



# Italpan

Antiche tradizioni dal 1962





*Castelnuovo Rangone (Modena)*

# Stabilimento di Castelfrigo

## Lavorazione di carni suine fresche



Castelfrigo è una realtà aziendale che nasce nel 1983 in provincia di Modena, a Castelnuovo Rangone, specializzata nel sezionamento delle carni suine fresche e nella preparazione di pancette e gole. Da piccola realtà artigianale diventa negli anni un'industria altamente robotizzata. Oggi l'azienda, controllata direttamente da Italia Alimentari, Gruppo Cremonini, è leader in Italia nella lavorazione delle carni suine fresche.

**L'azienda, al suo interno, può contare su una business unit dedicata alla lavorazione delle parti grasse suine più nobili, per destinarle alla realizzazione di ciccioli e strutto.**

La produzione e vendita di queste specialità avviene attraverso il marchio Italpan, sinonimo di esperienza nella lavorazione di carni suine dal 1962.



# Ciccioli

## Una specialità del territorio Emiliano

I ciccioli sono un prodotto tipico del territorio emiliano, conosciuti e diffusi in tutta Italia, con preparazioni e nomi che differiscono a seconda delle zone: greppole nel mantovano, grasette in Piemonte, fricis in Friuli, grasul in Romagna, sfrizzoli in centro Italia, cicoli in Campania, scarafuagli in Calabria, gigiole in Sardegna.

Per rendere immediato l'intendimento del prodotto, su tutto il territorio nazionale, la strada necessaria è quella di scegliere un nome che sia identificativo e di facile comprensione per il consumatore.

Per questo motivo Italpan ha voluto identificare le proprie referenze sotto una comune denominazione: Greppole di Ciccioli per le specialità secche e croccanti, Ciccioli morbidi o Cicciolata per le specialità da affettare.



### Preparazione

*Per la loro preparazione si parte da tagli di tessuto adiposo suino, separato dalla cotenna, che viene ridotto in piccole parti e messo a cuocere a fuoco lento, per far fondere ed eliminare la parte grassa meno nobile.*

*I ciccioli vengono successivamente spremuti ed insaporiti con l'aggiunta di sale e spezie. Un procedimento che è rimasto inalterato nel corso degli anni e che gli conferisce quel gusto inimitabile.*

*A seconda della tipologia di cottura si possono ottenere **ciccioli secchi o ciccioli morbidi**.*

# Strutto

## Per fritti e impasti

È il grasso di colatura che deriva dal processo di cottura e pressatura dei ciccioli. Solidificato dal raffreddamento, ha una consistenza cremosa e compatta.

Adatto a diversi usi in cucina, dalla cottura alla frittura, grazie al suo alto *punto di fumo*, lo strutto tende a conservare meglio la propria integrità strutturale ad alte temperature, inibendo la produzione di molecole tossiche e migliorando la qualità organolettica e gustativa dell'alimento.



*I ciccioli sono un alimento della tradizione contadina e che rappresentava un gustoso pasto, in unione alla polenta.*

*Oggi si utilizzano soprattutto come finger food, per accompagnare aperitivi e antipasti. Sbriciolati negli impasti rendono più gustose focacce, pane, e varie preparazioni da forno.*



*Un prodotto 100% tradizionale, cotto lentamente in brasiera, seccato e pressato nella classica forma a torta. I ciccioli frolli si caratterizzano per un notevole impatto visivo: croccanti e perfetti per la condivisione, meglio se abbinati ad un vino bianco frizzante.*



## Ciccioli croccanti

### Sfusi in vaschetta o pressati a torta

I ciccioli croccanti sono cotti molto a lungo e a fuoco lento per far sciogliere la parte più grassa del tessuto adiposo suino e far evaporare l'acqua in esso contenuta. Successivamente vengono spremuti e seccati; in questa fase sono anche insaporiti con sale e spezie, acquisendo quel gusto tipico che li contraddistingue.

Un risultato finale di **grande croccantezza**, dal gusto e dal sapore inconfondibile.

Il prodotto finito è disponibile in torte sottovuoto (da 400g o 900g) o in vaschetta atm a peso fisso, con peso che può variare dai 2kg ai 150g.

**I ciccioli secchi si conservano a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto.**

| Cod.    | Descrizione                         | Peso  | UMV pz/ct | TMC | Barcode       |
|---------|-------------------------------------|-------|-----------|-----|---------------|
| 0280022 | Ciccioli in vaschetta               | 150 g | 10        | 90  | 8015173003026 |
| 0280004 | Ciccioli in vaschetta               | 250 g | 8         | 90  | 8015173000032 |
| 0280005 | Ciccioli in vaschetta               | 1 kg  | 2         | 90  | 8015173000049 |
| 0280003 | Ciccioli in vaschetta               | 2 kg  | 1         | 90  | 8015173000100 |
| 0280000 | Ciccioli frolli in Torta sottovuoto | 400 g | 8         | 90  | 2969493000000 |
| 0280021 | Ciccioli frolli in Torta sottovuoto | 900 g | 4         | 90  | 2869098000000 |

*Un prodotto morbido e gustoso della tradizione contadina dell'Emilia, che trova il suo spazio a tavola affettato come antipasto oppure a cubetti per accompagnare aperitivi e snack.*

*In cucina danno il meglio accompagnati alla polenta oppure come ingredienti di pane e focacce.*



*Unici per la buona percentuale di magro e stuzzicanti per il loro aroma. I ciccioli morbidi sono perfetti come gustoso aperitivo, abbinati ad un vino rosso frizzante, come ad esempio il Lambrusco.*



## Ciccioli morbidi

### Campagnoli o montanari

I ciccioli morbidi vengono preparati con una delicata cottura, seguita da una spremitura e pressatura che gli conferisce la caratteristica forma. Un risultato finale **morbido**, pronto da **affettare o tagliare a cubetti**.

Esistono diverse tipologie di ciccioli morbidi: in base alla ricetta si distinguono *ciccioli rossi* e *ciccioli neri*, a seconda della modalità di preparazione e della pressatura si differenziano ancora in *ciccioli montanari*, in tranci rettangolari, e i *ciccioli campagnoli*, con una preparazione più artigianale e una tradizionale forma a torta. Il prodotto finito può dunque essere a tranci o quarti, variando da 2,5kg a 500g, confezionato sottovuoto.

**I ciccioli morbidi si conservano a temperatura refrigerata.**

| Cod.    | Descrizione                         | Peso   | UMV pz/ct | TMC | Barcode       |
|---------|-------------------------------------|--------|-----------|-----|---------------|
| 0280009 | Ciccioli montanari rossi sottovuoto | 500 g  | 8         | 90  | 2538638000000 |
| 0280008 | Ciccioli montanari rossi sottovuoto | 2,5 kg | 2         | 90  | 2955273000000 |
| 0280001 | Ciccioli campagnoli sottovuoto      | 500 g  | 8         | 90  | 2847748000000 |
| 0280002 | Ciccioli campagnoli sottovuoto      | 1,5 kg | 4         | 90  | 2654408000000 |
| 0280006 | Ciccioli montanari sottovuoto       | 500 g  | 8         | 90  | 2847748000000 |
| 0280007 | Ciccioli montanari sottovuoto       | 2,5 kg | 2         | 90  | 2435907000000 |

*L'ingrediente che dona sapore e fragranza  
agli impasti, utilizzato nella preparazione  
della tradizionale piadina romagnola, nelle  
tigelle modenesi e in tante altre specialità  
regionali italiane, sia dolci che salate.*



*Lo strutto è in grado di diminuire l'umidità dell'impasto e di conferirgli una morbidezza impagabile. Proprio per questo è usato per dolci fragranti come la pasta frolla, i biscotti, la crostata o per dolci teneri come la pasta bignè e il famoso sciù napoletano.*



## Strutto raffinato

### Per GDO, Industria e Horeca

Lo strutto è ottenuto dalla fusione del grasso suino che deriva principalmente dalla cottura dei ciccioli, successivamente filtrato e **raffinato**. Una consistenza cremosa e un sapore neutro che risulta ideale per preparazioni gastronomiche industriali gustose e per fritti croccanti; il suo punto di fumo elevato, infatti, lo rende ideale per la frittura di ciambelle, chiacchiere, zeppole e altri dolci dalla consistenza croccante e doratura intensa.

Il prodotto finito è disponibile in secchielli da 5 a 25kg, in cartoni o in vaschette da 250g, 500g e 750g per un pratico utilizzo domestico.

**Lo strutto si conserva a temperatura compresa tra 0/+15°.**

| Cod.    | Descrizione           | Peso    | UMV pz/ct | TMC | Barcode       |
|---------|-----------------------|---------|-----------|-----|---------------|
| 0280023 | Strutto in vaschetta  | 250 g   | 16        | 180 | 8015173003856 |
| 0280024 | Strutto in vaschetta  | 500 g   | 8         | 180 | 8015173003866 |
| 0280025 | Strutto in vaschetta  | 750 g   | 4         | 180 | 8015173003873 |
| 0280017 | Strutto in secchiello | 5 kg    | 1         | 180 | 8015173000056 |
| 0280018 | Strutto in secchiello | 10 kg   | 1         | 180 | 8015173000063 |
| 0280019 | Strutto in secchiello | 25 kg   | 1         | 180 | 8015173000070 |
| 0280010 | Strutto in cartone    | 12,5 kg | 1         | 180 | 8015173003033 |
| 0280011 | Strutto in cartone    | 20 kg   | 1         | 180 | 8015173003040 |
| 0280012 | Strutto in cartone    | 25 kg   | 1         | 180 | 8015173000087 |

## Ciccioli croccanti

|                                                                                    | Cod.    | Descrizione                         | Peso  | UMV pz/ct | TMC | Barcode       |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------|-------|-----------|-----|---------------|
|   | 0280022 | Ciccioli in vaschetta               | 150 g | 10        | 90  | 8015173003026 |
|                                                                                    | 0280004 | Ciccioli in vaschetta               | 250 g | 8         | 90  | 8015173000032 |
|                                                                                    | 0280005 | Ciccioli in vaschetta               | 1 kg  | 2         | 90  | 8015173000049 |
|                                                                                    | 0280003 | Ciccioli in vaschetta               | 2 kg  | 1         | 90  | 8015173000100 |
|  | 0280000 | Ciccioli frolli in Torta sottovuoto | 400 g | 8         | 90  | 2969493000000 |
|                                                                                    | 0280021 | Ciccioli frolli in Torta sottovuoto | 900 g | 4         | 90  | 2869098000000 |

## Ciccioli morbidi

|                                                                                     | Cod.    | Descrizione                         | Peso   | UMV pz/ct | TMC | Barcode       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------|--------|-----------|-----|---------------|
|  | 0280009 | Ciccioli montanari rossi sottovuoto | 500 g  | 8         | 90  | 2538638000000 |
|  | 0280008 | Ciccioli montanari rossi sottovuoto | 2,5 kg | 2         | 90  | 2955273000000 |
|  | 0280001 | Ciccioli campagnoli sottovuoto      | 500 g  | 8         | 90  | 2847748000000 |
|  | 0280002 | Ciccioli campagnoli sottovuoto      | 1,5 kg | 4         | 90  | 2654408000000 |
|  | 0280006 | Ciccioli montanari sottovuoto       | 500 g  | 8         | 90  | 2847748000000 |
|  | 0280007 | Ciccioli montanari sottovuoto       | 2,5 kg | 2         | 90  | 2435907000000 |

# Strutto raffinato

|                                                                                     | Cod.    | Descrizione           | Peso    | UMV pz/ct | TMC | Barcode       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|---------|-----------|-----|---------------|
|    | 0280023 | Strutto in vaschetta  | 250 g   | 16        | 180 | 8015173003856 |
|    | 0280024 | Strutto in vaschetta  | 500 g   | 8         | 180 | 8015173003866 |
|    | 0280025 | Strutto in vaschetta  | 750 g   | 4         | 180 | 8015173003873 |
|    | 0280017 | Strutto in secchiello | 5 kg    | 1         | 180 | 8015173000056 |
|   | 0280018 | Strutto in secchiello | 10 kg   | 1         | 180 | 8015173000063 |
|  | 0280019 | Strutto in secchiello | 25 kg   | 1         | 180 | 8015173000070 |
|  | 0280010 | Strutto in cartone    | 12,5 kg | 1         | 180 | 8015173003033 |
|  | 0280011 | Strutto in cartone    | 20 kg   | 1         | 180 | 8015173003040 |
|  | 0280012 | Strutto in cartone    | 25 kg   | 1         | 180 | 8015173000087 |



# Italpan

Antiche tradizioni dal 1962

**Castelfrigo LV**

Via Salvador Allende, 6 - 41051 Castelnovo Rangone (MO) Italia  
[www.castelfrigo.it](http://www.castelfrigo.it)

*Società controllata da Italia Alimentari S.p.A.*