



^{FA.LU.}
CIOLI 1917

PORCHETTA DI ARICCIA IGP E SALUMI



Luca Cioli



Assapora la differenza

Il nome FA.LU. CIOLI

è da sempre sinonimo di qualità e genuinità nella preparazione della porchetta.
L'azienda, oggi gestita da Luca Cioli, venne fondata nel 1917 dal nonno Ovidio Cioli che, all'età di 17 anni, ebbe l'intuizione di acquistare un maiale, disossarlo, condirlo con aromi naturali, quali sale, pepe, aglio e rosmarino, e in seguito di ricucirlo e cuocerlo ad alte temperature.
Dalla sua geniale intuizione ebbe origine l'attuale "Porchetta d'Ariccina".
Da circa 100 anni per ben quattro generazioni, la famiglia Cioli ha tramandato, di padre in figlio, tutti i segreti della produzione di questo prelibato prodotto gastronomico, vanto della terra ariccina. Attualmente la produzione viene svolta nel grande stabilimento sito ad Ariccina, in provincia di Roma.
Sono molti i riconoscimenti gastronomici ottenuti in campo nazionale ed internazionale, a testimonianza dell'instancabile dedizione e professionalità della famiglia Cioli nella cura e preparazione del prodotto.



100 1917 - 2017

CENTENARIO FAMIGLIA CIOLI

LA PORCHETTA DI ARICCIA
da sempre

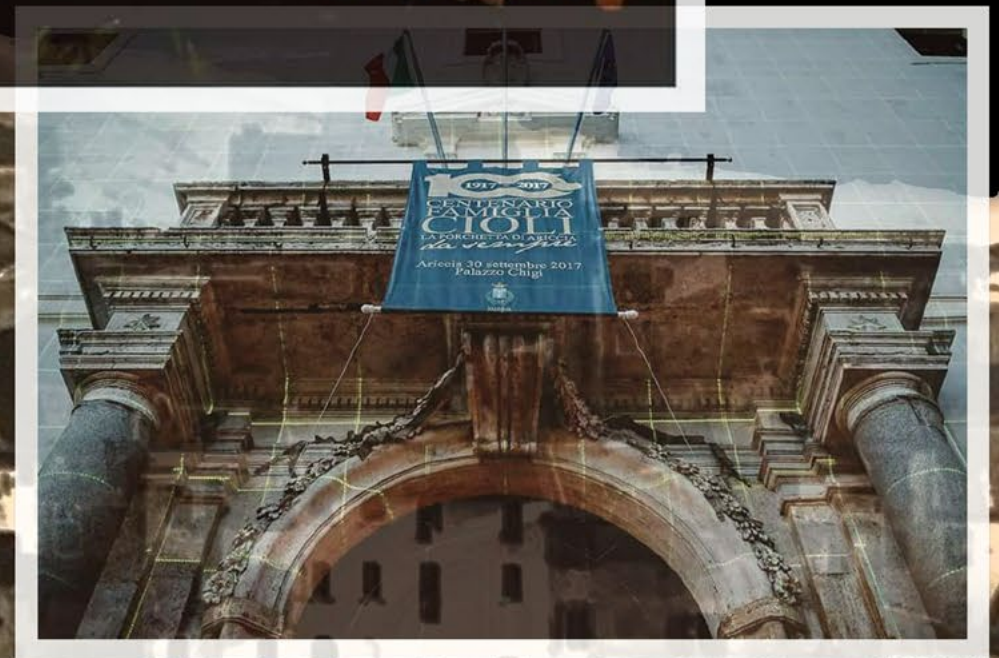
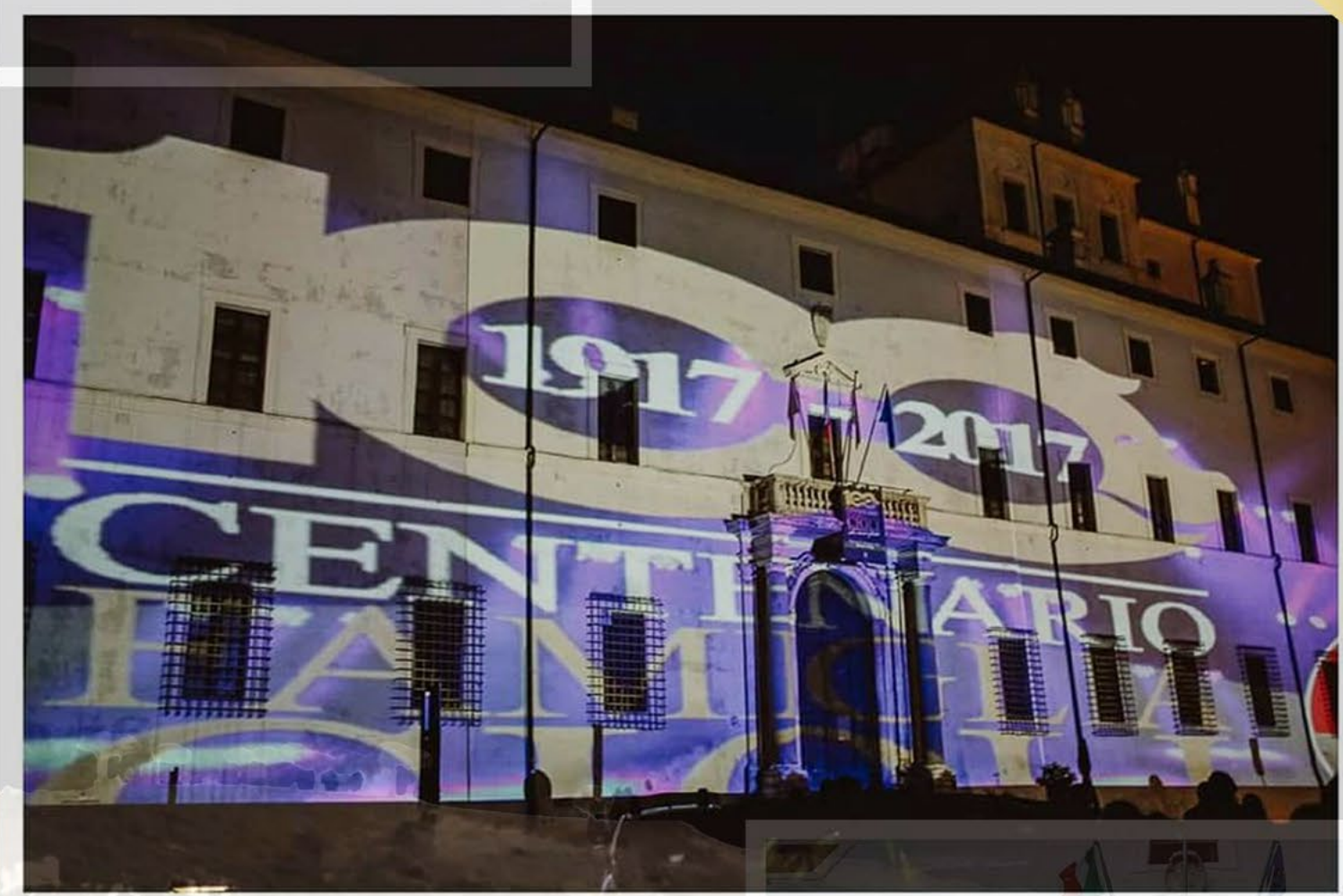
Una storia lunga 100 anni

in una unica, magica e infinita notte.

Quella del 30 settembre 2017:

la serata magica nella quale un'intera città, un intero comprensorio ha celebrato una delle famiglie che in tempi recenti ed anche oltre, ha saputo rendere celebri i Castelli romani e, soprattutto, Ariccia.

La famiglia Cioli spegne le 100 candeline e non è un anniversario come tutti gli altri: una straordinaria esperienza culinaria e di longevità, dalle origini del fondatore Ovidio Cioli alla ampia, radicata, forte e riconosciutissima realtà odierna.



**I paesi del Mondo dove poter assaporare
la nostra Porchetta e i nostri Salumi.**



Assapora la differenza

GERMANIA - SVIZZERA - GIAPPONE - SPAGNA - FRANCIA
BELGIO - HONG KONG - SVEZIA - BULGARIA - NEW YORK
ROMANIA - GRECIA - MALTA - IRLANDA - INGHILTERRA.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



Stabilimento Certificato Food Safety System Certification

CRITERI DI IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO

Il termine INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico ORGANISMO DI CONTROLLO.



FSSC 22000

Standard per la sicurezza agroalimentare

Lo standard FSSC 22000 si rivolge in modo specifico ai produttori agroalimentari. Questo schema di certificazione aiuta a raggiungere gli standard di sicurezza agroalimentare nei processi produttivi lungo la catena di fornitura.

INGREDIENTI E PROCESSO PRODUTTIVO

1 SCELTA DEI MAIALI:

FA.LU. CIOLI seleziona attentamente la materia prima per la produzione. Solo attraverso questa scelta accurata, l'azienda può garantire l'eccellente qualità per cui è conosciuta.

2 SALATURA:

La salatura della porchetta non solo migliora il suo sapore ma elimina inoltre i liquidi in eccesso della carne. È un processo artigianale fatto tenendo conto della qualità della carne e del relativo spessore.

3 LEGATURA:

Il suino viene legato su uno spiedo alimentare, che ha la doppia funzione di sostenere la porchetta nel forno e di diffondere il calore all'interno del suino. Le uniche ossa che rimangono dopo il disosso, sono gli stinchi che servono a fissare l'animale allo spiedo. La legatura viene fatta a mano così da assicurare che i muscoli non siano intaccati.

4 COTTURA:

La cottura del suino è fatta tra i 230 e i 260 gradi centigradi e varia da un animale all'altro. L'esperienza dell'operatore permette di valutare ogni suino. Una volta che la cottura è completata, la carne è lasciata a raffreddare in modo da permettere la perdita di umidità eccedente e alla crosta di acquistare la corretta croccantezza.

PORCHETTA di Ariccìa IGP

LA NOSTRA SPECIALITÀ

Le caratteristiche peculiari della porchetta sono: la crosta, che ha nella parte superiore una consistenza croccante, colore marrone e gusto sapido; nella zona sottopancia, la crosta può presentare consistenza morbida.

La carne sapida e di colore fra il bianco e il rosa è arricchita dall'uso sapiente del rosmarino, del pepe e dell'aglio. La croccantezza della crosta, che rappresenta una delle principali caratteristiche distintive del prodotto, è ottenuta attraverso un'adeguata cottura, in un forno tradizionale per oltre 4 ore ad una temperatura superiore ai 250 gradi, rimanendo inalterata anche dopo svariati giorni dalla cottura.

Il prodotto viene allevato rispettando i tempi stabiliti dalla natura, senza aggiunta di ormoni animali e seguendo le metodologie programmate. Il risultato finale è un prodotto di alta qualità dal sapore superlativo.



**PRODOTTO
NATURALMENTE
SENZA GLUTINE**



TRONCHETTO di PORCHETTA di Ariccia IGP

La porchetta arrostita più conosciuta è il "tronchetto".
Il prodotto viene allevato rispettando i tempi stabiliti dalla
natura, senza aggiunta di ormoni animali.

Dopo aver aromatizzato con le spezie, il prodotto
viene arrotolato e cucito. Il tronchetto viene poi arrostito
in un forno tradizionale per oltre 4 ore, ad una temperatura
superiore ai 250 gradi. Il risultato finale è un prodotto di alta qualità,
dal sapore superlativo. L'aspetto esterno è una croccante doratura,
mentre la parte interna mantiene l'umidità e la morbidezza
combinata agli aromi delle spezie usate per il condimento.

Un tronchetto pesa fra i 7 e i 10 kg.



**PRODOTTO
NATURALMENTE
SENZA GLUTINE**



PORCHETTA di Ariccìa IGP

“LA NOSTRA SPECIALITÀ DAL 1917”

100 anni di qualità, tradizione e innovazione.



Assapora la differenza

PORCHETTA di Ariccia IGP a fette in confezione skin

La nuovissima confezione in formato "skin" monoporzione con apertura facilitata, consente la migliore conservazione del prodotto in sottovuoto unitamente alla possibilità di osservarne completamente le caratteristiche in totale trasparenza.



**PRODOTTO
NATURALMENTE
SENZA GLUTINE**

Modalità di conservazione:

Conservare ad una temperatura compresa tra +2° e +6° per una durata massima di 90 giorni.
Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.





Assapora la differenza



“LE ALTRE NOSTRE SPECIALITÀ”
100 anni di qualità, tradizione e innovazione.



SALSICCIA FRESCA

La SALSICCIA FRESCA è esclusivamente prodotta con carne di suino nazionale.

La carne tritata è conservata per 24 ore, unitamente ad un condimento composto da sale, aromi naturali e antiossidanti.

Successivamente la carne viene insaccata usando il budello naturale.

La salsiccia fresca, come tutta la carne fresca, deve essere mantenuta ad una temperatura di 0°/+4°C.

Si può ottenere
nelle varianti:
MACINATA,
FINOCCHIO
e PICCANTE

SALSICCIA TIPO SIENA

La salsiccia secca di prosciutto, è stagionata nelle apposite celle, a temperatura e umidità controllata, per 15-20 giorni. Il prodotto può essere consumato come qualunque altro stagionato (tipo salame).

**PRODOTTO
SENZA GLUTINE**

**QUESTO PRODOTTO
HA ANCHE
LA VERSIONE
SOTTOVUOTO**



SALSICCIA RUSTICA

La SALSICCIA RUSTICA è prodotta seguendo lo stesso procedimento della salsiccia fresca, ma successivamente viene stagionata nelle apposite celle. Ha un gusto particolare, che soddisfa il palato più fine e viene prodotta nelle varianti dolce e piccante.

**PRODOTTO
SENZA GLUTINE**



**QUESTO PRODOTTO
HA ANCHE
LA VERSIONE
SOTTOVUOTO**



SALSICCIA DI FEGATO

La SALSICCIA DI FEGATO ha un gusto molto particolare,
e può essere anche molto piccante.

E' preparata utilizzando fegato e carne di suino.
L'impasto è condito con sale, pepe, aglio, peperoncino,
e aromi naturali.



PANCETTA

La PANCETTA di maiale si ricava dal ventre e dal costato del maiale
È insaporita con ingredienti naturali quali sale, pepe,
peperoncino, spezie e aromi.

Il colore è bianco rosato con particolari striature alternate di
grasso e carne magra, il profumo è delicato e speziato in base
agli aromi utilizzati per la sua conservazione e
può essere con o senza cotenna.

**PRODOTTO
NATURALMENTE
SENZA GLUTINE**

GUANCIALE

AL PEPE NERO E AL PEPERONCINO

Dalla nostra tradizione il GUANCIALE di suino è una prelibatezza di gusto prodotto dalla guancia del suino, un pezzo di carne percorso da venature magre (muscolo) con una componente di grasso pregiato, di diversa composizione dal lardo (grasso del dorso) e dalla pancetta (grasso del ventre).

La consistenza è più dura rispetto alla pancetta e il sapore più caratteristico.

QUESTO PRODOTTO
HA ANCHE
LA VERSIONE
SOTTOVUOTO



COPPIETTE

Le COPPIETTE sono una specialità del territorio laziale e sono prodotte sfilettando a mano le parti più pregiate del suino, quali filetto, lombi e arista. La carne scelta dovrà essere assolutamente priva di grasso in quanto la magrezza della carne permetterà un'essiccazione più uniforme e più rapida. Appena ottenute le strisce di carne si passerà alla fase della aromatizzazione che è quella più importante e che durerà almeno 24/48 ore. Il condimento è a base di sale, pepe, peperoncino e finocchio. La fase dell'essiccazione deve essere effettuata in ambiente sterile e ad una temperatura di 38°. La coppietta è un prodotto saporito e piccante, perfetto se accompagnato da buon vino rosso e può essere servito come antipasto. Può anche accompagnarsi agli aperitivi.

**PRODOTTO
SENZA GLUTINE**

**QUESTO PRODOTTO
HA ANCHE
LA VERSIONE
SOTTOVUOTO**



STICK CIOLI

Gli STICK CIOLI sono salamini di puro suino stagionati e lavorate secondo uno specifico procedimento di produzione, che ne conferisce una particolare forma e un gusto unico e inconfondibile. Sono prodotti con carne di filetto di suino condito e aromatizzato. Nascono come la giusta combinazione tra sfizio e tradizione italiana, mantenendo intatta la qualità.

**PRODOTTO
SENZA GLUTINE**



CAPOCOLLO STAGIONATO

La LONZA di suino è un insaccato ottenuto dalla lavorazione della carne della parte superiore del collo e da una parte di spalla.

La carne, disossata, è salata, massaggiata e insaccata in budello naturale, per poi essere stagionata per un periodo di almeno 60 giorni con aggiunta di spezie ed erbe aromatiche.





COPPA DI TESTA

La COPPA è un prodotto tipicamente romano. È lavorato usando varie parti del corpo del suino bollite insieme per circa 4 ore. Il tutto viene macinato e condito con pepe, aglio e aromi naturali. Il composto risultante viene messo in sacchi speciali per circa 30 ore, gli involucri utilizzati daranno al prodotto la forma voluta.

Una volta che la carne si raffredda, il sacco viene rimosso e messo nella relativa confezione sottovuoto.

La coppa affettata può essere mangiata così com'è o trasformata in uno squisito piatto guarnito da insalata o servita con la mozzarella di bufala campana. Infine può essere servita aggiungendo dell'olio di oliva, la buccia d'arancia, le olive nere ed il prezzemolo fresco.



SALAMI

CORALLINA TIPICA E SALAMELLA CURVA

La CORALLINA tipica
è un salame molto conosciuto a Roma,
ma le sue origini sono Umbre.

Si ottiene con carni suine magre,
macinate fine con aggiunta di lardelli a cubetti,
che vengono insaccate in budello di maiale.

L'azienda FA.LU. CIOLI propone anche la SALAMELLA curva
nelle varianti dolce o piccante, per poter accontentare
qualsiasi palato, mantenendo sempre i principi
qualitativi e nutrizionali.



LE SPECIALITÀ “DEL COLTELLARO”

PROSCIUTTO

La selezione dei prosciutti, con e senza osso, di Norcia stagionati 14 mesi di qualità superiore, attentamente controllato e con caratteristiche nutrizionali, eccellenti e dal sapore inconfondibile.



LE SPECIALITÀ “DEL COLTELLARO”

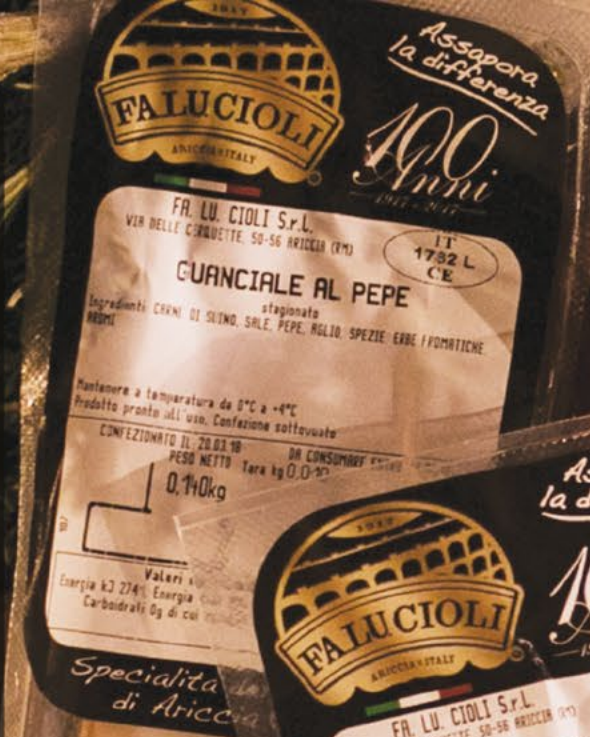
PROSCIUTTO ARROSTO

Il prosciutto arrosto mette d'accordo il palato di grandi e piccini. È ottenuto dalla selezione delle migliori cosce del maiale che dopo la disossatura vengono accuratamente aromatizzate.

PRODOTTI CONFEZIONATI

I prodotti dell'azienda FA.LU. CIOLI, sono disponibili anche confezionati sottovuoto, accuratamente preparati per ottenere una lunga conservazione e per mantenere inalterata la fragranza originaria.

- PORCHETTA
- COPPIETTE
- SALSICCE TIPO SIENA
- SALSICCE RUSTICHE
- GUANCIALE
- PANCETTA
- STICK



Assapora la differenza



RAVIOLI ripieni di PORCHETTA di Ariccia IGP

originalissimi ravioli con ripieno di Porchetta.
Un riconoscimento gustoso per un prodotto tipico di Ariccia,
paese della provincia di Roma, conosciuto in tutto il mondo
per la sua Porchetta.



PERCHÈ SCEGLIERE LA NOSTRA PORCHETTA IGP

• *GENUINITA'*

La porchetta FA.LU. CIOLI è un prodotto assolutamente naturale senza alcuna aggiunta di conservanti o di ingredienti chimici.

• *PRIMA SCELTA*

Le carni sono solo di prima scelta, attentamente e scrupolosamente selezionate.

• *TRACCIABILITÀ' E SICUREZZA ALIMENTARE*

L'Azienda FA.LU. CIOLI applica severi controlli di qualità sull'intero processo produttivo ed è sottoposta alla certificazione di qualità FSSC 22000.

• *SENZA GLUTINE*

La porchetta FA.LU. CIOLI è inserita nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

• *MARCHIO I.G.P.*

La FA.LU. CIOLI è il primo produttore nazionale di "PORCHETTA DI ARICCIA IGP", marchio che identifica l'indicazione geografica protetta e la scrupolosa rispondenza al disciplinare di produzione.

• *DIGERIBILITÀ' E NUTRIENTI*

La porchetta FA.LU. CIOLI è un alimento altamente digeribile, con un apporto calorico molto basso ed un contenuto di grassi saturi così limitato da renderlo adatto anche alle diete.

• *TRADIZIONE*

Dal 1917: quasi 100 anni di storia ininterrotta della famiglia Cioli nella produzione di porchetta, testimoniano la costante fiducia dei Clienti nei prodotti e nei servizi dell'azienda.

• *REFERENZE*

La porchetta e le altre specialità della FA.LU. CIOLI sono presenti nelle più importanti catene distributive (GDO) ed hanno superato con successo i severi controlli igienico-sanitario e le selezioni qualitative di accesso.

e infine perché è...VERAMENTE BUONA!!!



*Assapora
la differenza*



ITALY

AZIENDA

Via Variante di Cancelliera 17/19 - ARICCIA (Loc. Quarto Negroni)

PUNTO VENDITA

Via delle Cerquette, 48 / 52 - ARICCIA
T +39 06.93.30.125 - F +39 06.93.30.277
M +39 348.9766062

STORE

Via B. Buozzi s.n.c. - CASTEL GANDOLFO
T +39 06.93.60.030

www.falucioli.com

follow us



FA. LU. CIOLI Srl, Porchetta di Ariccia IGP



fa.lu.cioli

le nostre certificazioni



Stabilimento Certificato Food Safety System Certification