

**ASSOCIAZIONE AGRARIA AZIENDE  
CAFRA**

**COME RAGGIUNGERCI**



**Società Agricola Semplice**

Piazza Roma, 14 – C/da Galdo

85030 San Chirico Raparo (PZ) – BASILICATA - ITALY

Tel.fax. +39 0973 631473 – 631030 – 631021

[www.aziendecafra.com](http://www.aziendecafra.com)

[info@aziendecafra.com](mailto:info@aziendecafra.com)

[amministrazione@pec.aziendecafra.com](mailto:amministrazione@pec.aziendecafra.com)

Iscritta Camera di Commercio di Potenza n. 44179

Operatore estero n. PZ 000614

Accreditata ASL Potenza – Sez. Villa D'Agri

Codice n. 074PZ001 – Indenne MVS



*Il gusto si fa strada...*

*...seguiamo!!!!!!!!!!!!!!*

A.A.A. Aziende Cafra ti invita a seguirla nel percorso del gusto:  
una riscoperta dei sapori della tradizione...  
...un viaggio ricco di aromi e profumi.....  
...un tuffo nel passato, nei ricordi...



***Il Capocollo:** preparato con la carne della spalla, conciata a secco per circa 7 giorni, immergendola in una mistura di sale e spezie. Al termine della salagione, viene ben ripulito e sciacquato con vino, rivestito con budello naturale; segue la stagionatura.*



***La Soppressata:** preparata con pezzetti magri di coscia o di filetto, insaporita con l'aggiunta di lardello a cubetti, sale, peperone dolce macinato e pepe in grani. Ha un gusto dolce e delicato, è estremamente magra e facilmente digeribile.*



***La Salsiccia:** preparata con la carne della spalla, insaporita con sale, pepe in grani e peperone macinato dolce o piccante. Ha un sapore deciso, dolcemente smorzato dal gusto fresco dei semi di finocchietto selvatico.*



***Il Guanciale:** preparato con la carne del sottonto, insaporito con una mistura di spezie e poi stagionato. Particolarmente usato in ricette tradizionali.*