



I salumi Recchi sono il risultato di un sapiente lavoro artigianale che inizia con l'allevamento degli animali: di razza rigorosamente italiana, nati e cresciuti nella nostra fattoria, alimentati con i cereali coltivati da noi nei nostri campi e lasciati crescere fino al giusto momento di maturazione delle carni, senza interventi artificiali che ne accelerino la crescita, ne aumentino l'appetito o la produzione.

Unendo a questi processi la semplice genuinità delle ricette più tradizionali, otteniamo prodotti dalle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche eccellenti.



[PROSCIUTTO CRUDO](#)



[NOCE DI SPALLA](#)



[CAPOCOLLO \(O LONZA\)](#)



[LONZINO](#)



[e SALAME LARDELLATO](#)



[SALAME DORATO](#)



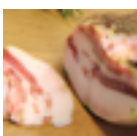
[SALSICCIA DI CARNE](#)



[e FICOTTO DI FEGATO](#)



[PANCETTA ARROTOLATA](#)



[GUANCIALE](#)



[LARDO SPEZIATO](#)