

SALUMI
benvenuti
LUCCA

benvenuti... in tavola!

SALUMI
benvenuti
LUCCA
*Il Perna
di Toscanera*

Sinfonia di Sapori



il Gusto Giusto

Il Gusto è uno dei sensi capaci di riportarci ai ricordi di infanzia. I sapori antichi, i profumi dimenticati, quando si ha la fortuna di percepirli nuovamente, aprono i confini della mente e ci ricollegano a momenti e tempi passati. I sapori e i profumi dei nostri salumi sono caratterizzati dalla carne stagionata con cura e profumati dalle spezie della tradizione. Un'esperienza unica che esalta il gusto, un equilibrio superbo e intenso di carni sapientemente speziate.

Abbiamo la fortuna di produrre salumi in uno dei territori più belli e preziosi della Toscana, in una posizione geografica dove il microclima generato dalla contemporanea presenza di profumi marini e brezze montuose, rende unica la nostra produzione artigianale di salumi.



L'Azienda, nata negli anni '50, oggi gestita dai cinque figli dei fondatori, produce salumi toscani di alta qualità mantenendo la tradizione artigiana dei padri. L'esperienza decennale, la scelta delle migliori carni fresche italiane, la lavorazione accurata a bassa temperatura per tutta la filiera di produzione, sono ingredienti determinanti che conferiscono ai prodotti un alto valore qualitativo.

Certificazioni



L'evoluzione dell'azienda, oltre alla continua ricerca selettiva e qualitativa delle materie prime, si è fortemente evoluta al green attraverso investimenti mirati alla sostenibilità energetica con l'ampia adozione di impianti a pannelli fotovoltaici e di cogenerazione.



Salami della Gastronomia



I Nostri salami, ottenuti da carni suine fresche selezionate nazionali, lavorate nel rispetto delle antiche tradizioni, alle quali vengono aggiunti ingredienti naturali come sale e spezie, mediante una lavorazione ottimale curata dai nostri "mastri salumieri". L'attenta asciugatura e la successiva stagionatura conferiscono ai nostri salami un profumo inconfondibile e un gusto particolarmente apprezzato dai consumatori più esigenti.

Tutti i salami garantiscono l'assenza di glutine, lattosio e derivati del latte.



Granduca di Toscana

Salame tipico della nostra regione votato all'eccellenza, si ottiene miscelando carni magre di suino selezionate a cubetti di lardo e a una concia composta da sale, pepe e poche spezie.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALDUCA	3,0	Intero	No
SALDUCASV	1,5	Metà	Si

Granduca di Toscana Magnum

Il Salame Granduca di Toscana nel formato maggiorato per gli amanti della fetta larga.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALDUCANA	5,0	Intero	No
SALDUCANASV	2,5	Metà	Si



Toscanaccio

Versione minore del Granduca in budello sintetico e rete alimentare adatta all'affettamento.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALPUN	3,0	Intero	No
SALPUNSV	1,5	Metà	Si



Puntarella Toscana

Il salame toscano nel calibro medio per la fetta classica ad uso panino.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALPTO	2,0	Intero	No
SALPTOSV	1,0	Metà	Si



Puntarella Toscana Mignon

Il salame toscano nel calibro minore ad uso affettamento.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALPTOM	1,0	Intero	No



Toscanetto

Il salame toscano nel formato tipico da asporto per un uso familiare.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALTO	0,6	Intero	No
SALTOC	0,4	Intero	No
SALTOSV	0,3	Metà	Si



Garfagnino

Salame tipico delle nostre colline con un buon rapporto di carni magre, coscia, spalla e pancetta, il tutto salato leggermente e aromatizzato con pepe, spezie.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALMA	0,6	Intero	No
SALMACNA	0,4	Intero	No
SALMASV	0,3	Metà	Si

Mondiola

Salame tipico della Garfagnana preparato con carni suine di prima scelta. Presenta un budello legato all'estremità al cui centro viene inserita una foglia di alloro che trasmette il suo aroma alle carni.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALMO	0,4	Intero	No



Sbriciolona

Salame tipico dell'entroterra toscano dal sapore intenso e caratteristico del finocchio soggetto a breve stagionatura per una fetta morbida e meno compatta.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALFIN	3,0	Intero	No
SALFINSV	1,5	Metà	Si



Gentile "dolce"

Le carni di parti nobili di "suino pesante italiano" aromatizzate con poco pepe ed insaccate nel budello "gentile", conferiscono il gusto inconfondibile a questo Principe dei salami.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALFE	1,0	Intero	No



Finocchiona I.G.P.

Salame tipico della Toscana dal sapore intenso e caratteristico del finocchio. Ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALFINIGP	3,0	Intero	No
SALFINIGPSV	1,5	Metà	Si



Finocchiona Mignon I.G.P.

Salame tipico della Toscana dal sapore intenso e caratteristico del finocchio. Ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALFINMIGPSV	0,3	Metà	Si



Corallina

Insaccato unicamente in budello di maiale scelto, "il gentile", che contiene all'interno una velatura di grasso che ne consente, proteggendolo, una lunga stagionatura.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALCOR	1,0	Intero	No
SALCORSV	0,5	Metà	Si



Spianata Romana

Salame tipico della regione Lazio, con carni magre di suino di prima scelta, cubetti di lardo, sale, pepe, ed un pizzico di spezia. La pressa conferisce la caratteristica forma schiacciata.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSPI	2,0	Intero	No
SALSPISV	1,0	Metà	Si



Tipo Milano

Un tempo era il salame tipico della Bassa Milanese. Si ottiene da carni suine con aggiunta di lardo, il tutto finemente macinato a cui si aggiunge sale, pepe ed un pizzico di spezia.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALMI	3,0	Intero	No
SALMISV	1,5	Metà	Si

Tipo Ungherese

Preparato con carne magra di suino. Lavorato con pepe, sale, pepe e spezie. Una leggera affumicatura conferisce al salame il caratteristico sapore.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALUN	3,2	Intero	No
SALUNSV	1,6	Metà	Si



Fiasca Magnum

Salame che prende il nome dalla caratteristica forma che ricorda il fiasco in cui viene insaccato un impasto di carni finemente macinate con l'aggiunta di poco sale e pepe.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALFIMAG	2,6	Intero	No



Ventricina

In origine era un salume "povero" che utilizzava ritagli di carni di poco valore. Oggi sono sostituiti con tagli nobili quali spalla e triti di prosciutto. Così migliorata diventa un salame "nobile" e gustoso.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALPE	2,0	Intero	No
SALPESV	1,0	Metà	Si



Salame al Cinghiale

Salame prodotto con carni selezionate di cinghiale e suino in giusta proporzione, arricchite con pepe, sale e poche spezie.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALCINSV	0,2	Metà	Si



Salame all'Aglio o al Vino

Due tipologie di salame prodotti con carni magre di prima scelta, con aggiunta di aglio o vino rosso che ne caratterizzano gusto e aroma.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALAGSV	0,2	Metà	Si
SALVINSV	0,2	Metà	Si



Salame al Tartufo

Ottenuto da carni magre, con carpaccio di tartufo, con aggiunta di pepe e spezie. Ideale per un regalo particolarmente apprezzato da una selezionata nicchia di consumatori.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALTAR05	0,5	Intero	No
SALTARSV	0,2	Metà	Si



Pepperino tris o singolo

Simile alla Ventricina, viene insaccato sottovuoto in un formato più piccolo, adatto anche da tenere nel frigo di casa per sfiziose e piccanti merende.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALNASV	1,05	Trancio	Si
SALNASVT	0,35	Trancio	Si



Salamella dolce e Mignon

Salame indicato per un aperitivo sfizioso è caratterizzato da una consistenza morbida e gusto unico. Fatto a tocchetti o mangiato a morsi... è sempre un gran piacere.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALDO	0,3	Intero	No
SALDOC "Mignon"	0,15	Intero	No
SALDOSV	0,3	Metà	Si

Salamella piccante e Mignon

Versione piccante della Salamella arricchita di peperoncino quel tanto che basta.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALPI	0,3	Intero	No
SALPIC "Mignon"	0,15	Intero	No
SALPISV	0,3	Metà	Si



Salamella dolce o piccante, trancio

Una salamella dal gusto morbido e rotondo, con una giusta dose di magro, pancetta, gola e pochi aromi selezionati, anche nella versione leggermente piccante.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALDOSVT	0,15	Trancio	Si
SALPISVT	0,15	Trancio	Si

Poldino

Salame tipo campagna senza conservanti aggiunti con carni magre suine, macinato a grana medio fine, aromatizzato con sale pepe e poco aglio.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALPOLSV	0,2	Trancio	Si



La Dolce Bugia

Variante "ricercata" della Salamella è caratterizzata dall'utilizzo di carne di prosciutto per una morbidezza e un gusto inconfondibili.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
BUGIA	0,15	Intero	No



La Dolce Bugia "piccante"

Versione piccante della Dolce Bugia arricchita di peperoncino quel tanto che basta.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
BUGIAPIC	0,15	Intero	No



La Dolce Bugia sottovuoto

La Dolce Bugia senza budello e confezionata sottovuoto per un migliore utilizzo.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
BUGIASV	0,13	Intero	Si



La Dolce Bugia sottovuoto "piccante"

La Dolce Bugia nella versione piccante senza budello e confezionata sottovuoto per un migliore utilizzo.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
BUGIAPICSV	0,13	Intero	Si

Pancette



Le Pancette, salumi dal gusto unico, con sapori e profumi intensi che si esaltano nella lunga stagionatura. La Pancetta o "Rigatino" viene utilizzato in cucina e servito nei migliori taglieri di salumi.



Pancetta senza Cotenna arrotolata

Dopo breve salatura e condita a seconda delle esigenze, viene arrotolata singolarmente e posta a lunga stagionatura. Per poi presentarsi al taglio con una fetta profumata, magra e appetitosa.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PARRSC	3,0	Intero	No
PARRSCSV	1,5	Metà	Si
PARRSCSVT	0,5	Trancio	Si



Pancetta senza Cotenna arrotolata doppia

A due pancette di suino nazionale, dopo sapiente salatura, viene tolto il grasso in eccesso, condite con erbe e spezie vengono avvolte assieme per una fetta magra e imponente.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PARRSCDO	5,0	Intero	No
PARRSCDOSV	2,5	Metà	Si



Pancetta con Cotenna arrotolata

Pancetta con cotenna arrotolata su sé stessa, con all'interno i sapori e i profumi di erbe aromatiche che si esaltano nella lunga stagionatura.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PARRCC	3,5	Intero	No
PARRCCSV	1,7	Metà	Si
PARRCCSVT	0,5	Trancio	Si



Pancetta con Cotenna arrotolata doppia

Pancetta con cotenna arrotolata doppia, con all'interno i sapori e i profumi di erbe aromatiche che si esaltano nella lunga stagionatura.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PARRCCDO	5,5	Intero	No
PARRCCDOSV	2,7	Metà	Si



Pancetta tesa Nazionale

Le migliori pancette da suino nazionale toelettate a mano, salate e profumate con erbe mediterranee, spolverate con abbondante pepe.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PATE	3,0	Intero	No
PATESV	1,5	Metà	Si



Pancetta tesa Nazionale, trancio

Un trancio della giusta misura è tagliato dalle migliori pancette da suino nazionale toelettate, salate e profumate con erbe mediterranee, spolverate con abbondante pepe.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PATESVT	0,3	Trancio	Si

Guanciali e Lardi



La Grande tradizione, che appartiene alle due famiglie di prodotti che caratterizzano la cultura contadina toscana. Utilizzati in cucina e nei migliori taglieri di salumi, fanno parte di quella storia gastronomica antica per cui le parti meno nobili venivano lavorate con tale cura e attenzione, da superare in bontà le parti più pregiate del maiale. Questa maestria ci è stata trasmessa con cura e dedizione dai nostri padri, che l'avevano a loro volta appresa dai maestri norcini.



Guanciale al Pepe nero

È la parte della guancia venata di magro, la quale dopo sapiente salatura viene spolverata con abbondante pepe nero e appesa a stagionare. Profumata e gustosa si usa nei modi più svariati: dalla classica amatriciana, al crostone toscano o al classico panino.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
GOLST	2,0	Intero	No

Guanciale Mignon al Pepe nero

Un guanciale classico viene sezionato in più parti per ottenere piccoli guanciali da porre in vendita al libero servizio. Non deve mancare in frigo o in una cantina per un pratico utilizzo in qualsiasi momento.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
GOLSTM	0,5	Intero	No



Fiore di Guanciale al Pepe nero

Un guanciale viene rifilato in una forma a "bauletto" anziché la classica goccia, così da ottenere un pratico formato ideale per essere utilizzato con poco scarto in ristoranti o laboratori di affettamento.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
GOLSTFIO	1,8	Intero	No
GOLSTFIOSV	1,5	Metà	Si
GOLSTSV	0,3	Trancio	Si



Fiore di Guanciale al Peperoncino

La parte migliore della guancia dopo salatura viene spolverata con abbondante peperoncino e appesa a stagionare. Profumata e piccante.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
GOLSTFIOPI	1,8	Intero	No
GOLSTFIOPISV	1,5	Metà	Si
GOLSTPISV	0,3	Trancio	Si



Guanciale al Peperoncino

Al guanciale classico aggiungiamo una "camicia" di peperoncino contuso per esaltarne maggiormente l'aroma e il gusto piccante.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
GOLSTPI	2,0	Intero	No



Capocollo Stagionato

Coppa di suino rifilata, dopo breve salagione viene avvolta con un budello o carta paglia per proteggerla durante la delicata fase di stagionatura, dove acquisisce aromi e profumi che successivamente rilascia ad ogni fetta.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
CAPST	1,8	Intero	No
CAPSTSV	0,5	Metà	Si



Lardo Selezione

Il lardo nella parte più alta impregniata da una falda di magro diventa "Il Selezione". Massaggiato con erbe aromatiche e sale marino dimora insaporendosi nella propria salamoia per almeno quattro mesi.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LAR	5,0	Intero	No
LARASV	2,0	Metà	Si

Lardo alle Erbette

Massaggiato con sale marino ed erbe aromatiche. La salagione e una preziosa salamoia carica di profumi mediterranei conferisce al lardo di suino nazionale un caratteristico aroma.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LARSV	2,0	Intero	Si

Lardo Stagionato Pata Negra

Viene ricavato dalla parte più alta della "groppa" del suino iberico di Pata Negra. Massaggiato con erbe aromatiche e sale marino dimora insaporendosi nella propria salamoia per almeno quattro mesi.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LARPATASV	2,0	Intero	Si

Groppino Lardo Selezione

È un piccolo trancio ricavato dalla parte venata di magro del lardo selezione, così da essere facilmente collocato e venduto a "libero servizio".

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LARASVT	0,3	Trancio	Si



Lardo Stagionato in conca

Da suino iberico, massaggiato con erbe aromatiche e sale marino, posto in conche di marmo, la lunga stagionatura conferisce doti organolettiche inimitabili.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LARC	10	Intero	No
LARCOSV	2,5	Intero	Si
LARCOSVT	0,3	Trancio	Si

Lardo arrotolato Gran Selezione

Dopo salatura e stagionatura le migliori pezzature vengono private della cotenna e accoppiate. Una ulteriore stagionatura conferisce il caratteristico aroma e il sapore intenso del lardo maturo.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LARTOSV	1,6	Intero	Si

Groppini Lardo alle Erbette

È un piccolo trancio ricavato dalla parte "bassa" del lardo selezione, così da essere facilmente collocato e venduto a "libero servizio".

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LARSVT	0,3	Trancio	Si

Pasticcio di Lardo

Si usa con successo per farcire focacce, come condimento per legumi o verdure cotte, per insaporire zuppe di verdure, ottimo per pesce e carni bianche e anche per paste e risotti.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
LARMA	0,3	Intero	Si

Salsicce



Salsiccia...
ogni nazione, regione, paese ha la sua salsiccia. Le nostre vengono proposte seguendo ricette tramandate di padre in figlio. I diversi tagli di carne miscelati a erbe aromatiche e spezie da noi selezionate, consentono la creazione di diversi gusti: la classica toscana, la prosciuttella, la piccante.



Toscana Classica

La Salsiccia Toscana emerge per la qualità delle carni e la sapiente e tradizionale concia dove aromi di erbe e spezie mediterranee le conferiscono il particolare gusto classico.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALS	5,0	Intero	No
SALSSV	2,0	Intero	Si



Toscana Classica girello lungo

La classica Salsiccia Toscana in un formato particolare con la forma allungata del girello.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSLU	5,0	Intero	No
SALSLUSV	2,0	Intero	Si



Toscana Rustica

La Salsiccia Toscana Rustica oltre alla qualità delle carni ha una concia arricchita di aromi che le conferiscono il particolare gusto deciso.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
RUS	5,0	Intero	No
RUSSV	2,0	Intero	Si



Toscana Classica ATP

La Salsiccia Toscana confezionata in vaschetta in atmosfera protettiva per salvaguardare freschezza e sapore.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSAT	0,24	Intero	Si



Prosciuttella

Con carne di prosciutto ed una speziatura leggera, si differenzia dalla classica toscana per una morbidezza e delicatezza di gusto uniche.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSPR	5,0	Intero	No
SALSPRV	2,0	Intero	Si



Prosciuttella ATP

Con carne di prosciutto ed una speziatura leggera, per una morbidezza e delicatezza di gusto uniche. In una pratica vaschetta in atmosfera protettiva.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSPRATM	0,24	Intero	Si



Piccante

Derivata dalla Salsiccia Toscana, con l'aggiunta di conserva di peperone e peperoncino piccante.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSPIC	5,0	Intero	Si



Toscana Classica

Tutta la bontà dei girelli della Salsiccia Toscana in un piccolo e pratico formato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSSVM	0,3	Intero	Si



Toscana Classica al Rosmarino

La Salsiccia Toscana con aggiunta di rosmarino in un piccolo e pratico formato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSROSSV	0,3	Intero	Si



Toscana Classica al Peperoncino

La Salsiccia Toscana nella versione leggermente piccante in un piccolo e pratico formato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSPICSV	0,3	Intero	Si



Toscana Classica al Tartufo

La Salsiccia Toscana con aggiunta di tartufo nero in un piccolo e pratico formato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSTARV	0,3	Intero	Si



Toscana Classica al Finocchio

La Salsiccia Toscana aromatizzata con semi di finocchio in un piccolo e pratico formato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALSFISV	0,3	Intero	Si



Pasta di Salsiccia

La qualità dell'impasto di Salsiccia Toscana in una confezione pratica per la cucina, per la pizza e per creare ragù tradizionali e sfiziosi.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SALPA	0,3	Intero	Si



Pasta di Salsiccia

Impasto di Salsiccia Toscana in una confezione pratica e ideale per la cucina di ristorazione.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
IMPASTO	0,5	Intero	Si
IMPASTO 1	0,5	Intero	Si

Prosciutti Nazionali



I Prosciutti, ottenuti dalla selezione di cosce fresche di suini nazionali, sono affidate alle esperte mani di artigiani nei diversi luoghi a seconda del prosciutto che vogliamo diventi... seguono quindi le fasi della lavorazione, salagione, stagionatura e toelettature con la meticolosa cura ed esperienza, frutto della tradizione e cultura apprese nel tempo.



Perna di Fossanera con osso

Cosce nazionali selezionate, una miscela di sale e profumi di spezie, lunga e sapiente stagionatura in ambiente collinare, una stuccatura nera profumata al pepe le conferisce una veste elegante.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
BAZFOS	11	Intero	No



Perna di Fossanera

Accuratamente disossata, la coscia si presenta sapientemente toelettata per una lunga stagionatura, in una veste più pratica per il banco taglio.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
GRSPE	7,5	Intero	No
GRSPESV	3,7	Metà	Si



Sgambato di Fossanera

Cosce fresche di origine Italiana, sale, spezie e paziente stagionatura, restituiscono un prodotto "camiciato" con pepe nero secondo il gusto Toscano nel rispetto della tradizione.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SGORNAZ	9,0	Intero	No



Toscana D.O.P.

Il Prosciutto Toscano ha un sapore delicato, il rosso cremisi delle fette, asciutte e magre, il gusto intenso esaltato da una leggera sapidità, da disciplinare D.O.P..

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRTOS	10	Intero Con osso	No



Toscana D.O.P. disossato

Il Prosciutto Toscano dal sapore delicato, da disciplinare D.O.P.. Nella versione disossata per un consumo facile e veloce.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRTODI	8,0	Intero Senza osso	Si



Prosciutto nostrale dolce

Dopo un'attenta e lunga stagionatura di cosce suine nazionali scelte per omogeneità di grasso e magro, otteniamo un prosciutto di qualità ottimale.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRLA	9,0	Intero Con osso	No



Prosciutto nostrale dolce disossato

Il nostro prosciutto di qualità è disossato da mani esperte per favorire un facile consumo.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRLADI	8,0	Intero Senza osso	Si

Prosciutto nostrale saporito

Cosce suine nazionali scelte, rifilate, salate e stagionate lungamente per esaltarne sapore e profumo. Con aggiunta di poco aglio.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRNS	10	Intero Con osso	No

Sgambato Nazionale senza pepe

Cosce fresche di origine Italiana, sapienti mani che dosando sale, spezie e paziente stagionatura, per un prodotto "camiciato" con uno stucco bianco che ne protegge le carni.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SGNAZSP	9,0	Intero	No

Spalotto disossato con aromi

Spalla di suino nazionale, salata e speziata con pepe e aglio, stagionata secondo tradizione toscana, diventa un salume che evoca sapori e consistenze che ci rimandano indietro nel tempo.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SPASADI	5,7	Intero	Si



Prosciutto nostrale saporito disossato

Il nostro prosciutto saporito è disossato da mani esperte per favorire un facile consumo.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRNSDI	8,0	Intero Senza osso	Si

Sgambato Nazionale al pepe nero

Cosce fresche di origine Italiana affidate a sapienti mani che dosando sale, spezie e paziente stagionatura, restituiscono un prodotto "camiciato" con pepe nero.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SGNAZ	9,0	Intero	No



Culatta di Fossanera

Cosce suine nazionali, una miscela di sale e profumate spezie, una lunga e sapiente stagionatura in ambiente collinare, pronta per il banco taglio.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
CULA	5,0	Intero	Si

Prosciutti Esteri



Le Cosce di suino, provenienti da paesi europei comunitari, seguono la stessa procedura di quelle nazionali, dalla scelta delle carni, alla pezzatura e rifilatura, per essere poi affidate ad artigiani di nostra fiducia, consapevoli che ne faranno, con la loro esperienza e nostre direttive, ottimi prosciutti dove il rapporto qualità/prezzo non è di marginale importanza.



Sgambato Oro al peperoncino

Dosando sale, spezie e la giusta dose di peperoncino su cosce fresche di suino e con la paziente stagionatura creano un prodotto con una interessante piccantezza.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SGOROPIC	7,0	Intero	No



Prosciutto MEC

Da cosce comunitarie, con una lavorazione artigianale, si ottiene un eccellente prodotto per una resa ottimale al banco taglio.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRMEC	6,5	Intero Con osso	No
PRDIMEC	5,5	Intero Senza osso	Si



Sgambato Oro con pepe e aromi

Cosce fresche e sapienti mani dosando sale, pepe e spezie, con la paziente stagionatura restituiscono un prodotto "gustoso".

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SGORO+	7,0	Intero	No
SGOROSVT	1,0	Trancio	Si



Sgambato Oro senza pepe

Cosce fresche e sapienti mani dosando sale, pepe e spezie, con la paziente stagionatura restituiscono un prodotto dal gusto "morbido" senza aggiunta di pepe.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SGOROS	7,0	Intero	No



Fiore di Sgambato lavato

Da una coscia comunitaria, con una lavorazione attenta e artigianale, si ottiene un eccellente prodotto per una resa ottimale al banco taglio.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRFIO	6,0	Intero	No
PRFIOSV	3,0	Intero	Si



Fiore di Sgambato, trancio

Un trancio della dimensione ottimale per un consumo familiare, è ottenuto da una coscia lavorata con attenzione artigianale.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRFIOT	0,6	Trancio	Si

Cotti del Territorio



I salumi cotti
tipici della Toscana antica e leggermente diversi da paese a paese secondo le ricette di ogni norcino. Le nostre, tramandate dai maestri salumieri della nostra Terra, enfatizzano gusti e sapori unici di una volta.



Porchetta al forno

Porchetta al forno condita con una sapiente miscela di spezie che vengono assorbite dalla carne che risulta umida e succulenta con una crosta croccante e saporita.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
DUESV	5,0	Trancio	Si



Soppressata classica

Le carni suine cotte e tagliate in grossi pezzi, aromatizzate con sale, pepe e spezie importanti, insaccate in sacchi di tela o juta, raffreddandosi diventano un salume tra i più golosi.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SOPSV	4,5	Metà	Si



Soppressata rustica

Le carni suine cotte e tagliate in grossi pezzi, aromatizzate con sale, pepe e spezie importanti, insaccate in sacchi di tela o juta, raffreddandosi diventano un salume tra i più golosi.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SOPSCUSV	4,5	Metà	Si



Soppressata, trancio

La stessa lavorazione tradizionale della soppressata del formato grande viene confezionata in porzioni gourmet per un facile uso.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
SOPSVT	0,3	Trancio	Si



Biroldo con uvetta

Il salume tradizionale di Lucca. Preparato con parti "povere" lessate, tagliate grossolanamente con pepe e spezie dagli aromi robusti con aggiunta di uvetta. Confezionato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
MALUSV	1,0	Intero	Si



Biroldo senza uvetta

Il salume tradizionale di Lucca. Preparato con parti "povere" lessate, tagliate grossolanamente con pepe e spezie dagli aromi robusti. Confezionato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
MALPUSV	1,0	Intero	Si



Bioldo con uvetta, trancio

Trancio di Bioldo preparato con le parti "povere" lessate, tritate grossolanamente con pepe e spezie dagli aromi robusti, con aggiunta di uvetta. Confezionato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
MALUSVT	0,3	Trancio	Si

Bioldo senza uvetta, trancio

Trancio di Bioldo preparato con le parti "povere" lessate, tritate grossolanamente con pepe e spezie dagli aromi robusti. Confezionato sottovuoto.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
MALPUSVT	0,3	Trancio	Si



Prosciutto cotto La nostra Elisa

Fette morbide e rosate, un inconfondibile profumo che riporta all'infanzia, un sapore rotondo e delicato. Per piatti e merende italiane.

CODICE	PESO KG	CONFEZIONE	SOTTOVUOTO
PRCOLUIGIA	8,0	Intero	Si
PRCOLUSV	4,0	Metà	Si

Il nostro lavoro

È il risultato di una costante ricerca e di investimenti mirati, finalizzati al miglioramento continuo della qualità dei nostri prodotti. La nostra visione del futuro è strettamente legata a un modello di sviluppo sostenibile, capace di integrare la gestione responsabile degli impatti ambientali derivanti dalle nostre attività.

La qualità

Ha origine nella selezione accurata delle materie prime e nell'attenta gestione dei processi produttivi. Ogni fase del ciclo produttivo, dalla lavorazione iniziale alla stagionatura, è rigorosamente certificata per garantire una qualità costante e un elevato standard di sicurezza, tutelando al massimo il consumatore.

Riconoscimenti,





I nostri contatti

SALUMI BENVENUTI S.r.l.

Via SS. Annunziata 1225/C, 55100 LUCCA

+39 0583 426060

info@salumibenvenuti.com

www.salumibenvenuti.com

