



Prodotti toscani

DI ALTA QUALITÀ

Fine quality charcuterie from Tuscany



Dalla TRADIZIONE *SENESE* tutti i sapori della nostra terra

Al ***Salumificio Il Borgo*** creiamo salumi di alta qualità, realizzati con carni selezionate e munite di certificazione di provenienza, per una completa tracciabilità della filiera.

La Nostra Azienda garantisce l'utilizzo di **carni prive di OGM provenienti da suini italiani, nati e allevati sul territorio nazionale** ed una lavorazione completa all'interno dei propri stabilimenti di Monteroni d'Arbia, nel cuore delle campagne senesi.

Abbiamo inoltre realizzato un sistema di gestione per la Qualità che ci ha consentito di ottenere la **Certificazione UNI EN ISO 9001: 2008** e il **riconoscimento CE** per la marchiatura dei seguenti prodotti: carni suine fresche e stagionate, insaccati freschi e stagionati, prodotti a base di carne suina cotti. Il risultato è la **produzione di insaccati e salumi di grandissimo pregio** seguendo le

antiche tradizioni senesi che ci propongono delle squisitezze uniche: il Tronchetto Arrosto, l'inconfondibile Finocchiona IGP, il Capocollo e la Lombatella.

Dalla tradizione senese provengono anche la Soppressa e il Buristo; ed ancora Salami e Salamini, Salsicce, Prosciutti con osso dal peso superiore ai 10/12 kg, Prosciutti disossati con peso superiore ai 9/10 kg, Spalle intere, stagionate e Pancette e l'inconfondibile Cinta Senese.

La cura della nostra offerta e il posizionamento fedele alla tradizione gastronomica del territorio insieme all'alta qualità dei nostri prodotti, in rapporto al corretto prezzo, **sono i valori riconosciuti alla nostra azienda** dal continuo gradimento dei nostri Clienti e dei Consumatori.



SENESE TRADITION brings you all the flavours of our land

At ***Salumificio Il Borgo*** we make high quality charcuterie using selected and certified meats, with complete traceability of the supply chain.

Our company guarantees the use of **GMO-free meat from Italian pigs, born and bred in Italy**, and complete processing at our own premises in Monteroni d'Arbia, in the heart of the Senese countryside. We have also implemented a Quality Management System that has allowed us to obtain **UNI EN ISO 9001: 2008 Certification** and **EC recognition** for the marking of the following products: fresh and cured pork, fresh and cured sausages, products made with cooked pork.

The result is the **production of the finest charcuterie and sausages**, observing old Senese traditions that offer us the most exquisite delicacies: Tronchetto Arrosto, the unmistakable Finocchiona IGP, Capocollo and Lom-

batella. Soppressa and Buristo are other traditional Senese products, joined by Salami and Salamini, Sausages, and Prosciutto on the bone weighing more than 10/12 kg, boneless Prosciutto and hams weighing more than 9/10 kg, whole and aged shoulders, Pancetta and the unmistakable Cinta Senese.

The care that goes into the product range and its positioning in line with the local gastronomic tradition, along with the high quality of our products and excellent value for money **are acknowledged** by the continuous satisfaction of our clients and end customers.



P ROSCIUTTI

PROSCIUTTI

Per i **Prosciutti**, autentico fiore all'occhiello della nostra azienda, utilizziamo cosce di suino nazionale pesante di grande qualità allevato e macellato esclusivamente in Italia.

Come da tradizione, la carne viene lavorata rigorosamente a mano dal nostro personale qualificato che cura tutti i processi, dal disosso, alla rifilatura, fino alla conclusione della stagionatura. Il delicato processo di salatura, che non prevede l'utilizzo di additivi o conservanti, è seguito da una lunga stagionatura per garantire il gusto e un profumo inconfondibile.

Our **Prosciutti**, which are the company's pride and joy, are made with the finest quality hams of heavy Italian pigs, 100% bred and butchered in Italy. In accordance with tradition, the meat is processed strictly by hand by our qualified personnel, who are responsible for every process, from boning and trimming to the completion of the ageing process. The delicate salting process, carried out without the use of additives or preservatives, is followed by a long curing process to guarantee the unmistakable taste and aroma.



PROSCIUTTI



Coscio nazionale con osso

Italian Prosciutto on the bone

TAGLIO: tipico a "bazza lunga"
PESO: 12 kg circa
STAGIONATURA: minima 16 mesi

CUT: characteristic "bazza lunga"
WEIGHT: approx. 12 kg
MATURING: at least 16 months

cod. 9019



Coscio nazionale con osso

Italian Prosciutto on the bone

TAGLIO: tipico a "bazza lunga"

PESO: 12 kg circa

STAGIONATURA: minima 16 mesi

CUT: characteristic "bazza lunga"

WEIGHT: approx. 12 kg

MATURING: at least 16 months

cod. 9019

Al Borgo
TOP SELLER ★ PRODUCT
i nostri prodotti più amati



Coscio nazionale disossato

Boned Italian Prosciutto

TAGLIO: tipico a "bazza lunga"

PESO: 9/10 kg circa

STAGIONATURA: minima 12 mesi

CUT: characteristic "bazza lunga"

WEIGHT: approx. 9/10 kg

MATURING: at least 12 months

cod. 9011



Prosciutto Toscano DOP

Tuscan PDO Prosciutto

PESO: 10 kg circa

STAGIONATURA: minima 12 mesi

WEIGHT: approx. 10 kg

MATURING: at least 12 months

cod. 9004



Coscio disossato di Scrofa

Boned Prosciutto from Sows

PESO: 13/15 kg circa

STAGIONATURA: minima 18 mesi

WEIGHT: approx. 13/15 kg

MATURING: at least 18 months

cod. 9009



Coscio disossato San Giusto

San Giusto Boned Prosciutto

PESO: 6 kg circa

STAGIONATURA: minima 7 mesi

ORIGINE: Paesi UE

WEIGHT: approx. 6 kg

MATURING: at least 7 months

ORIGIN: EU

cod. 9005



Prosciutto Toscano DOP

SOTTOVUOTO

Tuscan PDO Prosciutto - VACUUM PACKED

PESO: 8 kg circa

STAGIONATURA: 14 mesi

WEIGHT: approx. 8 kg

MATURING: 14 months

cod. 9023

LE SPALLE

Dalla tradizione gastronomica della norcineria toscana, la **Spalla** è il prodotto della lavorazione e della stagionatura della carne dei quarti anteriori del maiale. Il procedimento è simile a quello dei Prosciutti, ma differente nei tempi di posa e di stagionatura.

L'aggiunta di aglio, pepe e peperoncino nella salina conferiscono le caratteristiche tipiche di aromaticità e profondità di gusto del prodotto.

*From the gastronomic tradition of Tuscan pork butchery **Spalla** (shoulder) is the product of the processing and ageing of the meat from the pig's forequarters. The process is similar to that used for Prosciutto, but different in terms of application and ageing.*

The addition of garlic, pepper and chilli in the curing process creates the typical characteristics of aromaticity and depth of flavour of the product.



LE SPALLE



Spalla stagionata disossata

Cured and boned shoulder

PESO: medio 3,5 kg
STAGIONATURA: 5 mesi circa

WEIGHT: 3.5 kg average
MATURING: approx. 5 months

cod. 10001



GLI INSACCATI



GLI INSACCATI

La vasta gamma dei nostri **Insaccati** spazia dal tradizionale Salame Toscano, all'eccellenza della nostra Finocchiona IGP, fino ai gustosi Salamini Aromatizzati, proposti per rispondere alle esigenze del mercato di sapori sfiziosi e particolari. Il processo di lavorazione parte dalla materia prima, rigorosamente fresca e accuratamente selezionata a mano.

Per l'insacco, dove possibile, prediligiamo l'utilizzo del budello naturale che consente una stagionatura più lenta e un conseguente migliore affinamento aromatico ed un gusto superiore del prodotto.

*Our wide range of **Insaccati** extends from traditional Tuscan Salami to the excellence of our Finocchiona IGP, as well as tasty Flavoured Salamini, proposed to meet the market demand for delicious, speciality flavours.*

The production process begins with the raw material, which is strictly fresh and carefully selected by hand.

Where possible, we prefer to use a natural casing which allows slower ageing, resulting in better aromatic development and a superior tasting product.



GLI INSACCATI

Finocchiona IGP

Finocchiona IGP

Macinata finemente, presenta una fetta abbastanza omogenea. Tra gli ingredienti troviamo il finocchio selvatico che dona il particolare profumo e il tipico gusto fresco.

Finely ground, each slice is fairly even in consistency. The ingredients include wild fennel, which gives the product its particular aroma and characteristic fresh flavour.

PESO: 1 / 2 kg

STAGIONATURA: minima 21 giorni

WEIGHT: 1 / 2 kg

MATURING: minimum 21 days

1 kg - cod. 5021

1 kg sottovuoto - cod. 5071

2 kg - cod. 5022

2 kg sottovuoto - cod. 5072



Finocchiona IGP Gigante

Giant Finocchiona IGP

Prodotta secondo il disciplinare previsto per questo prodotto

Made in compliance with the production regulations imposed for this product.

PESO: 10 kg

STAGIONATURA: minima 45 giorni

WEIGHT: 10 kg

MATURING: minimum 45 days

5 kg sottovuoto - cod. 5028

10 kg - cod. 5023



Salame Toscano

Tuscan Salami

Ricetta antica con cubetti di lardo e pepe in chicchi e aglio all'interno dell'impasto.

Antique recipe with cubes of fat, peppercorns and garlic in the mixture.

PESO: 1,2 / 2 / 3 kg circa
STAGIONATURA: da 1 a 3 mesi

WEIGHT: approx. 1.2 / 2 / 3 kg
MATURING: from 1 to 3 months

1,2 kg - cod. 5048

1,2 kg sottovuoto - cod. 5068

2 kg - cod. 5049

2 kg sottovuoto - cod. 5069



Salamino Toscano

Tuscan Salamino

Dalla tipica fetta con cubetti di lardo e chicchi di pepe, tra gli aromi vengono usati anche aglio fresco e una bella spruzzata di vino per renderne più caratteristico il sapore.

A traditional salami with cubes of fat and peppercorns, flavoured with ingredients such as fresh garlic and a good splash of wine for a more characteristic taste.

PESO: 1 kg circa
STAGIONATURA: minima 1 mese

WEIGHT: approx. 1 kg
MATURING: at least 1 month

1 kg - cod. 5045

1 kg tagliato a metà - cod. 5057



Salame Piccante

Spicy Salami

Un gustosissimo salame, arricchito dal vivace tocco del peperoncino.

Tasty salami, with a spicy touch of chili pepper.

PESO: 1 kg circa
STAGIONATURA: minima 2 mesi

WEIGHT: approx. 1 kg
MATURING: minimum 2 months

1 kg - cod. 5039



Salame al Tartufo

Truffle Salami

Impasto a grana fina aromatizzato con tartufo estivo.

Finely ground meat flavoured with summer truffle.

PESO: 2 kg circa
STAGIONATURA: minima 2 mesi

WEIGHT: approx. 2 kg
MATURING: minimum 2 months

2 kg - cod. 5005

2 kg sottovuoto - cod. 5006



Salamella piccante curva

Curved Spicy Salamella

Da una ricetta calabrese, l'aroma a base di paprika dona al prodotto un sapore deciso ma non eccessivamente piccante. Consigliato per l'aperitivo e ideale sulla pizza.

Made to a Calabrese recipe, the paprika-based flavour is decisive but not too spicy. The perfect appetiser and ideal on pizza.

PESO: 1 kg circa

STAGIONATURA: minima 1 mese

WEIGHT: approx. 1 kg

MATURING: minimum 1 month

1 kg sottovuoto - cod. 5055



Salamella dolce

Sweet Salamella

Impasto a grana fine, successivamente insaccata in un budello di strettissimo calibro.

Finely ground meat, subsequently packed into a very fine gauge casing.

PESO: 350 g

STAGIONATURA: minima 15 giorni

WEIGHT: 350 g

MATURING: minimum 15 days

350 g - cod. 5037



— PANCETTE —

È il taglio forse meno pregiato del maiale ma è alla base di molti, amatissimi, sughi della tradizione culinaria italiana.

Tutte le nostre **Pancette** sono rifilate manualmente e la tipica forma stretta fa sì che non siano troppo grasse. La salatura è caratterizzata da una prima posa di sale e da successivi massaggi affinché esso penetri in modo omogeneo in ogni parte della carne. Dopo pochissimi giorni di posa segue un lavaggio accurato per togliere ogni residuo di sale. Solo dopo un periodo di “riposo” le Pancette vengono infine trattate con pepe macinato in superficie.

This is perhaps the least prized cut of pork, but forms the basis of many much-loved traditional Italian culinary sauces.

*All our **Pancette** are squared by hand and trimmed closely so that they are not too fat. The salting process is characterised by a first application of salt and subsequent retouches so that it penetrates every part of the meat evenly. After a few days, the bacon is washed thoroughly to remove any residual salt. Only after a period of “rest” is the surface of the bacon finally treated with ground pepper.*



PANCETTE



Pancetta stesa

Flat bacon

PESO: medio 3,5 kg | **STAGIONATURA:** minima 1 mese
WEIGHT: 3.5 kg average | **MATURING:** minimum 1 month

3,5 kg - cod. 6010



Pancetta stesa amburgo

Hamburg flat bacon

PESO: medio 5 kg | **STAGIONATURA:** minima 2 mesi
WEIGHT: 5 kg average | **MATURING:** minimum 2 months

5 kg - cod. 6007



Guanciale di maiale

Pork jowl

PESO: medio 1 kg | **STAGIONATURA:** minima 1 mese
WEIGHT: 1 kg average | **MATURING:** minimum 1 month

1 kg - cod. 6002

SALSICCE

Prodotte con carni fresche utilizzando tagli scelti di spalla e di pancetta, l'impasto delle nostre **Salsicce** viene ben bilanciato per proporre un prodotto gustoso senza essere eccessivamente grasso.

Le Salsicce Fresche, insaporite con pepe e aglio come la tradizione toscana vuole, possono essere consumate cotte alla brace o in padella o utilizzate come base per sughi, secondo la massima versatilità del prodotto.

Le Salsicce Stagionate sono un prodotto saporito e sfizioso adatto a tutte le occasioni di consumo.

*Made with fresh meat using selected cuts of shoulder and pork belly, our **Salsicce** are well balanced to offer a tasty product without too much fat. Our Fresh Sausages, flavoured with pepper and garlic in keeping with Tuscan tradition, can be eaten grilled or fried, or used as a base for sauces, as the product offers maximum versatility.*

Our Aged Sausages are a deliciously tempting speciality to be eaten whenever you like.



SALSICCE



Salsiccia Stagionata di Suino

Cured Pork Sausage

Leggermente e piacevolmente piccante, vendibile sia sfusa che sottovuoto.

Slightly and pleasantly spicy, sold loose or in vacuum packs.

PESO: medio 1 kg

WEIGHT: 1 kg average

STAGIONATURA: minima 15 giorni

MATURING: minimum 15 days

1 kg sottovuoto - cod. 8011



Salsiccia Stagionata con Cinghiale

Cured Sausage with Wild Boar

Con carne di suino e cinghiale toscano certificato, leggermente e piacevolmente piccante. Vendibile sia sfusa che sottovuoto.

Made with pork and certified Tuscan wild boar, slightly and pleasantly spicy, sold loose or in vacuum packs.

PESO: medio 1 kg

WEIGHT: 1 kg average

STAGIONATURA: minima 15 giorni

MATURING: minimum 15 days

1 kg sottovuoto - cod. 8005



oppe

Capocollo e lombata sono i due tagli di carne utilizzati per questi salumi che si differenziano principalmente nelle parti grasse: striature distribuite in tutta la fetta nel capocollo mentre solo esternamente nella lombatella. Ad essi si aggiunge la punta d'anca, taglio proveniente dalle carni di vitello. I tagli sono sottoposti a disosso, salatura, incarto e avvio alla stagionatura. La fase dell'incarto è associata ad un differente trattamento in superficie: con finocchio selvatico e pepe, oppure con pepe e peperoncino.

Capocollo and lombata are the two cuts of meat used for these cured meats that differ mainly in terms of fat. The fat in capocollo is distributed in veins throughout the slice while the fat in lombatella is concentrated around the outside. These products are joined by punta d'anca, a cut of veal taken from the hip area. The cuts are boned, salted, wrapped and left to age. The wrapping stage is associated with a different surface treatment: with wild fennel and pepper, or with pepper and chilli.





**Capocollo stagionato
con pepe** Cured Capocollo with pepper

Presenta una fetta magra con striature di grasso. È trattato in superficie con pepe.

A lean slice streaked with fat. Peppered surface.

PESO: medio 1,8 kg
STAGIONATURA: minima 4 mesi

WEIGHT: 1.8 kg average
MATURING: at least 4 months

1,8 kg - cod. 3003

1,8 kg sottovuoto - cod. 3004



**Capocollo stagionato
con finocchio** Cured Capocollo with fennel

Presenta una fetta magra con striature di grasso. È trattato in superficie con pepe e finocchio selvatico.

A lean slice streaked with fat. Peppered surface with wild fennel.

PESO: medio 1,8 kg
STAGIONATURA: minima 4 mesi

WEIGHT: 1.8 kg average
MATURING: at least 4 months

1,8 kg - cod. 3002

1,8 kg sottovuoto - cod. 3005



**Lombatella stagionata
con finocchio** Cured Lombatella with fennel

Fetta magra caratterizzata da un sottile strato di grasso esterno. È trattata in superficie con pepe e finocchio selvatico.

A lean slice with a fat strip of fat around the outside. Peppered surface with wild fennel.

PESO: medio 1,8 kg
STAGIONATURA: minima 3 mesi

WEIGHT: 1.8 kg average
MATURING: at least 3 months

1,8 kg - cod. 3012

1,8 kg sottovuoto - cod. 3013

Dalla filosofia squisitamente contadina secondo cui “*del maiale non si butta via niente*”, il Buristo e la Soppressata nascono come i prodotti di recupero per eccellenza, creati utilizzando i tagli meno nobili della carne. Ma proprio l'antico trattamento, tramandato dalla sapienza contadina, li rendono oggi una prelibatezza ricercata poiché figlia di una conoscenza e di una tradizione lentamente in disuso. Aggiungiamo a questa categoria la ricetta, ben più recente, del gustoso Pollo in galantina.

The exquisitely rural philosophy according to which "the only part of a pig that you can't eat is its squeal" is confirmed perfectly by Buristo and Soppressata, both products that are created using the less noble cuts of pork. But it is precisely the traditional recipe, handed down through generations of skilled farmers, that now makes them such a sought-after delicacy, the result of knowledge and a tradition that has slowly been abandoned. Another member of this category is the much more recent recipe for delicious Chicken Galantine.



Soppressata nella juta

Soppressata in jute

Le carni di testa lessate, battute al coltello e insaporite con sale e spezie vengono successivamente insaccate in un sacco di juta rivestito internamente e legate a mano. Ottima servita direttamente come antipasto oppure a “carpaccio” tagliata finemente e condita con olio, limone e prezzemolo tritato.

Finely chopped head meat seasoned with salt and flavourings packed in a lined bag made of jute and tied by hand. Excellent served directly as an antipasto or “carpaccio”, finely sliced with a drizzle of oil, lemon and chopped parsley.

PESO: medio 20 kg

WEIGHT: 20 kg average

10 kg sottovuoto - cod. 1019



Soppressata nel tenotex

Soppressata in tenotex

Differisce dalla soppressata nella juta solo per l'insacco che avviene in un tessuto chiamato tenotex e per una pezzatura più piccola.

Differs from Soppressata in jute only in terms of casing, which, in this case, is made of a material called Tenotex, and its smaller size.

PESO: medio 10 kg

WEIGHT: 10 kg average

5 kg sottovuoto - cod. 1018

Arrosti

Il gusto prelibato e la praticità del consumo conferiscono ai nostri **Arrosti** un ampio e riconosciuto consenso dei consumatori.

Per la porchetta e il tronchetto arrosto il prodotto viene prima “drogato” come la tradizione toscana comanda: sale, rosmarino, aglio e un pizzico di finocchio in fiore, successivamente legato a mano e cotto ad alta temperatura per permettere la formazione della gustosissima crosta.

Per la griglia, alla cottura precede una fase di “siringatura” di una soluzione salina addizionata ad aromi e una successiva “zangolatura” che consiste nel massaggiare i pezzi e, in ultimo, la legatura. La cottura alla griglia è fatta a temperature più basse e per tempi più lunghi fino alla formazione del classico color nocciola in superficie.

*The delicious taste and practical consumption of our **Arrosti** makes them extremely popular with consumers. For the roast suckling pig and the roast log, the product is first favoured in keeping with Tuscan tradition: salt, rosemary, garlic and a pinch of fennel flowers. Then it is tied by hand and cooked at a high temperature to allow the delicious crust to form. Before grilling, the meat is “syringed” with a saline solution with the addition of flavourings and then massaged and tied.*

The grilling is carried out at a lower temperature and for a longer time, until the surface turns a characteristic hazelnut colour.



Il Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati

ARROSTI



Tronchetto arrosto

Roast log

Comprende il filone disossato e la pancetta e costituisce il fiore all'occhiello della nostra produzione.

Dosato di sale, pepe, peperoncino, aglio e rosmarino freschi e legato manualmente, viene cotto in forno con particolare attenzione alla doratura della cotenna che deve essere croccante in ogni sua parte.

It includes the boned loin and bacon and is the pride of our production. Seasoned with salt, pepper, fresh chilli, garlic and rosemary, and tied by hand, it is roasted in the oven, paying particular attention to the browning of the skin, which must be crunchy throughout.

PESO: medio 12 kg

WEIGHT: 12 kg average

12 kg - cod. 2035

5 kg - cod. 2030



Coscio alla griglia disossato

Grilled boned thigh

PESO: medio 9 kg

WEIGHT: 9 kg average

5 kg - cod. 2010



[DA **ASPORTO**]

Per portare direttamente in tavola tutti i sapori della tradizione toscana proponiamo una selezione dei nostri prodotti, sia di piccolo taglio, sia porzionati sottovuoto, pronti per il consumo domestico.

To bring all the flavours of Tuscan tradition directly to the table, we offer a selection of our products, either in small cuts or vacuum-packed portions, ready to eat at home.



Fiocco di Coscio nazionale disossato - SOTTOVUOTO

Boned Italian Fiocco ham VACUUM PACKED

PESO: 4/5 kg circa | WEIGHT: approx. 4/5 kg

cod. 9013



Coscio nazionale disossato a pezzi - SOTTOVUOTO

Boned Italian ham pieces VACUUM PACKED

PESO: 1,5/2 kg circa | WEIGHT: approx. 1,5/2 kg

cod. 9014



Fiocco San Giusto

SOTTOVUOTO

San Giusto Fiocco VACUUM PACKED

PESO: 3 kg circa | WEIGHT: approx. 3 kg

cod. 9006



Coscio disossato San Giusto a pezzi - SOTTOVUOTO

San Giusto boned ham pieces VACUUM PACKED

PESO: 1,5/2 kg circa | WEIGHT: approx. 1,5/2 kg

cod. 9007



Finocchiona IGP

Finocchiona IGP

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g

cod. 5019

sottovuoto - cod. 5020



Salamino Toscano

Tuscan Salamino

PESO: 500 g circa | WEIGHT: approx. 500 g

cod. 5044



Salamino al Tartufo

Truffle Salamino

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g

cod. 5041



Salamino con Cinghiale

Salamino with Wild Boar

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g

cod. 5008



Salamino Toscano - SOTTOVUOTO

Tuscan Salamino - VACUUM PACKED

PESO: 450 g circa | WEIGHT: approx. 450 g

cod. 5057



Salamino al "Vino Chianti D.O.C.G."

SOTTOVUOTO + ASTUCCIO

Salamino with "Vino Chianti D.O.C.G."

VACUUM PACKED + PACKAGING

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g

cod. 5084



Salamino al Tartufo

SOTTOVUOTO + ASTUCCIO

Truffle Salamino

VACUUM PACKED + PACKAGING

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g

cod. 5083



Salamino con Cinghiale

SOTTOVUOTO + ASTUCCIO

Salamino with Wild Boar

VACUUM PACKED + PACKAGING

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g

cod. 5082



Salamella dolce

SOTTOVUOTO + CARTA

Sweet Salamella VACUUM PACKED + PAPER

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g

cod. 5062



Salamella piccante

SOTTOVUOTO + CARTA

Spicy Salamella VACUUM PACKED + PAPER

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g

cod. 5056

DA ASPORTO



***Salsiccia stagionata
di suino*** - SOTTOVUOTO

Cured Pork Sausage VACUUM PACKED

PESO: 200 g circa | WEIGHT: approx. 200 g

cod. 8010



***Salsiccia stagionata
con Cinghiale***

SOTTOVUOTO

Cured sausage with Wild Boar VACUUM PACKED

PESO: 200 g circa | WEIGHT: approx. 200 g

cod. 8003



***Capocollo stagionato
con finocchio e con pepe
a metà*** - SOTTOVUOTO

Half a cured Capocollo with fennel and pepper
VACUUM PACKED

PESO: 800 g circa | WEIGHT: approx. 800 g

cod. 3006



***Lombatella stagionata
con finocchio a metà***

SOTTOVUOTO

Half a cured Lombatella with fennel
VACUUM PACKED

PESO: 800 g circa | WEIGHT: approx. 800 g

cod. 3014



Pancetta stesa a pezzi

SOTTOVUOTO

Flat bacon pieces VACUUM PACKED

PESO: 600 g circa | WEIGHT: approx. 600 g

cod. 6013



CROSTINI & Sughì



Salsa per crostini toscani

PESO NETTO: 180 g

Da una tipica ricetta popolare a base di fegatini di pollo, capperi e acciughe, i crostini "neri" sono un classico saporito e immancabile sulla tavola in ogni autentico "antipasto toscano".

cod. 30006



Ragù di carne

PESO NETTO: 290 g

Un sugo ricco, rustico e corposo che si sposa magnificamente con differenti tipi di pasta.

cod. 30001

CROSTINI E SUGHI



Ragù con Cinta Senese DOP

PESO NETTO: 180 g

Dalla cottura dolce e prolungata delle pregiate carni dell'antica razza suina della Cinta Senese D.O.P., un saporito ragù dal gusto intenso e appetitoso.

cod. 30003



Ragù di Lepre

PESO NETTO: 180 g

Un prelibato sugo, dal gusto leggermente selvatico, ammorbidito dal pomodoro e dalle verdure. Un condimento per pasta aromatico e raffinato.

cod. 30005



Ragù di carne Chianina

PESO NETTO: 180 g

Preparato con le pregiate carni di bovini di razza Chianina certificata, un ragù delicato, profumato e saporito.

cod. 30004



Ragù di Cinghiale

PESO NETTO: 180 g

Uno dei condimenti più caratteristici della cucina toscana dal sapore deciso, profondo e autentico.

cod. 30002



Salumi Il Borgo

Via Toscana, 183 - 53014 Monteroni d'Arbia - SIENA
Via di Collandino, 200/E-1 - 53014 Monteroni d'Arbia - SIENA

Tel. +39 0577 372144 / +39 0577 372218
commerciale@ilborgosalumidisiena.it

www.ilborgosalumidisiena.it
