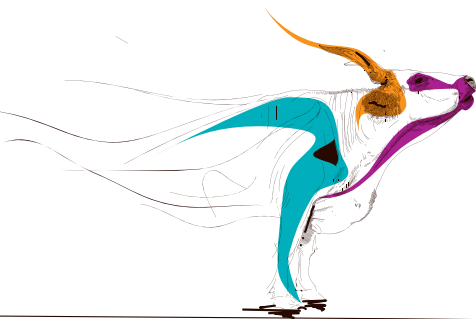


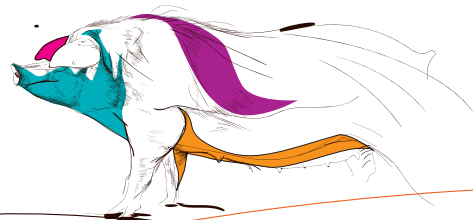


TENUTA DI PAGANICO

CATALOGO PRODOTTI



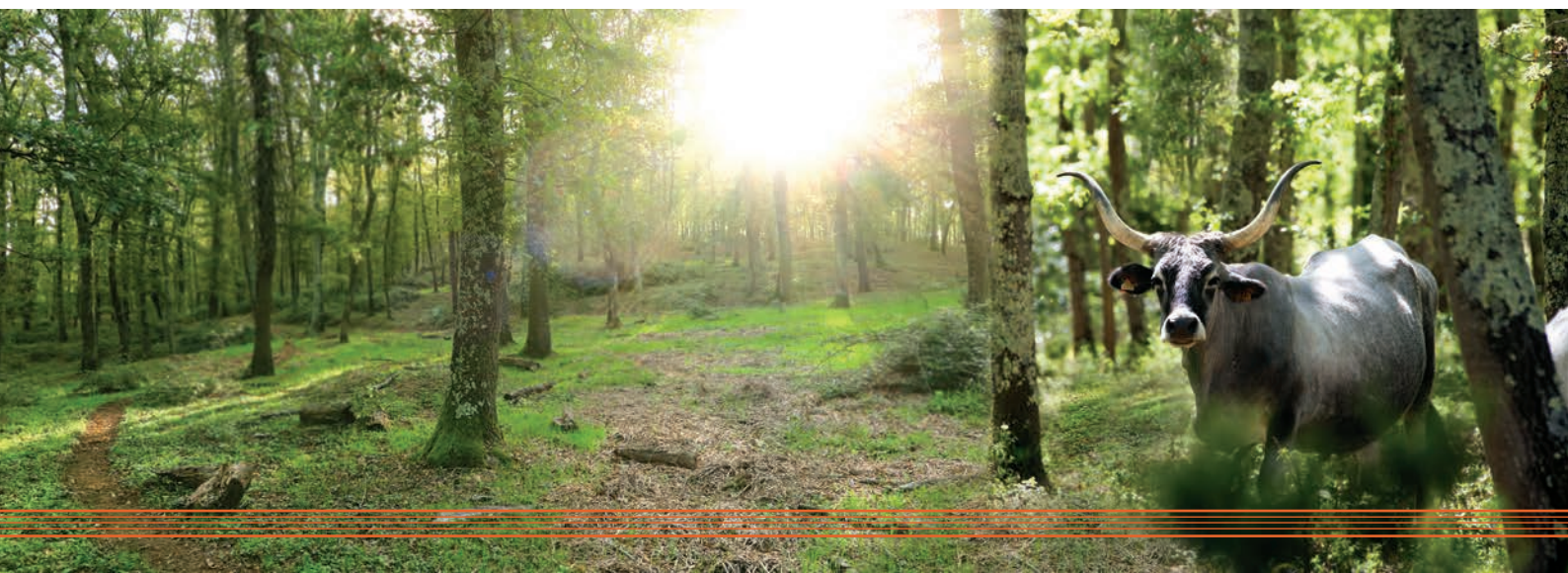
TENUTA DI PAGANICO

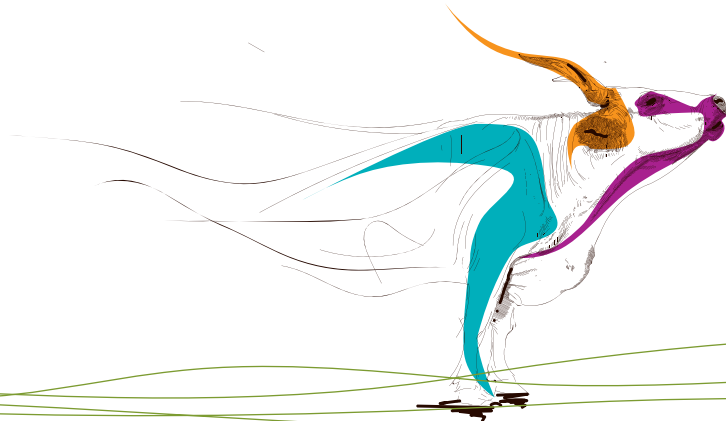


ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

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. Vino, olio e grappa biologici accompagnano





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

Il suino di razza Cinta senese è qui allevato 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 biologica 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
Spezzatino	€ 18,00
Hamburger	€ 16,00



L'OPIFICIO
DEL GUSTO

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



TENUTA DI PAGANICO



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 della tradizione contadina toscana, oltre ad aiutare la conservazione dei salumi, conferisce loro rotondità e un giusto equilibrio di aromi. L'obiettivo dell'azienda è quello di offrire dei salumi forti e genuini: per questo vengono insaccati in **budelli naturali**, per noi un gran valore aggiunto. Il sale non deve mai prevalere sugli altri aromi, in modo da permettere di assaporare al meglio le pregiate qualità di carne e grasso dei **suini di razza Cinta senese allevata al pascolo**.





CAPOCOLLO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Tra capo e collo”

Uno dei salumi protagonisti delle tavole toscane è il **capocollo**. Presenta una fetta arrotondata, facile da gestire anche se affettata a mano.

Immane nelle tavole per antipasti, un connubio di sapori forti con note di salinità e pepe.

Un prodotto equilibrato, con presenza di striature grasse e magre che conferiscono gusto, succosità, e dolcezza all'assaggio insieme a note di stagionato fino alla nocciola.

INGREDIENTI

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

Prezzo:

Trancio 42,00 €/kg

Affettato 51,00 €/kg

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 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**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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



L'OIFICIO
DEL GUSTO

LONZINO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Non far sapere al contadino quant’è buono il lonzino”

Conosciuto per il essere il sostituto del prosciutto, il lonzino, dall’aspetto rotondeggiante, è un interessante abbinamento, in un unico salume, di una parte grassa data dal lardo dorsale, dolce e scioglievole, ed una parte magra, di buona consistenza, non fibrosa, sapida, con aromi di stagionato e nocciola. Le sue due consistenze danno luogo ad un perfetto equilibrio all’assaggio.

INGREDIENTI

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

Prezzo:

Trancio	36,00 €/kg
Affettato	45,00 €/kg

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 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
DEL GUSTO

PROSCIUTTO COTTO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

L'IMMAGINE NON RITRAE IL NOSTRO PRODOTTO. SOLO A FINI ILLUSTRATIVI

“Il prosciutto cotto a modo nostro”

Una rivisitazione di un classico salume della tradizione italiana con un colore rosso bruno acceso, tipico dei salumi cotti **senza conservanti o altra sostanza chimica**.

Un salume marinato per 7 giorni con varie spezie e successivamente cotto a bassa temperatura per 10 ore.

Si presenta con una parte magra di buona consistenza, avvolta da una copertura grassa e morbida, vellutata e non oleosa, dal profumo delicato e finemente speziato.

INGREDIENTI

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

Prezzo:

Trancio 42,00 €/kg

Affettato 51,00 €/kg

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

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

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**.



L'OIFICIO
DEL GUSTO



LARDO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Una fettina sul pane caldo la felicità”

Un salume toscano, dal colore bianco con presenza di venature rosate. Viene salato a secco e ricoperto con erbe come rosmarino, alloro e ginepro che sprigionano odori tipici dei nostri boschi.

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

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese*, sale, pepe*, rosmarino*, alloro*, bacche di ginepro*.

(* ingredienti biologici)

Prezzo:

20,00 €/kg

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 squadriati, mantenuti in sottovuoto. Disponibile in tranci, con pezzature **dai 200 ai 500g**.



L'OIFICIO
DEL GUSTO



TENUTA DI
PAGANICO



Salumi



PROSCIUTTO CRUDO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

**“Immaneabile sulla tavola di un vero
Toscano”**

Il salume per eccellenza, sempre presente sui taglieri Toscani.

La fetta si presenta con una buona componente di grasso, mentre la parte magra non eccede mai troppo in sapidità: questo equilibrio conferisce all'assaggio la giusta succosità e dolcezza, insieme a note di stagionato grazie alla maturazione che si protrae per circa un anno, la quale favorisce gli aromi presenti nel salume.

INGREDIENTI

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

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

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

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'OIFICIO
DEL GUSTO



RIGATINO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Rigatino o pancetta (s)tesa Toscana”

Salume ricavato dalla parte muscolosa della pancia, con un grasso fittamente striato di venature di carne magra, con cotenna.

Caratterizzato da un manto pepato che copre un grasso scioglievole, succoso e avvolgente di un 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)

Prezzo:

23,00 €/kg

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.

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.



L'OIFICIO
DEL GUSTO



SALAME DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Maiali si nasce, salami si diventa!”

Un prodotto **senza conservanti o altra sostanza chimica**, caratteristica non comune per questa tipologia di salume.

Presenta una grana fine senza lardelli e pepe nero in grani, con una fetta che al taglio è compatta, di colore rosso scuro, con sapori e profumi molto intensi.

In lavorazione vengono usati vino rosso e aglio che gli conferiscono un retrogusto unico a questo salume.

INGREDIENTI

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

Prezzo:

28,00 €/kg

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, abbinate a pane toscano sciocco.

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**.



L'OIFICIO
DEL GUSTO



TENUTA DI
PAGANICO



Salumi



SOPPRESSATA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Del maiale non si butta via niente”

Questo salume ne è la prova: testa, lingua, cuore, reni, coda e cotenne vengono sapientemente trasformati in un prodotto unico.

Al palato, con una consistenza morbida, molto profumata, grazie alla fragranza agrumata dato dalla scorza di limone e arancia (quest'ultimo aggiunto esclusivamente in inverno), che aiuta a “sgrassare” la bocca lasciando un retrogusto fresco.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

INGREDIENTI

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

Prezzo:

18,00 €/kg

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 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**.



L'OPIFICIO
DEL GUSTO



SPALLA

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Una “povera” alternativa al prosciutto”

Un salume tipico delle campagne toscane, una alternativa sì, ma non meno saporita del rinomato prosciutto, anzi!

Si presenta con un grasso consistente di colore rosa chiaro e una parte magra rosso intenso.

Al taglio molto profumato e speziato, odori dati dal manto pepato con cui è cosparso. Con una carne saporita e piacevole alla masticazione.

INGREDIENTI

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

(* ingredienti biologici)

Prezzo:

Trancio **34,00 €/kg**

Affettato **43,00 €/kg**

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'OIFICIO
DEL GUSTO

GOTINO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“La gota del maiale anche chiamata guancia”

Un salume ricavato dal grasso di copertura, insieme ai residui muscolari della guancia, ricoperti dalla cotenna.

Compatto, con colorito bianco per la parte grassa e rosso vivo per le striature di carne magra, dal sapore intenso e equilibrato. Un salume che racchiude tanti odori e sensazioni. Ottimo per la preparazione della famosa “Amatriciana” con rivisitazione Maremmana.

INGREDIENTI

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

Prezzo:

20,00 €/kg

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.

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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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



L'OIFICIO
DEL GUSTO



FILETTO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un salume con una forma allungata, caratterizzato da una spiccata prevalenza della parte magra.

Un prodotto morbido, succoso, dal gusto sapido, con sentori di pepe e aglio, utilizzati prima della salatura.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

INGREDIENTI

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

Prezzo:

45,00 €/kg

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 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.**



L'OIFICIO
DEL GUSTO



TENUTA DI
PAGANICO



Salumi



SALSICCIA STAGIONATA

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

Più è “tirata”, più gusto c’è.

Variante stagionata della salsiccia Toscana. Un salume da un interno di grana fine, quasi croccante con forti note di stagionato, che bene si abbinano alla parte grassa, così gustosa e scioglievole in bocca.

Senza conservanti o altra sostanza chimica.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

INGREDIENTI

Carne di suino di razza Cinta senese macinata*, sale, aglio*, pepe*, vino rosso*

(* ingredienti biologici)

Prezzo:

28,00 €/kg

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 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.



L'OPIFICIO
DEL GUSTO



SALSICCIA

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“La regina, la salsiccia”

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

A grana fine, molto morbida, scioglievole e succosa: uno scrigno di sapori forti decisi con note speziate date dal pepe nero macinato impiegato durante la lavorazione e dai picchi di salinità, che non coprono il sapore, affatto, ma esaltano quelli che sono i profumi della carne stagionata.

INGREDIENTI

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

Prezzo:

20,00 €/kg

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'OIFICIO
DEL GUSTO



ROSMARINA

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Fare di necessità virtù”

Un insaccato che nasce dall'esigenza di **valorizzare il grasso del suino di razza Cinta senese**.

Consiste in un impasto di pancetta, lardo e ritagli di carne magra successivamente macinati e insaporiti con sale, pepe nero e foglie di rosmarino. Di aspetto compatto e colore bianco-rosato, la rosmarina si presenta con una consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con un profumo delicato con note erbacee e balsamiche date dall'utilizzo di rosmarino e pepe.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in

INGREDIENTI

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

Prezzo:

18,00 €/kg

budello naturale e stagionata per ca. 20 giorni fino all'ottenimento della consistenza richiesta. **Pezzature dai 150 ai 350g.**

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.

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.



L'OIFICIO
DEL GUSTO

COTECHINO

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Un cotechino Bio”

Un salume legato alla tradizione contadina invernale.

Il cotechino, nasce 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 del cotechino deve essere per metà di cotenna e per metà di neretti e carne magra” e ancora oggi noi seguiamo questa antica ricetta, prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

INGREDIENTI

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

Prezzo:
24,00 €/kg

**PRODOTTO STAGIONALE
DISPONIBILE A DICEMBRE**

Il cotechino si presenta con una consistenza morbida, con un gusto sapido e intenso, con un retrogusto gustoso di cannella.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in budello naturale.

Pezzature dai 500 agli 800g.

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'OIFICIO
DEL GUSTO



PORCHETTA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Non siamo ad Ariccia ma siamo in Maremma e qui la porchetta si fa con suini di razza Cinta senese e con quelli che sono gli odori e i sentori del territorio e dei nostri boschi”

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

La fetta si presenta omogenea e si alternano tra loro parti grasse - pancetta e strisce di lardo dorsale - alle porzioni magre di spalla, lombata e coscia.

INGREDIENTI

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

Prezzo:

32,00 €/kg (affettata)

In bocca è sapida e scioglievole, decisamente stuzzicante, con una cotenna esterna croccante.

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 MERCEOLOGICHE

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

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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



**L'OIFICIO
DEL GUSTO**



WURSTEL DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Un würstel in Maremma”

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

Con un impasto corposo che offre un bel gioco di consistenze in bocca.

Speziato al punto giusto con sentori dolci, dati dalla cannella e dai chiodi di garofano, con un buon equilibrio dolce/sapido e una leggera nota acida 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)

Prezzo

26,00 €/kg

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 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.**



L'OIFICIO
DEL GUSTO

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
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
DEL GUSTO



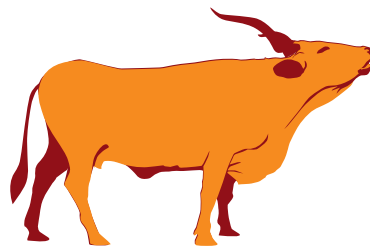
TENUTA DI PAGANICO




Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowlfood.it



RAGU'

DI BOVINO DI RAZZA MAREMMANA ALLEVATO ALLO STATO BRADO

Prodotto artigianale, il **Ragù** della **Tenuta di Paganico** viene realizzato in totale assenza di **conservanti chimici** e con un alto quantitativo di Carne di **bovino di razza Maremmana**, pari al **75%**

Gli animali da cui proviene vengono allevati alla **stato brado nei boschi e nei pascolo biologici della Tenuta**.

100% di genuinità e un gusto unico e originale, con un colore rosso brillante dalla consistenza cremosa ed sapore deciso e armonioso per scoprire il vero sapore della nobile razza, da sempre simbolo della nostra **Maremma**.

Prezzo confezione 200g.
7,00 €





RAGU' DI BOVINO DI RAZZA MAREMMANA ALLEVATO ALLO STATO BRADO

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica, rappresenta il condimento base per la pasta, presente sulle tavole degli italiani dal Rinascimento. L'origine del "ragù" è francese: il termine ragoût un tempo indicava tutte quelle preparazioni in cui la materia prima veniva ridotta in pezzettini poi cotti in umido a fuoco basso per lungo tempo. Peso netto vasetto: 200 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore rosso brillante, consistenza cremosa, nonostante l'elevata quantità di carne impiegata, gusto deciso e armonioso.

PROCESSO PRODUTTIVO

La carne macinata e gli altri ingredienti vengono aggiunti a cipolla, carota, prezzemolo e aglio precedentemente soffritti. Serve una lunga cottura per amalgamare meglio il tutto.

INGREDIENTI

Carne di bovino di razza Maremmana* 75%, pomodoro*, olio extravergine di oliva*, vino rosso*, cipolla*, carota*, sale, prezzemolo*, aglio*, pepe*. *ingredienti da agricoltura biologica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Riscaldare a bangomaria, così da mantenere la cremosità del prodotto e versare sulla pasta scolata, aggiungendo, all'occorrenza, un po' di acqua di cottura.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico: Kcal 405.20 - kJ 1695.30; Proteine: 18.25 g; Carboidrati: 0.21 g, di cui zuccheri <0.5 g; Grassi: 30.85 g, di cui acidi grassi saturi: 8.42 g; Sale: 1.28 g (valori medi per 100 g di prodotto).

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

36 mesi a temperatura ambiente in luogo asciutto e lontano da fonti di calore (conservare in frigo dopo l'apertura e consumare entro 3 giorni).

ALTRE INFORMAZIONI: Bollo CE: IT 9-3594/L CE; Cod. operatore BIO: IT BIO 006 operatore controllato n. B3515 Agricoltura Italia.

INGREDIENTI:
CARNE DI BOVINO* 75%, POMODORO*, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA*, VINO ROSSO*, CIPOLLA*, CAROTA*, SALE, PREZZEMOLO*, AGLIO*, PEPE*, *DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

DISTRIBUITO DA:
TENUTA DI PAGANICO SOC. AGR. SPA
VIA DELLA STAZIONE, 10 - 58045 PAGANICO (GR)
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:
F.S.T. FABBRICA SUGHI TOSCANA S.R.L.
VIA MODIGLIANI, 27/A - 56101 VICOPISANO (PI)



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA
Italia



OPERATORE CONTROLLATO
n.B3515

I Presidi sono progetti di Slow Food
che tutelano piccole produzioni
di qualità da salvaguardare,
realizzate secondo pratiche
tradizionali. www.presidilowfood.it

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g
ENERGIA kJ 1695,3 kcal 405,20
PROTEINE g 18,25
GRASSI g 30,85
* DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 8,42
CARBOIDRATI g 0,21
* DI CUI ZUCCHERI g 0,0
SODIO g 1,28
SALE g 3,20 - FIBRE g 1,43

USO: RISCALDARE A BANGOMARIA
CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO AL
RIPARO DALLA LUCE, UNA VOLTA APERTO
CONSERVARE IN FRIGORIFERO A 0°/+4° C
E CONSUMARE ENTRO 4 GIORNI



TENUTA DI PAGANICO

RAGU'
BIOLOGICO

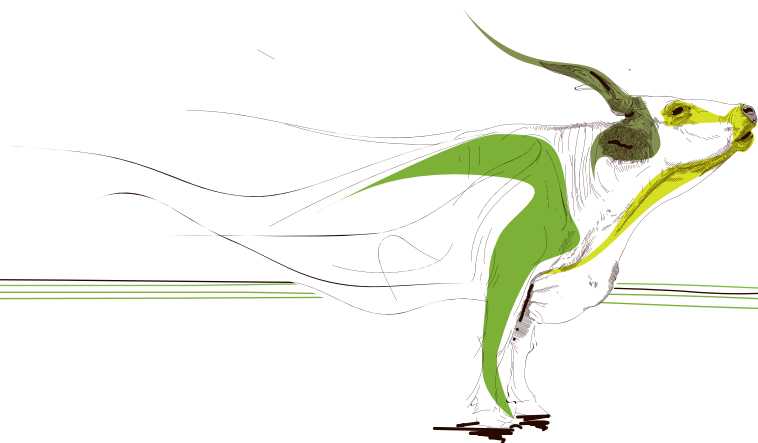
CARNE DI BOVINO
DI RAZZA MAREMMANA
DA ALLEVAMENTO BRADO

200 g



DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

LOTTO:



TENUTA DI PAGANICO

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

I BANDI
BIO

Il nostro extravergine biologico esprime fortemente il territorio di Maremma dal quale nasce.

Alla vista si presenta con un netto equilibrio tra giallo e verde.

All'olfatto si apre vitale e armonico, caratterizzato da ricchi toni di erbe aromatiche con accenni di foglia di pomodoro e alloro, fino a chiudere con una velata tostatura di caffè.

In bocca è ricco e armonico, dotato di ampi toni vegetali di rabarbaro, cicoria cruda, peperoncino, erbe aromatiche e carciofo.

È eccellente su zuppe di legumi, verdure, carni rosse alla griglia e formaggi a pasta dura.

Prezzo bottiglia 0,5 lt.

13,00 €



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "I BANDI" BIOLOGICO

Raccolto 2020

Cultivar: Correggiolo 53%, Moraiolo 30%, Frantoio 10%,
Leccino 5% e Pendolino 2%

Quantità prodotta: circa 200 litri

Anno di impianto: 50% anni 1950 - 50% polloni ricostituiti
dopo la gelata del 1985

Esposizione: Sud - Est 110 mt s.l.m.

Terreno: franco argilloso con scheletro frequente

Sistema di allevamento: vaso policonico; sesto 6 x 8 mt

Gestione: non effettuiamo nessun tipo di trattamento

Concimazione: letame biologico delle nostre stalle
e coltivazione di leguminose

Raccolta: I decade di novembre; brucatura a mano

Frangitura: entro 48 ore dalla raccolta; franto a ciclo
continuo a tre fasi (defogliazione, lavaggio, frangitura,
gramolazione, decanter a tre fasi, centrifuga verticale)

Decantazione: naturale; a novembre travaso

Epoca di imbottigliamento: mese di novembre

Confezione: bottiglie da 0,5 lt

I BANDI
www.tenutadipaganico.it

RACCOLTO 2020

100% BIOLOGICO ITALIANO
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici

Olive prodotte da:
Tenuta di Paganico Società agricola S.p.A.
Via della Stazione, 10
58045 - Paganico (GR) Italy

Prodotto e imbottigliato presso:
Frantoio Franci srl - Via A. Grandi, 5
Montenero d'Orcia - Castel del Piano (GR)

Contenuto netto
0,5 lt e

PRODOTTO BIOLOGICO

OPERATORE CONTROLLATO
N.81177
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT:
IT-BIO-086
AGRICOLTURA ITALIA



Da consumarsi preferibilmente
entro:

Per una corretta conservazione e per mantenere
la qualità dell'olio chiudere la bottiglia e tenerla
al riparo dalla luce e da fonti di calore





TENUTA DI PAGANICO

VINO ROSSO D.O.C. MONTECUCCO

I BANDI BIO

Il vino biologico DOC Montecucco "I Bandi 2016" proviene da vitigni Sangiovese, Ciliegiole e Colerino Toscano.

Sui nostri vigneti bio vengono applicati esclusivamente rame e zolfo, solo quando è necessario.

La lavorazione del suolo è esclusivamente meccanica e manuale senza uso di alcuna sostanza chimica ad azione diserbante.

A luglio, se necessario, si effettua il diradamento dei grappoli contenendo la resa media per pianta attorno al chilo.

La raccolta avviene esclusivamente in modo manuale con attenta selezione in vigna; l'uva viene raccolta in cassette da circa 20 kg e trasportata entro qualche ora in cantina dove viene immediatamente lavorata.

Il 100% dell'uva è stata fermentata in tino d'acciaio per valorizzare le note fruttate e mantenere inalterata.

Prezzo bottiglia 0,75 lt.

15,00 €



VINO ROSSO D.O.C. MONTECUCCO BIOLOGICO

Annata: Vendemmia 2016

Comune di produzione: Civitella Paganico (Gr)

Uve: Sangiovese, Ciliegiole e Colorino Toscano

Numero Bottiglie prodotte: 8900

Vigneto: Podere de I Bandi

Anno di impianto: 2002/2009

Esposizione: Sud - Est e Sud, 100 mslm

Terreno:
franco argilloso con scheletro frequente

Sistema di allevamento:
cordone speronato; 4000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 90 quintali

Vendemmia: manuale

Fermentazione: In vasche d'acciaio

Affinamento: in vasche d'acciaio

Epoca di imbottigliamento: inizio settembre 2016

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino intenso, il nostro Montecucco DOC biologico si caratterizza per un profilo olfattivo ampio, vinoso ed intenso. Al palato risulta asciutto e non eccessivamente tannico.



TENUTA DI PAGANICO
SOC. AGR. SPA
Via della Stazione, 10
Civitella Paganico (Gr) 58045

MONTECUCCO ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Imbottigliato da: CAMPINUOVI di Nadia Riguccini
Cinigiano (GR) - ITALIA

VINO BIOLOGICO

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 002 AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N. 8873

750 ML e 13,5% VOL

PRODOTTO IN ITALIA
Contiene Solfiti - Contains Sulfites - Enthält Sulfite
Non disperdere il vetro nell'ambiente

www.tenutadipaganico.it

L. 1.19

TENUTA DI PAGANICO

I BANDI
MONTECUCCO ROSSO D.O.C.
VINO BIOLOGICO 2016



TENUTA DI PAGANICO

GRAPPA

I BANDI BIO

Le migliori vinacce, provenienti da raccolta effettuata esclusivamente a mano, vengono pressate delicatamente ed immediatamente trasportate alla storica distilleria **"Nannoni Grappe"** situata a pochi km dalle nostre vigne.

In seguito vengono sottoposte ad una distillazione artigianale lenta ed accurata.

Prezzo bottiglia 0,5 lt.

25,00 €



GRAPPA BIOLOGICA "I BANDI" 2016

Varietà delle uva: Sangiovese, Ciliegiole e Colorino Toscano coltivati in azienda e biologici

Distillazione: Le migliori vinacce, provenienti da raccolta effettuata esclusivamente a mano, vengono pressate delicatamente ed immediatamente trasportate alla storica distilleria "Nannoni Grappe" situata a pochi km dalle nostre vigne.

In seguito vengono sottoposte ad una distillazione artigianale lenta ed accurata.

Affinamento: in vasche d'acciaio inossidabile per un periodo di almeno 12 mesi

Gradazione: 42%

Capacità: 0,5 lt

Colore: chiaro e cristallino, senza impurità.

Caratteristiche sensoriali:

estremamente morbida ed elegante, colpisce per la sua persistenza non invasiva.

Di profumo intenso, si nota la tipica fragranza da vinacce fresche che vengono fuori grazie al suo affinamento in acciaio.

Abbinamenti: Dall'abbinamento più classico e riuscito con il cioccolato fondente, grazie alla capacità della grappa di sostenere la sua forte personalità e complessità, fino ai dessert o ai semifreddi, la cui bassa temperatura potrà smorzare l'impatto dell'alcol, per arrivare ad abbinamenti con salumi grassi, come per esempio quelli di suini di razza Cinta senese, grazie alla sua forte capacità sgrassante e rinfrescante.

Consigli di degustazione: degustare ad una temperatura compresa tra i 15°C e gli 18°C.

L.17055



TENUTA DI PAGANICO



TENUTA DI PAGANICO Soc.Agr.Spa
Via della Stazione, 10 Paganico (GR)
Toscana - ITALIA

DA VINACCE FRESCHE BIOLOGICHE
DISTILLATE CON METODO ARTIGIANALE
DISCONTINUO

Prodotto e imbottigliato da:
NANNONI GRAPPE srl

www.tenutadipaganico.it

I BANDI

GRAPPA BIOLOGICA

42% VOL 500 ml e



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 004
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.41614
PRODOTTO IN ITALIA
COD. ACCISA IT00GRA00001U
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE



TENUTA DI PAGANICO

BIONDA BRADA

Birra biologica con popolazione di grano tenero evoluta nella Tenuta di Paganico

Birra Biologica bionda ad alta fermentazione ispirata allo stile “**belgian ale**” dal colore dorato carico, rifermentata in bottiglia con l’aggiunta di **grani teneri bio popolazione evolutiva “Solibam” tenero** Floriddia, coltivato da tempo alla **Tenuta di Paganico**.

BIRRA MILLESIMATA 2020

La biodiversità mantenuta dalla coltivazione di molte varietà di grani teneri in uno stesso campo aumenta la reattività e la resilienza delle coltivazioni, permettendo un gusto unico e originario e l’etica che contraddistinguono la nostra azienda. Malto d’orzo bio coltivato dalla stessa Azienda Agricola La Stecciaia e dal confinante Podere Pereto.

Prezzo bottiglia 0,33 lt.

4,50 €



BIRRA BIONDA BIOLOGICA

Alcool: 5,8% Vol

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, grano "SOLI-BAM" tenero Floriddia popolazione evolutiva 25%, luppolo, lievito

Servire: 8/10 C°

Stile

Belgian Blonde Ale

Gusto

All'assaggio si denota la componente "cerealo-sa", caratteristica anche dell'aroma, con note dolci che tendono al miele. Al naso la birra rilascia note acidule agrumate, riconducibili all'arancia, persistenti in bocca.

Aspetto

In linea con lo stile, la birra si presenta velata di colore giallo con riflessi dorati. La schiuma è bianca, a grana fine, di media persistenza.

Sensazioni boccali

Birra di medio corpo, non particolarmente cremosa e priva di calore dovuto all'alcolicità. A differenza delle più classiche belgian ale, presenta una frizzantezza medio/bassa.

Abbinamenti

La Bionda Brada si presta molto bene con abbinamenti di formaggi stagionati e semi-stagionati, salumi e carni, ottima anche con dolci agrumati o fruttati.

Infatti, grazie alla sua secchezza ed acidità, trova il suo bilanciamento ottimale assieme a prodotti a base "grassa".

Consigli per la mescita

Si consiglia di servire la birra alla temperatura di 8° 10° all'interno di un bicchiere a "tulipano" così da ottimizzare la **degustazione e conservare al meglio gli aromi**.



BIRRA BIOLOGICA BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE ISPIRATA ALLO STILE "BELGIAN ALE" DAL COLORE DORATO CARICO, RIFERIMENTATA IN BOTTIGLIA, CON L'AGGIUNTA DI GRANI TENERI BIO POPOLAZIONE "SOLIBAM" EVOLUTI ALLA TENUTA DI PAGANICO.

BIRRA MILLESIMATA 2020

I NOSTRI CAMPI ACCOLGONO OGGI ANCHE LA COLTIVAZIONE DI UN BLEND DI DIVERSE VARIETA' DI GRANI TENERI PER UN GUSTO UNICO ED ORIGINARIO, MANTENENDO LA BIODIVERSITA' E L'ETICA CHE CONTRADDISTINGUONO LA NOSTRA AZIENDA.

33 cl
Alc. 5,8% vol.

Prodotto e imbottigliato da: BIRRIFICIO LA STECCIAIA
Azienda Agricola Podere del Pereto di Riva Isabella
Località Pereto, Rapolano Terme (Siena) ITALIA
www.beviresponsabile.it

TENUTA DI PAGANICO

BIONDA BRADA

CON POPOLAZIONE DI GRANO TENERO EVOLUTO NELLA TENUTA DI PAGANICO

INGREDIENTI / INGREDIENTS
ACQUA, MALTO D'ORZO*,
GRANO TENERO EVOLUTO*
25%, LUPPOLO*, LIEVITO
/WATER, BARLEY MALT*,
EVOLUTIVE WHEAT* 25%,
HOPS*, YEAST.

*DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
/ FROM ORGANIC FARMING
NON PASTORIZZATA, NON
FILTRATA, FORMA
SEDIMENTO NATURALE.
CONSERVARE IN PIEDI AL
RIPARO DALLA LUCE E DA
FONTI DI CALORE

SERVIZIO: 8° - 10°

Da consumarsi
preferibilmente entro il
/Best before:

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/NON UE
EU/NON EU AGRICULTURE

OPERATORE CONTROLLATO N.
8596

www.tenutadipaganico.it

LOTTO





“MANGIARE E' UN ATTO AGRICOLO”

- Wendell Berry -

**MANGIARE ALLA TENUTA DI PAGANICO:
UN'ESPERIENZA CHE LEGA NATURA, ALLEVAMENTO E SAPERE**

Dalla terra alla tavola...

la cucina rappresenta, come nelle nostre case, un punto di incontro e di scambio: qui nascono i nostri piatti con i prodotti biologici della Tenuta di Paganico e di aziende locali.

Tutte le materie prime utilizzate nella nostra cucina provengono dal nostro orto o direttamente dal nostro allevamento e da una selezione di aziende e produttori locali biologici con cui condividiamo ideali ed un approccio etico in cui agricoltura, processi di produzione e filiere rimangono al centro di attenta e rigorosa passione nel rispetto dell'ambiente

Il ristorante per noi rappresenta anche l'opportunità e l'occasione per raccontare il nostro metodo, la nostra sostenibilità e la nostra filiera attraverso l'atto del mangiare e del condividere un pasto.

E' per questo che ci teniamo!

La pasta, il pane, e dolci sono fatti in casa con farine biologiche di grani antichi.

**FILIERA CORTA, VALORIZZAZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI BIOLOGICI:
SAPORI AUTENTICO E SOSTENIBILITA'**

Da noi non troverete solo la cucina tradizionale toscana: gli ingredienti sono a km 0 ma la modalità con la quale ci avviciniamo al cibo è vocata alla sperimentazione con accostamenti "stagionali", con la ricerca di essenze spontanee per esaltare al 100 % tutti i tagli della carne, e dare alla materia prima il valore che si merita.

Dalla brace ai bolliti, dallo streetfood alla pasta fresca fatta in casa, da noi troverai piatti semplici e genuini ed un ambiente rustico e autentico, dove ritroverai il sapore e l'atmosfera di una cucina autentica, accurata e piena di passione, coerente con i nostri principi e valori, con il nostro lavoro, con la nostra filiera corta.

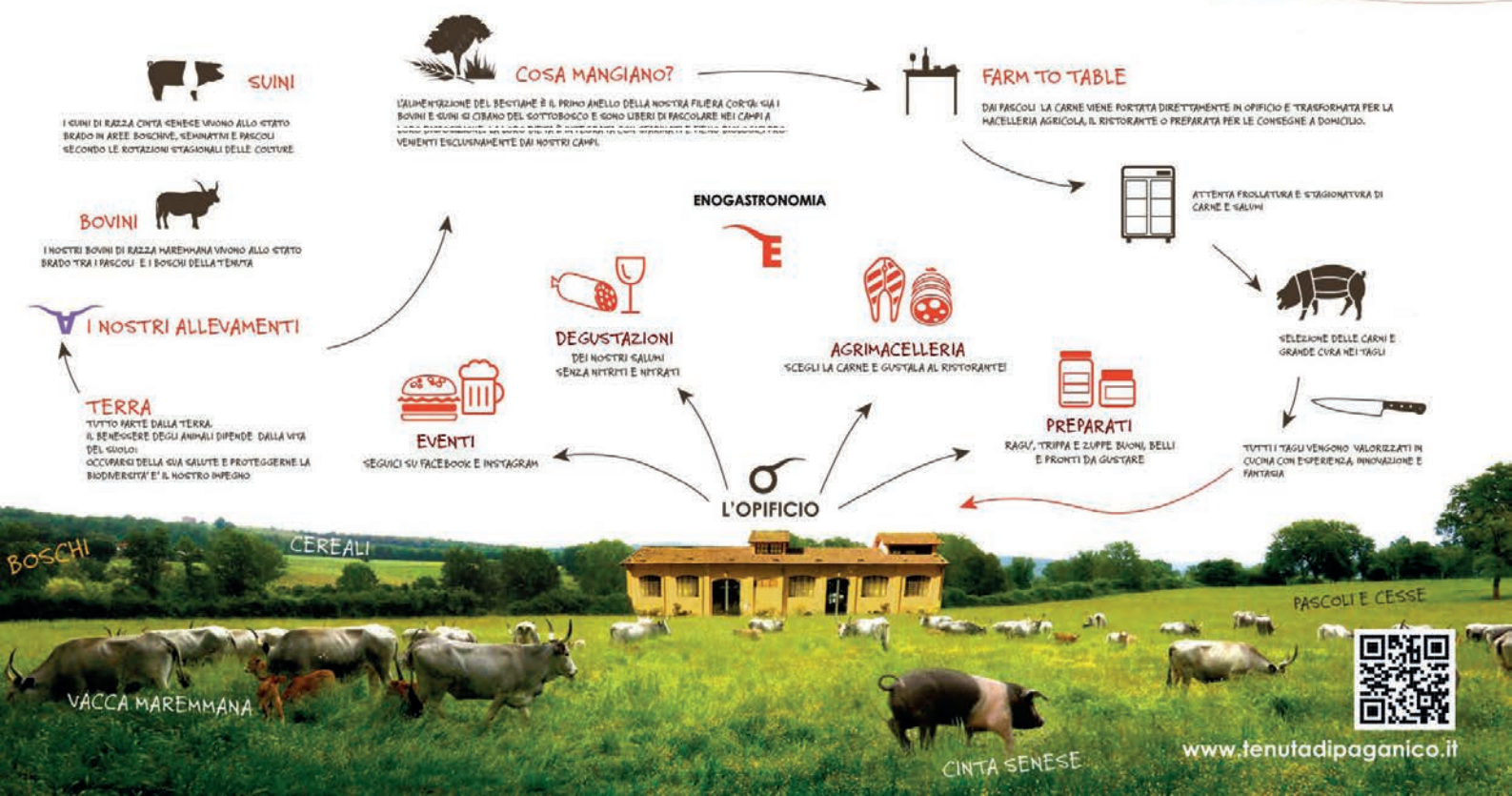
Mangiare alla Tenuta è un'esperienza sensoriale che cerchiamo di rinnovare tramite eventi enogastronomici a tema, serate all'insegna di cibo e cultura, musica, tradizioni popolari.

MACELLERIA AGRICOLA

IL CUORE DELLA TENUTA: FILIERA CORTA, PRODOTTI BIOLOGICI, LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Nella nostra agrimacelleria potete trovare carni bovine di razza Maremmana, carni fresche e salumi di suini di razza Cinta senese, senza alcuna aggiunta di sostanze chimiche e coadiuvanti nel processo alimentare.

"VOGLIAMO ESSERE UN SISTEMA SOSTENIBILE.
ESPERIENZA E PASSIONE DANNO VITA AL LEGAME TRA ANIMALI, PERSONE E AMBIENTE"

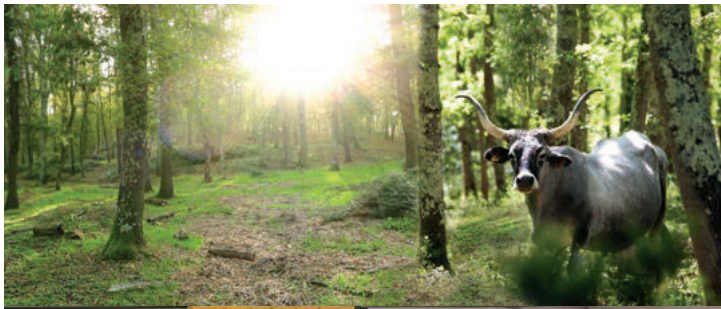




Punto vendita aziendale e selezione di prodotti biologici toscani

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.







TENUTA DI PAGANICO

