



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.

INGREDIENTI

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

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**.

Prezzo:

Trancio 42,00 €/kg

Affettato 51,00 €/kg



L'OIFICIO
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).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in budello naturale. **Stagionata per 4/6 mesi**, in base alla pezzatura, fino all'ottenimento della consistenza richiesta.

Disponibile affettato, in tranci o intero, con pezzature **dai 100 ai 500g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

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



L'OIFICIO
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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

INGREDIENTI

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

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

Trancio	42,00 €/kg
Affettato	51,00 €/kg



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 squadrati, mantenuti in sottovuoto. Disponibile in tranci, con pezzature **dai 200 ai 500g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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



L'OPIFICIO
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



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salume ricavato dalla parte più muscolosa della pancia, con il grasso fittamente striato di venature di carne magra, con cotenna. **Prodotta senza conservanti o altra sostanza chimica.**

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo. E' possibile degustarlo in diversi modi: affettato molto fine su pane toscano sciocco, anche caldo; tagliato a dadini, in aggiunta a condimenti per pasta fresca o risotti; soffritto in fette più spesse per realizzare il bacon.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta con forma squadrata, con cotenna. Disponibile in tranci o intero, con pezzature **dai 200 ai 700g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

conservare a temperatura compresa tra **+4°C e +6°C**. Il grasso della Cinta senese è caratterizzato da una forte percentuale di acidi grassi polinsaturi: questo lo rende da un lato molto salubre, dall'altro più soggetto a perdere la sua soda consistenza se mantenuto per troppo tempo a temperatura ambiente.

INGREDIENTI

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

Prezzo:
23,00 €/kg



L'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)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Il colore si presenta di un bruno acceso, tipico dei salumi cotti prodotti senza sostanze chimiche; disponibile in tranci con pezzature dai **250 ai 1000g**.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

18,00 €/kg



L'OIFICIO
DEL GUSTO

SPALLA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICO



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salume tipico delle campagne toscane, alternativa "povera" - ma non meno saporita e gustosa - del più blasonato prosciutto.

Prodotto senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Prodotto pronto al consumo, da degustare con pane toscano non salato, oppure nel cosiddetto "piatto maggese": spalla tagliata a fette e dadini insieme a baccelli e pecorino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Salume dalla fetta compatta, ben bilanciata fra parte magra e grassa, disponibile affettato, in tranci o intero, con pezzature dai **100 ai 500g**.

INGREDIENTI

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

(* ingredienti biologici)

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

Trancio **34,00 €/kg**

Affettato **43,00 €/kg**



L'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 ORGANOLETICHE

Morbido, succoso, al gusto sapido, con sentori di pepe e aglio, utilizzato fresco in pre-salatura.

INGREDIENTI

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

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.**

Prezzo:

45,00 €/kg



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)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Insaccata in budello naturale di suino, si presenta tendenzialmente scura proprio per l'assenza di conservanti chimici.

Disponibile in confezioni da circa 250g composte da n.4 pz.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

28,00 €/kg



L'OIFICIO
DEL GUSTO

SALSICCIA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo salume è una vera e propria icona per le salumerie toscane, sopra i cui banchi compare appesa in lunghe file.

Prodotta senza conservanti o altra sostanza chimica.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI UTILIZZO

Da degustare cruda spalmata su pane toscano sciocco, anche caldo; in alternativa, è parte insostituibile nelle "braci" toscane o stufata in abbinamento a zuppe o legumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

Ogni salsiccia pesa circa 100gr.

INGREDIENTI

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

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

20,00 €/kg



L'OIFICIO
DEL GUSTO

ROSMARINA DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE BIOLOGICA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Consiste in pancetta, lardo e ritagli di carne magra macinati e impastati con sale, pepe nero e foglie di rosmarino.

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 ORGANOLETTICHE

Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, profumo delicato e finemente speziato. L'aspetto è compatto, di colore bianco-rosato; il gusto è dolce e moderatamente saporito, con note balsamiche.

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Si presenta di forma cilindrica, insaccata in budello naturale e stagionata per ca. 20 giorni fino all'ottenimento della consistenza richiesta.

Pezzature dai 150 ai 350g.

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

conservare a temperatura compresa tra +4°C e +6°C. Dopo l'apertura del salume, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche originali, si consiglia di non tagliare il budello in eccedenza, ma di utilizzarlo per avvolgere il prodotto rimanente. Se si prevedono tempi lunghi di utilizzo, avvolgere interamente il salume iniziato con pellicola per alimenti e conservare tra 0 e +4°C per un massimo di 30 giorni.

Prezzo:

18,00 €/kg

WWW.TENUTADIPAGANICO.IT



L'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 crosticina esterna croccante e saporita.

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

Prezzo:

32,00 €/kg (affettata)



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 ORGANOLETICHE

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'OPIFICIO
DEL GUSTO

LISTINO PREZZI SALUMI ED INSACCATI

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

PREZZI AL KG IVA INCLUSA



L'OPIFICIO
DEL GUSTO