

Machegusto!<sup>®</sup>

The taste of happiness.

Product Catalog

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

# About us.

Machegusto!, il sapore della felicità.

La gamma di prodotti Machegusto! non è solo cibo, è un'esperienza che ti farà esclamare "Machegusto!" al primo assaggio.

I nostri prodotti selezionati vengono realizzati unendo tradizione e innovazione per garantire sapori autentici e ineguagliabili. Ogni boccone è un viaggio nel gusto, che nasce da materie prime di altissima qualità e lavorazioni artigianali.

Machegusto! è ciò che esclamerete quando proverete il meglio che la gastronomia possa offrire, portato direttamente sulla vostra tavola.

---

Machegusto!, the taste of happiness.

The Machegusto! product range is not just food, it is an experience that will make you exclaim "Machegusto!" at the first taste. Our selected products are made by combining tradition and innovation to guarantee authentic and unparalleled flavors.

Each bite is a journey into taste, which comes from raw materials of the highest quality and artisanal processes.

Machegusto! is what you will exclaim when you try the best that gastronomy can offer, brought directly to your table.

# Linea Salumi

La nostra linea di salumi offre una selezione di prodotti di alta qualità, realizzati seguendo metodi tradizionali. Dalla spianata piccante alla salsiccia a bastone, ogni salume è scelto con cura per garantire sapori autentici e genuini, perfetti per soddisfare anche i palati più esigenti.

---

Our line of cured meats offers a selection of high-quality products, made following traditional methods. From spicy spianata to stick sausage, each cured meat is carefully chosen to guarantee authentic and genuine flavors, perfect for satisfying even the most demanding palates.

# Prosciutto Cotto Scelto



Il prosciutto cotto scelto è il nostro prodotto di punta e motivo di orgoglio. Realizzato con le migliori cosce di suino, è cotto lentamente per preservare la tenerezza e il sapore delicato. Questo salume di alta qualità è ideale per chi cerca un gusto raffinato e genuino.

The selected cooked ham is our flagship product and a source of pride. Made with the best pork legs, it is cooked slowly to preserve the tenderness and delicate flavor. This high-quality cured meat is ideal for those looking for a refined and genuine taste.

# Spianata Piccante Romana



La spianata piccante romana è un salume tipico del Lazio, preparato con carne di maiale macinata e arricchita con peperoncino. Viene pressata durante la stagionatura, che le dà la sua caratteristica forma piatta, e ha un sapore deciso e piccante.

Spicy Roman Spianata is a typical cured meat from Lazio, prepared with minced pork and enriched with chili pepper. It is pressed during the seasoning process, which gives it its characteristic flat shape, and has a strong and spicy flavor.

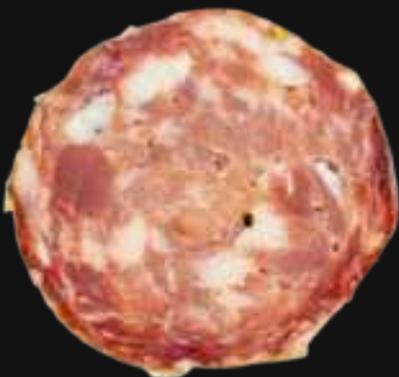
# Ventricina Piccante



Un salume dal carattere deciso, tipico della tradizione centro-meridionale italiana. Preparata con carni scelte di suino, macinate grossolanamente e insaporite con peperoncino e spezie naturali, la ventricina piccante sprigiona profumi intensi e un gusto ricco, avvolgente.

A salami with a strong character, typical of the central-southern Italian tradition. Prepared with selected pork meats, coarsely minced and flavored with chili pepper and natural spices, the spicy ventricina releases intense aromas and a rich, enveloping flavor.

# Salame Napoli



Il salame Napoli è un salume tipico campano, preparato con carne di maiale macinata grossolanamente e arricchito con pepe nero in grani. Stagionato a lungo, ha un sapore intenso e leggermente speziato, perfetto per essere gustato affettato.

Salame Napoli is a typical cured meat from Campania, prepared with coarsely minced pork and enriched with black peppercorns. Matured for a long time, it has an intense and slightly spicy flavor, perfect for being enjoyed sliced.

# Salsiccia Piccante Bastone



La salsiccia piccante a bastone della nostra selezione è un salume pregiato, realizzato con carne di maiale di alta qualità e abbondante peperoncino. Con un sapore robusto e deciso, rappresenta l'eccellenza dei sapori autentici del Sannio, perfetto per chi cerca un'esperienza gustativa intensa.



The spicy stick sausage from our selection is a premium cured meat, made with high-quality pork and plenty of chilli pepper. With a robust and decisive flavour, it represents the excellence of the authentic flavours of Sannio, perfect for those seeking an intense taste experience.



# Salsiccia Piccante Curva



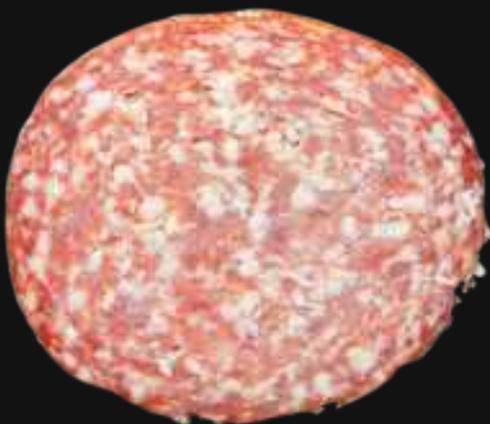
Stagionata e dal gusto deciso, è una specialità tipica dal profumo inconfondibile. La forma curva la rende ideale per taglieri, panini e aperitivi dal sapore autentico e piccante.



Aged and with a strong taste, it is a typical specialty with an unmistakable aroma. The curved shape makes it ideal for platters, sandwiches and aperitifs with an authentic and spicy flavor.



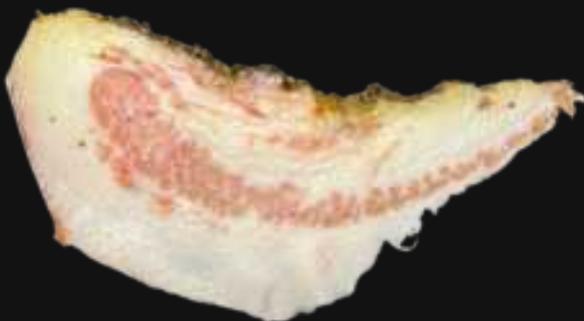
# Salame Milano



Il salame Milano della nostra selezione è un prodotto di alta qualità, preparato con carne di maiale finemente macinata e speziata. Il suo sapore delicato e la grana fine lo rendono perfetto per chi cerca un salume raffinato e tradizionale.

Salame Milano from our selection is a high-quality product, prepared with finely minced and spiced pork. Its delicate flavor and fine grain make it perfect for those looking for a refined and traditional salami.

# Guanciale Al Pepe



Il guanciale al pepe è un salume ottenuto dalla guancia di maiale, stagionato e aromatizzato con pepe nero. È noto per il suo sapore intenso e la sua consistenza morbida, ed è un ingrediente fondamentale per piatti tipici come la carbonara e l'amatriciana.

Guanciale al pepe is a cured meat obtained from pork cheek, seasoned and flavored with black pepper. It is known for its intense flavor and soft texture, and is a fundamental ingredient in typical dishes such as carbonara and amatriciana.

# Pancetta Arrotondata



La pancetta arrotondata della nostra selezione è un salume pregiato, realizzato con carne di maiale di alta qualità, sapientemente arrotondata e aromatizzata. Il suo sapore ricco e avvolgente rappresenta la tradizione sannita, perfetto per chi cerca un gusto autentico e raffinato.

The rolled pancetta of our selection is a fine cured meat, made with high quality pork, expertly rolled and flavored. Its rich and enveloping flavor represents the Sannio tradition, perfect for those looking for an authentic and refined taste.

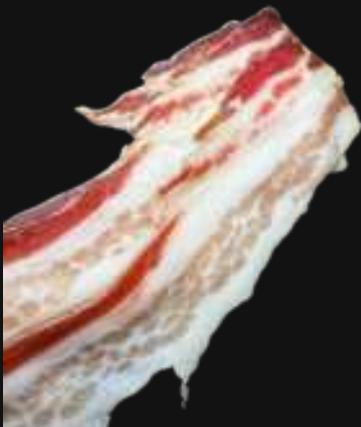
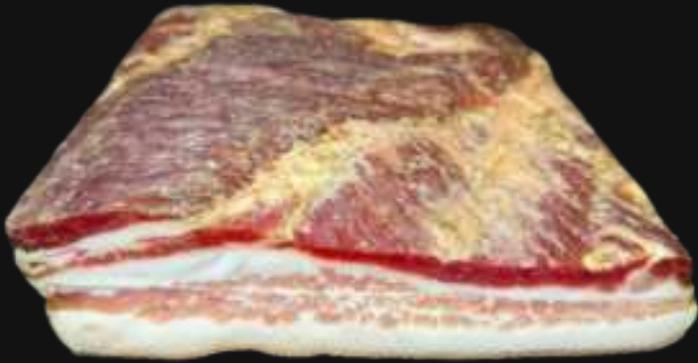
# Capocollo



Il capocollo è un salume tipico della tradizione italiana, ottenuto dalla parte superiore del collo del maiale. Viene salato, speziato (con pepe nero, peperoncino o finocchietto a seconda delle varianti regionali).

Capocollo is a traditional Italian cured meat, obtained from the upper part of the pig's neck. It is salted, spiced (with black pepper, chilli pepper or fennel depending on the regional variants).

# Pancetta tesa



La pancetta tesa è un salume ricavato dal ventre del maiale, stagionato in forma piatta. Ha un sapore delicato ma saporito, grazie alla salatura e all'aromatizzazione con spezie. Viene utilizzata in cucina per arricchire piatti e insaporire ricette tradizionali.

Pancetta tesa is a cured meat made from the belly of the pig, seasoned in a flat shape. It has a delicate but tasty flavor, thanks to the salting and flavoring with spices. It is used in cooking to enrich dishes and flavor traditional recipes.

# Prosciutto Crudo Mattonella



Il crudo mattonella è un prosciutto crudo pressato e squadrato, ottenuto dalla lavorazione tradizionale del prosciutto crudo, ma con una forma rettangolare che lo rende più pratico per il taglio e l'affettatura.

The crudo mattonella is a pressed and squared raw ham, obtained from the traditional processing of raw ham, but with a rectangular shape that makes it more practical for cutting and slicing.

# Spianata Piccante Romana “Superiore”



Salume stagionato dalla forma schiacciata e dal gusto deciso, realizzato con carne suina di alta qualità e peperoncino selezionato. Più decisa speziata rispetto alla classica spianata piccante, è ideale per chi cerca un prodotto diverso, ricco di carattere e perfetto per taglieri gourmet o aperitivi ricercati.

Seasoned salami with a flattened shape and a strong taste, made with high quality pork and selected chilli pepper. More strongly spiced than the classic spicy spianata, it is ideal for those looking for a different product, full of character and perfect for gourmet platters or refined aperitifs.

# Salsiccia Fresca Napoletana



Available



Fennel



Spicy

Un classico intramontabile della tradizione campana, la Salsiccia Fresca Napoletana è realizzata con carne suina selezionata, sapientemente condita con sale e pepe. Un'esplosione di gusto che porta la genuinità della cucina napoletana direttamente sulla tua tavola.

A timeless classic of the Campania tradition, Salsiccia Fresca Napoletana is made with selected pork, expertly seasoned with salt, and pepper. An explosion of taste that brings the authenticity of Neapolitan cuisine directly to your table.

# Nduja



Specialità calabrese piccante e spalmabile, a base di carne suina e peperoncino. Ideale su pane o per insaporire sughi.

Spicy and spreadable Calabrian specialty, made with pork and chili pepper. Ideal on bread or to flavor sauces.

# Cipolla



Spalmabile e decisa, unisce cipolle e peperoncino. Ideale su pane, pizza o per dare carattere a sughi e secondi.

Spreadable and bold, it combines onions and chilli. Ideal on bread, pizza or to give character to sauces and main courses.

# Guanciale a listarelle



Guanciale stagionato già tagliato, pronto all'uso. Perfetto per preparazioni come amatriciana e carbonara, unisce gusto autentico e massima praticità in cucina.



Seasoned guanciale already cut, ready to use. Perfect for preparations such as amatriciana and carbonara, it combines authentic taste and maximum practicality in the kitchen.

# Salsiccia Piccante a fette



Affettata e pronta da servire, è ideale per aperitivi, panini o pizze. Gusto deciso e praticità in ogni fetta.



Sliced and ready to serve, it is ideal for appetizers, sandwiches or pizzas. Strong flavor and convenience in every slice.

# Olive



Black



Green



Mix

Scelte con cura per offrire solo il meglio del gusto mediterraneo. Dalle olive verdi croccanti alle nere dolci e saporite, ogni varietà è perfetta per aperitivi, antipasti o come ingrediente speciale nelle tue ricette. Naturali, genuine, italiane.

Carefully selected to offer only the best of Mediterranean flavor. From crispy green olives to sweet and tasty black ones, each variety is perfect for aperitifs, starters or as a special ingredient in your recipes. Natural, genuine, Italian.

# Pasta Fresca Premium

La nostra linea di Pasta Fresca Premium trafilata al bronzo rappresenta l'eccellenza della tradizione italiana.

Realizzata con grani selezionati e lavorata artigianalmente, questa pasta si distingue per la sua texture ruvida, perfetta per trattenere i sughi e valorizzare ogni piatto. La trafilatura al bronzo garantisce una qualità superiore, offrendo una pasta dal sapore autentico e dalla consistenza ideale per i palati più esigenti.

Our line of Premium Fresh Pasta drawn through bronze represents the excellence of the Italian tradition.

Made with selected grains and handcrafted, this pasta stands out for its rough texture, perfect for holding sauces and enhancing every dish. The bronze drawing guarantees superior quality, offering a pasta with an authentic flavor and the ideal consistency for the most demanding palates.

# Linguine



Le linguine sono una pasta lunga e piatta, simile agli spaghetti ma leggermente più larga. Originarie della Liguria, sono ideali per piatti a base di pesce o condimenti leggeri, come il pesto, grazie alla loro capacità di avvolgere e trattenere salse delicate.



Linguine is a long, flat pasta, similar to spaghetti but slightly wider. Originally from Liguria, they are ideal for fish dishes or light sauces, such as pesto, thanks to their ability to wrap and hold delicate sauces.

# Pappardelle



Le pappardelle sono una pasta fresca all'uovo tipica della cucina italiana, caratterizzata da larghe e lunghe strisce. La loro consistenza e formato le rendono ideali per piatti ricchi e robusti, come sughi di carne o ragù, esaltando i sapori con la loro capacità di trattenere i condimenti.



Pappardelle are a fresh egg pasta typical of Italian cuisine, characterized by long, wide strips. Their consistency and shape make them ideal for rich, robust dishes, such as meat sauces or ragù, enhancing flavors with their ability to retain condiments.

# Spaghetti



Gli spaghetti sono una pasta lunga e sottile, tra le più iconiche della cucina italiana. Versatili e adatti a una vasta gamma di condimenti, dagli sughi di pomodoro ai piatti di mare, sono perfetti per chi ama un piatto semplice ma ricco di sapore.



Spaghetti is a long, thin pasta, one of the most iconic in Italian cuisine. Versatile and suitable for a wide range of sauces, from tomato sauces to seafood, they are perfect for those who love a simple dish but full of flavor.

# Tagliatelle



Le tagliatelle sono una pasta fresca all'uovo, tipica dell'Emilia-Romagna, caratterizzata da strisce lunghe e di media larghezza. Perfette con sughi ricchi come il ragù alla bolognese, grazie alla loro consistenza trattengono bene i condimenti, offrendo un gusto pieno e tradizionale.



Tagliatelle are a fresh egg pasta, typical of Emilia-Romagna, characterized by long, medium-wide strips. Perfect with rich sauces such as ragù alla bolognese, thanks to their consistency they hold the condiments well, offering a full and traditional flavor.

# Taglierini al nero di seppia



I tagliolini al nero di seppia sono una pasta fresca sottile e raffinata, arricchita con nero di seppia che le conferisce il caratteristico colore scuro e un delicato sapore di mare. Ideali da abbinare a sughi di pesce o frutti di mare, per un piatto dal gusto ricco e sofisticato.

Tagliolini al nero di seppia are a thin and refined fresh pasta, enriched with cuttlefish ink that gives it the characteristic dark color and a delicate flavor of the sea. Ideal to combine with fish or seafood sauces, for a dish with a rich and sophisticated flavor.

# Altri Prodotti



Panna da Cucina  
Cooking Cream  
14% Fat



Panna da Cucina  
Cooking Cream Duetto  
26% Fat

# Contatti-Contacts

Francesco Aliperti  
C.E.O-Sales Manager

 +39 3405249059

 +39 3791484636

 info@machegusto.com

 af.tradgroup@gmail.com

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