



## 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