



TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO BRADO - AGRIMACELLERIA - AGRITURISMO

CATALOGO PRODOTTI

I NOSTRI PRODOTTI: BONTA', SALUBRITA' E ALTA QUALITA'

A partire dai nostri allevamenti allo stato brado ricaviamo la materia prima dalla quale nasce la produzione biologica di alta qualità della **Tenuta di Paganico**. Da **bovini di razza Maremmana presidio Slow Food** e da **suini di razza Cinta senese** produciamo tutti i tagli freschi che valorizzano le peculiarità e le caratteristiche organolettiche di questa carne. All'interno del nostro laboratorio e della macelleria artigianale realizziamo salumi privi di conservanti chimici e preparati in barattolo tipici della tradizione culinaria maremmana.

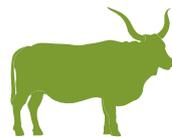


BOVINI DI RAZZA MAREMMANA



SUINI DI RAZZA CINTA SENESE





BOVINO BIOLOGICO

Carne fresca di Maremmana



RAZZA MAREMMANA, PRESIDIO SLOW FOOD

Fiore all'occhiello dei prodotti aziendali, la carne dei vitelloni maremmani (di età compresa tra i 18 e i 24 mesi) effettua un'attenta frollatura di almeno 15 giorni per risultare al palato tenera, succosa e dai sapori intensi, frutto di un'alimentazione a base di pascoli, fieni e ad integrazione farine biologiche di nostra produzione.



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

CARNE FRESCA DI BOVINO BIOLOGICO

TAGLI

PREZZO

Filetto	€ 38,00
Bistecca taglio Fiorentina	€ 33,00
Bistecca di Costata	€ 28,00
Entrecote	€ 36,00
Tagliata	€ 26,00
Carpaccio	€ 28,00
Tartare al coltello	€ 30,00
Arrosto cottura roast beef	€ 26,00
Brasato	€ 24,00
Disossata	€ 22,00
Fettine olio	€ 24,00
Fettine cotoletta	€ 22,00
Fettine pizzaiola	€ 20,00
Straccetti	€ 22,00
Spezzatino	€ 18,00
Ossobuco	€ 16,00
Hamburger	€ 16,00
Carne macinata scelta	€ 14,00
Carne macinata da ragù	€ 10,00
Lesso di muscolo	€ 14,00
Lesso con osso	€ 10,00
Guance	€ 14,00
Fegato	€ 12,00
Trippa	€ 12,00
Coda	€ 12,00
Lingua	€ 12,00
Cuore	€ 10,00
Pacco Prime Pappe 3 kg	€ 20,00

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



CINTA SENESE BIOLOGICA

Carne fresca

La razza **Cinta Senese** è qui allevata allo stato semibrado in un'area caratterizzata da boschi di specie quercine, terreni seminativi e pascoli appositamente preparati all'interno dei quali i maiali si muovono seguendo un preciso schema legato alla stagione. L'alimentazione viene integrata con sfarinati di cereali e legumi di produzione aziendale.



CARNE FRESCA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Le carni hanno colore rosso vivo con un tenore di grasso intramuscolare pari al 3%, livello ottimale per fornire gusto e sapidità peculiari; il grasso, inoltre, risulta molto salubre, con una forte percentuale di acidi grassi polinsaturi ed un basso livello di colesterolo, soprattutto rispetto al suino tradizionale (le razze "rosa" come, ad esempio, la Large White o il Landrace), di cui ci alimentiamo comunemente.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

La degustazione delle carni fresche di suini di **razza Cinta Senese allevati all'aperto** è un'esperienza sensoriale unica, infatti questi animali hanno la capacità di trasferire direttamente aromi e profumi degli alimenti ingeriti nel proprio grasso e nelle carni, le quali, quindi, conservano tutte le fragranze tipiche del pascolo, garantendo l'altissima qualità dei prodotti freschi, a fianco dei più conosciuti salumi.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+2°C e +4°C**.

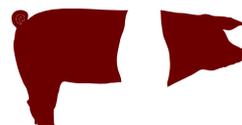
LISTINO PREZZI

Scamerita	€ 25,00
Bistecca	€ 23,00
Arista	€ 28,00
Arrosto nel coscio	€ 23,00
Rosticciana	€ 18,00
Pancetta	€ 15,00
Salsiccia	€ 20,00
Carne macinata	€ 14,00



WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



SALUMI E INSACCATI

I salumi, prodotti in maniera **artigianale** con le carni dei nostri maiali, vengono stagionati impiegando esclusivamente sale marino, pepe, vino rosso e altre spezie, come rosmarino, ginepro e alloro, senza utilizzare **nessun conservante chimico**. La prima fase di lavorazione, detta "**agliata**", consiste nel cospargere i tagli anatomici interi, prima della salatura, con un impasto di aceto di mele e aglio fresco macinato biologici. Tale pratica, tipica delle usanze popolari, oltre ad aiutare la conservazione dei salumi, conferisce loro rotondità di gusto e un giusto equilibrio di aromi. L'obiettivo dell'azienda è quello di offrire dei salumi forti della tradizione toscana, senza far prevalere il sale sugli altri aromi, in modo da permettere di assaporare al meglio le pregiate qualità di carne e grasso della Cinta senese allevata al pascolo.



CAPOCOLLO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Caratteristico salume degli antipasti toscani. Presenta una fetta arrotondata, facile da gestire anche con affettatura a mano. **Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.**

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo: da affettare a piacimento - meglio se non troppo alto - e gustare con pane toscano non salato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Una così equilibrata presenza di parti magre e grasse conferisce gusto, succosità e dolcezza all'assaggio, insieme a note di stagionato, fino alla nocciola.

La nostra ricetta non include semi di finocchio, a differenza di quanto avviene nel territorio senese, proprio per poter degustare al meglio l'aroma delle carni.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccato in budello naturale e **stagionato per circa 6 mesi**, in base alla pezzatura, fino all'ottenimento della consistenza richiesta.

Disponibile affettato o in tranci, con pezzature **dai 100 ai 600g**.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, pepe*.
(* ingredienti biologici).

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.

Prezzo:

Trancio 42,00 €/kg

Affettato 51,00 €/kg



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

LONZINO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tipico salume toscano: può essere considerato un buon sostituto del prosciutto crudo. Presenta una fetta arrotondata, facile da gestire anche con affettatura a mano. **Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.**

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo:
da affettare a piacimento - meglio se non troppo alto - e gustare con pane toscano non salato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Interessante abbinamento in un unico salume di una parte grassa - lardo dorsale, dolce e scioglievole - con una parte magra del lombo, la bistecca, di buona consistenza, non fibrosa, sapida, con aromi di stagionato, di nocciola. Tale accostamento permette, alla degustazione, di apprezzare l'equilibrio di questo salume, delle sue due consistenze e dei differenti aromi presenti.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*,
sale, pepe*.
(* ingredienti biologici).

Prezzo:

Trancio 36,00 €/kg

Affettato 45,00 €/kg

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in budello naturale. **Stagionata per 4/6 mesi**, in base alla pezzatura, fino all'ottenimento della consistenza richiesta.

Disponibile affettato, in tranci o intero, con pezzature **dai 100 ai 500g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.



L'OIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

PANCETTA ARROTOLATA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salume ricavato dalla parte più muscolosa della pancia privata di cotenna e arrotolata su se stessa; il grasso risulta fittamente striato di venature di carne magra.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo:
da affettare a piacimento - meglio se non troppo alto - e gustare con pane toscano non salato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Salume caratterizzato da una forte presenza di grasso scioglievole, succoso, mai fibroso, di colore bianco-rosato, condito con sale, pepe e foglie di rosmarino fresche che conferiscono note balsamiche all'assaggio.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, pepe*.
(* ingredienti biologici).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta con una forma cilindrica, disponibile affettato, in tranci o intero, con pezzature **dai 100 ai 400g.**

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra +4°C e +6°C. . Il grasso della Cinta senese è caratterizzato da una forte percentuale di acidi grassi polinsaturi: questo lo rende da un lato molto salubre, dall'altro più soggetto a perdere la sua soda consistenza se mantenuto per troppo tempo a temperatura ambiente.

Prezzo:

Trancio 28,00 €/kg

Affettato 37,00 €/kg



L'OIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

PROSCIUTTO COTTO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Rivisitazione di un classico salume della tradizione italiana: il colore si presenta di un rosso bruno acceso, tipico dei salumi cotti prodotti senza conservanti o altra sostanza chimica. Prima di essere cotto per 10 ore a bassa temperatura, viene marinato per 7 giorni con varie spezie.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo: da degustare accompagnato con pane toscano non salato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La parte magra si presenta di buona consistenza, mai gommosa, circondata da una parte grassa morbida, scioglievole, vellutata e non oleosa, dal profumo delicato e finemente speziato, con sentori finali di brodo.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, zucchero di canna grezzo*, pepe*, peperoncino*, aglio*.
(* ingredienti biologici).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

si presenta affettato o in tranci sottovuoto.
Pezzature **dai 100 ai 700g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.

Prezzo:

Trancio 42,00 €/kg

Affettato 51,00 €/kg



L'OIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

LARDO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'aspetto è sodo e compatto; in bocca si presenta dolce, non sapido, con forti note aromatiche e balsamiche sul finale, determinate dagli oli essenziali delle erbe fresche impiegate.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, pepe*, rosmarino*, alloro*, bacche di ginepro*.
(* ingredienti biologici)

Prezzo:
20,00 €/kg

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tipico salume toscano, dal colore bianco con presenza di venature rosate. Viene salato a secco e aromatizzato con erbe fresche, come rosmarino, alloro e ginepro.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo: da affettare molto fine e degustare su pane caldo toscano non salato. Il grasso della Cinta senese è caratterizzato da una forte percentuale di acidi grassi polinsaturi: questo lo rende da un lato molto salubre, dall'altro più soggetto a perdere la sua soda consistenza se mantenuto per troppo tempo a temperatura ambiente.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Stagionato per circa 2 mesi, fino all'ottenimento del gusto richiesto, si presenta in tranci squadrati, mantenuti in sottovuoto. Disponibile in tranci, con pezzature **dai 200 ai 500g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.



L'OIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il salume per eccellenza, sempre presente sulle tavole toscane. La fetta ha una buona componente di grasso, mentre la parte magra non eccede mai in sapidità, a tutto vantaggio della percezione degli aromi presenti nel salume.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo, da degustare con pane toscano non salato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Una così equilibrata presenza di parti magre e grasse conferisce gusto, succosità e dolcezza all'assaggio, insieme a note di stagionato, di nocciola, grazie anche alla lunga maturazione che si protrae per oltre un anno.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, pepe* (* **ingredienti biologici**)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Salume dalla fetta lunga e compatta, disponibile affettato, in tranci o intero, con pezzature dai **100 ai 1500g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.

Prezzo:

Trancio 50,00 €/kg

Affettato 59,00 €/kg



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

RIGATINO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salume ricavato dalla parte più muscolosa della pancia, con il grasso fittamente striato di venature di carne magra, con cotenna. **Prodotta senza conservanti o altra sostanza chimica.**

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo. E' possibile degustarlo in diversi modi: affettato molto fine su pane toscano sciocco, anche caldo; tagliato a dadini, in aggiunta a condimenti per pasta fresca o risotti; soffritto in fette più spesse per realizzare il bacon.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Salume caratterizzato da una pepatura superficiale che copre un grasso scioglievole, succoso, mai fibroso, di colore bianco-rosato.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta con forma squadrata, con cotenna. Disponibile in tranci o intero, con pezzature **dai 200 ai 700g.**

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, pepe* (* **ingredienti biologici**)

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**. Il grasso della Cinta senese è caratterizzato da una forte percentuale di acidi grassi polinsaturi: questo lo rende da un lato molto salubre, dall'altro più soggetto a perdere la sua soda consistenza se mantenuto per troppo tempo a temperatura ambiente.

Prezzo:
23,00 €/kg


L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

SALAME DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica, peculiarità non comune per questa tipologia di salume

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Da degustare tagliato a fette oblique spesse almeno come un grano di pepe, per apprezzarne al meglio gusto e consistenza, abbinare a pane toscano sciocco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presenta una grana fine, senza lardelli e pepe nero in grani: al taglio la fetta si presenta compatta, di colore rosso scuro, con profumi e sapori molto intensi: vino rosso e aglio conferiscono un retrogusto unico a questo salume.

INGREDIENTI

carne di suino di razza Cinta senese macinata*, sale, aglio*, pepe*, vino rosso* (* ingredienti biologici)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Insaccato a mano in budello naturale di suino, si presenta tendenzialmente scuro proprio per l'assenza di conservanti chimici. Disponibile in tranci o intero, con pezzature dai **200 ai 500g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.

Prezzo:
28,00 €/kg


L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

SOPPRESSATA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo salume rappresenta la miglior prova che “del maiale non si butta via niente”: testa, lingua, cuore, coda e cotenne vengono sapientemente trasformati in un prodotto tipico toscano. Senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo, sia come ripieno di panini e focacce, sia, affettato fine o cubettato, come ingrediente per antipasti o insalate fresche primaverili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di consistenza morbida, molto profumata, anche grazie alla fragranza agrumata della scorza di limone e arancio (quest'ultimo aggiunto esclusivamente in inverno), che aiuta a “sgrassare” la bocca, lasciando un fresco retrogusto.

INGREDIENTI

carne di suino di razza Cinta senese*,
sale, limone*, arancia*, pepe*, peperoncino*
(* ingredienti biologici)

Prezzo:
18,00 €/kg

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Il colore si presenta di un bruno acceso, tipico dei salumi cotti prodotti senza sostanze chimiche; disponibile in tranci con pezzature dai **250 ai 1000g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.


L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

SPALLA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Carne saporita, molto profumata, di colore rosso intenso e grasso consistente rosa chiaro.

INGREDIENTI

carne di suino di razza Cinta senese*,
sale, pepe*.

(* ingredienti biologici)

Prezzo:

Trancio **34,00 €/kg**

Affettato **43,00 €/kg**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salume tipico delle campagne toscane, alternativa "povera" - ma non meno saporita e gustosa - del più blasonato prosciutto.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo, da degustare con pane toscano non salato, oppure nel cosiddetto "piatto maggese": spalla tagliata a fette e dadini insieme a baccelli e pecorino.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Salume dalla fetta compatta, ben bilanciata fra parte magra e grassa, disponibile affettato, in tranci o intero, con pezzature dai **100 ai 500g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

GOTINO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salume ricavato dal grasso di copertura, dai residui muscolari della guancia e dalla cotenna.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Salume molto versatile: può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o posto su fette di pane caldo, ma la sua vera vocazione è di fare da base per sughi, in particolar modo per paste all'amatriciana e alla carbonara.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Compatto, con colorito bianco per la parte grassa e rosso vivo per le striature di carne magra, dal sapore intenso, più equilibrato del rigatino.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Il salume si presenta con forma triangolare; disponibile in tranci o intero, **con pezzature dai 200 ai 500g.**

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*,
sale, pepe*
(* **ingredienti biologici**)

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**. Il grasso della Cinta senese è caratterizzato da una forte percentuale di acidi grassi polinsaturi: questo lo rende da un lato molto salubre, dall'altro più soggetto a perdere la sua soda consistenza, se mantenuto per troppo tempo a temperatura ambiente.

Prezzo:

20,00 €/kg



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

FILETTO STAGIONATO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salume dalla forma allungata caratterizzato da una spiccata prevalenza della parte magra.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo: da gustare affettato con pane toscano non salato. Da abbinare a salumi più grassi, come rosmarina, lardo o lonzino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Morbido, succoso, al gusto sapido, con sentori di pepe e aglio, utilizzato fresco in pre-salatura.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*,
sale, pepe*
(* ingredienti biologici)

Prezzo:

45,00 €/kg

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Stagionato per ca. 2 mesi, fino all'ottenimento della maturazione richiesta, si presenta di forma cilindrica, già privato del budello e ripulito dal sale e pepe in eccesso. **Disponibile in tranci con pezzature dai 100 ai 250g.**

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C.**



L'OIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

SALSICCIA STAGIONATA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Variante stagionata della salsiccia toscana, anch'essa prodotta **senza conservanti o altra sostanza chimica**.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Da degustare tagliata a listelli con pane toscano sciocco, oppure, per uno sfizioso antipasto, affettata a rondelle e condita con olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presenta una grana fine, con la parte magra, quasi croccante e con forti note di stagionato, che ben si abbina alla parte grassa, decisamente gustosa e scioglievole in bocca.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese macinata*, sale, aglio*, pepe*, vino rosso*
(* ingredienti biologici)

Prezzo:

28,00 €/kg

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Insaccata in budello naturale di suino, si presenta tendenzialmente scura proprio per l'assenza di conservanti chimici.

Disponibile in confezioni da circa 250g composte da n.4 pz.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

SALSICCIA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presenta una grana fine, tendenzialmente magra, molto morbida, scioglievole e succosa, aromatizzata esclusivamente con poco pepe nero macinato e sale.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese macinata*, sale, pepe*
(* ingredienti biologici)

Prezzo:

20,00 €/kg

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo salume è una vera e propria icona per le salumerie toscane, sopra i cui banchi compare appesa in lunghe file.

Prodotta senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Da degustare cruda spalmata su pane toscano sciocco, anche caldo; in alternativa, è parte insostituibile nelle "braci" toscane o stufata in abbinamento a zuppe o legumi.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Insaccata in budello naturale di suino, si presenta in file legate a mano.

Ogni salsiccia pesa circa 100gr.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C.**


L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

ROSMARINA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, profumo delicato e finemente speziato. L'aspetto è compatto, di colore bianco-rosato; il gusto è dolce e moderatamente saporito, con note balsamiche.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese macinata*, sale, rosmarino*, pepe*
(* ingredienti biologici)

Prezzo:

18,00 €/kg

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Consiste in pancetta, lardo e ritagli di carne magra macinati e impastati con sale, pepe nero e foglie di rosmarino.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo, da spalmare su pane toscano sciocco caldo o, lasciata sciogliere in una padella, da impiegare come condimento per gnocchi o pasta fresca.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in budello naturale e stagionata per ca. 20 giorni fino all'ottenimento della consistenza richiesta.

Pezzature dai 150 ai 350g.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

conservare a temperatura compresa tra +4°C e +6°C. Dopo l'apertura del salume, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche originali, si consiglia di non tagliare il budello in eccedenza, ma di utilizzarlo per avvolgere il prodotto rimanente. Se si prevedono tempi lunghi di utilizzo, avvolgere interamente il salume iniziato con pellicola per alimenti e conservare tra 0 e +4°C per un massimo di 30 giorni.

COTECHINO STAGIONATO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tipico salume legato alla tradizione contadina invernale. Il cotechino, di origine antichissima, è nato come insaccato povero: veniva consumato abitualmente con minestrone e zuppe di legumi. Nel 1841 Vincenzo Agnoletti, cuoco romano al servizio di Maria Luigia d'Asburgo Lorena, granduchessa di Parma, sentenzia che "...l'impasto deve essere per metà di cotenna e per metà di nervetti e carne magra" e ancora oggi noi seguiamo questa ricetta, non utilizzando **alcun conservante o altra sostanza chimica**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza morbida, ma non gommosa, sapido, gustoso con un retrogusto di cannella.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in budello naturale.

Pezzature dai 500 agli 800g.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*,
sale, cannella*, pepe*
(* ingredienti biologici)

Prezzo:

24,00 €/kg

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Necessita di almeno un'ora di cottura: mettere in acqua fredda e portare ad ebollizione in modo graduale e mai violento. Affettare e gustare caldo accompagnato da minestre, zuppe o legumi lessi.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**.



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

PORCHETTA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disossata e legata a mano, cotta sapientemente nel forno a legna della Fattoria, rappresenta un prodotto di punta dell'azienda per la valorizzazione delle carni dei suini di razza Cinta senese.

Prodotta senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo, sia come ripieno di panini e focacce, sia, affettato preferibilmente a mano, come antipasto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La fetta si presenta omogenea nell'alternare le fasce di grasso - pancetta e lardo dorsale - alle porzioni magre di spalla, lombata e coscio. In bocca è sapida, scioglievole e decisamente stuzzicante, con la crostina esterna croccante e saporita.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, pepe*, aglio*, salvia*, rosmarino*
(* ingredienti biologici)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta affettata o in tranci, anche sottovuoto. **Pezzature dai 250 ai 1500g.**

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C.**

Prezzo:

32,00 €/kg (affettata)



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

WURSTEL DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE E BOVINO DI RAZZA MAREMMANA BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto nato, come nel caso del prosciutto cotto, da una rivisitazione del classico prodotto tedesco, evitando l'affumicatura e impiegando le migliori carni bovine e suine. **Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.**

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Necessita di cottura: può essere bollito, abbinato a zuppe o legumi, oppure grigliato, per squisiti hotdog o per un misto di carni alla brace.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Impasto corposo che offre un bel gioco di consistenze in bocca, mai gommoso. E' speziato, con un buon equilibrio dolce/sapido e una leggera nota acida sul finale.

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese macinata*, carne di bovino macinata*, acqua, sale, pepe*, peperoncino*, aglio*, chiodi di garofano*, cannella*

(* ingredienti biologici)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccato in budello naturale di suino; è di colore scuro, perché è un prodotto cotto senza l'aggiunta di conservanti chimici che ne alterino il colore. Disponibile in confezioni da **circa 500g composte da n.4 pz.**

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C.**

Prezzo

26,00 €/kg



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

LISTINO PREZZI SALUMI ED INSACCATI

Prosciutto crudo	Trancio € 50,00 - Affettato € 59,00
Spalla	Trancio € 34,00 - Affettato € 43,00
Filetto stagionato	Trancio € 45,00
Lonzino	Trancio € 36,00 - Affettato € 45,00
Capocollo	Trancio € 42,00 - Affettato € 51,00
Salame	Trancio € 28,00
Rigatino	Trancio € 23,00
Pancetta arrotolata	Trancio € 28,00 - Affettato € 37,00
Rosmarina	Trancio € 18,00
Salsiccia stagionata	Trancio € 28,00
Lardo	Trancio € 20,00
Gotino	Trancio € 20,00
Prosciutto cotto	Trancio € 42,00 - Affettato € 51,00
Soppressata	Trancio € 18,00
Porchetta	Affettato € 32,00
Wurstel (da cuocere)	€ 26,00
Cotechino (da cuocere)	€ 24,00

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT



PREPARATI BIOLOGICI

Cucinati in maniera artigianale dalle sapienti mani delle nostre cuoche vengono prodotti esclusivamente con le carni dell'allevamento aziendale, in totale assenza di conservanti chimici.

Vasta la gamma dei prodotti che potrete provare: dai patè di fegato e milza, ideali per gli antipasti, alla zuppa di cece e ai ragù per i vostri primi piatti; dai deliziosi secondi come spezzatini o trippe, pronti all'uso da scaldare semplicemente a bagnomaria come contorno, fino alla salsa rubra biologica, ottima come condimento per hamburger e salsicce alla brace.





PATÈ DI FEGATO
190 gr.
€ 5,00



PATÈ DI MILZA
RAZZA MAREMMANA
Presidio Slow Food
190 gr.
€ 5,00



RAGU' DI BOVINO
RAZZA MAREMMANA
Presidio Slow Food
190 gr.
€ 7,00



RAGU' DI BOVINO
RAZZA MAREMMANA
Presidio Slow Food
500 gr.
€ 14,00



RAGU' DI SUINO
RAZZA CINTA SENESE
180 gr.
€ 7,00



RAGU' DI SUINO
RAZZA CINTA SENESE
500 gr.
€ 14,00



SPEZZATINO DI BOVINO
RAZZA MAREMMANA
Presidio Slow Food
500 gr.
€ 18,00



SPEZZATINO DI SUINO
RAZZA CINTA SENESE
500 gr.
€ 18,00



TRIPPA DELLA TENUTA
RAZZA MAREMMANA
Presidio Slow Food
500 gr.
€ 14,00



ZUPPA DI CECE
500 gr.
€ 7,00



SALSA RUBRA
Ketchup artigianale
190 gr.
€ 5,00



Vino Montecucco D.O.C.

I BANDI

Bottiglia 0,75 lt

€ 12,00



Grappa biologica

I BANDI

Bottiglia 0,5 lt.

€ 25,00



Olio extra-vergine

d'oliva **I BANDI**

Bottiglia 0,75 lt

€ 15,00

IL VINO e LA GRAPPA "I BANDI"

Il vino biologico **I Bandi Montecucco D.O.C.** nasce da uvaggi **Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot e Colorino Toscano**. I nostri vigneti vengono trattati, solo quando è necessario, esclusivamente con rame e zolfo. La lavorazione del suolo è meccanica e manuale, ovviamente senza uso di diserbanti o antiparassitari di sintesi chimica. La raccolta avviene esclusivamente in modo manuale con attenta selezione in vigna; l'uva, posta in cassette da circa 20 kg, entro qualche ora dalla vendemmia è trasportata in cantina dove viene immediatamente lavorata. Sia la fermentazione che l'affinamento - della durata di 10 mesi - avvengono in tini d'acciaio. Da un paio d'anni portiamo le nostre vinacce alla vicina **distilleria Nannoni Grappe**, storica azienda del territorio, ottenendo così a primavera un'ottima **grappa biologica**, morbida e rotonda.

L'OLIO "I BANDI"

Dalle circa 800 piante della Tenuta, da cultivar prevalentemente **Correggiolo e Moraiolo**, nasce l'**olio extravergine biologico "I Bandi"**, delicato al naso ma con decise note erbacee, che racchiude in sé l'eleganza di un fruttato fresco. La favorevole esposizione a Sud-Est e le proprietà del terreno consentono di ottenere un olio con caratteristiche fortemente identificative. Nessun trattamento viene effettuato durante l'anno nella gestione dell'oliveto e utilizziamo il letame biologico proveniente dai nostri cavalli come concimazione. L'abbondante presenza di leguminose come la sulla consente il mantenimento di un prato stabile.



LISTINO PREZZI PREPARATI, VINO, GRAPPA E OLIO

PREPARATI DI CARNE

Patè di fegato - 190 gr	€ 5,00
Patè di milza - Razza Maremmana - Presidio Solw Food - 190 gr	€ 5,00
Ragù di bovino - Razza Maremmana - Presidio Slow Food - 190 gr	€ 7,00
Ragù di bovino - Razza Maremmana - Presidio Slow Food - 500 gr	€ 14,00
Ragù di suino di razza Cinta senese - 180 gr	€ 7,00
Ragù di suino di razza Cinta senese - 500 gr	€ 14,00
Spezzatino di bovino - Razza Maremmana - Presidio Slow Food - 500 gr	€ 18,00
Spezzatino di suino di razza Cinta senese - 500 gr	€ 18,00
Trippa della Tenuta - Razza Maremmana- Presidio Slow Food - 500 gr	€ 14,00

PREPARATI A BASE VEGETALE

Zuppa di cece - 500 gr	€ 7,00
Salsa rubra - ketchup artigianale - 190 g	€ 5,00

VINO

Vino Montecucco D.O.C.
I BANDI
Bottiglia 0,75 lt
€ 12,00

GRAPPA

Grappa biologica
I BANDI
Bottiglia 0,5 lt.
€ 25,00

OLIO

Olio extra-vergine d'oliva
I BANDI
Bottiglia 0,75 lt
€ 15,00



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT



TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO BRADO - AGRIMACELLERIA - AGRITURISMO





TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO BRADO - AGRIMACELLERIA - AGRITURISMO



L'OPIFICIO

BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT



Punto vendita aziendale e selezione di prodotti biologici toscani

All'interno del punto vendita trovate la nostra macelleria aziendale, con il banco delle carni fresche, salumi e tutti i prodotti della Tenuta. Negli anni, attraverso un'accurata selezione di altre aziende toscane, l'Opificio è divenuto una vera e propria bottega di generi alimentari e prodotti per la casa tutti esclusivamente locali e biologici. Potrete acquistare formaggi, vini, birre, succhi, marmellate, miele, caffè, farine, pasta, riso, legumi e sughi vegetali, saponi ecologici per la casa, balsami e unguenti per il corpo. L'Opificio ha sede nello storico edificio che per decenni è stato il centro operativo delle tradizionali attività della Tenuta, fungendo da magazzino delle granaglie, falegnameria, fucina del fabbro e officina meccanica.

ORARIO DI APERTURA AL PUBBLICO:

dal martedì al sabato: - 9.00-13.00/16.00-19.00

Aperti anche la domenica in dicembre e da aprile a settembre

Lunedì chiuso



L'OPIFICIO - BOTTEGA ALIMENTARE - opificio@tenutadipaganico.it - Luca Mancini 338.6978785

www.tenutadipaganico.it