

amore
NOSTRO



SCHETTINO

C'è una storia di passione, impegno e dedizione.

Tutto ha inizio oltre un secolo fa quando, nel 1905, gli avi di Raffaele Schettino, fondatore dell'attuale salumificio, aprirono una piccola bottega nel centro del paese.

Da allora il salumificio conquista una clientela sempre più vasta, grazie all'esperienza che Raffaele Schettino acquisisce lavorando nell'azienda di famiglia e al sostegno della moglie che al suo fianco contribuisce al successo dell'impresa.

L'attività continua e si ingrandisce grazie allo spirito imprenditoriale dei figli, i quali, oggi, insieme alla nuova generazione continuano a lavorare seguendo gli insegnamenti del padre e aggiungendo dinamismo e competenze moderne alla loro grande tradizione.

Come un salume pregiato pronto per essere gustato,
l'azienda offre un prodotto o un servizio che riflette la sua storia,
la sua passione e il suo impegno per l'eccellenza.

L'azienda Schettino ha attraversato il tempo con grazia e determinazione,
giungendo ora alla sua terza generazione.
Ogni generazione ha aggiunto un nuovo strato di esperienza e saggezza,
come ogni strato di spezie e aromi che si amalgamano nel salume
durante la stagionatura.

Un'eccellenza maturata nel tempo, pronta a essere apprezzata
e tramandata con orgoglio alle generazioni future.

salumi
dal 1905

/ stagionati
Salame Napoli

Prodotto tipico locale dalla particolare legatura a mazzi che ricorda le antiche e originarie lavorazioni.

Il prodotto si presenta con una parte magra dal colore rosso brillante e la parte grassa di un bianco perlaceo.

≈ 800 gr



formati disponibili
. in busta ATM da circa 4 kg

SCHETTINO

/ stagionati
Salame Napoli Partenope

*Un prodotto tipico napoletano.
Da qui il nome "Partenope".*

*Un salame dall'odore intenso, aromatico,
gradevole e leggermente speziato.*

≈ 600 gr



formati disponibili

. sotto vuoto

. in busta ATM da 5 pz

**amore
NOSTRO**

/ stagionati
Salame Napoli “Il Verace”

Un prodotto tipico napoletano, ottenuto dalla lavorazione di carni e con l'aggiunta di cotica a base di pepe.

Il prodotto è insaccato in budello naturale e successivamente viene legato a mano.

≈ 550 gr



formati disponibili

- . sotto vuoto*
- . in busta ATM da 5 pz*
- . 1/2 sotto vuoto - circa 250/300 gr*

SCHETTINO

/ stagionati
Salame Napoli “Vesuvius”

*Tipico salame italiano dalla macina grossa.
Ideale per panini e colazioni, facile da affettare e dal gusto deciso.*

≈ 1,2 kg



formati disponibili

. flow pack o sotto vuoto

. ATP - circa 350 gr

. 1/2 sotto vuoto - circa 600 gr

amore
NOSTRO

/ stagionati
**Salsiccia casereccia
con finocchietto**

*Un prodotto dalla forma a ciamba di cavallo,
dal profumo intenso di finocchietto selvatico.*

≈ 300 gr



formati disponibili
. sotto vuoto
. in busta ATM - 6 pz

SCHETTINO

/ stagionati
Bastoncino dolce

*Un prodotto dal sapore tipico della salsiccia
ma dalla forma di un bastoncino.*

≈ 320 gr



formati disponibili
. 1/2 sotto vuoto

**amore
NOSTRO**

/ stagionati
Salame tipo Baronetto

*Salame dalle piccole dimensioni,
dal profumo delicato e dal gusto saporito.*

≈ 100 gr



formati disponibili
. singolo in busta ATM

SCHETTINO

/ stagionati
Salame Mugnano del Cardinale

Il nostro fiore all'occhiello.

Un prodotto tipico di Mugnano del Cardinale ottenuto dalla lavorazione di carni pregiate. È insaccato in budello naturale detto crespone e legato a mano da sapienti lavoratrici.

≈ 400 gr



formati disponibili

. sotto vuoto

. in busta ATM - circa 2,5 kg

**amore
NOSTRO**

/ stagionati
Salsiccia Napoli dolce

*Un prodotto dalla forma a ciamba di cavallo,
dal profumo intenso e speziato.*

Molto facile da abbinare in cucina.

≈ 300 gr



formati disponibili

*. in busta ATM da circa 6/8 pezzi
. 1/2 sotto vuoto - circa 150 gr*

SCHETTINO

/ stagionati
Salsiccia Napoli piccante

*Un prodotto dalla forma a ciamba di cavallo,
dal profumo intenso e speziato.*

Molto facile da abbinare in cucina.

≈ 300 gr



formati disponibili

*. in busta ATM da circa 6/8 pezzi
. 1/2 sotto vuoto - circa 150 gr*

amore
NOSTRO

/ stagionati
Salsiccia Catering dolce

*Un salame ideale da aggiungere
alle pizze o preparazioni cotte.*

≈ 1,2 kg



formati disponibili
. sotto vuoto

SCHETTINO

/ stagionati
Salsiccia Catering piccante

*Un salame ideale da aggiungere
alle pizze o preparazioni cotte.*

≈ 1,2 kg



formati disponibili
. sotto vuoto

amore
NOSTRO

/ stagionati

Capocollo intero dolce

Il capocollo è una parte del maiale compresa tra la testa e la lonza, salata e massaggiata per l'assorbimento degli aromi e poi successivamente insaccata e lasciata stagionare per circa 2 mesi.

≈ 2,5 kg



formati disponibili

. sotto vuoto

. 1/2 sotto vuoto - circa 1,2 kg

SCHETTINO

/ stagionati

Capocollo intero piccante

Il capocollo è una parte del maiale compresa tra la testa e la lonza, salata e massaggiata per l'assorbimento degli aromi e poi successivamente insaccata e lasciata stagionare per circa 2 mesi.

≈ 2,5 kg



formati disponibili

. sotto vuoto

. 1/2 sotto vuoto - circa 1,2 kg

amore
NOSTRO

/ stagionati
Salame tipo Milano

Il salame Milano è un tipo di salame dalla caratteristica grana fine ottenuta grazie all'ausilio di un particolare strumento chiamato "finimondo".

≈ 3 kg



formati disponibili

- . in flow pack o sotto vuoto
- . ATP circa 350 gr
- . 1/2 sotto vuoto - circa 1,5 kg

SCHETTINO

/ stagionati

Salame Ungherese "Il Verace"

Un tipo di salume preparato macinando finemente la parte magra e la parte grassa aggiungendo aromi e completando il tutto con una leggera affumicatura.

Il prodotto è insaccato in budello naturale e successivamente viene legato a mano.

≈ 3 kg

≈ 3 kg



formati disponibili

. in flow pack o sotto vuoto

. ATP circa 350 gr

. 1/2 sotto vuoto - circa 1,5 kg

amore
NOSTRO

/ stagionati
Spianata dolce

La caratteristica forma spianata da cui prende il nome deriva dalla pressatura a cui viene sottoposta dopo l'insacco.

Il termine "dolce" è ampiamente giustificato dal suo gusto delicato e senza sapidità, a cui fa da corredo una straordinaria morbidezza.

≈ 2,5 kg



formati disponibili

*. in flow pack o sotto vuoto
. 1/2 sotto vuoto - circa 1,250 kg*

SCHETTINO

/ stagionati
Spianata piccante "Verace"

*La caratteristica forma spianata da cui prende il nome
deriva dalla pressatura a cui viene sottoposta dopo l'insacco.*

*note sul piccante?? ato in budello naturale
e successivamente viene legato a mano.*

≈ 2,5 kg



formati disponibili

*. in flow pack o sotto vuoto
. 1/2 sotto vuoto - circa 1,250 kg*

**amore
NOSTRO**

/ stagionati

Salsiccia bocconcino dolce

*Salame dalla tipica forma a catena,
dal sapore delizioso.*

≈ 1,2 kg



formati disponibili
. busta ATM

SCHETTINO

/ stagionati
Salsiccia bocconcino piccante

*Salame piccante dalla tipica forma a catena,
dal sapore delizioso.*

≈ 1,2 kg



formati disponibili
. busta ATM

**amore
NOSTRO**

/ stagionati
Ventricina piccante

Un salume insaccato tipico del territorio al confine tra Abruzzo e Molise.

Il nome deriva dal ventre del maiale, di cui anticamente veniva utilizzato lo stomaco per l'insaccatura, che conferiva allo stesso la sua tipica forma subvoidale.

≈ 2,7 kg



formati disponibili

*. in flow pack o sotto vuoto
. 1/2 sotto vuoto - circa 1,350 kg*

SCHETTINO

/ stagionati
Filone magro

Il filone è la parte dissossata del carre' salata e succissivamente insaccata e stagionata.

≈ 1,4 kg

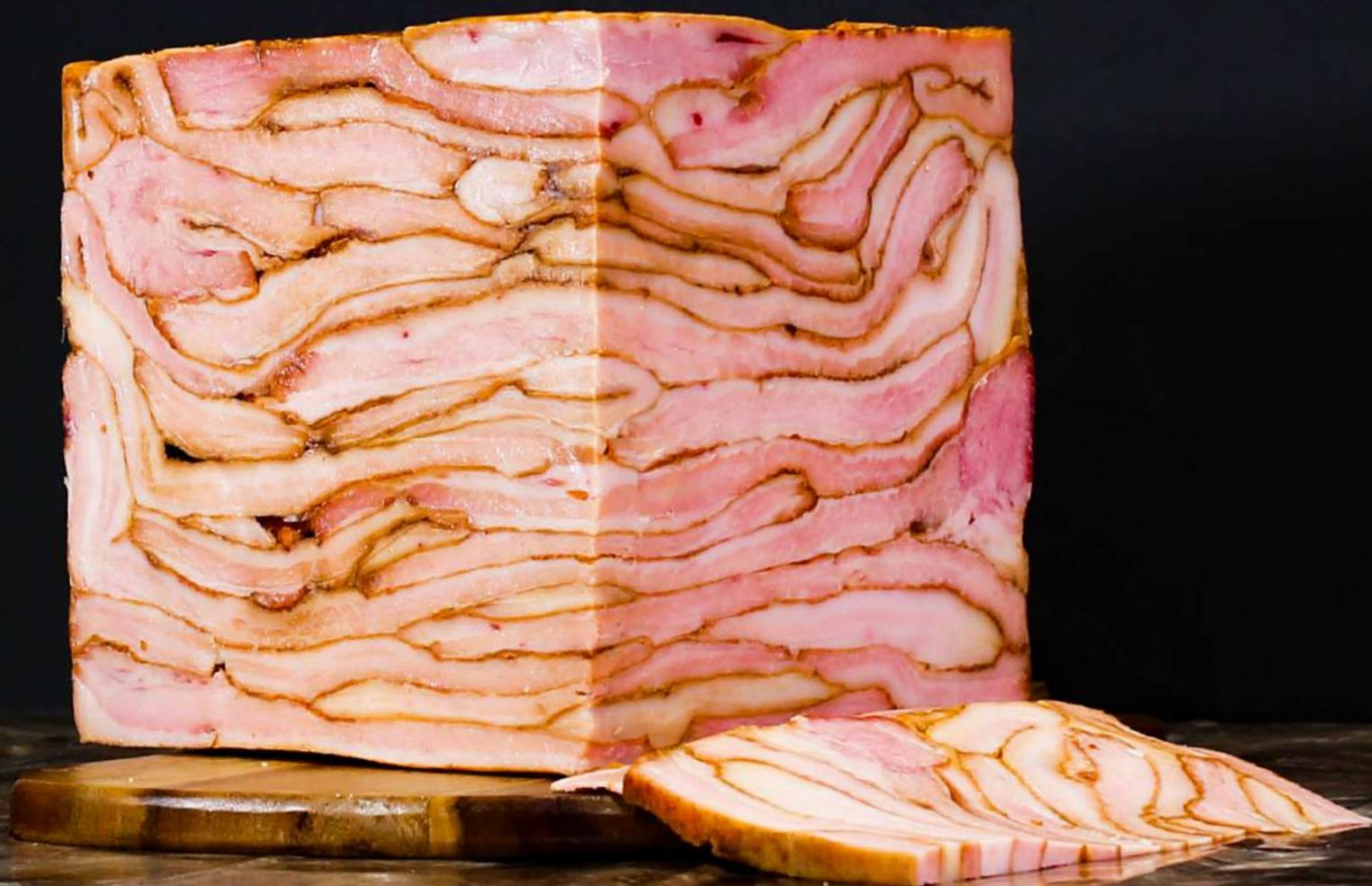


formati disponibili
. 1/2 sotto vuoto

amore
NOSTRO

Il Cicciole napoletano

I cicciole sono delle pancette cotte ad alta temperatura e poi pressate in dei cilindri dandogli le varie forme richieste.



formati disponibili

. sotto vuoto - circa 4,5 kg

. 1/2 sotto vuoto - circa 2,2 kg

. cicciole a fette sotto vuoto - circa 250 gr

SCHETTINO

/ stagionati
Pancetta coppata

*È un particolare salume insaccato che si presenta
come un incrocio tra pancetta e capocollo molto delizioso.*

≈ 3,5 kg



formati disponibili
. 1/2 sotto vuoto - circa 1,8 kg

amore
NOSTRO

/ stagionati

Pancetta schiacciata paesana

*La pancetta dal sapore rustico e deciso
si presenta racchiusa in un delicato foglio di carta.*

≈ 1,5 kg



formati disponibili
. 1/2 sotto vuoto

SCHETTINO

/ stagionati

Pancetta tesa dolce

La pancetta tesa di suino scelto con costina strappata, steccata, lavorata e stagionata secondo la ricetta tradizionale, lievemente aromatizzata al pepe nero oppure al peperoncino.

≈ 1,2 kg



formati disponibili

. 1/2 sotto vuoto - circa 1,8 kg

amore
NOSTRO

/ stagionati

Pancetta tesa piccante

La pancetta tesa di suino scelto con costina strappata, steccata, lavorata e stagionata secondo la ricetta tradizionale, lievemente aromatizzata al pepe nero oppure al peperoncino.

≈ 1,2 kg



formati disponibili

. 1/2 sotto vuoto - circa 1,8 kg

SCHETTINO

/ stagionati

Pancetta tesa affumicata

La pancetta tesa di suino scelto con costina strappata, steccata, lavorata e stagionata secondo la ricetta tradizionale, lievemente aromatizzata al pepe nero oppure al peperoncino.

≈ 1,2 kg



formati disponibili

. 1/2 sotto vuoto - circa 1,8 kg

amore
NOSTRO

/ stagionati
Guanciale al pepe

Il guanciale stagionato al pepe è uno dei prodotti più pregiati del suino, dal sapore generoso e deciso utilizzato nella preparazione di tanti piatti.

≈ 2,5/3 kg



/ stagionati
Guanciale piccante

Il guanciale stagionato piccante è uno dei prodotti più pregiati del suino, dal sapore generoso e deciso utilizzato nella preparazione di tanti piatti.

≈ 2,5/3 kg



formati disponibili
. sotto vuoto

amore
NOSTRO

Strutto

Lo strutto è una pasta inodore dal colore biancastro e dalla consistenza compatta ricavata dalla colatura a caldo del grasso di maiale.



formati disponibili
. barattolo da 500 gr o 5 kg

SCHETTINO

Il prodotto e relativo
espositore sono marchi depositati.



formati disponibili
. barattolo da 500 gr o 5 kg

amore
NOSTRO



I nostri tranci

Salsiccia Napoli dolce

≈ 150 gr



Salsiccia Napoli piccante

≈ 150 gr



Lardo erborinato

≈ 300 gr



Pancetta tesa affumicata

≈ 300 gr



Pancetta tesa piccante

≈ 300 gr



Pancetta tesa dolce

≈ 300 gr



Guanciale al pepe

≈ 300 gr



Guanciale piccante

≈ 300 gr



Ciccioli a fette

≈ 200 gr

