

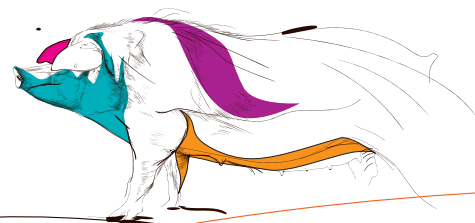


TENUTA DI PAGANICO

CATALOGO PRODOTTI



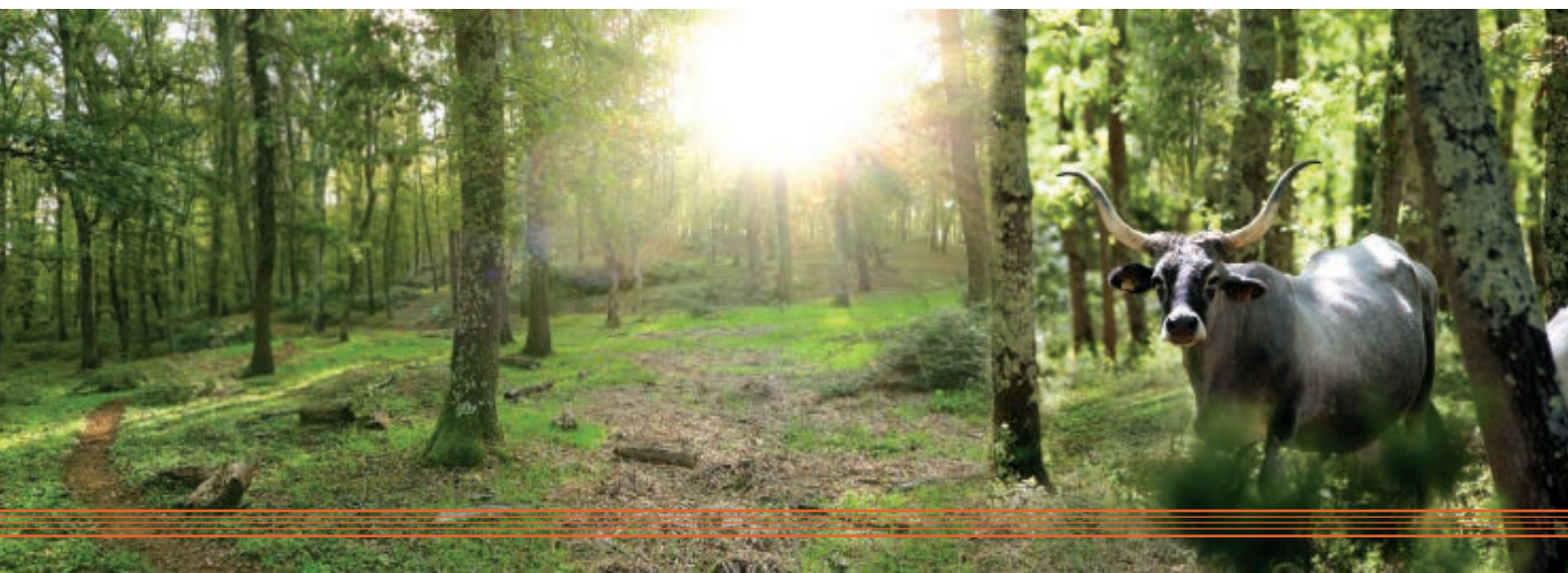
# TENUTA DI PAGANICO

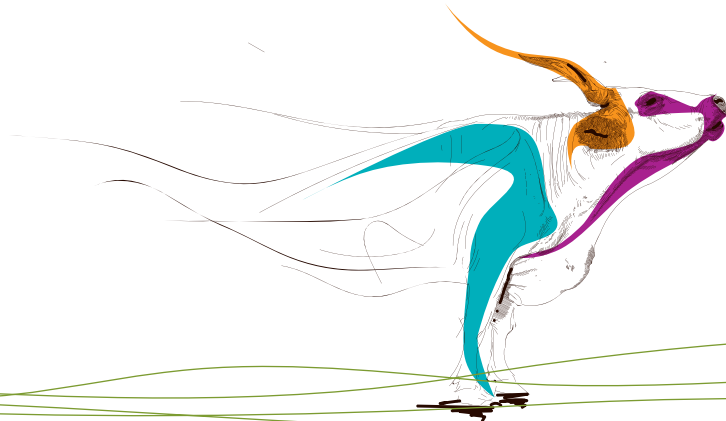


ALLEVAMENTO MACELLERIA AGRICOLA BOTTEGA ALIMENTARE RISTORANTE

## 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

### PREZZI AL KG IVA INCLUSA

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| FILETTO                     | € 42,00 |
| BISTECCA TAGLIO FIORENTINA  | € 35,00 |
| BISTECCA TAGLIO COSTATA     | € 32,00 |
| ENTRECOTE                   | € 38,00 |
| TAGLIATA                    | € 28,00 |
| CARPACCIO                   | € 28,00 |
| TARTARE AL COLTELLO         | € 30,00 |
| ARROSTO COTTURA ROST BEEF   | € 26,00 |
| BRASATO                     | € 26,00 |
| DISSOSSATA                  | € 22,00 |
| FETTINE OLIO                | € 26,00 |
| FETTINE GRIGLIA (PIZZAIOLA) | € 26,00 |
| FETTINE COTOLETTA           | € 26,00 |
| STRACCETTI                  | € 26,00 |
| SPEZZATINO                  | € 18,00 |
| OSSOBUCO                    | € 18,00 |
| HAMBURGER                   | € 18,00 |
| CARNE MACINATA SCELTA       | € 16,00 |
| CARNE MACINATA DA RAGU      | € 14,00 |
| LESSO MAGRO                 | € 16,00 |
| LESSO CON OSSO              | € 14,00 |
| LESSO MISTO                 | € 13,00 |
| GUANCE                      | € 26,00 |
| FEGATO                      | € 12,00 |
| TRIPPA                      | € 12,00 |
| CODA                        | € 12,00 |
| LINGUA                      | € 18,00 |
| CUORE                       | € 12,00 |
| PACCO PRIME PAPPE           | € 22,00 |
| DIAFRAMMA                   | € 20,00 |
| ZAMPA                       | € 7,00  |
| WURTELL                     | € 28,00 |
| PROSCIUTTO DI MAREMMANA     | € 60,00 |
| PASTRAMI                    | € 32,00 |





## 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 **48,00 €/kg**

Affettato **57,00 €/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   | 40,00 €/kg |
| Affettato | 49,00 €/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 **45,00 €/kg**

Affettato **54,00 €/kg**

#### DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

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

#### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

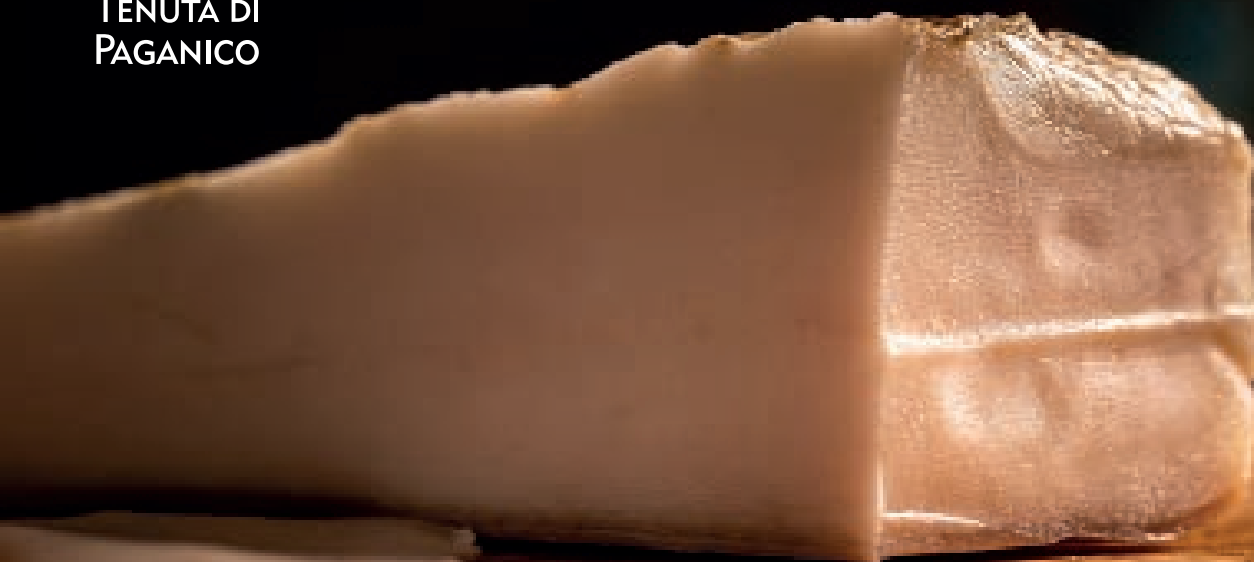
si presenta affettato o in tranci sottovuoto.  
Pezzature **dai 100 ai 700g**.

#### 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 **60,00 €/kg**

Affettato **70,00 €/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:

**25,00 €/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:

**34,00 €/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**



## 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:

**20,00 €/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'OIFICIO**  
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 cosparsa. Con una carne saporita e piacevole alla masticazione.

#### INGREDIENTI

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

(\* ingredienti biologici)

Prezzo:

Trancio **38,00 €/kg**

Affettato **47,00 €/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:

**25,00 €/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 SESE 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:

**50,00 €/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:

**30,00 €/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)

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.**

Prezzo:  
**24,00 €/kg**

**PRODOTTO STAGIONALE  
DISPONIBILE A DICEMBRE**



**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

**28,00 €/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

|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Prosciutto crudo</b>       | Trancio € 60,00 - Affettato € 70,00 |
| <b>Spalla</b>                 | Trancio € 38,00 - Affettato € 47,00 |
| <b>Filetto stagionato</b>     | Trancio € 50,00                     |
| <b>Lonzino</b>                | Trancio € 40,00 - Affettato € 49,00 |
| <b>Capocollo</b>              | Trancio € 48,00 - Affettato € 57,00 |
| <b>Salame</b>                 | Trancio € 34,00                     |
| <b>Rigatino</b>               | Trancio € 25,00                     |
| <b>Rosmarina</b>              | Trancio € 18,00                     |
| <b>Salsiccia stagionata</b>   | Trancio € 30,00                     |
| <b>Lardo</b>                  | Trancio € 20,00                     |
| <b>Gotino</b>                 | Trancio € 25,00                     |
| <b>Prosciutto cotto</b>       | Trancio € 45,00 - Affettato € 54,00 |
| <b>Soppressata</b>            | Trancio € 20,00                     |
| <b>Porchetta</b>              | Affettato € 32,00                   |
| <b>Wurstel (da cuocere)</b>   | € 28,00                             |
| <b>Cotechino (da cuocere)</b> | € 24,00                             |
| <b>Pancetta arrotolata</b>    | Trancio € 32,00 - Affettata € 41,00 |

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



**L'OPIFICIO**  
DEL GUSTO



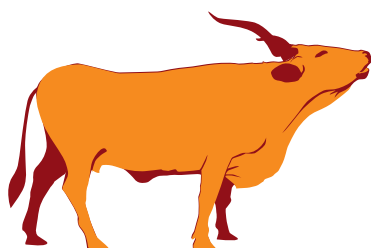


TENUTA DI PAGANICO



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

[www.presidislowlfood.it](http://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 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 di razza Maremmana\* 75%, pomodoro\*, olio extravergine di oliva\*, vino rosso\*, cipolla\*, carota\*, sale, prezzemolo\*, aglio\*, pepe\*. \*ingredienti da agricoltura biologica.

**DESEGNATO DA:**  
TENUTA DI PAGANICO SOC. AGR. SPA  
VIA DELLA SPERANZA, 25 - 53010 PAGANICO (PI)  
RICORDO E CONFEZIONAMENTO DA:  
F.LLI PIERROCCI, SUTRI TORREANA (AR)  
VIA MEDIOLEONE, 50/A - 53011 VICOPIGNO (PI)

**DA CONSERVARE**  
PROTEGGERE DALLA LUCE

**LOTTO:**

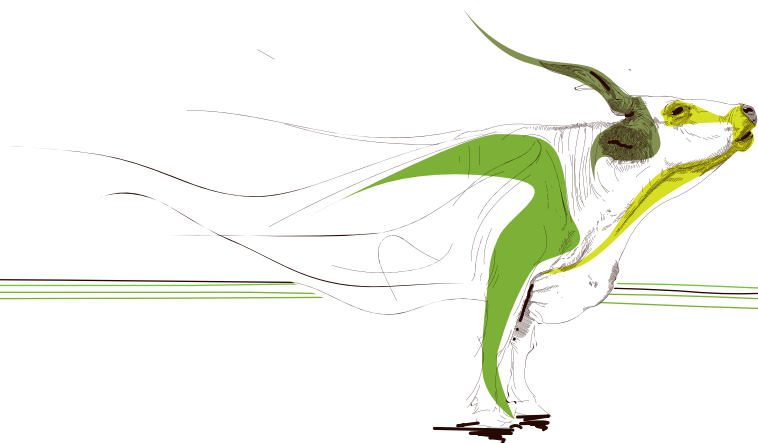
**RICORDO E CONFEZIONAMENTO DA:**  
F.LLI PIERROCCI, SUTRI TORREANA (AR)  
VIA MEDIOLEONE, 50/A - 53011 VICOPIGNO (PI)

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**  
ENERGIA (kJ / 100g) 1695.30  
PROTEINE (g) 18.25  
GRASSI (g) 30.85  
di cui acidi grassi saturi (g) 8.42  
CARBOIDRATI (g) 0.21  
di cui zuccheri (g) <0.5  
SODIO (mg/100g) 1.28

**RICORDO E CONFEZIONAMENTO DA:**  
F.LLI PIERROCCI, SUTRI TORREANA (AR)  
VIA MEDIOLEONE, 50/A - 53011 VICOPIGNO (PI)

**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, Ciliegiolo 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 fusto 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

## 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.

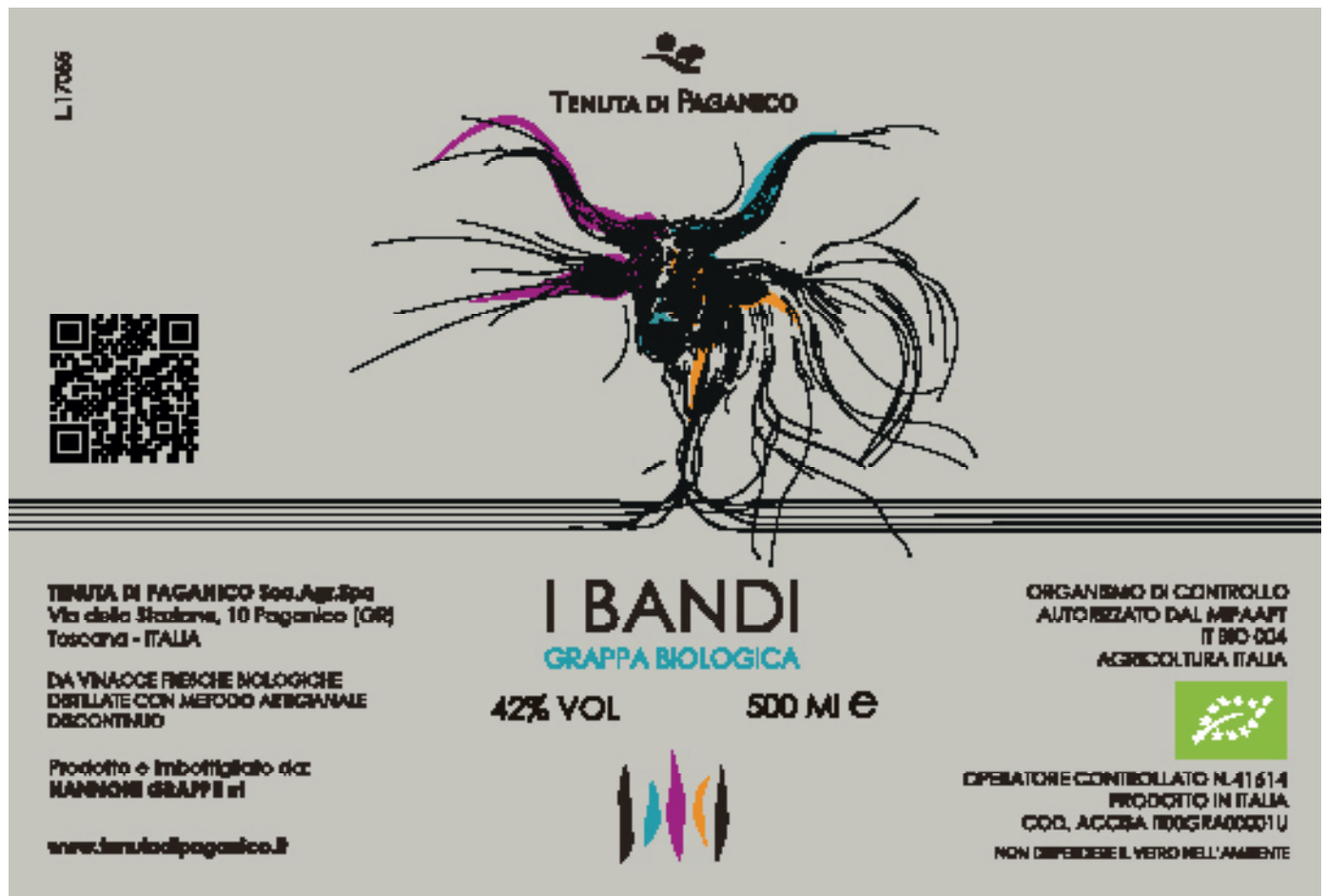
### Caratteristiche sensoriali:

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.







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 DALLO STILE BELGIAN ALE DAL COLORE DORATO CARICO, FRIZZANTE DA INSISTENZA CON ACCIDENTI DI GIANI TENERO E IMPROVVISAMENTE SILENZI DEDICATI ALLA TERRA DI PAGANICO**

**BIRRA MILLESIMATA 2020**

LA BIRRA BIONDA BRADA È UNA BIRRA DI QUALITÀ E DI ORIGINE DIVERSA: SCELTA DI GIANI TENERO E DI UN GUSTO UNICO E DIVERSO, RISPETTANDO LA TRADIZIONE DI UNA BIRRA CHE CONTINUA A CRESCERE E A EVOLVERSI.

**33 cl**  
**Alc. 5,8% vol.**

Prodotto e imbottigliato da BIRRA BIONDA BRADA, Tenuta di Paganico, Paganico del Capo, 10100, Paganico del Capo, Paganico del Capo, Paganico del Capo.

# 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 MALT\* 25%,  
HOPS\*, YEAST).

\*DA AGRICOLTURA  
BIOLOGICA  
(FROM ORGANIC FARMING)  
BIOLOGICAMENTE EVOLUTO, NON  
FILTRATO, SENZA  
ADDETTIVANTI NIENTE  
CONSERVARE IN FRIGDORIO  
RIPRODURRE LA CUCINA  
PER UNO CILINDRO

**GRATIFICAZIONE DI 10€**

Da consegnare  
prelevando solo il  
costo della  
LOTTO

Prodotto e imbottigliato da BIRRA BIONDA BRADA, Tenuta di Paganico, Paganico del Capo, 10100, Paganico del Capo, Paganico del Capo, Paganico del Capo.

[www.bionda-brada.it](http://www.bionda-brada.it)

Prodotto e imbottigliato da BIRRA BIONDA BRADA, Tenuta di Paganico, Paganico del Capo, 10100, Paganico del Capo, Paganico del Capo, Paganico del Capo.

Prodotto e imbottigliato da BIRRA BIONDA BRADA, Tenuta di Paganico, Paganico del Capo, 10100, Paganico del Capo, Paganico del Capo, Paganico del Capo.



**“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.

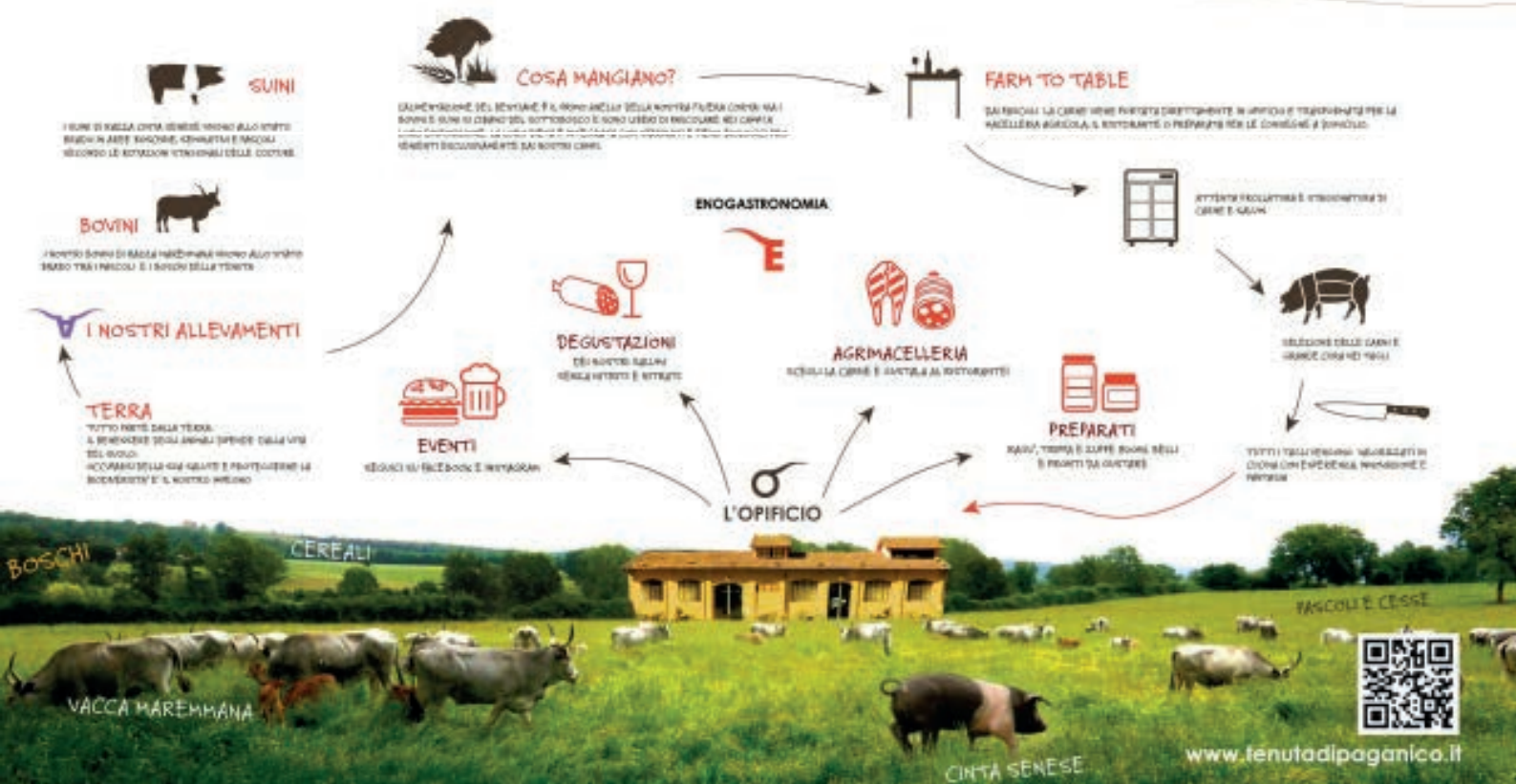


# MACELLERIA AGRICOLA

## 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"





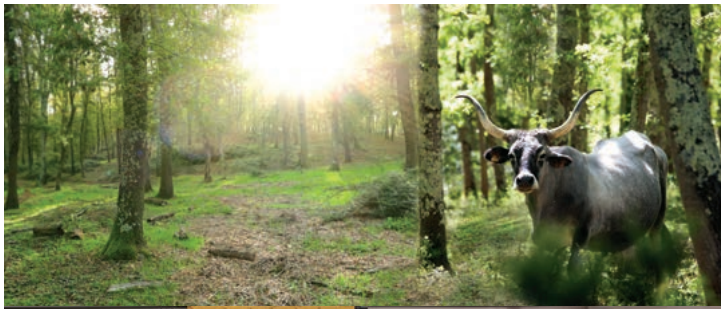


**Punto vendita aziendale e selezione di prodotti biologici toscani**

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



**BOTTEGA**  
ALIMENTARE



**MACELLERIA**  
AGRICOLA



**BoVINO**  
VINERIA AGRICOLA



**BRADO**  
RISTORANTE