



SAPORI DELLA
VALDICHIANA

Gusto di Toscana

dal 1960



*"Esperienza unica in cui olfatto e gusto si uniscono in un connubio perfetto,
dando vita ai tradizionali sapori toscani, veri e genuini."*

Parola di Aldo e Giorgio Iacomoni

*"A unique experience in which olfaction and taste perfectly blend together in a perfect
combination, giving life to traditional Tuscan flavors, true and genuine."*

Word of Aldo and Giorgio Iacomoni

*Ein einzigartiges Erlebnis, bei dem Geruch und Geschmack zu einer perfekten Kombination
verschmelzen und die traditionellen toskanischen Aromen zum Leben erwecken,
die wahr und unverfälscht sind.*

Wort von Aldo und Giorgio Iacomoni



Una storia di famiglia

Una storia di famiglia

Sapori della Valdichiana offre da oltre 50 anni tipici prodotti alimentari come la porchetta, i prosciutti e gli insaccati, tutti stagionati in maniera naturale e biologica.

Nata come azienda a conduzione familiare, immersi nella bellezza delle colline della Valdichiana, porta avanti un'antica tradizione alimentare legata fortemente al territorio e proiettata nel futuro. Una costante attenzione all'igiene, alla materia prima esofisticati controlli durante tutte le fasi della produzione, garantiscono un altissimo livello qualitativo.

Dall'amore per i sapori genuini e antichi della Toscana e dal desiderio di soddisfare e stupire il palato dei clienti nascono numerose linee di produzione.

La creazione di un prodotto eccellente ha regole precise e qualche segreto, tutta la filiera di produzione e la materia prima è fondamentale: per questo Aldo Iacomoni e suo figlio Giorgio controllano personalmente l'ambiente nel quale vengono allevati gli animali che intendono lavorare nel laboratorio di Monte San Savino.

A family history

Sapori della Valdichiana for more than 50 years offers typical food products such as porchetta, hams and salamis all seasoned in a natural and biological way.

Born as a family run company, immersed in the beauty of Tuscan hills, carries on an ancient food tradition strongly linked to the territory and future-oriented.

A constant attention to hygiene, raw materials and sophisticated controls during all the production phases, guarantee a high level of quality.

From the love for the most genuine and ancient Tuscan flavors and the desire to satisfy and amaze our clients, numerous line productions were born.

The creation of an exceptional product has some strict rules and secrets, all raw materials and the production chain are essential: that is why Aldo Iacomoni and his son Giorgio personally check the environment in which the animals are raised, to be then brought to the laboratory in Monte San Savino.

Eine Familiengeschichte

Seit über 50 Jahren bietet Sapori della Valdichiana typische Lebensmittel wie Porchetta (Spanferkel), Schinken und Wurstwaren an, die alle natürlich und biologisch hergestellt werden. Der Familienbetrieb, der inmitten der Schönheit der Hügel des Valdichiana gegründet wurde, führt eine alte, eng mit dem Gebiet verbundene Lebensmittel Tradition fort und blickt gleichzeitig in die Zukunft. Die ständige Achtsamkeit auf Hygiene, auf die Rohstoffe und die strengen Kontrollen während aller Produktionsphasen garantieren ein sehr hohes Qualitätsniveau.

Aus der Liebe zu den unverfälschten und antiken Aromen der Toscana und dem Wunsch, den Gaumen der Kunden zu befriedigen und zu beeindrucken, sind zahlreiche Produktionslinien entstanden.

Die Herstellung eines ausgezeichneten Produkts hat genaue Regeln und einige Geheimnisse, die gesamte Produktionskette und das Rohmaterial sind von grundlegender Bedeutung: Aus diesem Grund kontrollieren Aldo Iacomoni und sein Sohn Giorgio persönlich die Umgebung der Tiere und den gesamten Produktionsprozess.





La tradizione, storia di Aldo

La tradizione, storia di Aldo

"Sapori della Valdichiana" nasce dal sogno di Aldo Iacomoni, padre e allevatore, che nel 1960 aprì con sua moglie la macelleria nella piazza centrale di Monte San Savino, un bel borgo collinare nella campagna di Arezzo, per vendere le carni degli animali che allevava con amore e passione. La qualità e la bontà dei suoi prodotti richiamò una numerosa e affezionata clientela, per soddisfare la quale alcuni anni dopo Aldo aprì il Ristorante "Da Aldo" a pochi metri dalla macelleria. "Sapori della Valdichiana" si è distinta negli anni grazie all'offerta di prodotti ottenuti da carni di suino di cinta senese Dop, prodotti biologici e grazie alla lavorazione della pregiatissima carne di bovino Chianino IGP V.B.A.C. Dal 2016 Aldo ha arricchito la produzione con la lavorazione del "suino brado toscano" una pregiata carne proveniente da suini di filiera toscana allevati allo stato brado.

The tradition, Aldo's story

The company "Sapori Della Valdichiana" starts from the dream of Aldo Iacomoni, father and farmer that in 1960, together with his wife, opened a butcher shop in the main square of Monte San Savino, a beautiful small town close to Arezzo, to sell the meat of the animals they raise with love and passion. The quality and flavor of his products, immediately recalled a huge and loyal clientele that was satisfied some years later with the opening of his restaurant "Da Aldo" a few steps from the butcher shop. The company "Sapori Della Valdichiana" has distinguished over the years thanks to the offer of products obtained from Cinta Senese PDO, biological products and the prestigious meat of Chianina PGI V.B.A.C. Since 2016, Aldo enriched the production with the processing of the "Suino Brado Toscano", a precious meat from free-range raised pigs from the Tuscan supply chain.

Die Tradition, die Geschichte von Aldo

"Sapori della Valdichiana" entstand aus dem Traum des Vaters und Züchters Aldo Iacomoni, der 1960 zusammen mit seiner Frau eine Metzgerei auf dem zentralen Platz von Monte San Savino, einem schönen Dorf auf den Hügeln von Arezzo, eröffnete, um die Wurstwaren der Tiere zu verkaufen, die er mit Liebe und Leidenschaft züchtete. Die Qualität und Güte seiner Produkte zogen eine große und liebevolle Kundschaft an, die Aldo einige Jahre später mit der Eröffnung des "Da Aldo" Restaurants nur wenige Meter von der Metzgerei entfernt zufriedenstellte. "Sapori della Valdichiana" hat sich im Laufe der Jahre durch das Angebot von Produkten aus "cinta senese DOP" Schweinefleisch, biologischen Produkten und Dank der Verarbeitung des hochgeschätzten Chianino IGP (g.g.A.)-Rinds V.B.A.C. hervorgehoben. Seit 2016 bereichert Aldo die Produktion mit der Verarbeitung von "suino brado toscano", einem geschätzten Fleisch von toskanischen Schweinen, die in freier Haltung aufgezogen werden.

Il valore dell'artigianalità

Il valore dell'artigianalità

La lavorazione artigianale è il procedimento che rende unici i nostri prodotti.

Un procedimento antico che ancora si tramanda, rinnovato da strumentazioni e metodologie attuali, in modo da mantenere il profumo della tradizione insieme alla sicurezza dei processi di lavorazione.

Da molti anni, Aldo e poi Giorgio sorvegliano la lavorazione dei loro prodotti per mantenere il sapore inconfondibile che solo un prodotto artigianale, su carni di prima qualità, può offrire.

I vari processi di lavorazione come salatura, aromatizzazione con spezie e successivamente la stagionatura sono in grado di rendere un prodotto finale, unico e inconfondibile.

Sapori della Valdichiana utilizza sale marino e erbe aromatiche locali, per poter offrire un prodotto appetitoso ma anche sano.

Craftsmanship's value

The craftsmanship's working process is what makes our products unique.

An ancient procedure still handed down, renewed by modern instrumentations and methodologies, in order to keep the tradition's perfume along with the working process's safety.

For many years, Aldo and then Giorgio oversee the process of their products to keep the taste unmistakable that only an artisan and first quality product can offer.

The various working processes such as salting, aromatization with herbs and then seasoning, are able to make a unique and distinctive final product.

Sapori Della Valdichiana uses sea salt and aromatic herbs to offer a healthy product yet appetizing.

Der Wert des Handwerks

Handwerkliches Können ist der Prozess, der unsere Produkte einzigartig macht. Ein altes Verfahren, das immer noch überliefert wird, erneuert durch aktuelle Instrumente und Methoden, um den Duft der Tradition zusammen mit der Sicherheit der Verarbeitung zu erhalten. Seit vielen Jahren überwachen Aldo und später Giorgio die Verarbeitung ihrer Produkte, um den unverwechselbaren Geschmack zu erhalten, den nur ein handwerkliches Produkt aus hochwertigem Fleisch bieten kann. Die verschiedenen Verfahren, wie das Salzen, das Würzen mit Gewürzen und die Reifung, ermöglichen es, ein einzigartiges und unverwechselbares Endprodukt herzustellen. Sapori della Valdichiana verwendet keine Zusatzstoffe oder chemischen Aromen, sondern Meersalz und lokale Kräuter, um ein appetitliches und gleichzeitig gesundes Produkt anbieten zu können.





La cottura in forno a legna

La cottura in forno a legna

Spinto dall'amore e dalla dedizione per uno dei prodotti più tipici dei sapori Toscani, Aldo promosse negli anni '60 la Sagra della Porchetta, un evento di portata internazionale che ogni secondo week-end di settembre riunisce oggi curiosi e amanti dei gusti genuini da tutto il mondo.

La preparazione tradizionale parte dalle prime fasi della lavorazione: dalla scelta dei suini alla cottura nei forni alimentati con legna aromatica, alloro e erica, che esaltano i sapori e la fragranza della carne, rendendo la porchetta di Aldo tenera e saporita.

I suini selezionati da Aldo Iacomoni sono allevati esclusivamente nelle zone della Valdichiana ed appartengono alla tipica razza italiana Large white.

La porchetta si presenta con una crosta esterna di color castano chiaro e all'interno la carne risulta morbida, succosa, saporita.

E' grazie a questo impegno che Aldo nel 2010 ha vinto il record per la porchetta più lunga del mondo (44,93mt), entrando nel Guinness World Records. Oggi La "Porchetta di Monte San Savino" è riconosciuta dalla Regione Toscana come prodotto tipico tradizionale.

The cooking process in wood fired ovens

Pushed by the love and dedication for one of the most typical Tuscan flavors, Aldo started promoting "Sagra Della Porchetta" in the 60's, an important event that takes place the second weekend of September and gathers lovers and curious people from everywhere.

The traditional preparation starts from the first working phase: from the selection of the swines to the cooking process in wood-fired ovens fueled by aromatic herbs such as laurel and heather leaves that enhance the flavors and fragrances of the meat, making Aldo's Porchetta tender and flavorful.

The swines selected by Aldo Iacomoni are raised in the Valdichiana territory and come from the typical Italian "Large white" race.

The Porchetta comes with a light brown external crust and the inside appears tender, juicy and tasty.

Thanks to his commitment, in 2010 Aldo won the record for the longest Porchetta in the world (44,93mt), entering the Guinness World records. Today, the Prestigious Porchetta of Aldo is renowned from the Tuscan region as a typical traditional product.

Backen im Holzbackofen

Aus Liebe und Hingabe zu einem der typischsten Produkte der toskanischen Küche rief Aldo in den 1960er Jahren die "Sagra della Porchetta" ins Leben, eine Veranstaltung von internationalem Ausmaß, die heute an jedem zweiten Septemberwochenende Neugierige und Liebhaber des unverfälschten Geschmacks aus der ganzen Welt zusammenbringt.

Die traditionelle Zubereitung beginnt bei den ersten Verarbeitungsschritten: von der Auswahl der Schweine bis zum Garen mit aromatischem Holz, Lorbeer und Heidekraut, die den Geschmack und den Duft des Fleisches verstärken und Aldos Porchetta zart und schmackhaft macht. Die von Aldo Iacomoni ausgewählten Schweine werden ausschließlich im Valdichiana Gebiet gezüchtet und gehören der typischen italienischen Rasse "Large white" an. Die Porchetta hat eine hellbraune äußere Kruste und das Fleisch ist innen weich, saftig und schmackhaft. Diesem Engagement ist es zu verdanken, dass Aldo im Jahr 2010 den Rekord für die längste Porchetta der Welt (44,93 m) gewann, die in das Guinness Buch der Rekorde aufgenommen wurde. Heute ist die "Porchetta di Monte San Savino" von der Region Toscana als typisches traditionelles Produkt anerkannt.



Il tempo di maturazione

Il tempo di maturazione

La stagionatura e le fasi che la precedono, sono fatte da pazienza e amore per le cose fatte bene. La nostra produzione artigianale rispetta i tempi della stagionatura dei salumi, al fine di offrire un prodotto genuino e saporito. Ogni prodotto, ogni carne ha il suo tempo di lavorazione e di maturazione, quello in cui si ritrovano i sapori e i profumi della tradizione. Le varie fasi si susseguono in armonia con l'obiettivo finale di un prodotto di altissima qualità. La carne è massaggiata a mano con aromi naturali per garantire una salagione omogenea. La salatura a secco e la stagionatura a temperatura controllata assicurano l'acquisizione delle caratteristiche di sapore e consistenze tipiche.

The maturation time

Seasoning and previous stages are made with love and patience for well-done things. Our artisanal production respects our delicatessen's maturation time in order to offer a genuine and flavorful product. Each product and each meat has its own processing time and maturation, the ones in which perfumes and flavors are found in the tradition. The various phases follow each other in harmony with a final goal: a high quality product. The meat is hand-massaged with natural aromas to guarantee a homogeneous salting. Dry salting and controlled-temperature seasoning ensure the acquisition of typical characteristics of flavor and consistency.

Zeitpunkt der Reifung

Die Reifung der Produkte und die ihr vorangehenden Phasen sind von Geduld und Liebe zu den Dingen geprägt. Unsere handwerkliche Produktion respektiert die Reifezeiten der Wurstwaren, um ein echtes und schmackhaftes Produkt anzubieten. Jedes Produkt hat seine eigene Verarbeitungs- und Reifezeit, in der sich der Geschmack und die Aromen der Tradition entfalten können. Die verschiedenen Phasen folgen in Harmonie aufeinander, mit dem Ziel, ein Produkt von höchster Qualität zu erhalten. Das Fleisch wird von Hand mit natürlichen Aromen massiert, um eine homogene Salzung zu gewährleisten. Das Trockensalzen und die temperaturkontrollierte Reifung sorgen dafür, dass die typischen Geschmacks- und Konsistenz Eigenschaften erhalten bleiben.





Il territorio e i suoi tesori

Il territorio e i suoi tesori

La Chianina. Il suo nome deriva direttamente dal territorio, la Valdichiana, fertile terreno fra Siena, Arezzo e Perugia, dove è nata la tradizione dell'allevamento di una delle migliori razze bovine della nazione. Carne pregiata, dalla quale si ricava la famosa bistecca "Fiorentina" deve la sua eccellenza a una alimentazione esclusivamente vegetale, ampi spazi vitali, sole e ambienti igienici.

La Cinta senese. Una razza antica legata al territorio proveniente da allevamenti che aderiscono al Consorzio di tutela della Cinta senese. Le carni sono saporite, il grasso di colore rosato molto più gradevole al palato. In generale presenta una maggiore insaturazione dei grassi che permettono maggiore diffusione degli aromi e delle spezie, assicurando al prodotto ottime caratteristiche aromatiche.

Suino brado toscano. Una pregiata carne ottenuta dall'incrocio da suini nati, allevati e macellati in Toscana. I suini (incrocio tra Cinta senese e large white) vengono alimentati nel pascolo o nel bosco. In terreni nudi o seminati con essenze foraggiere e cerealide. Questa razza si distingue dalle altre razze suine per una fascia bianca dal mantello scuro.

Cinghiale. Il cinghiale appartiene al gruppo della "selvaggina da pelo" (insieme a lepre, capriolo, camoscio e cervo) e la sua carne è saporita, magra e poco calorica.

The territory and its treasures

The Chianina. This name comes directly from the territory, Valdichiana. A fertile land between Siena, Arezzo and Perugia, where the tradition of raising one of the best breeds of the country was born. Prestigious meat, from which the famous "Fiorentina" is obtained thanks to the exclusive plant-based diet, huge spaces, sun and hygienic environment.

The "Cinta Senese" An ancient race linked to the territory coming from husbandries who are partners of the "Consorzio di Tutela Della Cinta Senese". The meat is flavorful and the pink fat is much more pleasing to the palate. In general, more unsaturation of fats in present that allows more spices and aroma spreading, ensuring great aromatic characteristics to the product.

Suino Brado Toscano. A prestigious meat obtained from a cross breed between Tuscan swines. The swines (crossbreed between large white and Cinta Senese) are fed in the forest in raw or seeded territories with fodder crops. This race differs from the other ones for a white band with a dark mantle.

The Wild Boar. The Wild Boar belongs to the group of "Selvaggina da pelo" (along with rabbit, roe deer, suede and deer) and the meat is tasty, lean and low fat.

Das Gebiet und seine Schätze

Chianina. Der Name kommt direkt von ihrem Gebiet, dem Valdichiana, einem fruchtbaren Land zwischen Siena, Arezzo und Perugia, wo die Tradition der Zucht einer der besten Rinderrassen des Landes entstand. Diese geschätzte Rasse, von der das berühmte Steak "Fiorentina" stammt, verdankt seine Außerordentlichkeit der ausschließlich pflanzlichen Ernährung, dem großzügigen Lebensraum, der Sonne und den hygienischen Bedingungen.

Cinta senese. Eine alte Rasse, die mit dem Gebiet verbunden ist und aus Zuchtbetrieben stammt, die der Genossenschaft "Consorzio di tutela della Cinta senese" angehören. Das Fleisch ist wohlschmeckend, das Fett von rosaroter Farbe, sehr angenehm für den Gaumen. Im Allgemeinen ist das Fett ungesättigter, was eine bessere Verbreitung von Aromen und Gewürzen ermöglicht und dem Produkt hervorragende aromatische Eigenschaften verleiht.

Suino brado toscano. Ein wertvolles Fleisch, das durch Kreuzung von Schweinen gewonnen wird, die in der Toskana geboren, gezüchtet und geschlachtet wurden. Die Schweine (eine Kreuzung aus Cinta Senese und large white) werden auf der Weide oder im Wald gefüttert. Diese Rasse unterscheidet sich von anderen Schweinerassen durch einen weißen Streifen auf ihrem dunklen Fell.

Cinghiale. Das Wildschwein gehört zur Gruppe des Wildes (zusammen mit Hase, Reh, Gämse und Hirsch) und sein Fleisch ist schmackhaft, mager und kalorienarm.

LA PORCHETTA DELLA VALDICHIANA

Prodotto Tipico Tradizionale

VALDICHIANA'S PORCHETTA

Typical traditional product

SPANFERKEL AUS DER VALDICHIANA

Spezialität "typisches traditionelles Produkt"



BA1 | Porchetta intera cotta a legna tipico tradizionale
Roasted Pork (Porchetta) woodfired
40kg ca | Ganzes Spanferkel aus dem Holzbackofen (traditionelles Verfahren)



BA3 | Tronchetto in porchetta intero sottovuoto tipico tradizionale
Roasted Pork with Loin "High quality"
10kg ca | Spanferkel im Stück vakuumverpackt (traditionelles Verfahren)



BA4 | Tronchetto in porchetta a metà cotta a legna tipico tradizionale
Roasted Pork with Loin (Half- wood fired Porchetta)
5kg ca | Halbes Stück Spanferkel aus dem Holzbackofen (traditionelles Verfahren)



BA12 | Porchetto (Maialino intero) cotto a legna
Small Roasted Pork (whole pig 15/20kg)
15kg ca | Ganzes Ferkel aus dem Holzbackofen



BA2 | Tronchetto in porchetta cotta a legna tipico tradizionale
Roasted Pork with Loin "High quality"
10kg ca | Spanferkel im Stück aus dem Holzbackofen (traditionelles Verfahren)





GLI ARROSTI DELLA VALDICHIANA

Cotti in forno a legna

VALDICHIANA'S COOKED HAMS

Wood oven cooked

DIE BRATEN AUS DER VALDICHIANA

im Holzofen gegart



BA5 | Prosciutto della Valdichiana con osso intero alla brace
Roasted Pork Ham with bone (whole)
10kg ca | chinken "Valdichiana" mit ganzem Knochen aus dem Holzbackofen



BA6 | Prosciutto in porchetta con cotenna senza conservanti
"specialità" s/osso
8kg ca | Roasted pork ham with pork rind, no additives "Speciality"
Spanferkelschinken mit Schwarte (ohne Konservierungsstoffe, ohne Knochen)



BA7 | Prosciutto della Valdichiana cotto a legna intero
Roasted Ham (Prosciutto cotto)
10kg ca | Ganzer Schinken "Valdichiana" aus dem Holzbackofen



BA8 | Prosciutto della Valdichiana al rosmarino cotto a legna intero
Roasted Ham with rosemary (whole)
10kg ca | Ganzer Schinken "Valdichiana" aus dem Holzbackofen mit rosmarin



BA9 | Prosciutto della Valdichiana arrosto con tartufo
Roasted Ham with truffle
10kg ca | Gebratener Schinken "Valdichiana" mit Trüffel



BA10 | Porchetta a metà con cotenna cotta a legna
Half Roasted Pork with skin
5kg ca | Halbes Spanferkel mit Schwarte aus dem Holzbackofen



BA11 | Porchetta a metà senza cotenna cotta a legna
Half roasted pork without skin
5kg ca | Halbes Spanferkel ohne Schwarte aus dem Holzbackofen



BA13 | Petto di tacchino della Valdichiana brace
Roasted turkey breast
6kg ca | Putenbrust "Valdichiana" aus dem Holzbackofen

GLI ARROSTI ED I COTTI

della Valdichiana

VALDICHIANA'S ROASTED and cooked ones DIE BRATEN UND GEKOCHTES FLEISCH aus der Valdichiana



BA14 | Lombo della Valdichiana alla brace
Roasted Pork loin
Lende "Valdichiana" aus dem Holzbackofen
3kg ca



BA15 | Capocollo della Valdichiana brace
Roasted Pork Coppa (Capocollo)
Capocollo "Valdichiana" aus dem Holzbackofen
2,5kg ca



BA16 | Guanciale della Valdichiana arrosto brace
Roasted pork cheek (Guanciale)
Schweinebacke "Valdichiana" aus dem Holzbackofen
2kg ca



BA17 | Rigatino della Valdichiana brace (pancetta)
Roasted pork bacon
Speck "Valdichiana" aus dem Holzbackofen
2kg ca



BA20 | Sopressata della Valdichiana in yuta a metà
Sopressata in yuta (half)
Halbe Salami "Sopressata della Valdichiana" im Jutesack
5kg ca





PROSCIUTTERIA DI SUINO

Gli Stagionati

SWINE HAMS
The Seasoned

WURSTWAREN VOM SCHWEIN
luftgetrocknet



BA21 | Prosciutto stagionato c/osso "RISERVA L'ETRUSCO"
stagionato min. 24 mesi
15kg ca | Tuscan ham "ETRUSCO" with bone 24 months
Toskanischer Schinken "Riserva Etrusco", mindestens
24 Monate luftgetrocknet



BA22 | Prosciutto Toscano DOP con osso
10kg ca | Tuscan P.D.O Ham with bone
Toskanischer Schinken IGP (g.g.A.) mit Knochen



BA23 | Prosciutto Toscano DOP disossato (pelato pressato)
8kg ca | Tuscan Ham deboned
Toskanischer Schinken IGP (g.g.A.) ohne Knochen,
ohne Schwarte (gepresst)



BA24 | Prosciutto della Valdichiana con osso
9/10kg ca | "Valdichiana" Seasoned ham with bone
Valdichiana Schinken mit Knochen



BA25 | Prosciutto della Valdichiana disossato (pelato pressato)
7/8kg ca | "Valdichiana" Seasoned ham deboned
Valdichiana Schinken ohne Knochen, ohne Schwarte (gepresst)



BA26 | Coscia della Valdichiana senza osso (sgambato nazionale)
6/8kg ca | "Valdichiana" Pork leg (whole - seasoned - deboned)
Valdichiana Schenkel ohne Knochen

PROSCIUTTERIA DI SUINO
Gli Stagionati

SWINE HAMS
The Seasoned

WURSTWAREN VOM SCHWEIN
luftgetrocknet



BA27 | Prosciutto della Valdichiana trancio sottovuoto
"Valdichiana" Pork leg (sliced - seasoned - deboned)
Valdichiana Schinkenstück vakuumverpackt
1,5/2kg ca



BA29 | Spalla della Valdichiana stagionata trancio sottovuoto
"Valdichiana" Pork shoulder (slice-seasoned)
Valdichiana Schulterstück luftgetrocknet vakuumverpackt
1/1,5kg ca



BA31 | Capocollo della Valdichiana in carta paglia a metà sottovuoto
"Valdichiana" Coppa (half) in straw paper
Halber Valdichiana Schweinenacken "Capocollo"
im Strohpapier, vakuumverpackt
1/1,5kg ca



BA33 | Lombo della Valdichiana stagionato in carta paglia
"Valdichiana" Loin in straw paper (seasoned)
Valdichiana Lende luftgetrocknet im Strohpapier
1,5/2kg ca



BA28 | Spalla della Valdichiana stagionata disossata
"Valdichiana" Pork shoulder (whole - seasoned)
Valdichiana Schulter luftgetrocknet ohne Knochen
5kg ca



BA30 | Capocollo della Valdichiana in carta paglia
"Valdichiana" Coppa in straw paper (seasoned)
Valdichiana Schweinenacken "Capocollo" im Strohpapier
2/2,5kg ca



BA32 | Lombo della Valdichiana stagionato in carta paglia
"Valdichiana" Loin in straw paper (seasoned)
Valdichiana Lende luftgetrocknet im Strohpapier
3/4kg ca



BA34 | Lombo della Valdichiana stagionato in carta paglia (trancio)
"Valdichiana" Loin in straw paper (seasoned)
Valdichiana Lende luftgetrocknet im Strohpapier (Stück)
0,300kg ca





PROSCIUTTERIA DI SUINO

Gli Stagionati

SWINE HAMS
The Seasoned

WURSTWAREN VOM SCHWEIN
luftgetrocknet



BA35 | Tarese della Valdichiana stagionata (busto centrale + lonza)
"Valdichiana" Rigatino Tarese (Bacon)
12kg ca | Valdichiana "Tarese" luftgetrocknet (zentrales Bruststück und Lende)



BA37 | Pancetta della Valdichiana stagionata (rigatino da suino naz.)
"Valdichiana" Bacon (seasoned)
0,300kg ca | Valdichiana Bauchspeck luftgetrocknet "Rigatino" aus italienischen Schweinen



BA36 | Pancetta della Valdichiana stagionata (rigatino da suino naz.)
"Valdichiana" Whole bacon (seasoned)
4kg ca | Valdichiana Bauchspeck luftgetrocknet "Rigatino" aus italienischen Schweinen



BA38 | Guanciale della Valdichiana stagionato intero
"Valdichiana" Seasoned pork cheek with pepper (Guanciale)
1,5/2kg ca | Ganzer, luftgetrockneter Valdichiana Schweinebackenspeck



BA39 | Guanciale della Valdichiana stagionato a metà
"Valdichiana" Seasoned pork cheek with pepper (Guanciale)
0,600/1kg ca | Halber, luftgetrockneter Valdichiana Schweinebackenspeck



BA40 | Lardo della Valdichiana stagionato alle erbe intero
"Valdichiana" Seasoned lard with herbs
3kg ca | Valdichiana fetter Speck "lardo" luftgetrocknet mit Kräutern



BA41 | Lardo della Valdichiana stagionato alle erbe trancio
"Valdichiana" Seasoned lard with herbs
0,500kg ca | Stück Valdichiana fetter Speck "lardo" luftgetrocknet mit Kräutern



LA SALUMERIA DI SUINO

SWINE DELICATESSEN SCHWEINEDELIKATESSEN



BA42 | Salame Toscano classico
Classic Tuscan Salami
2,5 kg ca | Klassische Toskanische Salami



BA43 | Salame Toscano gentile legato a mano
"Gentile" Tuscan Salami (Hand-tied)
1/1,5 kg ca | Toskanische Salami von Hand gebunden



BA48 | Salsiccia della Valdichiana stagionata busta 3pz
"Valdichiana" Seasoned pork sausage 3 pieces
0,250 kg ca | Luftgetrocknete Valdichiana Wurst "salsiccia"(3 Stück)

LA FINOCCHIONA IGP

FINOCCHIONA P.G.I. FINOCCHIONA IGP



BA44 | Finocchiona IGP gigante
Finocchiona P.G.I. (Giant)
10 kg ca | Riesensalami "Finocchiona" mit Fenchel IGP (g.g.A.)



BA45 | Finocchiona IGP
Finocchiona P.G.I.
2/3 kg ca | Salami "Finocchiona" mit Fenchel IGP (g.g.A.)



BA46 | Finocchiona IGP "bombolina"
Finocchiona P.G.I. "Bombolina" (Small)
0,600 kg ca | Salami "Finocchiona" mit Fenchel IGP (g.g.A.) "bombolina"
(kleinste Variante)





SALSICCIA FRESCA DI SUINO

FRESH SWINE SAUSAGE

FRISCHE SCHWEINEFLEISCHWURST



BA49 | Salsiccia di suino classica Toscana
Fresh Tuscan sausage
5kg ca | Klassische Toskanische Schweinewurst "salsiccia"



BA51 | Impasto salsiccia di suino classica Toscana
Fresh Tuscan sausage dough
1kg ca | Klassische Toskanische Schweinewurstmasse



BA50 | Salsiccia di suino classica Toscana 5 pz sottovuoto
(free service)
0,500 kg ca | Fresh Tuscan sausage 5 pieces (free service)
Klassische Toskanische Schweinewurst "salsiccia"
(5 Stück vakuumverpackt)



BA52 | Salsiccia di suino c/peperoncino 5 pz sottovuoto
(free service)
1kg ca | Fresh Tuscan spicy sausage
Klassische Toskanische Schweinewurst "salsiccia"
mit Chili (5 Stück vakuumverpackt)



BA53 | Salsiccia di suino c/finocchio 5 pz sottovuoto
(free service)
1kg ca | Fresh Tuscan spicy sausage 5 pieces (free service)
Klassische Toskanische Schweinewurst "salsiccia"
mit Fenchel (5 Stück vakuumverpackt)

LE BRESAOLE

LE BRESAOLE DIE “BRESAOLE”



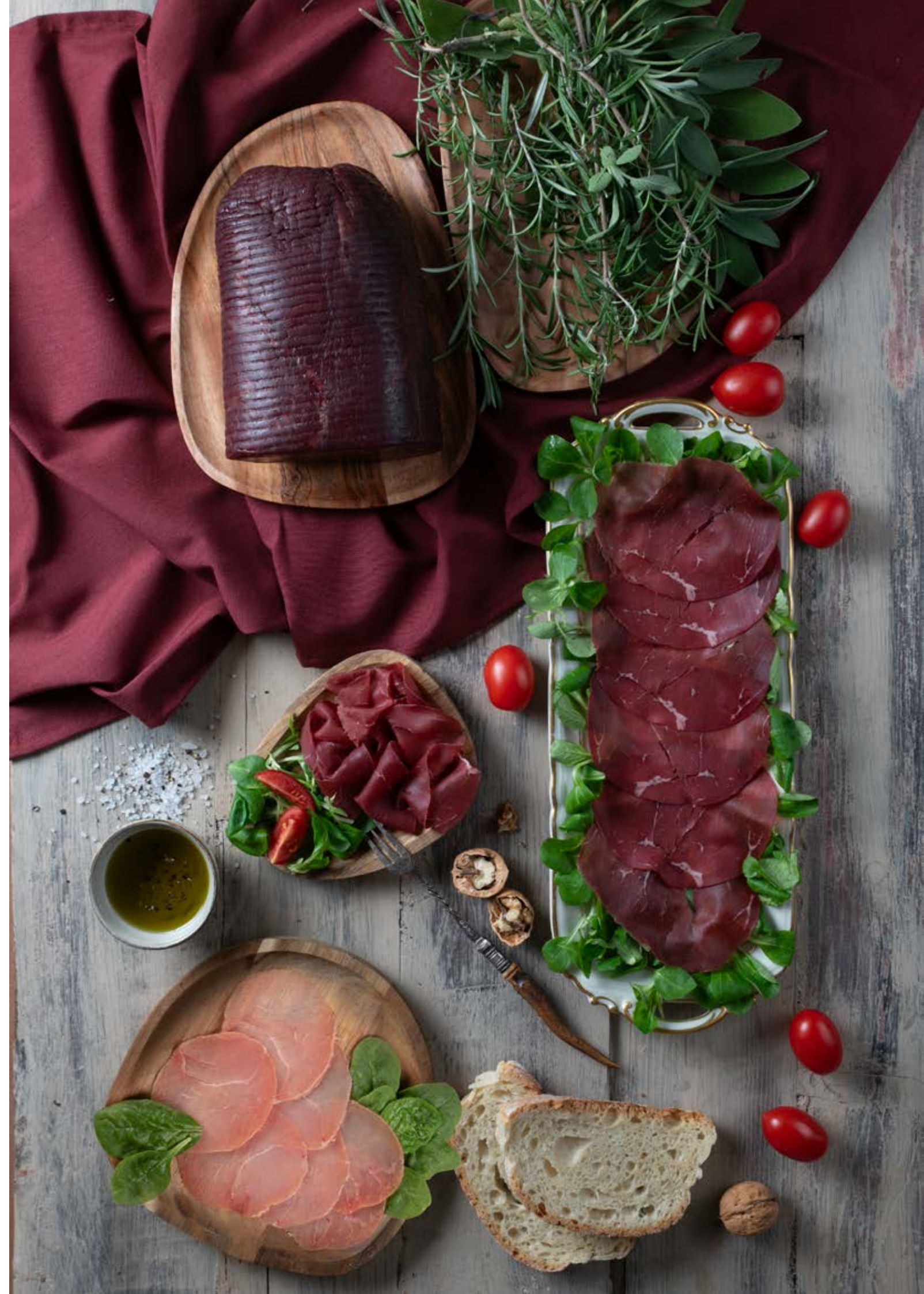
BA54 | Bresola di Monte San Savino
Seasoned Bresola (Valdichiana beef origin)
2/3kg ca | Salami “Bresola” aus Monte San Savino



BA102 | Bresola di Chianina (con carne di Chianina IGP)
Seasoned “Chianina” Bresola (“Chianina P.G.I.” beef)
2/3kg ca | Valdichiana Schinken IGP (g.g.A.) “Bresola”



BA55 | Bresola di tacchino
Seasoned Turkey Bresola
2kg ca | Truthahnsalami “Bresola”





IL CHIANNOTTO

Piccolo salame della Valdichiana

THE CHIANNOTTO

Small Valdichiana Salami

KLEINE SALAMI

Spezialität aus der Valdichiana “Chianotto”



BA56 | IL CHIANNOTTO di Cinta senese DOP
Small Salami from “Cinta Senese” P.D.O.
180/200gr ca | Kleine Salami Cinta Senese G.U. (Rasse) “Chianotto”



BA59 | IL CHIANNOTTO con finocchio
Small Salami with fennel
180/200gr ca | Kleine Schweinesalami “Chianotto” mit Fenchel



BA58 | IL CHIANNOTTO piccante con paprica
Small Spicy Salami
180/200gr ca | Kleine Schweinesalami “Chianotto” mit Pfeffer



BA57 | IL CHIANNOTTO con tartufo
Small Salami with truffle
180/200gr ca | Kleine Schweinesalami “Chianotto” mit Trüffel



BA103 | IL CHIANNOTTO all'aglio
Small salami with garlic
180/200gr ca | Knoblauchsalami “Chianotto”



BA60 | IL CHIANNOTTO di Chianina IGP
Small Salami with “Chianina P.G.I.” meat
400 gr ca | Mittelhgroße Salami Chianina IGP (g.g.A.)

SUINO GRIGIO TOSCANO

Suini di filiera toscana allevati allo stato brado e semibrado

TUSCAN GREY PIG

Free range raised swines from the supply chain

SCHWEINERASSE "GRIGIO"

toskanische Schweine aus freier und halbfreier Haltung



BA65 | Prosciutto con osso di suino Grigio allo stato brado
Seasoned Prosciutto Crudo (Ham)
9/15kg ca | Toskanischer Schweineschinken, (Rasse "grigio")
24Monate luftgetrocknet



BA61 | Salame toscano di suino Grigio allo stato brado
Tuscan Salami
0,8/1kg ca | Toskanische Schweinesalami, (Rasse "grigio") aus freier Haltung



BA62 | Salame sbriciolona di suino Grigio allo stato brado
Sbriciolona Salami
0,8/1kg ca | Toskanische Salami "sbriciolona", (Rasse "grigio")
aus freier Haltung



BA63 | Rigatino (Pancetta) di suino Grigio allo stato brado
Rigatino (Bacon)
2kg ca | Schweinebauchspeck, (Rasse "grigio") aus freier Haltung





SUINO GRIGIO TOSCANO

Suini di filiera toscana allevati allo stato brado e semibrado

TUSCAN GREY PIG

Free range raised swines from the supply chain

SCHWEINERASSE “GRIGIO”

toskanische Schweine aus freier und halbfreier Haltung



BA66 | Capocollo (Coppa) di suino Grigio allo stato brado
Seasoned Coppa (Capocollo)
2/3kg ca | Schweinenacken “Capocollo”, (Rasse “grigio”) aus freier Haltung



BA67 | Lardo alle erbe di suino Grigio allo stato brado
Seasoned Lard with herbs
2/3kg ca | Fetter Schweinespeck “lardo”, (Rasse “grigio”) luftgetrocknet mit Kräutern



BA64 | Gota (Guanciale) di suino Grigio allo stato brado
Guanciale (Cheek)
2kg ca | Schweinebacke, (Rasse “grigio”) aus freier Haltung

CINTA SENESE DOP

Suini di filiera toscana allevati allo stato brado e semibrado

CINTA SENESE DOP

Free range raised swines from the supply chain

“CINTA SENESE” DOP (G.U.)

Schweinerasse



BA72 | Prosciutto stagionato con osso da Cinta Senese DOP
Seasoned Prosciutto Crudo (Ham)
9/15kg ca | Luftgetrockneter Cinta Senese DOP (G.U.) Schinken mit Knochen



BA73 | Capocollo (Coppa) da Cinta Senese DOP
Seasoned Coppa (Capocollo)
2/3kg ca | Schweinenacken “Capocollo” Cinta Senese DOP (G.U.)



BA68 | Salame da Cinta Senese DOP
Tuscan Salami
0,8/1kg ca | Salami Cinta Senese DOP (G.U.)



BA69 | Sbricolona da Cinta Senese DOP
Sbricolona Salami
0,8/1kg ca | Salami Cinta Senese DOP (G.U.) “Sbricolona”





CINTA SENESE DOP

Suini di filiera toscana allevati allo stato brado e semibrado

CINTA SENESE DOP

Free range raised swines from the supply chain

“CINTA SENESE” DOP (G.U.)

Schweinerasse



BA71 | Gota (Guanciale) da Cinta Senese DOP
Seasoned Guanciale (pork cheek)
2kg ca | Schweinebackenspeck Cinta Senese DOP (G.U.)



BA70 | Rigatino (pancetta) da Cinta Senese DOP
Seasoned Rigatino (Bacon) DOP
2kg ca | Bauchspeck Cinta Senese G.U.



BA74 | Lardo alle erbe da Cinta Senese DOP
Seasoned Lard with herbs DOP
2/3kg ca | Bauchspeck mit Kräutern Cinta Senese DOP (G.U.)

PRODOTTI BIOLOGICI

Con certificazione etica ambientale (ICEA)

BIOLOGICAL PRODUCTS

With environmental ethic certification (ICEA)

BIOLOGISCHE PRODUKTE

Zertifizierung ICEA



BA77 | Ironchetto in porchetta (certificazione etica e ambientale ICEA)
Organic Roasted Pork Meat (Porchetta) with environmental ethic certification ICEA
Spanferkel im Stück (ICEA Zertifizierung)
10kg ca



BA75 | Salame Toscano biologico (certificazione etica e ambientale ICEA)
Organic Tuscan Salami (with environmental ethic certification ICEA)
Biologische Toskanische Salami (ICEA Zertifizierung)
0,8/1kg ca



BA76 | Sbricolona biologica (certificazione etica e ambientale ICEA)
Organic "Sbricolona Salami" with fennel (with environmental ethic certification ICEA)
Biologische Toskanische Salami "Sbricolona" (ICEA Zertifizierung)
0,8/1kg ca





IL CINGHIALE

THE WILD BOAR

DAS WILDSCHWEIN



BA101 | Prosciutto di cinghiale Arrosto
Roasted Wild Boar Ham (Prosciutto)
Wildschwein Schinken aus dem Holzbackofen
1,5/2kg ca



BA81 | Bresaola di cinghiale da coscia "stagionata"
Seasoned Wild Boar Bresaola
Luftgetrocknete Wildschweinsalami "Bresaola"
(vom Oberschenkel)
1/1,2kg ca



BA80 | Salame di cinghiale
Wild boar salame
Wildschweinsalami
0,400kg ca



BA79 | Salsiccia di cinghiale
Wild boar sausage
Wurst "salsiccia" vom Wildschwein
1kg ca



BA78 | Salsiccia di cinghiale 4 pezzi
Wild boar sausage 4 pieces
Wurst "salsiccia" vom Wildschwein (4 Stück)
100gr ca

I PECORINI DELLA VALDICHIANA

Prodotti solo con latte italiano di origine Valdichiana e Crete Senesi

VALDICHIANA' S PECORINO CHEESE

Realized with only Valdichiana and Crete Senesi milk origin

DIE SCHAFSKÄSE AUS DER VALDICHIANA

produziert ausschliesslich mit Milch aus der Valdichiana und dem Gebiet um Siena



BA94 | Pecorino della Valdichiana fresco
Fresh Pecorino from Valdichiana
1,4/2kg ca | Frischer Valdichiana Pecorino (Schafskäse)



BA95 | Pecorino della Valdichiana rosso semistagionato
Semi-aged Pecorino from Valdichiana
1,4/2kg ca | Roter halbgereifter Valdichiana Pecorino (Schafskäse)



BA96 | Pecorino della Valdichiana stagionato
Aged Pecorino from Valdichiana
1,4/2kg ca | Gereifter Valdichiana Pecorino (Schafskäse)



BA97 | Pecorino della Valdichiana stagionato in grotta
Pecorino from Valdichiana aged in caves
1,4/2kg ca | In der Höhle gereifter Valdichiana Pecorino (Schafskäse)



BA98 | Pecorino della Valdichiana alle Pere
Aged Pecorino from Valdichiana with pears
1,2kg ca | Birnen Valdichiana Pecorino (Schafskäse)



BA99 | Pecorino della Valdichiana stagionato in barrique
con paglia
1,2/2,4kg ca | Pecorino from Valdichiana aged in Barriques
with straw paper
Valdichiana Pecorino im kleinen Holzfass mit Stroh gereift



BA100 | Pecorino della Valdichiana con tartufo
Aged Pecorino from Valdichiana with truffle
1,2kg ca | Valdichiana Pecorino (Schafskäse) mit Trüffel





RAGÙ E SALSE

RAGÙ AND SAUCES

FLEISCHSAUCE “RAGÙ” UND SAUCEN



BA82 | Ragù di Chianina
Chianina Ragout
212gr | Chianina Fleischsauce (Ragù)



BA83 | Ragù bianco di Chianina
White Chianina Ragout
212gr | Weisse Chianina Fleischsauce (Ragù)



BA84 | Ragù di cinghiale
Wild Boar Ragout
212gr | Wildschweinsauce (Ragù)



BA85 | Ragù di lepre
Hare Ragout
212gr | Hasensauce (Ragù)



BA86 | Ragù di cervo
Deer Ragout
212gr | Hirschsauce (Ragù)



BA87 | Ragù di oca
Goose Ragout
212gr | Sauce (Ragù) von der Gans



BA88 | Ragù Toscano
Tuscan Ragout
212gr | Toskanische Fleischsauce (Ragù)



BA89 | Ragù di anatra
Duck Ragout
212gr | Entensauce (Ragù)



BA90 | Ragù di Cinta Senese
Cinta Senese P.D.O Ragout
212gr | Cinta Senese Fleischsauce (Ragù)



BA91 | Ragù bianco di Grigio Toscano
"Grigio Toscano" Pig Ragout
212gr | Weisse Fleischsauce der Rasse
"grigio toscano"



BA92 | Salsa per crostino Toscano
Tuscan "Crostini" sauce
212gr | Sauce zum toskanischen Brot



BA93 | Sugo all'aglione "certificato"
"Valdichiana" tomato sauce with
212gr | Aglione (Garlic)
Knoblauchsauce (zertifiziert)

CONSIGLI DEGUSTAZIONE

LE PORCHETTE E GLI ARROSTI COTTI A LEGNA E BRACE

La porchetta, il Maialino, i tronchetti sono prodotti totalmente privi di ossa e cartilagini e possono essere affettati a mano a coltello. Per il prosciutto intero, cotto a legna, con osso è consigliato il cavalletto porta prosciutto per tagliarlo a mano a coltello.

Il petto di tacchino, il lombo, il capocollo, il guanciale brace, il rigatino cotti e sopressata è preferibile utilizzare l'affettatrice per ricavarne fette sottili e regolari. Per i prodotti brace confezionati sottovuoto, una volta privi della confezione, è consigliabile una breve attesa, onde ossigenare il prodotto e riportarlo a temperatura ambiente. Tutti i cotti a legna e brace, sotto il profilo qualitativo, sono cotti a secco, senza aggiunta di polifosfati.

GLI STAGIONATI “PROSCIUTTERIA DI SUINO”, SUINO GRIGIO TOSCANO, SUINO CINTA SENESE DOP

I prosciutti DOP e tutti gli altri prosciutti della Valdichiana nonché, la spalla, il capocollo, il lombo, la tarese, le pancette i guanciali e i lardi, sono lavorati a mano con sale marino. I prosciutti con osso, vanno preferibilmente posti sul cavalletto, a coltello in fette sottili. Per tutti gli altri prodotti privi di osso, una volta estratti dlla confezione è consigliabile una breve attesa così da riportare il prodotto a temperatura ambiente; tagliati mediante affettatrice onde ricavare fette sottili non superiori al millimetro. Si consigliano accompagnati con pane toscano senza sale. I guanciali o “gote” possono essere utilizzati oltre che come tipico salume in fette sottilissime su crostini di pane toscano caldo, anche per la realizzazione di primi piatti quali “carbonara”, “amatriciana”, “gricia”. Il lardo della Valdichiana è aromatizzato al naturale con erbe aromatiche locali. Si consiglia l'impiego in fette sottilissime su crostino di pane toscano caldo.

GLI STAGIONATI “SALUMERIA DI SUINO”, SUINO GRIGIO TOSCANO, SUINO CINTA SENESE DOP

I salami stagionati rappresentano le vere specialità tipiche toscane, dalla Finocchiona IGP, alla “sbriciolona” in varie pezzature, al salame toscano. Questi prodotti sono realizzati con carni di suino di varie specie e tipologie, dal suino pesante nazionale, al Grigio Toscano, alla Cinta Senese DOP. I prodotti (una volta tolti dalla confezione ove prevista), possono essere affettati sia a coltello che con affettatrice; prodotti di pezzatura piccola affettati a coltello in senso obliquo, prodotti di pezzatura grande a macchina rigorosamente con affettatrice in fette sottili di circa 2 millimetri di spessore.

La SALSICCIA FRESCA DI SUINO

La salsiccia fresca di suino, di “alta qualità”, è prodotta con carni freschissime da suini pesanti nazionali. Ricetta e concia rigorosamente della Valdichiana, con sale, pepe nero e leggermente agliata. Gli impieghi della salsiccia fresca sono molteplici, dalla cottura alla brace, in griglia, in padella, in abbinamento a varie tipologie di carni per realizzare ottimi ragù, ripieni ecc.

LE BRESAOLE DELLA VALDICHIANA E DI CINGHIALE

Le bresaole della Valdichiana, rappresentano delle vere e proprie specialità del nostro territorio, dalla bresaola di Chianina con l'impiego di carni IGP, dalla bresaola tradizionale con carni provenienti da bovini nati e cresciuti nel nostro territorio, infine la bresaola di tacchino, vera specialità, altamente salutistica, molto apprezzata anche da giovani e atleti.

Le bresaole della Valdichiana, di Chianina di tacchino e di cinghiale, una volta tolte dalla confezione, vanno tagliate accuratamente con affettatrice in fette sottili di circa 1 millimetro. Riportate a temperatura ambiente con l'aggiunta, di un filo di olio extravergine di oliva e scaglie di parmigiano o di pecorino. Per la bresaola di tacchino e di cinghiale, si consiglia di aggiungere oltre ad olio extravergine di oliva, anche dei pinoli, o in stagione, dei chicchi di melagrana.

IL CHIANNOTTO

Una volta tolti dalla confezione, vanno portati a temperatura ambiente, tolto il budello usato per l'insacco (pelare il prodotto), e tagliato in senso obliquo o per la sua lunghezza, in fette da tre, quattro millimetri. Perfetti per antipasti.

I RAGU'

Prodotti di altissima qualità. Una volta aperta la confezione, si consiglia di scaldarli a “bagno maria” o in padella, aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta.

Ottimo l'abbinamento a parpardello all'uovo, pici “toscani” o maltagliati all'uovo.

Salsa per Crostini toscani, una vera specialità toscana, può essere riscaldata a “bagno maria”, o in una casseruola con l'aggiunta di un po' di brodo di carne. Può essere servita su pane toscano tostato, anche immerso rapidamente in brodo caldo come antica variante.

I PECORINI

Formaggi pecorini di qualità realizzati con l'impiego del solo latte di origine Valdichiana e Crete Senesi. È preferibile la degustazione a temperatura ambiente. Possono essere serviti da soli, accompagnati da affettati, abbinati a pere o fichi, o degustati con miele e marmellate.



TASTING SUGGESTIONS

POCHETTA AND WOOD FIRED COOKED HAMS

Porchetta, small pig (Maialino) and loins are completely deboned, without cartilage and can be cut by hand with a knife. For the whole cooked ham with bone, a ham holder is suggested to cut it by hand with a knife. For the Turkey breast, loin, coppa, cooked guanciale (cheek), rigatino and sopressata, a slicer machine is suggested to obtain thin and regular slices. For the vacuum-packed products, once removed the package, a short wait is suggested in order to oxygenize the product and bring it to room temperature. Under the qualitative aspect, all the wood-fired products are dry cooked without added polyphosphates, with the commitment of natural products only.

THE SEASONED “SWINE HAMS”, GRIGIO TOSCANO AND CINTA SENESE PDO HAMS

PDO hams and all the other ones from Valdichiana such as spalla (shoulder), coppa, loin, tarese, bacons, guanciali (bacons) and lards are hand crafted with sea salt. Hams with bone, need to be put in a ham holder and cut in thin slices. For the rest of the deboned products, once removed from the package, a short waiting time is suggested to bring it to room temperature; cut with a slicer machine to obtain thin slices not above one millimeter. Best if accompanied with free salt Tuscan bread. Guanciale, known as “Gota” can be used both as a salami in thin slices on a warm Tuscan bread crouton, you can even realize main dishes such as “carbonara”, “Amatriciana” or “gricia”. The Valdichiana lard is naturally aromatized with local herbs. Very thin slices on white warm Tuscan bread is suggested.

THE SEASONED “SWINE DELICATESSEN”, GRIGIO TOSCANO AND CINTA SENESE PDO SALAMIS

Seasoned salamis represent the true typical Tuscan specialty, from Finocchiona PGI, to the “Sbriciolona” in many sizes, ending with the Tuscan salami. These products are realized with various swine species, from the heavy national swine to the Grigio Toscano and the Cinta Senese PDO. These products (once removed from the package if present), can be sliced both with a slicer machine or with a knife obliquely. Bigger products strictly with a slicer machine in thin slices 2 millimeters thick.

FRESH SWINE SAUSAGE

The fresh “high quality” swine sausage is produced with heavy national swine meat. Recipe and tanning exclusively from Valdichiana, with salt, black pepper and a little bit of garlic. The fresh sausage can be cooked in many ways, from the grill to the pan, matched with many types of meat to realize amazing ragùs, fillings etc.

VALDICHIANA AND WILD BOAR BRESAOLA

Valdichiana Bresaolas represent the true specialty of our territory, from the Chianina Bresaola with certified PGI meat, to the traditional ones with animal meats born and raised in our territory ending with the turkey bresaola, a true specialty, very healthy and much appreciated by athletes and young people. Valdichiana, Chianina and turkey bresaolas, once removed from the package, need to be accurately cut with a slicer machine in think slices of 1 millimeter. Bring to room temperature, with EVO oil and Parmesan or Pecorino cheese flakes. For the turkey and wild boar bresaola, we suggest adding along with the EVO oil, some pine nuts, or seasonal pomegranate seeds.

THE CHIANOTTO

Once removed the package and the casing (peel the product), bring them to room temperature and cut obliquely for its length. In slices of 3/4 millimeters. Perfect for appetizers/starters.

THE RAGÙ

High quality products. Once the jar cup is opened, we suggest warming them up “Bain-Marie” or in a pan, adding a spoon of cooking water from the pasta.

Sauce for Tuscan croutons, a true Tuscan specialty. Can be warmed “Bain-Marie”, or in a casserole with a little bit of meat broth. Can be served on a toasted Tuscan bread or rapidly immersed in meat broth as the ancient tradition.

THE PECORINO CHEESE

High quality Pecorino cheese realized with only Valdichiana and Crete Senesi milk origin. We suggest a degustation at room temperature. Can be served alone, accompanied with cold cuts, matched with pears of figs, or degusted with honey or jams.

TIPPS ZUR VERKOSTUNG

SPANFERKEL UND BRATEN AUS DEM HOLZOFEN

Spanferkel und Ferkel sind Produkte, die völlig frei von Knochen und Knorpeln sind und von Hand mit einem Messer aufgeschnitten werden können. Für ganze Schinken mit Knochen, die im Holzofen gebraten werden, wird ein Schinkenständer empfohlen, mit dem mit einem Messer von Hand aufgeschnitten werden kann.

Bei Putenbrust, Lende, Capocollo (geschmorter Schweinenacken) Guanciale (geschmorter ausgelassener Speck der Schweinebacke) gekochtem Rigatino (Bauchspeck) und “Sopressata” wird empfohlen eine Schneidemaschine zu verwenden, um dünne, gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Bei vakuumverpackten Produkten wird nach dem Entfernen der Verpackung eine kurze Wartezeit empfohlen, um das Produkt mit Sauerstoff zu versorgen und es wieder auf Raumtemperatur zu bringen. Alle Produkte aus dem Holzofen werden ohne Zusatz von Polyphosphaten hergestellt.

DIE LUFTGETROCKNETEN SCHWEINESCHINKEN, “SUINO GRIGIO TOSCANO” UND “CINTA CENESE” G.G.A. (IGP)

Die Schinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung und alle anderen Schinken aus dem Valdichiana Gebiet, sowie Schulter, Capocollo (geschmorter Schweinenacken), Lende, Tarese (typische Salami Art), Speck und Schweinebacke werden von Hand mit Meersalz verarbeitet. Schinken mit Knochen werden vorzugsweise auf den Ständer gelegt und mit einem Messer in dünne Scheiben geschnitten. Bei allen anderen Produkten mit Knochen ist es ratsam, nach der Entnahme aus der Verpackung eine kurze Zeit zu warten, damit das Produkt die Raumtemperatur erreicht; dann werden sie mit einer Schneidemaschine in dünne Scheiben von höchstens einem Millimeter geschnitten. Wir empfehlen dazu toskanisches Brot ohne Salz. “Guanciali” (Schweinebacke) oder “Gote” können nicht nur als typische Wurst in sehr dünnen Scheiben auf warmen toskanischen Bratscheiben verwendet werden, sondern auch bei der Zubereitung von ersten Hauptgängen wie “carbonara”, “amatriciana” und “gricia”. Der “lardo” Valdichiana (Speck) ist mit lokalen Kräutern aromatisiert. Wir empfehlen, ihn in sehr dünnen Scheiben auf warmen toskanischen Brot zu servieren.

DIE LUFTGETROCKNETEN SCHWEINESALAMI “SUINO GRIGIO TOSCANO” UND “CINTA SENESE” G.G.A. (IGP)

Die luftgetrockneten Salamis sind echte typisch toskanische Spezialitäten, von der Finocchiona (Fenchelsalami) g.g.A. über die “sbriciolona” in verschiedenen Größen bis hin zur toskanischen Salami. Diese Produkte werden aus Schweinefleisch verschiedener Arten und Typen hergestellt, vom heimischen schweren Schwein über das Grigio Toscano bis hin zur Cinta Senese g.g.A. Schwein. Die Produkte können (nachdem sie aus der Verpackung genommen wurden) entweder mit einem Messer oder mit einer Schneidemaschine geschnitten werden; kleine Produkte werden mit einem Messer schräg geschnitten, große Produkte werden ausschließlich mit einer Schneidemaschine in dünne, etwa 2 Millimeter dicke Scheiben geschnitten.

FRISCHE WURST “SALSICCIA”

Die “salsiccia” von “hoher Qualität” wird aus frischem Fleisch von heimischen schweren Schweinen hergestellt. Rezept und Reifung sind streng nach den Regeln im Valdichiana Gebiet, mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Knoblauch. Die Verwendungsmöglichkeiten der frischen Wurst sind vielfältig und reichen vom Grillen, Braten, Braten in der Pfanne in Kombination mit verschiedenen Arten von Wurstwaren bis hin zur Herstellung von ausgezeichneten Ragouts, Füllungen, usw. **“BRESAOLA” AUS DEM VALDICHIANA GEBIET UND WILDSCHWEIN BRESAOLA** Die verschiedenen “Bresaola” Valdichiana sind echte Spezialitäten unseres Gebiets, von der Bresaola Chianina hergestellt aus IGP (g.g.A.) Fleisch, über die traditionelle Bresaola mit Fleisch von Rindern, die in unserem Gebiet geboren und aufgezogen wurden, bis hin zur Truthahn Bresaola, einer echten Spezialität, die sehr gesund ist und von jungen Menschen und Sportlern sehr geschätzt wird. Die Bresaola aus dem Valdichiana Gebiet, Truthahn Bresaola, Chianina Bresaola und Wildschwein Bresaola muss nach der Entnahme aus der Verpackung sorgfältig mit einer Schneidemaschine in dünne Scheiben von etwa 1 Millimeter geschnitten werden. Auf Zimmertemperatur bringen und mit etwas nativem Olivenöl extra und etwas Parmesan oder Pecorino bestreuen. Für Puten- und Wildschwein Bresaola empfehlen wir, zusätzlich zum nativen Olivenöl einige Pinienkerne oder in der gegebenen Saison einige Granatapfelkerne hinzuzufügen.

DER “CHIANOTTO”

Nach der Entnahme aus der Verpackung muss das Produkt auf Zimmertemperatur gebracht werden. Die für die Füllung verwendete Hülle muss entfernt werden (das Produkt schälen) und schräg oder der Länge nach in drei bis vier Millimeter dicke Scheiben geschnitten werden. Ideal als Vorspeise.

RAGÙ (FLEISCHSAUCE)

Produkte von höchster Qualität. Nach dem Öffnen der Verpackung empfehlen wir das Erhitzen im Wasserbad oder in der Pfanne, zuzüglich einen Esslöffel Nudelwasser. Hervorragend geeignet für Eier-Pappardelle, toskanische Pici oder “Maltagliati”.

Sauce zum toskanischen Brot, eine echte toskanische Spezialität, kann im Wasserbad oder in der Pfanne unter Zugabe von wenig Fleischbrühe erhitzt werden. Sie kann auf geröstetem toskanischem Brot serviert werden oder wird, als antike Variante, auch schnell in etwas heiße Brühe getaucht.

PECORINI (SCHAFSKÄSE)

Hochwertiger Pecorino-Käse, der nur aus Milch aus dem Valdichiana Gebiet und dem Gebiet rund um Siena hergestellt wird. Er wird am besten bei Zimmertemperatur verzehrt. Er kann alleine oder mit anderen Aufschnitt serviert werden, ebenso mit Birnen, Feigen, Honig und Marmelade.



Gli Specialisti



Via della Costituzione 1, 52048
Monte San Savino

SAPORI DELLA VALDICHIANA

SAPORI DELLA VALDICHIANA SRL

Via della Costituzione, 1 - 52048 Monte San Savino (AR)
Tel. 0575/810148 P.iva e c.f. 01627020512