

BuyFood Toscana

Offerta franco nostro deposito riservata a partecipanti evento 2025

(english language offer version in the following pages 4 - 6)

Prodotti ad Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)

prodotto	referenza	immagine	offerta € / kg	caratteristiche
Finocchiona IGP grosso calibro	<u>intera</u> kg.3 c.ca codice interno 203.4		9,80	Carni macinate scelte. Stagionatura almeno 60 gg. Odore speziato e intenso sapore di finocchio, conferiti dall' uso predominante dei suoi semi.
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1,5 c.ca codice interno 203.5		9,98	
Finocchiona IGP piccolo calibro	<u>intera nuda</u> gr.400 c.ca codice interno 204.1		9,80	
	<u>intero sottovuoto</u> gr. 400 c.ca codici interni x diversa conservazione 204.6.1 luogo fresco e asciutto 204.6 banco refrigerato		9,98	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 200 c.ca codici interni x diversa conservazione 204.3.1 luogo fresco e asciutto 204.3 banco refrigerato		10,50	

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana (PAT)

prodotto	referenza	immagine	offerta € / kg	caratteristiche
Pancetta Nazionale Stesa	<u>intera</u> kg.3 c.ca codice interno 101.1		8,80	Carni Italiane sceltissime accuratamente rifilate a mano. Stagionatura almeno 30gg. Odore speziato e sapore delicato, conferiti da aromi e spezie, tipici della tradizione toscana.
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1,5 c.ca codice interno 101.2		8,98	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 300 c.ca codici interni x diversa conservazione 102.1.1 luogo fresco e asciutto 102.1 banco refrigerato		9,50	
Pancetta Nazionale Arrotondata con cotenna	<u>intera</u> kg.3 c.ca codice interno 103.1		8,80	
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1,5 c.ca codice interno 103.2		8,98	
Pancetta Nazionale Arrotondata senza cotenna	<u>intera</u> kg.2,5 c.ca codice interno 104.1		8,80	
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1,25 c.ca codice interno 104.2		8,98	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 300 c.ca codici interni x diversa conservazione 105.1.1 luogo fresco e asciutto 105.1 banco refrigerato		9,50	
Pancetta Nazionale DOPPIA	<u>intera</u> kg. 5 c.ca codice interno 106.1		9,30	Realizzata con due pancette particolarmente magre, accuratamente rifilate e accoppiate a mano. Stagionatura almeno 30 gg.
	<u>a metà sottovuoto</u> kg. 2,5 c.ca codice interno 106.2		9,50	
Guancia Nazionale stagionato	<u>intero</u> kg.1,5 c.ca codice interno 701.1		8,80	Carni Italiane sceltissime accuratamente rifilate a mano. Stagionatura almeno 30 gg. Odore speziato e sapore delicato, conferiti da aromi e spezie, tipici della tradizione toscana.
	<u>intero sottovuoto</u> kg.1,5 c.ca codice interno 701.2		8,98	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 300 c.ca codici interni x diversa conservazione 702.1.1 luogo fresco e asciutto 702.1 banco refrigerato		9,50	

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana (PAT)

prodotto	referenza	immagine	offerta € / kg	caratteristiche
Lonzino stagionato	<u>intero</u> kg.4 c.ca codice interno 401.2		12,90	Parte anatomica pregiata, particolarmente magra di suino denominata "Arista", accuratamente lavorata e stagionata per almeno 60 gg, con sale, aromi e spezie.
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.2 c.ca codice interno 401.5		13,20	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 300 c.ca codici interni x diversa conservazione 402.2.1 luogo fresco e asciutto 402.2 banco refrigerato		13,50	
Salame Toscano RICETTA CLASSICA grosso calibro	<u>intero</u> kg.4 c.ca codice interno 201.1		9,80	Carni sceltissime esclusivamente di spalla, accuratamente mondate a mano. Colore rosso vivo delle carni magre e distribuzione omogenea dei lardelli. Stagionatura almeno 60 gg. Odore speziato e sapore intenso, conferiti da aromi e spezie tipici della tradizione toscana.
	<u>intero</u> kg.2,8 c.ca codice interno 201.3			
	<u>a metà sottovuoto</u> kg. 2 c.ca codice interno 201.2		9,98	
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1,4 c.ca codice interno 201.4			
Salame Toscano RICETTA CLASSICA piccolo calibro	<u>intero nudo</u> gr.400 c.ca codice interno 202.3		9,80	
	<u>intero sottovuoto</u> gr. 400 c.ca codici interni x diversa conservazione 202.2.1 luogo fresco e asciutto 202.2 banco refrigerato		9,98	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 200 c.ca codici interni x diversa conservazione 202.4.1 luogo fresco e asciutto 202.4 banco refrigerato		10,50	
Salsiccia alla toscana	<u>sfusa</u> gr.100 c.ca codice interno 308.1		5,20	Realizzata con carni scelte con prevalenza della carne di pancia del suino.
	<u>in vaschetta ATM</u> kg.1,8 / kg.3,5 codici interni 308.2 - 308.3		5,50	
Salsiccia alla toscana EXTRA	<u>sfusa</u> gr.100 c.ca codice interno 301.1		5,70	Realizzata con carni scelte con prevalenza della carne di spalla del suino.
	<u>in vaschetta ATM</u> kg.1,8 / kg.3,5 codici interni 301.4 - 301.5		5,98	
Salsiccia naturale a punta di coltello	<u>sfusa</u> codice interno 303.3		6,70	Realizzata con carni scelte battute a coltello.
	<u>in vaschetta ATM</u> kg.1,8 codice interno 303.9		6,98	
Salsiccia al peperoncino / al finocchio	<u>sfusa</u> gr. 100 codici interni 305.1 - 305.2		5,40	Realizzata con carni scelte.
	<u>in vaschetta ATM</u> kg.1,8 codici interni 305.11 - 305.13		5,70	
Salsiccia Luganica	<u>sfusa</u> codice interno 304.1		5,40	Realizzata con carni scelte.
	<u>in vaschetta ATM</u> kg. 3,5 codice interno 304.2		5,70	
Salsiccia Luganica al peperoncino / al finocchio	<u>sfusa</u> codici interni 304.3 / 304.5		5,70	Realizzata con carni scelte.
	<u>in vaschetta ATM</u> kg. 3,5 codici interni 304.4 / 304.6		5,98	
Impasto di Salsiccia sottovuoto	EXTRA sacchetto kg.1 codice interno 306.1		5,70	
	EXTRA sacchetto gr.500 codice interno 306.2		5,98	
	sacchetto kg.1 codice interno 306.4		5,20	

I nostri altri prodotti

prodotto	referenza	immagine	offerta € / kg	caratteristiche
Lardo stagionato aromatizzato alle erbe	<u>in tranci sottovuoto</u> kg.1/kg.4 c.ca codici interni 801.1 / 801.2		7,98	Lardo selezionato e rifilato, cosperso di aromi, lasciato sotto sale per 60 giorni. Stagionatura di almeno 120 gg. Conservare da 0 a 6 gradi.
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr.300 c.ca codice interno 802.1		8,50	
Capocollo stagionato	<u>intero</u> kg.2 c.ca codice interno 401.1		12,30	Parte anatomica pregiata di suino denominata "Coppa", accuratamente lavorata e stagionata per almeno 60 giorni, con sale e aromi e spezie tipici della tradizione toscana.
	<u>a metà sottovuoto</u> kg.1 c.ca codice interno 401.6		12,60	
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr. 300 c.ca codici interni x diversa conservazione 402.1.1 luogo fresco e asciutto 402.1 banco refrigerato		12,98	
Salame " Il Delicato "	<u>in tranci sottovuoto</u> gr.150 c.ca codici interni x diversa conservazione 213.2.1 luogo fresco e asciutto 213.2 banco refrigerato		10,98	Carni scelte. Macinatura media e sapore delicato. Stagionatura almeno 20 gg.
Salame a Punta di coltello	<u>in tranci sottovuoto</u> gr.150 c.ca codici interni x diversa conservazione 214.2.1 luogo fresco e asciutto 214.2 banco refrigerato		13,50	Specialità a base di carni pregiate, tenere, saporite, non macinate provenienti da parte anatomica priva di nervature. Stagionatura di almeno 20 gg.
Salame Piccante tipo Napoli	<u>drutto sottovuoto</u> 2 pz gr.800 c.ca codice interno 209.2		9,50	Carni scelte macinate. Insaccato reso piccante dall' utilizzo di pepe o peroncino. Stagionatura almeno 20 gg.
	<u>in tranci sottovuoto</u> gr.200 c.ca codici interni x diversa conservazione 210.1.1 luogo fresco e asciutto 210.1 banco refrigerato		9,98	
Salamelle	<u>dolce tranci sv</u> gr.170 c.ca codici interni x diversa conservazione 208.7.1 luogo fresco e asciutto 208.7 banco refrigerato		11,50	Carni scelte macinate. Di breve stagionatura, 15 giorni, per apprezzarne la delicata morbidezza. Utilizzato il peperoncino per la versione piccante, ed il tartufo nero per la versione omonima.
	<u>piccante tranci sv</u> gr.170 c.ca codici interni x diversa conservazione 208.8.1 luogo fresco e asciutto 208.8 banco refrigerato			
Linea di salamini tipo Cacciatore denominata I Bracconieri privi di glutine, lattosio, derivati del latte e qualunque altro allergene. Stagionatura 15/20 gg	<u>toscano sottovuoto</u> gr.150 c.ca codici interni x diversa conservazione 212.6.1 luogo fresco e asciutto 212.6 banco refrigerato		11,98	Carni scelte . Macinatura grossa e lardellatura tipo Salame Toscano.
	<u>dolce sottovuoto</u> gr.150 c.ca codici interni x diversa conservazione 212.7.1 luogo fresco e asciutto 212.7 banco refrigerato			Carni scelte di prosciutto e pancetta . Macinatura fine e gusto delicato.
	<u>piccante sottovuoto</u> gr.150 c.ca codici interni x diversa conservazione 212.8.1 luogo fresco e asciutto 212.8 banco refrigerato			Carni scelte di prosciutto e pancetta. Macinatura fine e gusto piccante.
	<u>con cinghiale sottovuoto</u> gr.150 c.ca codici interni x diversa conservazione 212.5.1 luogo fresco e asciutto 212.10 banco refrigerato		15,50	Carni scelte di cinghiale per il 40% e di suino.
	<u>con tartufo sottovuoto</u> gr.150 c.ca codici interni x diversa conservazione 212.9.1 luogo fresco e asciutto 212.9 banco refrigerato		15,98	Carni scelte di prosciutto e pancetta . Aggiunta di tartufo nero in scaglie.

Protected Geographical Indication (PGI) product

product	items	image	offer € / kg	features
Finocchiona PGI large caliber	whole kg.3 c.ca Rosi code 203.4		9,80	Selected grinded meats. At least 60 days seasoning. Spicy smell and intense fennel flavour, thanks to fennel seeds and typical Tuscan tradition herbs and spices.
	half vacuum sealed kg.1,5 c.ca Rosi code 203.5		9,98	
Finocchiona PGI small caliber	whole gr.400 c.ca Rosi code 204.1		9,80	
	whole vacuum sealed gr. 400 c.ca <i>different storage method items</i> 204.6.1 cool and dry place 204.6 between 0 and 6 degrees		9,98	
	half vacuum sealed gr. 200 c.ca <i>different storage method items</i> 204.3.1 cool and dry place 204.3 between 0 and 6 degrees		10,50	

Traditional tuscan agri-food products (PAT)

product	items	image	offer € / kg	features
Extended bacon	whole kg.3 c.ca Rosi code 101.1		8,80	Selected and carefully trimmed meats. At least 30 days seasoning. Spicy smell and delicate taste thanks to typical Tuscan tradition herbs and spices.
	half vacuum sealed kg.1,5 c.ca Rosi code 101.2		8,98	
	sliced vacuun sealed gr. 300 c.ca <i>different storage method items</i> 102.1.1 cool and dry place 102.1 between 0 and 6 degrees		9,50	
Rolled bacon with rind	whole kg.3 c.ca Rosi code 103.1		8,80	
	half vacuum sealed kg.1,5 c.ca Rosi code 103.2		8,98	
Rolled bacon without rind	whole kg.2,5 c.ca Rosi code 104.1		8,80	
	half vacuum sealed kg.1,25 c.ca Rosi code 104.2		8,98	
	sliced vacuun sealed gr. 300 c.ca <i>different storage method items</i> 105.1.1 cool and dry place 105.1 between 0 and 6 degrees		9,50	
Rolled double bacon without rind	whole kg. 5 c.ca Rosi code 106.1		9,30	Selected and carefully trimmed meats. Winding of two extremely lean pancettas. At least 30 days seasoning. Spicy smell and delicate taste thanks to tipycal tuscan tradition herbs and spices.
	half vacuum sealed kg.2,5 c.ca Rosi code 106.2		9,50	
Seasoned jowl bacon	whole kg.1,5 c.ca Rosi code 701.1		8,80	Selected and carefully trimmed italian meats. At least 30 days seasoning. Spicy smell and delicate taste thanks to typical Tuscan tradition herbs and spices.
	whole vacuum sealed kg.1,5 c.ca Rosi code 701.2		8,98	
	sliced vacuum sealed gr. 300 c.ca <i>different storage method items</i> 702.1.1 cool and dry place 702.1 between 0 and 6 degrees		9,50	

Traditional tuscan agri-food products (PAT)

product	items	image	offer € / kg	features
Seasoned pork loin	whole kg.4 c.ca Rosi code 401.2		12,90	Coming from boneless, selected syrloins, carefully trimmed and aged for at least 60 days.
	half vacuum sealed kg.2 c.ca Rosi code 401.5		13,20	
	sliced vacuum sealed gr. 300 c.ca different storage method items 402.2.1 cool and dry place 402.2 between 0 and 6 degrees		13,50	
Tuscan salami CLASSIC RECIPE large caliber	whole kg.4 c.ca Rosi code 201.1		9,80	Selected meats coming exclusively from the shoulder, carefully hand worked to reduce all nerves. Very bright red slice with carefully spread lardons. At least 60 days seasoning. Spicy smell and delicate taste thanks to typical Tuscan tradition herbs and spices.
	whole kg.2,8 c.ca Rosi code 201.3		9,98	
	half vacuum sealed kg.2 c.ca Rosi code 201.2			
	half vacuum sealed kg.1,4 c.ca Rosi code 201.4			
Tuscan salami CLASSIC RECIPE small caliber	whole gr.400 c.ca Rosi code 202.3		9,80	
	whole vacuum sealed gr. 400 c.ca different storage method items 202.2.1 cool and dry place 202.2 between 0 and 6 degrees		9,98	
	sliced vacuum sealed gr. 200 c.ca different storage method items 202.4.1 cool and dry place 202.4 between 0 and 6 degrees		10,50	
Tuscan sausage	gr.100 c.ca Rosi code 308.1		5,20	Made with selected meats coming from bacon and shoulder.
	M.A.P. pack kg.1,8 / kg.3,5 Rosi codes 308.2 - 308.3		5,50	
Tuscan EXTRA sausage	gr.100 c.ca Rosi code 301.1		5,70	Made with selected meats coming from bacon and shoulder.
	M.A.P. pack kg.1,8 / kg.3,5 Rosi codes 301.4 - 301.5		5,98	
Knifecut sausage	gr.100 c.ca Rosi code 303.3		6,70	Made with knifecut selected meats .
	M.A.P. pack kg.1,8 Rosi code 303.9		6,98	
Spicy / Fennel sausage	gr.100 c.ca Rosi codes 305.1 - 305.3		5,40	Made with selected meats coming from bacon and shoulder and red pepper.
	M.A.P. pack kg.1,8 / kg.3,5 Rosi codes 305.11 - 305.13		5,70	
Luganica (rope sausage)	loose Rosi code 304.1		5,40	Made with selected meats coming from bacon and shoulder.
	M.A.P. pack kg. 3,5 Rosi code 304.2		5,70	
Luganica spicy or fennel	loose Rosi code 304.3 - 304.5		5,70	Made with selected meats coming from bacon and shoulder.
	M.A.P. pack kg. 3,5 Rosi codes 304.4 - 304.6		5,98	
Sausage mixture	EXTRA vacuum pack kg.1 Rosi code 306.1		5,70	Made with selected meats coming from bacon and shoulder.
	EXTRA vacuum pack gr.500 Rosi code 306.2		5,98	
	vacuum pack kg.1 Rosi code 306.4		5,20	

Our other products

product	items	image	offer € / kg	features
Seasoned Lard	<u>sliced vacuum sealed</u> kg.1/kg.4 c.ca Rosi codes 801.1 / 801.2		7,98	Selected trimmed lard, sprinkled with herbs and left under salt in suitable tubs for almost 60 days. At least 120 days seasoning. Store between 0 and 6 degrees.
	<u>sliced vacuum sealed</u> gr.300 c.ca Rosi code 802.1		8,50	
Seasoned Capocollo	<u>whole</u> kg.2 c.ca codice interno 401.1		12,30	Typical italian product made with selected meats, coming from the precious cut between upper neck and shoulder, called "Coppa". Aged for at least 60 days, seasoned with garlic, pepper and salt. Its slice is known for the characteristic "marble" aspect.
	<u>half vacuum sealed</u> kg.1 c.ca codice interno 401.6		12,60	
	<u>sliced vacuum sealed</u> gr. 300 c.ca different storage method items 402.1.1 cool and dry place 402.1 between 0 and 6 degrees		12,98	
Delicate salami	<u>half vacuum sealed</u> gr.150 c.ca different storage method items 213.2.1 cool and dry place 213.2 between 0 and 6 degrees		10,98	Selected meats. Medium grinding and delicate taste. At least 30 days seasoning.
Knifecut salami	<u>half vacuum sealed</u> gr.150 c.ca different storage method items 214.2.1 cool and dry place 214.2 between 0 and 6 degrees		13,50	Specialty made with selected precious meats, very soft and tasty, without nerves and not grinded but cut whit knife. Process gentleness preserves meat natural flavour.
Spicy salami	<u>straight vacuum sealed</u> gr.800 c.ca Rosi code 209.2		9,50	Selected meats coming both from shoulder and bacon. The "unrefined" grinding process, perfectly matches with crushed red pepper. At least 20 days seasoning.
	<u>straight vacuum sealed</u> gr.200 c.ca different storage method items 210.1.1 cool and dry place 210.1 between 0 and 6 degrees		9,98	
Salamelle	<u>sweet vacuum sealed</u> gr.170 c.ca different storage method items 208.7.1 cool and dry place 208.7 between 0 and 6 degrees		11,50	Selected grinded meats. Modern, young product, suitable for happy hours and appetizers with 80% of less fats. Perfect if eaten at its softer time, after 15 days seasoning.
	<u>spicy vacuum sealed</u> gr.170 c.ca different storage method items 208.7.1 cool and dry place 208.7 between 0 and 6 degrees			
Small caliber salami called I Bracconieri	<u>tuscan vacuum sealed</u> gr.150 c.ca different storage method items 212.6.1 cool and dry place 212.6 between 0 and 6 degrees		11,98	Selected shoulder meat. Unrefined grinding and well spreaded lardons.
	<u>sweet vacuum sealed</u> gr.150 c.ca different storage method items 212.7.1 cool and dry place 212.7 between 0 and 6 degrees			Selected ham and bacon meat. Fine grinding and delicate taste.
	<u>spicy vacuum sealed</u> gr.150 c.ca different storage method items 212.8.1 cool and dry place 212.8 between 0 and 6 degrees			Selected ham and bacon meat. Fine grinding and spicy taste.
	<u>boar vacuum sealed</u> gr.150 c.ca different storage method items 212.5.1 cool and dry place 210.1 between 0 and 6 degrees		15,50	Selected wild boar and pork meat.
	<u>truffle vacuum sealed</u> gr.150 c.ca different storage method items 212.9.1 cool and dry place 212.9 between 0 and 6 degrees		15,98	Selected ham and bacon meat. Summer black truffle flakes.