



Da sempre i prodotti Bazza mantengono, inalterati nel tempo, il concetto di gusto distinguendosi soprattutto nell'attuale mercato alimentare.

Oggi, come allora, rimane costante l'impegno a mantenere altissimo il livello di qualità, nel totale rispetto della più radicata tradizione contadina in una difficile sintesi di esperienza ed intuito, ottenendo sublimi salumi d'altri tempi.



La grande particolarità di questi salumi è il semplice risultato di un progetto costruito nel tempo con caparbia passione nella selezione dei migliori tagli di un suino nostrano, conservando e rispettando le più antiche ricette della tradizione veneta, un sogno diventato realtà nel sapere utilizzare la tecnologia più avanzata a servizio di un patrimonio tramandato da generazioni, ricreando antichi ambienti come il focolare (gocciolamento), il granaio (asciugatura) e la vecchia cantina (stagionatura).

LA COPPA STAGIONATA

Prodotta con quel particolare muscolo del suino, sapientemente speziato, in un'attenta salatura, per poi insaccarlo in budella naturali, legandolo a mano dandogli quell'inconfondibile aspetto, di un prodotto risultato solo della naturale evoluzione di un ottimo taglio di carne, appartenente all'unione fra la tradizione artigianale e il rispetto delle più antiche ricette, collezionando gusti inconfondibili di un patrimonio enogastronomico unico e inimitabile.

LA PANCETTA ARROTOLATA

Pancetta suina, arrotolata, senza cotenna, speziata secondo tradizione, insaccata in "manica" e rigorosamente legata a mano, segue una stagionatura di circa 6-8 mesi.

SALAME DI PURO SUINO NATURALE

Un salume completamente naturale, senza l'aggiunta di additivi, antiossidanti e derivati del glutine. Prodotto usando solo due tagli del maiale, coscia e pancetta, sapientemente snervate e mondate, ottenendo un impasto macinato a grana fina, miscelato con sale marino, pepe spezzato e all'occorrenza aromatizzato con aglio, insaccato in budella naturali e rigorosamente legato a mano, pronta per una delicata fase di gocciolamento seguita da lenta asciugatura, accompagnandolo in un meritato riposo di stagionatura, valorizza in tutta la sua semplicità un salame che rispecchia le più tradizionali caratteristiche del territorio, esaltando sapori e profumi dimenticati.



SOPPRESSA DI PURO SUINO

E' la regina degli insaccati e come tale viene lavorata: a differenza del salame, il suo impasto è leggermente più grosso, ma sempre abbastanza magro. La stagionatura di cinque o sei mesi esalta sapore e profumo, mantenendola al tempo stesso abbastanza morbida.



SPECK

Prodotto in Val di Fassa (Pozza di Fassa) con cosce di suini nazionali, speziato in salatura umida per circa 20 giorni per poi affumicarlo a freddo, bruciano esclusivamente faggio (faggio certificato) per circa 15 giorni, finita l'affumicatura, inizia la stagionatura che dura non meno di 4 mesi, il risultato è una naturale evoluzione di un'ottima coscia, (bassa in gergo) con la classica ed inconfondibile forma a scudo dello Speck Tirolese o Trentino, unico ed inimitabile.