce

p/st. ± 2 kg.

Typisch en herkenbaar door zijn geplatte vorm, met grove stukken rugspek en kenmerkend door zijn zachte smaak.



Spianata piccante

p/st. ± 2.2 kg.

Pittige spianata uit de zuidelijke regio Calabrië, gemaakt van 100% Italiaans vlees en op smaak gebracht met geplette verse peperoncino's. De smaak is fijn in de aanzet en pittig qua nasmaak.



Salametti tartufo

tray 6 x 220 gram

Pure Italiaanse verfijning. De combinatie van een zuivere droge worstsmak met een stevige, maar niet overheersende zwarte truffeltoets. Maakt van elke borrel en tapasplank een waar feest!



Salame Abruzzese
doos 10 x 330 gram

Typisch platgedrukte droge worstspecialiteit uit Abruzzo, de Adriatische kuststreek in de buurt van Pescara. Gemaakt van zeer mager hamvlees en halffijn gemalen. Stevig op smaak gebracht met witte en zwarte peperbolletjes en witte wijn. Een zeer smaakvol en uniek product en perfect bij een goed glas wijn (aperitief/degustatie).



Cacciatore DOP
doos 20 x 170 gram

Italië in optima forma! Een handgeknoopt droog worstje met een zeer zachte en verfijnde vleessmaak, voorzien van de beschermde oorsprongsbenaming 'DOP'.



Salametti cinghiale
tray 6 x 220 gram

Een prachtig en zeer smaakvol droog worstje van wildzwijnvlees. Gerijpt in een handgeknoopte natuurdarm en perfect voor tapas en aperitief, met name geschikt als seizoensproduct voor najaar/winter.



Salametti barolo
tray 6 x 220 gram

En prachtig worstje op smaak gebracht met authentieke en wereldberoemde Barolowijn. Gerijpt in een handgeknoopte natuurdarm en perfect voor tapas en aperitief.



Mortadella Festa pistache
p/st. ± 3 kg.

Mortadella, een typisch Italiaanse vleeswarenklassieker! Gemaakt van zuiver en mager vlees vermengd met grove stukken keel-spek, kruiden en pistachenoten. Daarna afgevuld in natuurdarm (festa) handgeknoopt en in een stoomkamer gegaard. Het is licht verteerbaar en heeft een delicate smaak, uitstekend geschikt als (brood)beleg.



Mortadella la Santo vescica
p/st. ± 3 kg.

Uiteraard geheel vergelijkbaar met de festa, maar nu afgevuld in een varkensblaas (vescichetta). Net als de festa geproduceerd volgens de hoogste beschermde oorsprongsbenaming 'IGP' en voldoet daarmee aan de eisen van het Mortadella consortium di Modena.

Mortadella



SALUMI
VILLANI
arte di famiglia dal 1886





Pancetta magra arrotolata
p/st. $\pm$ 2 kg.

Mager buikspek, gezouten en lichtjes ingewreven met kruiden en ca. 6 weken luchtgedroogd en gerijpt. herkenbaar aan zijn smeugige volle smaak en daarmee ideaal als broodbeleg of voor de tapasplank.



Pancetta Gran coppata
p/st. $\pm$ 2.5 kg.

Kenmerkende Italiaanse vleeswaar bestaand uit een varkensnek omwikkeld met twee stukken pancetta, droog gezouten, afgevuld in een darm en ca. 2 maanden gedroogd en gerijpt. Fijne, smeugige smaak en textuur, gesneden in ruime ca. 15 cm. diameter.



Coppa stagionata
p/st. $\pm$ 750 gr.

Een nekstuk van Italiaanse varkens, mooi gekruid (stagionata), minimaal 2.5 maand gedroogd en gerijpt tot er een volle doch verfijnde smaak aan zit.



Prosciutto crudo Generoso en Mattonella
p/st. $\pm$ 5.5 kg en 2.5 kg.

Deze gedroogde Italiaanse hammen worden gemaakt van geselecteerde hammen van Europese oorsprong en wegen wat minder dan de Parma- of San Daniele hammen. Ze worden op dezelfde wijze bereid als de Parmahammen in de regio Pastorello di Parma. Alle hammen zijn minimaal twaalf maanden gerijpt en zijn verkrijgbaar in klassieke vorm (Emiliano), geheel ontbeend en licht gevormd (Generoso) of in handig snijdbare blokvorm half (mattonella).



Prosciutto crudo tartufo
p/st. $\pm$ 7.5 kg.

Deze Italiaanse ham is een ware delicatessen. De hammen worden op dezelfde wijze bereid en gerijpt in de 'prosciuttificio' van Parma en deelt daarmee de uitzonderlijke klimatologische omstandigheden. Na ca. 12 maanden wordt de ham opengesneden en ingelegd met zwarte zomer- of wintertruffel. Dit geheel rijpt dan nog minimaal 3 maanden door voor een uiterst verfijnde hamsmaak met een rijke, doch gedoseerde truffeltoets.



Prosciutto cotto tartufo
p/st. $\pm$ 3.75 kg.

Verse Italiaanse ham, mooi zuiver uitgesneden en verrijkt met een subtiele vulling van Italiaanse zwarte truffel. Daarna met de hand opgebonden en zeer langzaam gegaard. Dit geeft een unieke combinatie van pure hamsmaak met een intense toets van truffel – verleidelijk en haast onweerstaanbaar verfijnd.



Arte di famiglia dal 1886 Villani



Villani Salumi – al ruim 130 jaar een toonaangevende fabrikant van de mooiste en lekkerste Italiaanse vleeswaren. Traditie en innovatie kenmerken dit familiebedrijf uit Castelnuovo Rangone, gelegen midden tussen de steden Modena en Bologna aan de zuidkant van de Povalakte, ook wel in de Italiaanse food valley genoemd.

Het respect voor traditie blijkt voornamelijk uit de gedrevenheid op kwaliteit: alleen de beste selectie van vlees is goed genoeg, zo min mogelijk gebruik maken van toevoegingen en zoveel mogelijk producten voldoen aan DOP of IGP beschermde oorsprongsbenamingen. Daarnaast zijn bijna alle producten zowel gluten als ook lactose vrij. Met maar één doel: nog beter en lekkerder!

Op de in totaal vijf productielocaties worden de producten op maat vervaardigd volgens specifieke recepturen en met de strengste eisen bij de selectie van het vlees. In de eigen laboratoria worden starterculturen per product vervaardigd en men werkt nagenoeg alleen met natuurdarmen. Daarmee heeft elk product een authentieke boodschap voor de consument qua smaak.



Het productenpakket omvat een 35-40 soorten en valt samen te vatten in de volgende productgroepen:

- Prosciutto di Parma en Culatello
- Prosciutto di San Daniele
- Prosciutto cotto (gekookt)
- Salami (groot en klein)
- Mortadella
- Coppa en Pancetta

Veel soorten zijn tevens ook voorgesneden verkrijgbaar, vraag naar de mogelijkheden.

De producten zijn zeer divers toepasbaar: van divers broodbeleg tot onderdeel van de mooiste tapasplanken, aperitiefs en degustaties.

Villani arte di famiglia dal 1886 – nu verkrijgbaar bij Volfood

Tip

Net als bij goede wijnen van belang is voor een ultieme smaakbeleving, geldt dit ook voor vleeswaren: ademen en de juiste temperatuur. Als je vleeswaren presenteert, zorg dan dat je ze minimaal 10-15 minuten van te voren klaar maakt voordat je ze presenteert aan de klant of gast. Door het snijden kan er zuurstof bij het snijvlak en ontstaat er tevens de mogelijkheid dat de plakjes op kamertemperatuur kunnen komen. Juist dat is van belang voor de juiste bite- en smaakbeleving!

Vleeswaren • Vlees • Wild & Gevogelte • Ambachtelijke patés
Delicatessen • Verse truffels en Truffelproducten • Salades & Sauzen
Tapas & Mediterraan • Maaltijden • Kaas & Eier producten
Brood & Bake-off • Diepvriesproducten • Barbecueproducten
Kruiden & Specerijen • Verpakkingsmaterialen • Non-food artikelen

Volfood Versgroothandel
Anthonie Fokkerstraat 29
3772 MP Barneveld
+31 (0)342 - 45 20 30
info@volfood.nl
www.volfood.nl