

Questa razza dal **mantello scuro** si distingue dagli altri suini per una **caratteristica fascia bianca** che allaccia, "**cinge**" il garrese, il torace, le spalle e le zampe anteriori e da cui deriva il nome.

La Cinta Senese è la capostipite di tutti i maiali della Toscana. Già allevata dagli Etruschi, fu al seguito dei Romani nelle loro migrazioni e di grande aiuto ai contadini del Medioevo durante pestilenze e carestie. Una delle prime e più famose documentazioni della sua presenza, è l'immagine raffigurata nell'affresco di **Ambrogio Lorenzetti** denominato "**Effetti del Buon Governo - La campagna ben governata**" nel Palazzo Comunale di Siena, risalente al **1338**



La Cinta ancora oggi dev'essere allevata allo stato **brado o semibrado**, in ampie aree recintate, dove i boschi si alternano a qualche radura. L'**allevamento al pascolo**, con la particolare alimentazione che ne deriva (a base soprattutto di ghiande, sia quelle dolci della quercia che quelle amare del leccio, ma anche di tuberi, radici e materiale organico del tappeto erboso), dà alle sue carni sapore e caratteristiche uniche: ha positivi effetti sulla sapidità e sulla succulenza della carne: è più rossa e gustosa delle altre carni suine; le carni hanno migliori qualità dietetiche per la maggiore concentrazione di **acidi grassi insaturi**, in particolare della serie **Omega 3** (i quali sono associati ad una diminuzione dei grassi nel sangue) e **Omega 6** (i quali hanno una azione antitrombosi); il suo lardo è più ricco di **acido oleico** (quello che, per capirsi, tiene lontano il colesterolo) e di **acidi grassi polinsaturi** rispetto a quello tradizionale; il grasso è **meno consistente** e più **fluid**o, perciò molto più gradevole al palato; la sua migliore fluidità, dovuta ad una **maggiore insaturazione**, permette nei salumi che si ottengono, una più rapida **diffusione degli aromi** usati per la speziatura assicurando al prodotto ottime caratteristiche aromatiche.



Prosciutto Crudo di Cinta Senese DOP con osso



Cod. : GTICS1 Peso circa 8-12 Kg

E' prodotto con carne rigorosamente di suino di cinta senese, lavorato con le vecchie tecniche dei norcini Toscani, si presenta con un compatto colore rosso con striature di grasso rosate che danno un sapore dolce e delicato al palato.

Luogo di Produzione: Toscana

Proprietà Gustative: Gusto deciso ma molto delicato, profumo intenso.

Salame di Cinta Senese DOP

Luogo di Produzione: Toscana

Proprietà Gustative:

Gustoso e delicato al palato.

Salame di cinta senese, unico nel suo genere, viene fatto con le migliori carni del suino, selezionate e tagliate viene aggiunta una parte di lardelli che danno al salame un profumo molto delicato e gustoso.



Cod. : GTICS2 Peso circa 600 gr

Finocchiona di Cinta Senese DOP



Cod. : GTICS3 Peso circa 600 gr

La finocchiona di cinta senese e la massima espressione della norcineria toscana, grazie alla bontà delle carni di questa razza, la rendono veramente buona e gustosa capace di soddisfare i migliori palati.

Luogo di Produzione: Toscana

Proprietà Gustative:

Gusto morbido con retrogusto di finocchio.

Lardo di Cinta Senese DOP



Il lardo per le sue caratteristiche e il taglio che riesce a veicolare tutti i sapori e i gusti, in questo di cinta senese si riescono a sentire tutti i sentori e gli odori della natura. Si presenta bianco con striature di rosa all'interno.

Luogo di Produzione: Toscana

Proprietà Gustative: Gusto delicato, profumo intenso.

Cod. : GTICS4 Peso circa 1 - 2 Kg

Pancetta Tesa Cinta Senese DOP

Luogo di Produzione: Toscana

Proprietà Gustative:

Gusto delicato al palato, con retrogusto di erbe fresche.

Ottenuta dal sottocostato del suino, è lavorata con le vecchie tecniche dei norcini Toscani, si presenta morbida e gustosa caratterizzata dalla presenza del grasso dal color rosato.



Cod. : GTICS5 Peso circa 1 – 2 Kg

