



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 squadrati, 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'OPIFICIO
DEL GUSTO**



SPALLA

DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

“Una “povera” alternativa al prosciutto”

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

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

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

INGREDIENTI

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

(* ingredienti biologici)

Prezzo:

Trancio **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



TENUTA DI
PAGANICO



Salumi



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)

Prezzo:
26,00 €/kg

**PRODOTTO STAGIONALE
DISPONIBILE A DICEMBRE**

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

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in budello naturale.

Pezzature dai 500 agli 800g.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Necessita di almeno un'ora di cottura: mettere in acqua fredda e portare ad ebollizione in modo graduale e mai violento. Affettare e gustare caldo accompagnato da minestre, zuppe o legumi lessi.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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



**L'OIFICIO
DEL GUSTO**



PORCHETTA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO

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

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

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

INGREDIENTI

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

Prezzo:

32,00 €/kg (affettata)

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

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo, sia come ripieno di panini e focacce, sia, affettato preferibilmente a mano, come antipasto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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



**L'OIFICIO
DEL GUSTO**



TENUTA DI
PAGANICO



Salumi



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

Prosciutto crudo	Trancio € 60,00 - Affettato € 70,00
Spalla	Trancio € 38,00 - Affettato € 47,00
Filetto stagionato	Trancio € 50,00
Lonzino	Trancio € 40,00 - Affettato € 49,00
Capocollo	Trancio € 48,00 - Affettato € 57,00
Salame	Trancio € 34,00
Rigatino	Trancio € 25,00
Rosmarina	Trancio € 18,00
Salsiccia stagionata	Trancio € 30,00
Lardo	Trancio € 20,00
Gotino	Trancio € 25,00
Prosciutto cotto	Trancio € 45,00 - Affettato € 54,00
Soppressata	Trancio € 20,00
Porchetta	Affettato € 32,00
Wurstel (da cuocere)	€ 28,00
Cotechino (da cuocere)	€ 26,00
Pancetta arrotolata	Trancio € 32,00 - Affettato € 41,00

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



L'OPIFICIO
DEL GUSTO