



## Dove acquistare capocollo umbro nostrano

### 📍 Mappa

□

**CARNI UMBRE S.R.L.** Salumi, Formaggi e Vini dall'Umbria: Scopri tutti i nostri prodotti!

### 📄 Descrizione

Chi cerca dove acquistare Capocollo Umbro Nostrano può trovare una risposta eccellente presso Carni Umbre, realtà consolidata nel panorama gastronomico della città di Terni e del suo territorio. Questo salume tipico rappresenta una delle eccellenze provenienti dal cuore verde della Valnerina, contraddistinto da un sapore intenso e da una lavorazione che rispetta le antiche tradizioni locali. Nel cuore dell'Umbria, precisamente ad Arrone, la ricerca dei sapori autentici porta inevitabilmente alla scoperta di produttori che mantengono vivo il patrimonio gastronomico regionale, offrendo prodotti di qualità superiore come il capocollo nostrano, proposto in diverse pezzature per soddisfare ogni esigenza. Qualità e tradizione: il valore dei prodotti Carni Umbre. Scegliere Carni Umbre per l'acquisto del Capocollo Umbro Nostrano significa affidarsi a professionisti che hanno fatto della qualità artigianale il proprio punto di forza. La filosofia produttiva dell'azienda si basa sulla valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze gastronomiche. Ogni fase della lavorazione viene seguita con attenzione maniacale per garantire un prodotto che rappresenti al meglio la tradizione salumiera umbra, mantenendo intatti profumi e sapori autentici. La sede di Arrone, in via Delle Rimembranze 93, costituisce il punto di riferimento per gli amanti dei sapori genuini della Valnerina. Il Capocollo Umbro Nostrano: un tesoro gastronomico da scoprire. Il Capocollo Umbro Nostrano proposto da Carni Umbre è un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili, disponibile sia in confezioni sottovuoto da 200 grammi sia in tranci fino a 1 kg per soddisfare diverse esigenze di consumo. La sua preparazione segue un processo articolato che richiede esperienza e competenza. Il risultato è un salume dalla consistenza morbida ma compatta, dal profumo intenso e dal sapore ricco di sfumature che raccontano il territorio della Valnerina. Il colore rosso vivace della carne si alterna alle venature di grasso bianco, creando un equilibrio perfetto tra sapidità e dolcezza. Questa eccellenza gastronomica si presta a molteplici utilizzi in cucina, dai taglietti di antipasto alle preparazioni più elaborate, esaltando ogni piatto con il suo carattere deciso e genuino. Esperienza e professionalità al servizio del cliente. L'approccio di Carni Umbre nella

vendita del Capocollo Umbro Nostrano si basa su valori fondamentali come la trasparenza e la consulenza personalizzata. I clienti vengono guidati nella scelta del prodotto più adatto alle proprie esigenze, con consigli su conservazione, taglio e abbinamenti gastronomici. Il personale qualificato mette a disposizione la propria conoscenza per garantire un'esperienza d'acquisto soddisfacente, sia presso il punto vendita fisico di Arrone che attraverso il servizio di acquisto online. Scegli Carni Umbre a Terni La ricerca di Dove acquistare e Capocollo Umbro Nostrano trova in Carni Umbre la risposta ideale per chi non vuole scendere a compromessi sulla qualità. L'azienda rappresenta un punto di riferimento nel panorama gastronomico di Terni e della Valnerina, grazie alla sua dedizione alla tradizione e salumiera umbra e all'impegno nel preservare i sapori autentici del territorio. Per assaporare il vero gusto della tradizione umbra e portare sulla propria tavola un prodotto d'eccezione, vale la pena visitare il punto vendita di Arrone, in via Delle Rimembranze 93, o approfittare della comodità dell'acquisto online. Le famiglie e i ristoratori della zona possono trovare in questo salume un alleato prezioso per creare esperienze gastronomiche memorabili, valorizzando la cultura culinaria locale attraverso un prodotto gustoso e autentico, perfetto per chi ama i sapori tradizionali della genuina gastronomia umbra.

## **Contatti**

---

**CARNI UMBRE SRL**

Tel. 3899469828

<https://www.carniumbre.it/>

Via delle Rimembranze 93, Arrone,  
05031

Nessun orario indicato

---