



Maiali allevati allo stato semibrado, sono macellati al raggiungimento di minimo 12 mesi. Secondo la nostra filosofia per ottenere dei prodotti di alta qualità, per prima cosa il maiale deve crescere con i giusti tempi fisiologici, senza forzarne la crescita e tenendolo nel miglior modo possibile, sia durante la crescita foraggiandolo con prodotti naturali, sia nel periodo della macellazione. Seguendo tutto questo e con le tecniche di lavorazione dei norcini toscani riusciamo ad avere dei salumi eccezionali.



Prosc. Crudo rustico Maremmano 16-24 mesi con osso



Cod. : GTIT1 Peso circa 8-12 Kg

Al taglio la polpa è di colore rosso vivo, mentre il grasso sottocutaneo è di colore bianco con leggere venature rosate. Dal punto di vista organolettico si presenta con un sapore deciso e una giusta sapidità, dovuta all'utilizzo durante la fase di salatura, delle erbe aromatiche tipiche della Maremma Toscana.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Morbido e deciso al palato, si presenta con striature di grasso bianco rosato.

Prosc. Crudo Rustico Maremmano 16-24 mesi senza osso

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Morbido e deciso al palato, si presenta con striature di grasso bianco rosato.

Al taglio la polpa è di colore rosso vivo, mentre il grasso sottocutaneo è di colore bianco con leggere venature rosate. Dal punto di vista organolettico si presenta con un sapore deciso e una giusta sapidità, dovuta all'utilizzo durante la fase di salatura, delle erbe aromatiche tipiche della Maremma Toscana.



Cod. : GTIT2 Peso circa 7-9 Kg

Trancio di Prosc. Crudo rustico Maremmano 16-24 mesi



Cod. : GTIT3 Peso circa 0,5 Kg

Al taglio la polpa è di colore rosso vivo, mentre il grasso sottocutaneo è di colore bianco con leggere venature rosate. Dal punto di vista organolettico si presenta con un sapore deciso e una giusta sapidità, dovuta all'utilizzo durante la fase di salatura, delle erbe aromatiche tipiche della Maremma Toscana.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Morbido e deciso al palato, si presenta con striature di grasso bianco rosato.

Capocollo casalingo della Maremma



Cod. : GTIT4 Peso circa 3-4 Kg

Dalla tipica lavorazione Maremmana questo capocollo esprime tutta la tradizione del territorio. Si presenta con parti di magro alternati a strati di grasso morbido e delicato. Ha un sapore caratterizzato dalle spezie usate e dalla morbidezza del grasso che lo rende equilibrato.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Gusto deciso ma delicato, si presenta con striature di grasso bianco e dolce.

Trancio Capocollo casalingo della Maremma

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Gusto deciso ma delicato, si presenta con striature di grasso bianco e dolce

Dalla tipica lavorazione Maremmana questo capocollo esprime tutta la tradizione del territorio. Si presenta con parti di magro alternati a strati di grasso morbido e delicato. Ha un sapore caratterizzato dalle spezie usate e dalla morbidezza del grasso che lo rende equilibrato.



Cod. : GTIT13 Peso circa 0,5 kg

Pancetta tesa senza cotenna dalla tradizione Maremmana



Cod. : GTIT5 Peso circa 3-5 Kg

La pancetta fatta in Toscana è un salume semplice che deriva da antiche tradizioni contadine, nella Maremma viene fatta senza cotenna. Il suo gusto è dolce e delicato con un'aggiunta di sapidità dovuta alle spezie utilizzate, in particolar modo il pepe nero.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Gusto delicato, grasso bianco-rosato e dolce.

Trancio di pancetta tesa senza cotenna dalla tradizione Maremmana



Cod. : GTIT14 Peso circa 0,5 Kg

La pancetta fatta in Toscana è un salume semplice che deriva da antiche tradizioni contadine, nella Maremma viene fatta senza cotenna. Il suo gusto è dolce e delicato con un'aggiunta di sapidità dovuta alle spezie utilizzate, in particolare modo il pepe nero.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Gusto delicato, grasso bianco-rosato e dolce.

Guanciola casalinga Maremmana

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Gusto deciso, si presenta con striature di grasso bianco rosato e dolce

Ricavata dalla guancia viene salata e conciata con sale e pepe, quindi viene stagionato per due mesi. Può essere gustata al naturale, affettata sottilmente o scaldato leggermente e poi posto su fette di pane. Ottima per pasta amatriciana e per i soffritti.



Cod. : GTIT16 Peso circa 1-2 kg

**Prodotto eccezionale
Premiato nel 2005 da
Agrifood come miglior salume**

Trancio di soppressata tradizionale Maremmana



Cod. : GTIT7 Peso circa 0,5 Kg

Ha forma cilindrica allungata, colore grigio scuro e profumo intenso. È ideale per antipasti e contorni. Il suo carattere tipicamente toscano ne esalta il gusto in maniera decisa. Ha un sapore che richiama molto le spezie usate facendone un salume dedicato ai buongustai. Si consuma con buon pane casereccio e vini rossi robusti.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Gusto deciso e intenso.

Salame zucchetta Maremmano



Cod. : GTIT8 Peso circa 0,7 Kg

Il salame Zucchetta si presenta di colore rosso intenso, con il bianco del grasso tagliato grosso. La compattezza della carne è strettamente legata alla lunghezza del periodo di stagionatura. Il profumo è intenso, molto caratteristico, mentre il sapore è delicato ma deciso. Assieme al prosciutto crudo è il re dei salumi toscani, una delizia al palato.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Profumo intenso, sapore deciso molto delicato.

Salame classico Maremmano

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Sapore deciso molto delicato

Il salame classico Maremmano , è un salame a frana fine si presenta di colore rosso intenso, La compattezza della carne è strettamente legata alla lunghezza del periodo di stagionatura.



Cod. : GTIT9 Peso circa 1 kg

Finocchiona casalinga Maremmana



Cod. : GTIT10 Peso circa 3 Kg

La finocchiona Maremmana è fatta con carne di maiale macinata e aromatizzata con semi di finocchio, e bagnata con vino rosso. Il gusto della finocchiona è delicato e persistente. La combinazione di un gusto sapido come il sale ed un aroma dolce come il finocchio ne fanno un salume equilibrato che soddisfa i palati più esigenti.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:

Gusto molto equilibrato al palato.

Salame antica ricetta



Il salame antica ricetta presenta tutta la tradizione Maremmana, Viene fatto ancora oggi con le vecchie tecniche di lavorazione. La sua particolarità che lo rende unico è l' impasto, viene fatto con un mix di erbe tipiche della zona, da vecchi norcini che custodiscono la ricetta tramandata da padre in figlio. Assolutamente da assaggiare.

Luogo di Produzione:
Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:Gusto molto delicato, con retrogusto di erbe di montagna.

Cod. : GTIT11 Peso circa 1 Kg

Lombetto del contadino

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:
Gusto molto delicato, profumo intenso.

Il lombetto contadino è un salume molto prelibato, viene fatto dalle parti pregiati dei suini, allevati allo stato semibrado. Essendo fatto dalla parte del lombo, si presenta magro con piccole venature di grasso bianco rosato. Ottimo per i palati più raffinati.



Cod. : GTIT12 Peso circa 3-5 kg

Antico Buristo Maremmano



Cod. : GTIT15 Peso circa 1-2 Kg

Il buristo è un salume antichissimo. Le cotenne e tutte le parti della testa del suino sono cotte e macinate grossolanamente, si aggiungono i lardelli di grasso, si condisce con aromi, quali buccia di limone, pepe, prezzemolo e aglio e si insacca il tutto. Un prodotti per veri buongustai.

Luogo di Produzione:
Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:
Sapore intenso e dolce.



Cinghiali allevati allo stato semibrado, nel cuore della Maremma. La Maremma vanta una tradizione antica nella lavorazione della selvaggina, in particolare del cinghiale, è allevato da decenni e grazie alla sua carne molto gustosa unita all'esperienza dei norcini maremmani si ottengono dei salumi di alta qualità.

Prosciutto di Cinghiale Maremmano con osso



Cod. : GTIT17 Peso circa 3-4 Kg

Selezione di cosce di cinghiali Maremmani, aromatizzate e lavorate con grande accortezza, secondo una tradizione secolare. Sono stagionate al naturale per ottenere un prodotto dal profumo intenso e dal gusto deciso. Si presenta dal colore rosso scuro, dal sapore appetitoso e invitante.

Luogo di Produzione:
Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:
Gusto deciso, profumo intenso.

Prosciutto di Cinghiale Maremmano senza osso



Selezione di cosce di cinghiali Maremmani, aromatizzate e lavorate con grande accortezza, secondo una tradizione secolare. Sono stagionate al naturale per ottenere un prodotto dal profumo intenso e dal gusto deciso. Si presenta dal colore rosso scuro, dal sapore appetitoso e invitante.

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative: Gusto deciso, profumo intenso.

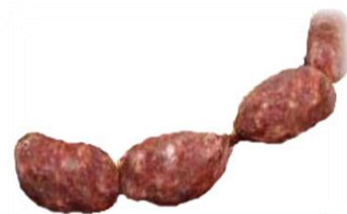
Cod. : GTIT18 Peso circa 2,5-3,5 Kg

Salsiccia stagionata di Cinghiale Maremmano

Luogo di Produzione: Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:
Gusto molto delicato al palato.

Piccoli bocconcini come da tradizione, molto magra di colore rosso scuro, particolarmente appetitosa, ottima e prelibata per ogni momento della giornata, spuntini, aperitivi e antipasti. Eccezionale anche messa sott'olio con alloro.



Cod. : GTIT16 Peso circa 0,3 kg

Filetto al morellino di Cinghiale Maremmano



Cod. : GTIT15 Peso circa 1-2 Kg

Un prodotto tipico per veri buongustai, fatto al morellino che esalta tutto il suo sapore selvatico. Di colore rosso scuro al taglio, il Filetto di Cinghiale si presenta con un profumo molto gradevole e un sapore dolce ma intenso. Buonissimo il carpaccio di Filetto di Cinghiale con Rucola, Olio Extra Vergine di Oliva e scaglie di Parmigiano.

Luogo di Produzione:
Toscana
Nel cuore della Maremma.

Proprietà Gustative:
Sapore gradevole intenso ma dolce.