



# TENUTA DI PAGANICO

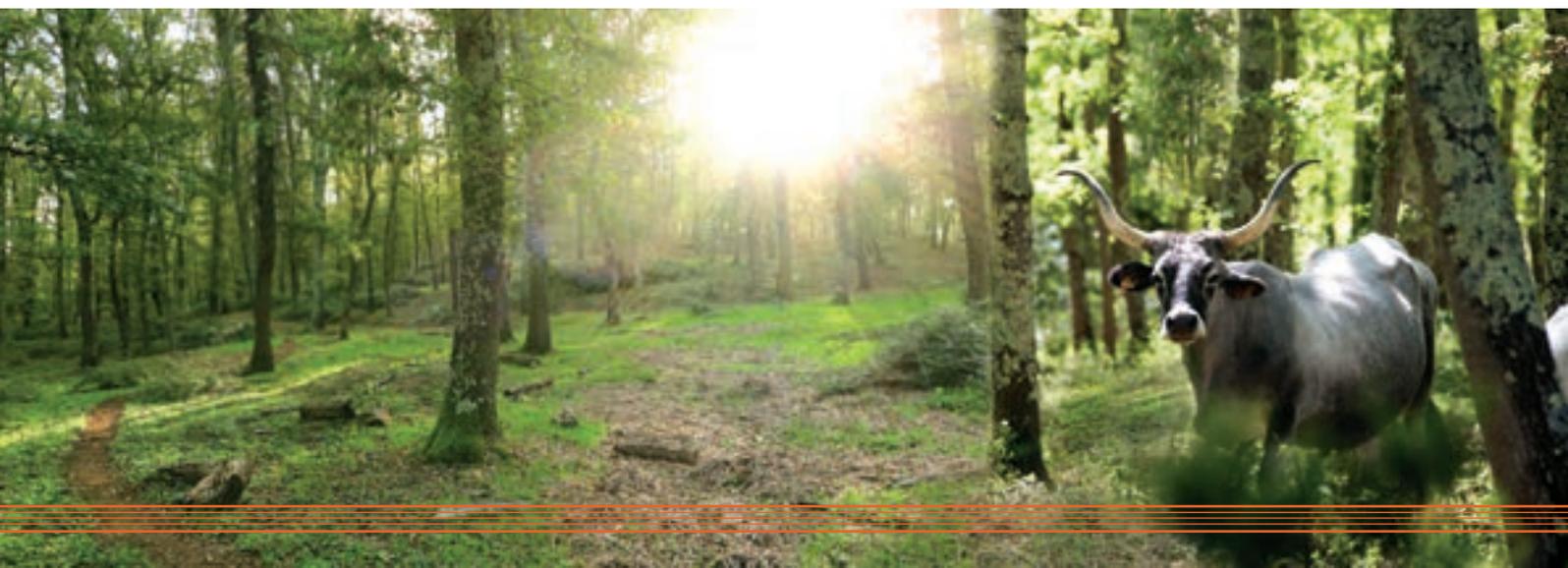


ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

## 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. 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
Arrosti 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

<b>Scamerita</b>	€ 25,00
<b>Bistecca</b>	€ 23,00
<b>Arista</b>	€ 28,00
<b>Arrosto nel coscio</b>	€ 23,00
<b>Rosticciana</b>	€ 18,00
<b>Pancetta</b>	€ 15,00
<b>Salsiccia</b>	€ 20,00
<b>Carne macinata</b>	€ 14,00
<b>Spezzatino</b>	€ 18,00
<b>Hamburger</b>	€ 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 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**  
DEL GUSTO

## 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 ORGANOLETICHE

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'OPIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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**  
DEL GUSTO

## 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 squadriati, 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**  
DEL GUSTO

## 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'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## RIGATINO DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

### INGREDIENTI

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

Prezzo:  
23,00 €/kg

### 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 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.



**L'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## SPALLA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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.

#### INGREDIENTI

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

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Il salume si presenta con forma triangolare; 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**. 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'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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**  
DEL GUSTO

## 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'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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](http://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.

**Prodotta 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.



**L'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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**

PRODOTTO STAGIONALE  
DISPONIBILE A DICEMBRE

### 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**  
DEL GUSTO

## 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 cotenna 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'OIFICIO**  
DEL GUSTO

## 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**  
DEL GUSTO

## LISTINO PREZZI SALUMI ED INSACCATI

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

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



**L'OPIFICIO**  
DEL GUSTO



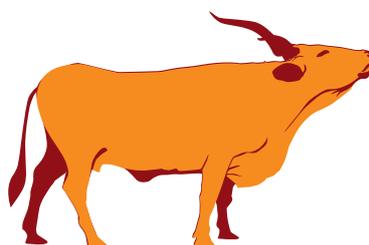
TENUTA DI PAGANICO



Presidio Slow Food

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

[www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)



# RAGU'

**DI BOVINO DI RAZZA MAREMMANA ALLEVATO ALLO STATO BRADO**

Prodotto artigianalmente, il **Ragù** della **Tenuta di Paganico** viene realizzato 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 razza, che 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 ragôût 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 ORGANOLETTICHE

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)



DA CONSUMARSI  
PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

LOTTO:

DIREZIONE DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA  
Italia



OPERATORE CONTROLLATO  
n.B3515

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

I Presidi sono progetti di Slow Food  
che tutelano piccole produzioni  
di qualità da salvaguardare,  
realizzate secondo pratiche  
tradizionali. [www.presidislowlife.it](http://www.presidislowlife.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



Presidio Slow Food

TENUTA DI PAGANICO

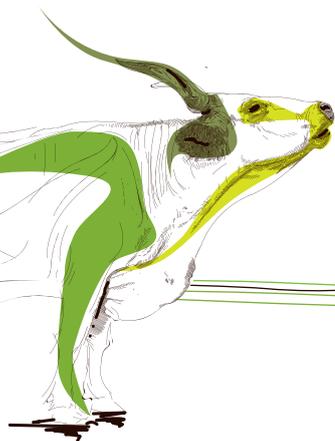
**RAGU'**  
BIOLOGICO

CARNE DI BOVINO  
DI RAZZA MAREMMANA  
DA ALLEVAMENTO BRADO

200 g



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.

E' 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





TENUTA DI PAGANICO

## VINO ROSSO D.O.C. MONTECUCCO

### I BANDI BIO

Il vino biologico DOC Montecucco "I Bandi 2016" proviene da vitigni Sangiovese, Cilieggiolo e Colorino 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 fino 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, Ciliegiolo 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. AGE. 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 MIPAAFT  
IT BIO 002 AGRICOLTURA ITALIA  
OPERATORE CONTROLLATO N. 8873

**750 ML e 13,5% VOL**

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

[www.tenutadipaganico.it](http://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, Ciliegiolo 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](http://www.tenutadipaganico.it)

**I BANDI**  
GRAPPA BIOLOGICA

42% VOL      500 MI e



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT  
IT BIO 004  
AGRICOLTURA ITALIA



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



**“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.

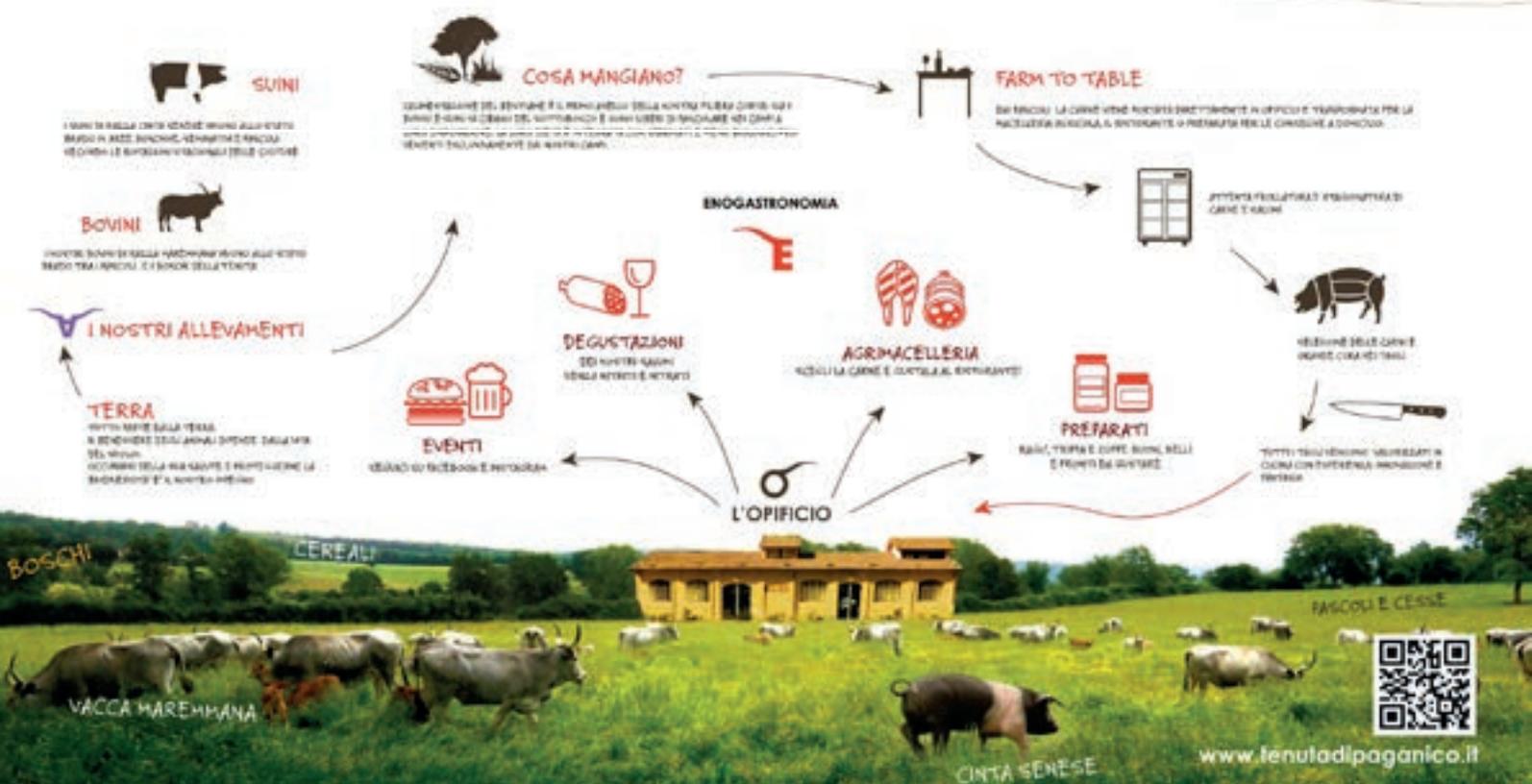


# MACELLERIA AGRICOLA

## 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"





TENUTA DI PAGANICO

ALLEVAMENTO BRADO - AGRIMACELLERIA - AGRITURISMO



BOTTEGA

ALIMENTARE



### 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.



L'OPIFICIO - BOTTEGA ALIMENTARE - [opificio@tenutadipaganico.it](mailto:opificio@tenutadipaganico.it) - Luca Mancini 338.6978785

[www.tenutadipaganico.it](http://www.tenutadipaganico.it)



ALLEVAMENTO



RISTORANTE



BOTTEGA ALIMENTARE



DIDATTICA & EVENTI



AGRITURISMO