



TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO BRADO - AGRIMACELLERIA - AGRITURISMO

CATALOGO PRODOTTI

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

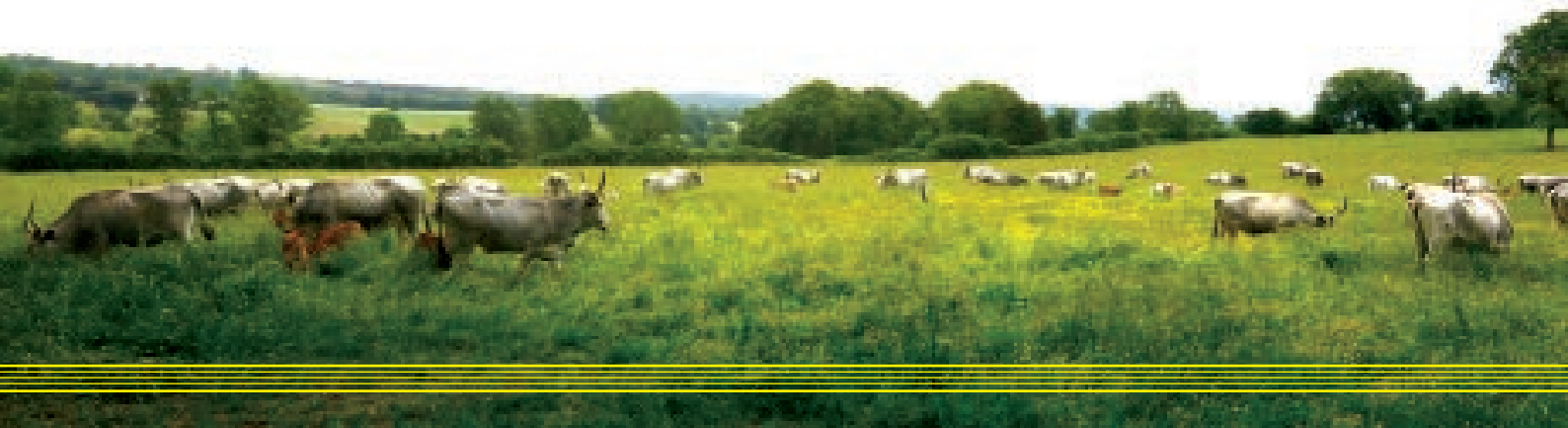
A partire dai nostri allevamenti allo stato brado ricaviamo la materia prima dalla quale nasce la produzione biologica di alta qualità della **Tenuta di Paganico**. Da **bovini di razza Maremmana presidio Slow Food** e da **suini di razza Cinta senese** produciamo tutti i tagli freschi che valorizzano 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'OIFICIO
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

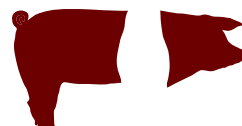
Conservare a temperatura compresa tra **+2°C e +4°C**.

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



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'OIFICIO
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).

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**.

Prezzo:

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



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

AL MOMENTO NON DISPONIBILE



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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

INGREDIENTI

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

AL MOMENTO NON DISPONIBILE



L'OPIFICIO
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**.



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



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.**

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.

INGREDIENTI

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

Prezzo:
23,00 €/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)

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**.

Prezzo:

18,00 €/kg



L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

SPALLA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



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 ORGANOLETTICHE

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

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**.

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 **34,00 €/kg**

Affettato **43,00 €/kg**


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 ORGANOLETICHE

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

AL MOMENTO NON DISPONIBILE

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.**



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)

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.**

Prezzo:

28,00 €/kg

AL MOMENTO NON DISPONIBILE


L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

SALSICCIA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



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 ORGANOLETICHE

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

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

Ogni salsiccia pesa circa 100gr.

INGREDIENTI

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

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

20,00 €/kg


L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT

ROSMARINA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



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 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)

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.

Prezzo:

18,00 €/kg

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT


L'OPIFICIO
BOTTEGA ALIMENTARE

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)

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**.

Prezzo:

24,00 €/kg


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 crosticina 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)

AL MOMENTO NON DISPONIBILE


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'OIFICIO
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
NON DISPONIBILE	Filetto stagionato	Trancio € 45,00
	Lonzino	Trancio € 36,00 - Affettato € 45,00
	Capocollo	Trancio € 42,00 - Affettato € 51,00
NON DISPONIBILE	Salame	Trancio € 28,00
	Rigatino	Trancio € 23,00
NON DISPONIBILE	Pancetta arrotolata	Trancio € 28,00 - Affettato € 37,00
	Rosmarina	Trancio € 18,00
NON DISPONIBILE	Salsiccia stagionata	Trancio € 28,00
	Lardo	Trancio € 20,00
	Gotino	Trancio € 20,00
NON DISPONIBILE	Prosciutto cotto	Trancio € 42,00 - Affettato € 51,00
	Soppressata	Trancio € 18,00
NON DISPONIBILE	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

I NOSTRI PREPARATI



**RAGU' DI BOVINO
RAZZA MAREMMANA
Presidio Slow Food**

**200 g.
€ 7,00**

IL RAGU'

Prodotto artigianalmente, il **Ragù** della **Tenuta di Paganico** viene prodotto esclusivamente con le carni di **bovino di razza maremmana allevato allo stato brado** nei boschi e nei pascoli biologici della Tenuta, **in totale assenza di conservanti chimici**. 100% di genuinità e un gusto unico e originario, per riscoprire il vero sapore della nobile vacca, che da sempre simbolo della nostra Maremma.



**SALSA RUBRA
Ketchup Biologico**

**200 g.
€ 5,00**

LA SALSA RUBRA

La **salsa Rubra** (rossa), è la versione Italiana del ketchup. Preparata per lo più in Piemonte, è ottima come condimento per hamburger e salsicce alla brace. Anche la nostra salsa rossa è biologica e priva di conservanti chimici.



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

€ 10,00

Stagna 3 lt

€ 36,00

Stagna 5lt

€ 55,00

IL VINO e LA GRAPPA "I BANDI"

Il vino biologico **I Bandi Montecucco D.O.C.** nasce da uvaggi **Sangiovese, Ciliegiole, 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 consente il mantenimento di un prato stabile.

PRODOTTI DI ALTRE AZIENDE TOSCANE BIOLOGICHE

PRODOTTO	QUANTITA'	PREZZO	AZIENDA
Pappardelle di Grano Duro	kg 0,5	€ 3,80	Mulino Val d'Orcia
Pici di Grano Duro	kg 0,5	€ 3,80	Mulino Val d'Orcia
Tagliatelle di Farro	kg 0,5	€ 4,50	Mulino Val d'Orcia
Gigli di Farro	kg 0,5	€ 3,80	Mulino Val d'Orcia
Fusilli di Grano Duro e Tenero	kg 0,5	€ 3,50	Mulino Val d'Orcia
Penne di Grano Duro e Grano Tenero	kg 0,5	€ 3,50	Mulino Val d'Orcia
Riso Carnaroli	kg 1	€ 6,50	Tenuta San Carlo
Riso Carnaroli integrale	kg 1	€ 7,50	Tenuta San Carlo
Semola Integrale di Grano Duro Senator Cappelli	kg 1	€ 3,80	Mulino Val d'Orcia
Farina di Grano Duro Senator Cappelli	kg 1	€ 3,80	Mulino Val d'Orcia
Farina di Grano Tenero Verna tipo1	kg 1	€ 3,20	Mulino Val d'Orcia
Farina di Ceci 500 gr	kg 0,5	€ 3,50	Mulino Val d'Orcia
Farina di Castagne	kg 0,5	€ 7,80	Antico Seccatoio Amiata
Fagiolo Toscanello	kg 0,35	€ 7,00	Podere Pereto
Cece Fiorentino	kg 0,5	€ 3,00	Podere Pereto
Cece Piccino	kg 0,5	€ 3,00	Podere Pereto
Piccolo Farro	kg 0,5	€ 3,00	Podere Pereto
Cicerchie	kg 0,5	€ 5,00	Podere Pereto
Lenticchie Rosse	kg 0,5	€ 5,50	Podere Pereto
Piselli Decorticati	kg 0,5	€ 4,50	Podere Pereto
Fagioli Cannellini	kg 0,5	€ 5,00	Podere Pereto
Fagioli Borlotti	kg 0,5	€ 5,00	Podere Pereto
Cece Nero	kg 0,45	€ 4,00	Monastero di Siloe
Lenticchie	kg 0,5	€ 4,50	Monastero di Siloe
Zuppa Perduta	kg 0,35	€ 4,50	Podere Pereto
Zuppa di Legumi	kg 0,35	€ 4,50	Podere Pereto
Scrocchiarella alla Cipolla	kg 0,25	€ 4,50	Podere Pereto

PRODOTTI DI ALTRE AZIENDE TOSCANE BIOLOGICHE

PRODOTTO	QUANTITA'	PREZZO	AZIENDA
Scrocchiarella al Rosmarino	kg 0,5	€ 3,80	Podere Pereto
Scrocchiarella col Pizzico	kg 0,5	€ 3,80	Podere Pereto
Galette Mais	kg 0,5	€ 4,50	Podere Pereto
Galette Miglio	kg 0,5	€ 3,80	Podere Pereto
Salsa Pomodoro Fresco	kg 0,5	€ 3,50	Monastero di Siloe
Salsa di Pomodoro Piccante	kg 0,5	€ 3,50	Monastero di Siloe
Salsa Pomodoro al Basilico	kg 1	€ 6,50	Azienda Bioagricola La Selva
Pesto toscano	kg 1	€ 7,50	Azienda Bioagricola La Selva
Birra La Stecciaia Kolonia	lt 1	€ 3,80	Birrificio La Stecciaia
Birra La Stecciaia Rye Ipa	lt 1	€ 3,80	Birrificio La Stecciaia
Birra La Stecciaia Senatrice	lt 1	€ 3,20	Birrificio La Stecciaia
Birra La Stecciaia Gentilrossa	lt 0,5	€ 3,50	Birrificio La Stecciaia
Birra La Stecciaia Cocò	lt 0,5	€ 7,80	Birrificio La Stecciaia
Sidro di Mela	lt 0,35	€ 7,00	Podere Fontecornino
Succo di Mela	lt 0,5	€ 3,00	Podere Fontecornino
Succo di Mela	lt 0,5	€ 3,00	Podere Fontecornino
Succo di Mela bag in box	lt 0,5	€ 3,00	Podere Fontecornino
Aceto di Mela	kg 0,5	€ 5,00	Podere Fontecornino
Zafferano di Maremma	kg 0,5	€ 5,50	Monastero di Siloe
Peperoncino Rosso macinato	kg 0,5	€ 4,50	Monastero di Siloe
Peperoncino Verde macinato	kg 0,5	€ 5,00	Monastero di Siloe
Peperoncino I Colori macinato	kg 0,5	€ 5,00	Monastero di Siloe
Peperoncino Giallo macinato	kg 0,45	€ 4,00	Monastero di Siloe
Crema di cioccolato spalmabile	kg 0,5	€ 4,50	Altromercato
Miele di Castagno	kg 0,35	€ 4,50	La Pollinosa
Miele di Acacia	kg 0,35	€ 4,50	La Pollinosa
Caffè macinato da moka	kg 0,25	€ 4,50	Torrefazione Caffè Silvia

PRODOTTI DI ALTRE AZIENDE TOSCANE BIOLOGICHE

PRODOTTO	QUANTITA'	PREZZO	AZIENDA
FORMAGGIO FRESCO		€ al kg/conf	
Formaggio pecorino fresco Il Querciolo	kg 0,5	€ 17,00/8,50	Agrobiologica Le Tofane
Formaggio pecorino semistagionato	kg 0,5	€ 19,00/9,50	Agrobiologica Le Tofane
San Rabano			
Formaggio pecorino a latte crudo	kg 0,5	€ 27,00/13,50	Agrobiologica Le Tofane
Il Crudele			

IN TUTTA LA TOSCANA!



CONSEGNA REFRIGERATA IN TOSCANA

Se sei residente **in Toscana** (escluse isole, non servite e località elencate sotto in verde) puoi ordinare i prodotti con trasporto refrigerato, dal portale online (richiesta registrazione) www.lgsgapp.it/carnibiologiche/

COSTI DI SPEDIZIONE CON CORRIERE REFRIGERATO PER LA TOSCANA

15€ fino a 100€ acquisti
18€ fino a 180€ acquisti
25€ fino a 300€ acquisti
Oltre i 300€ viene applicato il 9%

Se abiti a GROSSETO (CITTA') e nei PAESI di CASTEL DEL PIANO, ARCIDOSO e MONTALCINO ti consegniamo direttamente noi GRATUITAMENTE i nostri prodotti a domicilio!

Ritiro in azienda: Martedì e giovedì mattina (9-12). Ordini da effettuare il giorno precedente

Grosseto città: consegna gratuita lunedì- mercoledì- venerdì pomeriggio.
Ordini da effettuare il giorno precedente. **Minimo ordine 50€**

Castel del Piano – Arcidosso, e Montalcino: consegna gratuita venerdì pomeriggio.
Ordini da effettuare il giorno precedente. **Minimo ordine 50€**

Ordini di gruppo

Gli ordini di gruppo devono essere effettuati dalla stessa località. Effettuare i singoli ordini da catalogo. Gli ordini in pdf generati dal portale dovranno essere inviati dai membri del gruppo ad un referente che li raccoglierà per spedirli insieme agli indirizzi WHATSAPP o E-MAIL riportati sotto.
Per un importo di gruppo superiore a 300€ riceverai uno sconto del 10%. Ovviamente i singoli ordini verranno portati **GRATUITAMENTE a domicilio** di ogni componente del gruppo.

ATTENZIONE:

Su carni fresche e salumi il peso e l'importo sono indicativi. Il vostro conto sarà calcolato sul peso effettivo di ogni confezione.

Modulo d'ordine online su <https://www.carnibiologiche.it/ordini/>

CONTATTI PER GLI ORDINI: e-mail - opificio@tenutadipaganico.it | whatsapp - Luca: 338 6978785



RISTORANTE

La nostra cucina è il punto di arrivo di un processo 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. Per tutto il resto abbiamo selezionato aziende e produttori locali con cui condividiamo ideali e pensieri.

Il filo conduttore e intento comune tra chi è compreso in questo progetto è che l'agricoltura sia attenta e rigorosa nel rispetto dell'ambiente, biologica e il più locale possibile.

Il ristorante e la possibilità di offrire i nostri prodotti ci danno modo di raccontare quello che facciamo e renderlo vero, sincero e comprensibile attraverso l'atto del mangiare e 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 contaminata dall'esperienza internazionale del nostro chef Matteo Donati e dal desiderio di sfruttare il 100 % dei tagli della carne, per 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 enogastronomia e cultura, musica, tradizioni popolari.

“MANGIARE E' UN ATTO AGRICOLO”

- Wendell Berry -

ORARI DI APERTURA

Pranzo: da martedì a domenica

Cena: venerdì e sabato

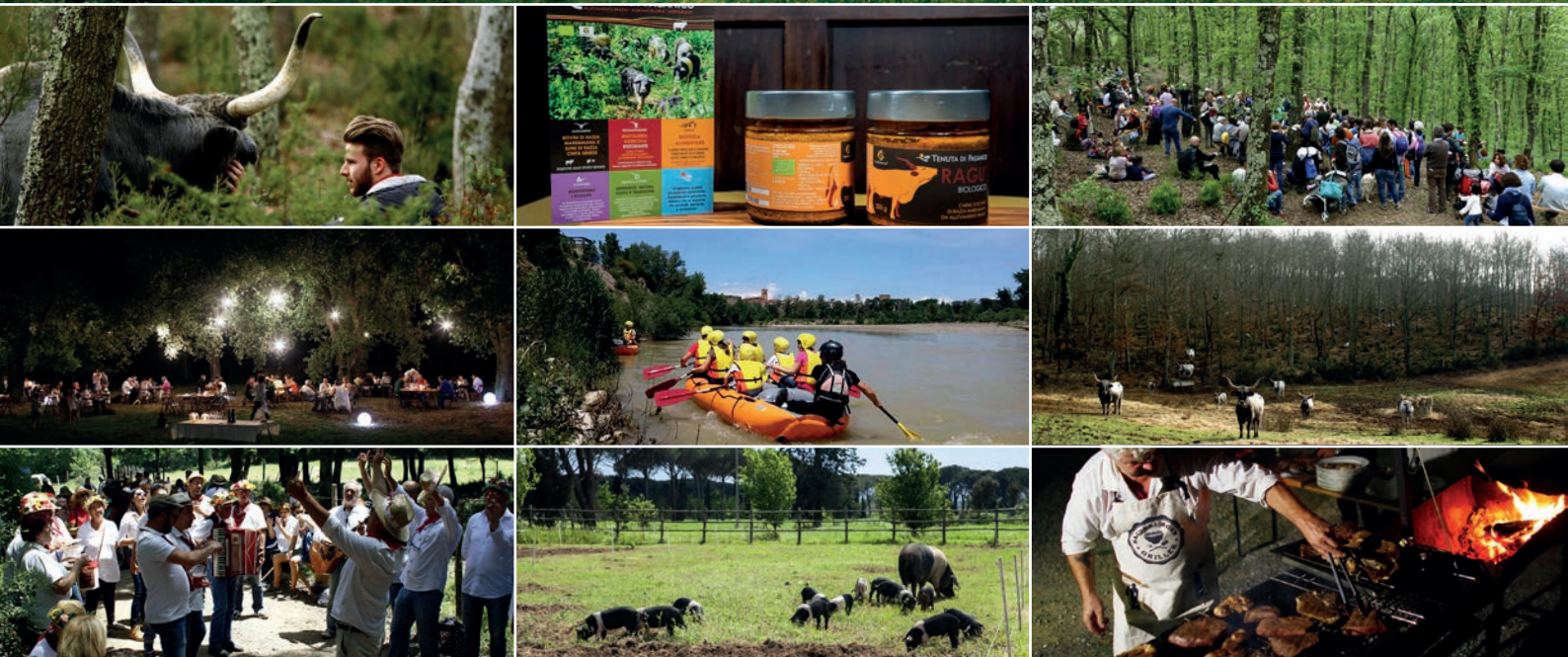
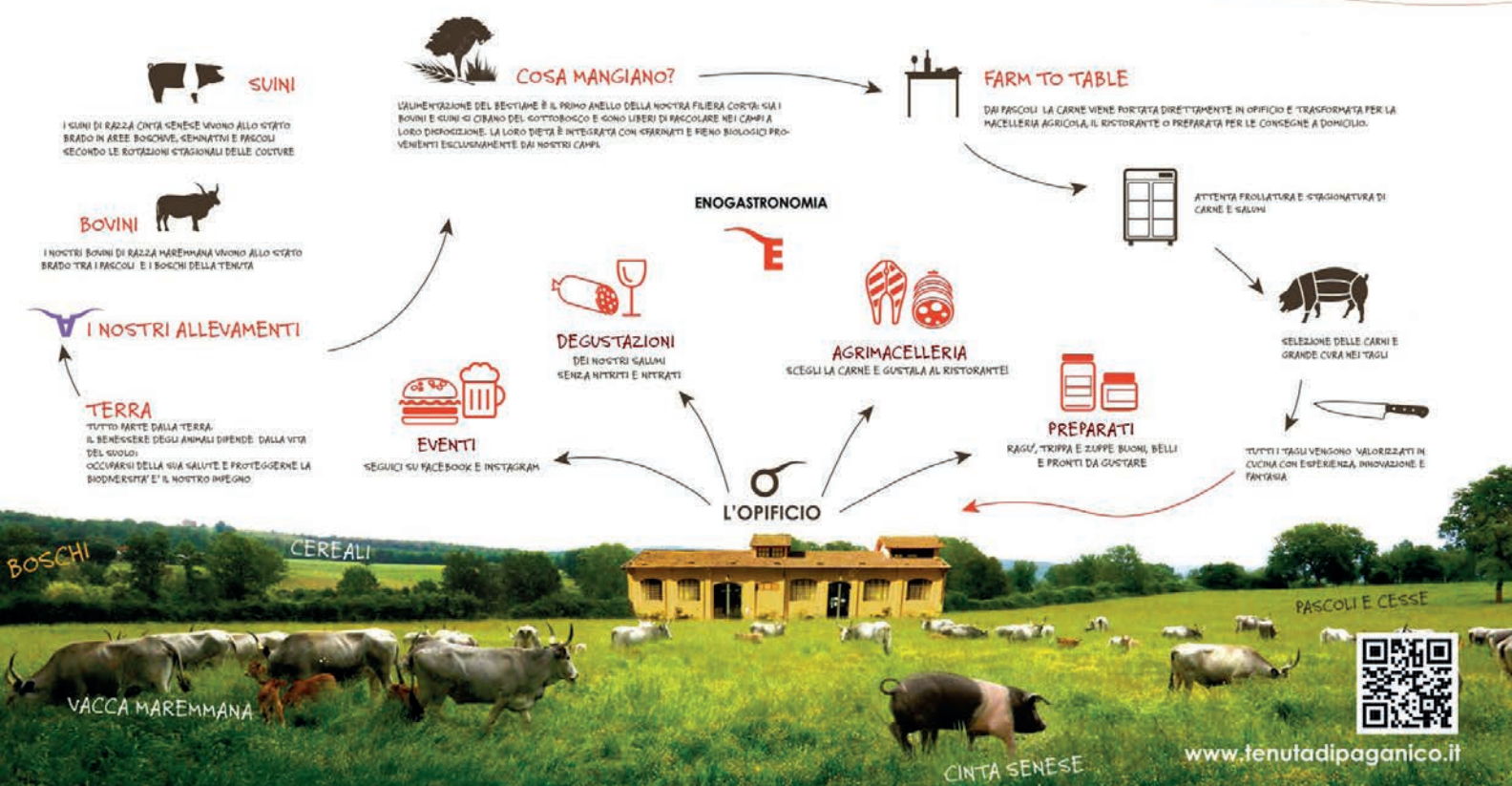
Per prenotazioni chiamare il 334 8286004

www.tenutadipaganico.it/food/

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"





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 alla domenica: - 9.00-13.00/16.00-19.00

Lunedì chiuso



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