



Prodotti toscani

DI ALTA QUALITÀ

Fine quality charcuterie from Tuscany





Dalla
TRADIZIONE *SENESE* *tutti i sapori della nostra terra*

Al **Salumificio Il Borgo** creiamo salumi di alta qualità, realizzati con carni selezionate e munite di certificazione di provenienza, per una completa tracciabilità della filiera.

La Nostra Azienda garantisce l'utilizzo di **carne prive di OGM provenienti da suini italiani, nati e allevati sul territorio nazionale** ed una lavorazione completa all'interno dei propri stabilimenti di Monteroni d'Arbia, nel cuore delle campagne senesi.

Abbiamo inoltre realizzato un sistema di gestione per la Qualità che ci ha consentito di ottenere la **Certificazione UNI EN ISO 9001: 2008** e il **riconoscimento CE** per la marchiatura dei seguenti prodotti: carni suine fresche e stagionate, insaccati freschi e stagionati, prodotti a base di carne suina cotti. Il risultato è la **produzione di insaccati e salumi di grandissimo pregio** seguendo le

antiche tradizioni senesi che ci propongono delle squisitezze uniche: il Tronchetto Arrosto, l'inconfondibile Finocchiona IGP, il Capocollo e la Lombatella.

Dalla tradizione senese provengono anche la Soppresata e il Buristo; ed ancora Salami e Salamini, Salsicce, Prosciutti con osso dal peso superiore ai 10/12 kg, Prosciutti disossati con peso superiore ai 9/10 kg, Spalle intere, stagionate e Pancette e l'inconfondibile Cinta Senese.

La cura della nostra offerta e il posizionamento fedele alla tradizione gastronomica del territorio insieme all'alta qualità dei nostri prodotti, in rapporto al corretto prezzo, **sono i valori riconosciuti alla nostra azienda** dal continuo gradimento dei nostri Clienti e dei Consumatori.



SENESE TRADITION *brings you all the flavours of our land*

At **Salumificio Il Borgo** we make high quality charcuterie using selected and certified meats, with complete traceability of the supply chain.

Our company guarantees the use of **GMO-free meat from Italian pigs, born and bred in Italy**, and complete processing at our own premises in Monteroni d'Arbia, in the heart of the Senese countryside. We have also implemented a Quality Management System that has allowed us to obtain **UNI EN ISO 9001: 2008 Certification** and **EC recognition** for the marking of the following products: fresh and cured pork, fresh and cured sausages, products made with cooked pork.

The result is the **production of the finest charcuterie and sausages**, observing old Senese traditions that offer us the most exquisite delicacies: Tronchetto Arrosto, the unmistakable Finocchiona IGP, Capocollo and Lom-

batella. Soppresata and Buristo are other traditional Senese products, joined by Salami and Salamini, Sausages, and Prosciutto on the bone weighing more than 10/12 kg, boneless Prosciutto and hams weighing more than 9/10 kg, whole and aged shoulders, Pancetta and the unmistakable Cinta Senese.

The care that goes into the product range and its positioning in line with the local gastronomic tradition, along with the high quality of our products and excellent value for money **are acknowledged** by the continuous satisfaction of our clients and end customers.



*P*ROSCIUTTI

PROSCIUTTI

Per i **Prosciutti**, autentico fiore all'occhiello della nostra azienda, utilizziamo cosce di suino nazionale pesante di grande qualità allevato e macellato esclusivamente in Italia.

Come da tradizione, la carne viene lavorata rigorosamente a mano dal nostro personale qualificato che cura tutti i processi, dal disosso, alla rifilatura, fino alla conclusione della stagionatura. Il delicato processo di salatura, che non prevede l'utilizzo di additivi o conservanti, è seguito da una lunga stagionatura per garantire il gusto e un profumo inconfondibile.

Our **Prosciutti**, which are the company's pride and joy, are made with the finest quality hams of heavy Italian pigs, 100% bred and butchered in Italy. In accordance with tradition, the meat is processed strictly by hand by our qualified personnel, who are responsible for every process, from boning and trimming to the completion of the ageing process. The delicate salting process, carried out without the use of additives or preservatives, is followed by a long curing process to guarantee the unmistakable taste and aroma.



Coscio nazionale con osso

Italian Prosciutto on the bone

TAGLIO: tipico a "bazza lunga"
PESO: 12 kg circa
STAGIONATURA: minima 16 mesi

CUT: characteristic "bazza lunga"
WEIGHT: approx. 12 kg
MATURING: at least 16 months



Il Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati

Coscio nazionale disossato

Boned Italian Prosciutto

TAGLIO: tipico a "bazza lunga"
PESO: 9/10 kg circa
STAGIONATURA: minima 12 mesi

CUT: characteristic "bazza lunga"
WEIGHT: approx. 9/10 kg
MATURING: at least 12 months



Prosciutto Toscano DOP

Tuscan PDO Prosciutto

PESO: 10 kg circa
STAGIONATURA: minima 12 mesi

WEIGHT: approx. 10 kg
MATURING: at least 12 months



Coscio disossato di Scrofa

Boned Prosciutto from Sows

PESO: 13/15 kg circa

STAGIONATURA: minima 18 mesi

WEIGHT: approx. 13/15 kg

MATURING: at least 18 months



Coscio nazionale disossato Bazza Corta *Boned Italian Prosciutto*

TAGLIO: tipico a "bazza corta"

PESO: 8 kg circa

STAGIONATURA: minima 10 mesi

CUT: characteristic "bazza corta"

WEIGHT: approx. 8 kg

MATURING: at least 10 months



Coscio disossato San Giusto

San Giusto Boned Prosciutto

PESO: 6 kg circa

STAGIONATURA: minima 7 mesi

ORIGINE: Paesi UE

WEIGHT: approx. 6 kg

MATURING: at least 7 months

ORIGIN: EU



Prosciutto del Contadino

Farmer's Prosciutto

TAGLIO: a "bazza corta" con osso

PESO: 9/10 kg circa

STAGIONATURA: minima 12 mesi

CUT: characteristic "bazza corta" on the bone

WEIGHT: approx. 9/10 kg

MATURING: at least 12 months



LE SPALLE

Dalla tradizione gastronomica della norcineria toscana, la **Spalla** è il prodotto della lavorazione e della stagionatura della carne dei quarti anteriori del maiale. Il procedimento è simile a quello dei Prosciutti, ma differente nei tempi di posa e di stagionatura.

L'aggiunta di aglio, pepe e peperoncino nella salina conferiscono le caratteristiche tipiche di aromaticità e profondità di gusto del prodotto.

*From the gastronomic tradition of Tuscan pork butchery **Spalla** (shoulder) is the product of the processing and ageing of the meat from the pig's forequarters. The process is similar to that used for Prosciutto, but different in terms of application and ageing.*

The addition of garlic, pepper and chilli in the curing process creates the typical characteristics of aromaticity and depth of flavour of the product.





Spalla stagionata disossata

Cured and boned shoulder

PESO: medio 3,5 kg

STAGIONATURA: 5 mesi circa

WEIGHT: 3.5 kg average

MATURING: approx. 5 months



Spalla stagionata con osso

Cured shoulder on the bone

PESO: medio 5,5 kg

STAGIONATURA: 5 mesi circa

WEIGHT: 5.5 kg average

MATURING: approx. 5 months

GLI
INSACCATI





GLI INSACCATI

La vasta gamma dei nostri **Insaccati** spazia dal tradizionale Salame Toscano, all'eccellenza della nostra Finocchiona IGP, fino ai gustosi Salamini Aromatizzati, proposti per rispondere alle esigenze del mercato di sapori sfiziosi e particolari. Il processo di lavorazione parte dalla materia prima, rigorosamente fresca e accuratamente selezionata a mano.

Per l'insacco, dove possibile, prediligiamo l'utilizzo del budello naturale che consente una stagionatura più lenta e un conseguente migliore affinamento aromatico ed un gusto superiore del prodotto.

*Our wide range of **Insaccati** extends from traditional Tuscan Salami to the excellence of our Finocchiona IGP, as well as tasty Flavoured Salamini, proposed to meet the market demand for delicious, speciality flavours.*

The production process begins with the raw material, which is strictly fresh and carefully selected by hand.

Where possible, we prefer to use a natural casing which allows slower ageing, resulting in better aromatic development and a superior tasting product.



Salame Toscano

Tuscan Salami

Ricetta antica con cubetti di lardo e pepe in chicchi e aglio all'interno dell'impasto.

Antique recipe with cubes of fat, peppercorns and garlic in the mixture.

PESO: 1,2 / 2 / 3 kg circa
STAGIONATURA: da 1 a 3 mesi

WEIGHT: approx. 1.2 / 2 / 3 kg
MATURING: from 1 to 3 months



Salamino Toscano

Tuscan Salamino

Dalla tipica fetta con cubetti di lardo e chicchi di pepe, tra gli aromi vengono usati anche aglio fresco e una bella spruzzata di vino per renderne più caratteristico il sapore.

A traditional salami with cubes of fat and peppercorns, flavoured with ingredients such as fresh garlic and a good splash of wine for a more characteristic taste.

PESO: 1 kg circa
STAGIONATURA: minima 1 mese

WEIGHT: approx. 1 kg
MATURING: at least 1 month



Al Borgo
TOP SELLER ★ PRODUCT
i nostri prodotti più amati

Finocchiona IGP

Finocchiona IGP

Macinata finemente, presenta una fetta abbastanza omogenea. Tra gli ingredienti troviamo il finocchio selvatico che dona il particolare profumo e il tipico gusto fresco.

Finely ground, each slice is fairly even in consistency. The ingredients include wild fennel, which gives the product its particular aroma and characteristic fresh flavour.

PESO: 1 / 2 kg
STAGIONATURA: minima 21 giorni

WEIGHT: 1 / 2 kg
MATURING: minimum 21 days



Al Borgo
TOP SELLER ★ PRODUCT
i nostri prodotti più amati

Finocchiona IGP Gigante

Giant Finocchiona IGP

Prodotta secondo il disciplinare previsto per questo prodotto

Made in compliance with the production regulations imposed for this product.

PESO: 10 kg
STAGIONATURA: minima 45 giorni

WEIGHT: 10 kg
MATURING: minimum 45 days

Salame bastardo al vino bianco

Bastard Salami with white wine

Impasto a grana fina, la ricetta prevede l'uso di vino bianco, impercettibile al gusto, che dona un profumo gradevole e delicato.

PESO: 1,2 kg circa
STAGIONATURA: minima 1 mese

Finely ground meat, with imperceptible addition of white wine, which gives the product a pleasantly delicate aroma.

WEIGHT: approx. 1.2 kg
MATURING: minimum 1 month



Salame bastardo nel budello gentile

Bastard Salami placed in a natural gut casing

Impasto a grana fina.
PESO: 1 kg circa
STAGIONATURA: minima 2 mesi

Finely ground meat.
WEIGHT: approx. 1 kg
MATURING: minimum 2 months



Salame al Tartufo

Truffle Salami

Impasto a grana fina aromatizzato con tartufo estivo.
PESO: 1,2 kg circa
STAGIONATURA: minima 2 mesi

Finely ground meat flavoured with summer truffle.
WEIGHT: approx. 1.2 kg
MATURING: minimum 2 months





Salamella dolce

Sweet Salamella

Nasce dall' impasto del "Bastardo" ma è successivamente insaccata in un budello di strettissimo calibro.

Made with the same mixture as "Bastardo" but subsequently packed into a very fine gauge casing.

PESO: 350 g

STAGIONATURA: minima 15 giorni

WEIGHT: 350 g

MATURING: minimum 15 days



Salamella piccante lunga

Long spicy Salamella

Insaccata in budello di piccolo calibro.

Packed into a fine gauge casing.

PESO: 350 g

STAGIONATURA: minima 15 giorni

WEIGHT: 350 g

MATURING: minimum 15 days



Salamella piccante curva

Curved Spicy Salamella

Da una ricetta calabrese, l'aroma a base di paprika dona al prodotto un sapore deciso ma non eccessivamente piccante. Consigliato per l'aperitivo e ideale sulla pizza.

Made to a Calabrese recipe, the paprika-based flavour is decisive but not too spicy.

The perfect appetiser and ideal on pizza.

PESO: 1 kg circa

STAGIONATURA: minima 1 mese

WEIGHT: approx. 1 kg

MATURING: minimum 1 month



Salamella con Cinghiale

Salamella with wild boar

Con carne di suino e di cinghiale toscano certificato, insaccata in budello di piccolo calibro.

Made with pork and certified Tuscan wild boar, packed into a fine gauge casing.

PESO: 350 g

STAGIONATURA: minima 15 giorni

WEIGHT: 350 g

MATURING: minimum 15 days



— PANCETTE —

È il taglio forse meno pregiato del maiale ma è alla base di molti, amatissimi, sughi della tradizione culinaria italiana.

Tutte le nostre **Pancette** sono rifilate manualmente e la tipica forma stretta fa sì che non siano troppo grasse. La salatura è caratterizzata da una prima posa di sale e da successivi massaggi affinché esso penetri in modo omogeneo in ogni parte della carne. Dopo pochissimi giorni di posa segue un lavaggio accurato per togliere ogni residuo di sale. Solo dopo un periodo di "riposo" le Pancette vengono infine trattate con pepe macinato in superficie.

This is perhaps the least prized cut of pork, but forms the basis of many much-loved traditional Italian culinary sauces.

*All our **Pancette** are squared by hand and trimmed closely so that they are not too fat. The salting process is characterised by a first application of salt and subsequent retouches so that it penetrates every part of the meat evenly. After a few days, the bacon is washed thoroughly to remove any residual salt. Only after a period of "rest" is the surface of the bacon finally treated with ground pepper.*





Pancetta stesa

Flat bacon

PESO: medio 3,5 kg
STAGIONATURA: minima 1 mese

WEIGHT: 3.5 kg average
MATURING: minimum 1 month



Pancetta stesa amburgo

Hamburg flat bacon

Pancetta dal particolare taglio che ha la caratteristica di essere ancora più pesante e magro.

A particular cut of bacon which is even heavier and leaner.

PESO: medio 5 kg
STAGIONATURA: minima 2 mesi

WEIGHT: 5 kg average
MATURING: minimum 2 months



Guanciale di maiale

Pork jowl

Rifilato in forma tondeggiante.

Trimmed into a round shape.

PESO: medio 1 kg
STAGIONATURA: minima 1 mese

WEIGHT: 1 kg average
MATURING: minimum 1 month



Pancetta arrotolata

Rolled bacon

Precedentemente scotennata, viene poi "drogata" con piante aromatiche e legata su se stessa in forma circolare.

After removing the rind, the bacon is flavoured with aromatic herbs and then tied with string to form a roll.

PESO: medio 4 kg
STAGIONATURA: minima 1 mese

WEIGHT: 4 kg average
MATURING: minimum 1 month



SALSICCE

Prodotte con carni fresche utilizzando tagli scelti di spalla e di pancetta, l'impasto delle nostre **Salsicce** viene ben bilanciato per proporre un prodotto gustoso senza essere eccessivamente grasso.

Le Salsicce Fresche, insaporite con pepe e aglio come la tradizione toscana vuole, possono essere consumate cotte alla brace o in padella o utilizzate come base per sughi, secondo la massima versatilità del prodotto.

Le Salsicce Stagionate sono un prodotto saporito e sfizioso adatto a tutte le occasioni di consumo.

*Made with fresh meat using selected cuts of shoulder and pork belly, our **Salsicce** are well balanced to offer a tasty product without too much fat.*

Our Fresh Sausages, flavoured with pepper and garlic in keeping with Tuscan tradition, can be eaten grilled or fried, or used as a base for sauces, as the product offers maximum versatility.

Our Aged Sausages are a deliciously tempting speciality to be eaten whenever you like.





Salsiccia di Suino

Pork Sausage

Vendibile sfusa o in pacchi sottovuoto. *Sold loose or in vacuum packs.*



Impasto di Salsiccia

Sausage meat

PESO: confezioni da 1 kg sottovuoto **WEIGHT:** 1 kg vacuum packs

Prodotto particolarmente indicato per le pizzerie e per l'utilizzo in cucina. *Ideal for pizzerias or use in cooking.*



Salsiccia Stagionata di Suino

Cured Pork Sausage

Leggermente e piacevolmente piccante, vendibile sia sfusa che sottovuoto. *Slightly and pleasantly spicy, sold loose or in vacuum packs.*

PESO: medio 1 kg **WEIGHT:** 1 kg average
STAGIONATURA: minima 15 giorni **MATURING:** minimum 15 days



Salsiccia Stagionata con Cinghiale

Cured Sausage with Wild Boar

Con carne di suino e cinghiale toscano certificato, leggermente e piacevolmente piccante. Vendibile sia sfusa che sottovuoto. *Made with pork and certified Tuscan wild boar, slightly and pleasantly spicy, sold loose or in vacuum packs.*

PESO: medio 1 kg **WEIGHT:** 1 kg average
STAGIONATURA: minima 15 giorni **MATURING:** minimum 15 days



Oppe

Capocollo e lombata sono i due tagli di carne utilizzati per questi salumi che si differenziano principalmente nelle parti grasse: striature distribuite in tutta la fetta nel capocollo mentre solo esternamente nella lombatella. Ad essi si aggiunge la punta d'anca, taglio proveniente dalle carni di vitello. I tagli sono sottoposti a disosso, salatura, incarto e avvio alla stagionatura. La fase dell'incarto è associata ad un differente trattamento in superficie: con finocchio selvatico e pepe, oppure con pepe e peperoncino.

Capocollo and lombata are the two cuts of meat used for these cured meats that differ mainly in terms of fat. The fat in capocollo is distributed in veins throughout the slice while the fat in lombatella is concentrated around the outside. These products are joined by punta d'anca, a cut of veal taken from the hip area. The cuts are boned, salted, wrapped and left to age. The wrapping stage is associated with a different surface treatment: with wild fennel and pepper, or with pepper and chilli.



Bresaola

Solo da bovini allevati nelle crete senesi. Salume povero di grassi, ottimo per chi ama la leggerezza

Made only from cattle bred in the Crete Senesi area. Lean cured meat, excellent for those who enjoy lighter foods

PESO: 1,6 kg circa
STAGIONATURA: 90 giorni circa

WEIGHT: approx. 1.6 kg
MATURING: approx. 90 days



Al Borgo
TOP SELLER ★ PRODUCT
i nostri prodotti più amati

Capocollo stagionato con pepe

Cured Capocollo with pepper

Presenta una fetta magra con striature di grasso. È trattato in superficie con pepe.

A lean slice streaked with fat. Peppered surface.

PESO: medio 1,8 kg
STAGIONATURA: minima 4 mesi

WEIGHT: 1.8 kg average
MATURING: at least 4 months

Al Borgo
TOP SELLER ★ PRODUCT
i nostri prodotti più amati



Capocollo stagionato con finocchio

Cured Capocollo with fennel

Presenta una fetta magra con striature di grasso. È trattato in superficie con pepe e finocchio selvatico.

A lean slice streaked with fat. Peppered surface with wild fennel.

PESO: medio 1,8 kg
STAGIONATURA: minima 4 mesi

WEIGHT: 1.8 kg average
MATURING: at least 4 months

Al Borgo
TOP SELLER ★ PRODUCT
i nostri prodotti più amati



Lombatella stagionata con pepe

Cured Lombatella with pepper

Fetta magra caratterizzata da un sottile strato di grasso esterno. È trattata in superficie con pepe.

A lean slice with a fat strip of fat around the outside. Peppered surface.

PESO: medio 1,8 kg
STAGIONATURA: minima 3 mesi

WEIGHT: 1.8 kg average
MATURING: at least 3 months



Al Borgo
TOP SELLER ★ PRODUCT
i nostri prodotti più amati

Lombatella stagionata con finocchio

Cured Lombatella with fennel

Fetta magra caratterizzata da un sottile strato di grasso esterno. È trattata in superficie con pepe e finocchio selvatico.

A lean slice with a fat strip of fat around the outside. Peppered surface with wild fennel.

PESO: medio 2 kg
STAGIONATURA: minima 3 mesi

WEIGHT: 2 kg average
MATURING: at least 3 months



— | COTTI —

Dalla filosofia squisitamente contadina secondo cui *“del maiale non si butta via niente”*, il Buristo e la Soppressata nascono come i prodotti di recupero per eccellenza, creati utilizzando i tagli meno nobili della carne. Ma proprio l'antico trattamento, tramandato dalla sapienza contadina, li rendono oggi una prelibatezza ricercata poiché figlia di una conoscenza e di una tradizione lentamente in disuso. Aggiungiamo a questa categoria la ricetta, ben più recente, del gustoso Pollo in galantina.

The exquisitely rural philosophy according to which “the only part of a pig that you can't eat is its squeal” is confirmed perfectly by Buristo and Soppressata, both products that are created using the less noble cuts of pork. But it is precisely the traditional recipe, handed down through generations of skilled farmers, that now makes them such a sought-after delicacy, the result of knowledge and a tradition that has slowly been abandoned. Another member of this category is the much more recent recipe for delicious Chicken Galantine.





Buristo

Ottenuto dai cosiddetti "friccioli" (carni fritte di rifilatura dei pezzi non utilizzati per le altre produzioni) aggiunti alle cotenne lessate in acqua. L'impasto viene poi addizionato di sale e spezie e una piccola parte di sangue per conferire il colore tipico. Insaccato nel tipico budello chiamato "muletta" viene nuovamente cotto in acqua. Ottimo come antipasto servito su una fetta di pane caldo.

Obtained from the so-called "friccioli" (fried meat trimmings not used in other products) added to rind boiled in water. The mixture is then seasoned with salt and spices and a small amount of blood to give it its typical colour. Packed in "muletta" casing it is boiled again in water. Excellent appetiser served on a slice of hot bread.

PESO: medio 1 kg

WEIGHT: 1 kg average



Soppressata nella juta

Soppressata in jute

Le carni di testa lessate, battute al coltello e insaporite con sale e spezie vengono successivamente insaccate in un sacco di juta rivestito internamente e legate a mano. Ottima servita direttamente come antipasto oppure a "carpaccio" tagliata finemente e condita con olio, limone e prezzemolo tritato.

Finely chopped head meat seasoned with salt and flavourings packed in a lined bag made of jute and tied by hand. Excellent served directly as an antipasto or "carpaccio", finely sliced with a drizzle of oil, lemon and chopped parsley.

PESO: medio 20 kg

WEIGHT: 20 kg average



Soppressata nel tenotex

Soppressata in tenotex

Differisce dalla soppressata nella juta solo per l'insacco che avviene in un tessuto chiamato tenotex e per una pezzatura più piccola.

Differs from Soppressata in jute only in terms of casing, which, in this case, is made of a material called Tenotex, and its smaller size.

PESO: medio 10 kg

WEIGHT: 10 kg average



Pollo in galantina

Chicken galantine

È ottenuto mediante la farcitura del pollo, precedentemente disossato, con carni miste bovine e suine e ingredienti quali prosciutto cotto, crudo, mortadella, carote e pistacchi. Segue un lento processo di cottura in acqua. Da consumarsi direttamente come piatto freddo, ottimo nelle giornate estive accompagnato da un'insalata russa o verdure di stagione crude o cotte.

Obtained by filling a boned chicken with a mixture of beef and pork and ingredients such as cooked ham, prosciutto, mortadella, carrots and pistachios. It is then cooked slowly in water. The product is eaten cold and is excellent on summer days with a Russian salad or seasonal vegetables served raw or cooked.

PESO: medio 4 kg

WEIGHT: 4 kg average



Arrosti

Il gusto prelibato e la praticità del consumo conferiscono ai nostri **Arrosti** un ampio e riconosciuto consenso dei consumatori.

Per la porchetta e il tronchetto arrosto il prodotto viene prima "drogato" come la tradizione toscana comanda: sale, rosmarino, aglio e un pizzico di finocchio in fiore, successivamente legato a mano e cotto ad alta temperatura per permettere la formazione della gustosissima crosta.

Per la griglia, alla cottura precede una fase di "siringatura" di una soluzione salina addizionata ad aromi e una successiva "zangolatura" che consiste nel massaggiare i pezzi e, in ultimo, la legatura. La cottura alla griglia è fatta a temperature più basse e per tempi più lunghi fino alla formazione del classico color nocciola in superficie.

*The delicious taste and practical consumption of our **Arrosti** makes them extremely popular with consumers. For the roast suckling pig and the roast log, the product is first favoured in keeping with Tuscan tradition: salt, rosemary, garlic and a pinch of fennel flowers. Then it is tied by hand and cooked at a high temperature to allow the delicious crust to form. Before grilling, the meat is "syringed" with a saline solution with the addition of flavourings and then massaged and tied.*

The grilling is carried out at a lower temperature and for a longer time, until the surface turns a characteristic hazelnut colour.



TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati



Tronchetto arrosto

Roast log

Comprende il filone disossato e la pancetta e costituisce il fiore all'occhiello della nostra produzione.

Dosato di sale, pepe, peperoncino, aglio e rosmarino freschi e legato manualmente, viene cotto in forno con particolare attenzione alla doratura della cotenna che deve essere croccante in ogni sua parte.

It includes the boned loin and bacon and is the pride of our production. Seasoned with salt, pepper, fresh chilli, garlic and rosemary, and tied by hand, it is roasted in the oven, paying particular attention to the browning of the skin, which must be crunchy throughout.

PESO: medio 12 kg

WEIGHT: 12 kg average



Tronchetto di suino alla griglia Grilled pork log

Suino italiano, insaporito con spezie e piante aromatiche. Cotto in forno.

Italian pork, flavoured with spices and aromatic herbs. Oven roast.

PESO: 10/11 kg

WEIGHT: 10/11 kg



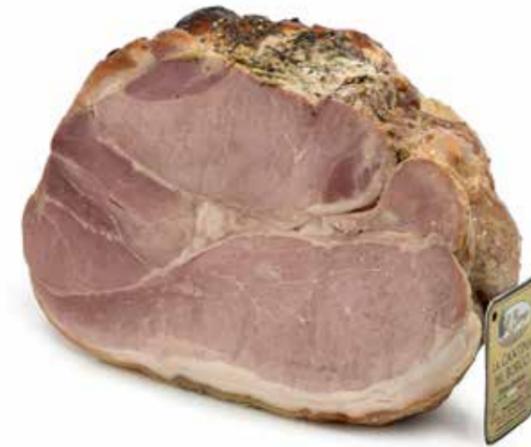
Maiale in porchetta Roast pork

Suino italiano, insaporito con spezie e piante aromatiche. Cotto in forno.

Italian pork, flavoured with spices and aromatic herbs. Oven roast.

PESO: medio 50 kg

WEIGHT: 50 kg average



Coscio alla griglia disossato Grilled boned thigh

PESO: medio 9 kg

WEIGHT: 9 kg average



Coscio alla griglia c/osso Grilled thigh on the bone

PESO: medio 10 kg

WEIGHT: 10 kg average



Arista alla griglia

Grilled Arista

PESO: medio 2 kg

WEIGHT: 2 kg average



Tronchetto di Cinghiale alla griglia

Grilled Wild Boar Log

PESO: medio 5 kg

WEIGHT: 5 kg average



Fesa di tacchino alla griglia

Grilled turkey thigh

PESO: medio 2 kg

WEIGHT: 2 kg average



Tacchino in porchetta

Roast Turkey

PESO: medio 8 kg

WEIGHT: 8 kg average



CINTA *S*ENESE

La **Cinta Senese** è un'antica razza suina tipica esclusivamente del nostro territorio, il cui allevamento è documentato fin dal medioevo e abbandonato poi nel corso della storia. Nel tempo sono state riscoperte le grandi virtù di questa razza caratterizzata da una massa muscolare molto compatta poiché allevata allo stato semi-brado. Le carni dei suini di Cinta Senese presentano la certificazione DOP: ogni animale è sottoposto a severi controlli e, come da disciplinare, ogni allevamento deve disporre di una specifica superficie a bosco pro-capite. L'alimentazione degli animali è quindi costituita principalmente da tuberi, ghiande e prodotti del bosco e solo parzialmente è integrata con mangimi selezionati. Per questo motivo, persino il grasso della Cinta Senese presenta qualità organolettiche benefiche scientificamente riconosciute da studi dedicati.

La nostra azienda lavora queste pregiate carni producendo prosciutti e insaccati di grande qualità fino ai più recenti prodotti alla griglia, secondo le medesime lavorazioni degli altri salumi ma con risultati differenti, dal gusto unico e sorprendente.

*The **Cinta Senese** is an ancient breed of pig exclusive to our territory. Records of its breeding date back as far as the Middle Ages, but it was subsequently abandoned. Centuries later, the outstanding virtues of the breed, characterised by very compact muscle mass, thanks to the fact that it is farmed in a semi-wild state, were rediscovered. The meat of Cinta Senese pigs is PDO certified: each animal undergoes strict controls and, in compliance with regulations, each farm must have a specific amount of woodland area per pig. The animals' diet consists mainly of tubers, acorns and forest products and is only partially supplemented with selected feed. Consequently, even the fat of the Cinta Senese has beneficial organoleptic qualities, scientifically recognised by dedicated studies.*

We process these fine meats, producing prosciuttos and charcuterie of the highest quality, and have recently added some grilled meats, processed using the same techniques as those used for our other charcuterie products, but with different results, with a unique and surprising flavour.



Prosciutto stagionato da Cinta Senese DOP

Cinta Senese PDO cured Prosciutto

PESO: 10 kg circa

WEIGHT: 10 kg average



Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati

Coscio da Cinta Senese DOP alla griglia Grilled Cinta Senese PDO thigh

PESO: 10 kg circa

WEIGHT: approx. 10 kg

Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati



Fiocco da Cinta Senese DOP alla griglia Cinta Senese PDO Fiocco

Parte alta del coscio.

Upper part of the thigh.

PESO: 2/3 kg circa

WEIGHT: approx. 2/3 kg

Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati



Guanciale da Cinta Senese DOP Cinta Senese PDO pork jowl

PESO: 1 kg circa

WEIGHT: approx. 1 kg



Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati

Pancetta da Cinta Senese DOP Cinta senese PDO bacon

PESO: 2 kg circa

WEIGHT: approx. 2 kg

Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati



Salsiccia stagionata da Cinta Senese DOP Cinta Senese PDO cured sausage

PESO: 1 kg circa

WEIGHT: approx. 1 kg

Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati



Salamella da Cinta Senese DOP Cinta Senese PDO Salamella

PESO: 350 g circa

WEIGHT: approx. 350 g

Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati



Capocollo da Cinta Senese DOP Cinta Senese PDO Capocollo

PESO: 1,2 kg circa

WEIGHT: approx. 1.2 kg

Al Borgo

TOP SELLER ★ PRODUCT

i nostri prodotti più amati



Lardo aromatizzato da Cinta Senese DOP Cinta Senese PDO aromatised lard

PESO: 1 kg circa

WEIGHT: approx. 1 kg



— [DA **ASPORTO**] —

Per portare direttamente in tavola tutti i sapori della tradizione toscana proponiamo una selezione dei nostri prodotti, sia di piccolo taglio, sia porzionati sottovuoto, pronti per il consumo domestico.

To bring all the flavours of Tuscan tradition directly to the table, we offer a selection of our products, either in small cuts or vacuum-packed portions, ready to eat at home.



Fiocco di Coscio nazionale disossato - SOTTOVUOTO

Boned Italian Fiocco ham VACUUM PACKED

PESO: 4/5 kg circa | WEIGHT: approx. 4/5 kg



Coscio nazionale disossato a pezzi - SOTTOVUOTO

Boned Italian ham pieces VACUUM PACKED

PESO: 1,5/2 kg circa | WEIGHT: approx. 1,5/2 kg



Fiocco San Giusto

SOTTOVUOTO

San Giusto Fiocco VACUUM PACKED

PESO: 3 kg circa | WEIGHT: approx. 3 kg



Coscio disossato San Giusto a pezzi - SOTTOVUOTO

San Giusto boned ham pieces VACUUM PACKED

PESO: 1,5/2 kg circa | WEIGHT: approx. 1,5/2 kg



Salamino Toscano

Tuscan Salamino

PESO: 500 g circa | WEIGHT: approx. 500 g



Salamino al Tartufo

Truffle Salamino

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g



Salamino del Contadino

Farmer's Salamino

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g



Bastardo al Vino bianco

Bastard Salami with white wine

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g



Salamino con Cinghiale

Salamino with Wild Boar

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g



Salamino da Cinta Senese DOP

Cinta Senese PDO Salamino

PESO: 300 g circa | WEIGHT: approx. 300 g



Salsiccia da Cinta Senese DOP

Cinta Senese PDO sausage

PESO: 200 g circa | WEIGHT: approx. 200 g



Lardo aromatizzato da Cinta Senese DOP

SOTTOVUOTO - Cinta Senese PDO
aromatised lard VACUUM PACKED

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g



Finocchiona IGP

Finocchiona IGP

PESO: 400 g circa | WEIGHT: approx. 400 g



Salamella dolce

SOTTOVUOTO + CARTA
Sweet Salamella VACUUM PACKED + PAPER

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g



Salamella piccante

SOTTOVUOTO + CARTA

Spicy Salamella VACUUM PACKED + PAPER

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g



Salamella con Cinghiale

SOTTOVUOTO + CARTA

*Salamella with Wild Boar
VACUUM PACKED + PAPER*

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g



Salamella al Tartufo

SOTTOVUOTO + CARTA

Truffle Salamella VACUUM PACKED + PAPER

PESO: 350 g circa | WEIGHT: approx. 350 g



Pancetta stesa a pezzi

SOTTOVUOTO

Flat bacon pieces VACUUM PACKED

PESO: 600 g circa | WEIGHT: approx. 600 g



Guancia di maiale a metà - SOTTOVUOTO

Half a Pork jowl VACUUM PACKED

PESO: 500 gr circa | PESO: 500 gr circa



Salsiccia stagionata di suino - SOTTOVUOTO

Cured Pork Sausage VACUUM PACKED

PESO: 200 g circa | WEIGHT: approx. 200 g



Salsiccia stagionata con Cinghiale

SOTTOVUOTO

Cured sausage with Wild Boar VACUUM PACKED

PESO: 200 g circa | WEIGHT: approx. 200 g



Capocollo stagionato con finocchio e con pepe a metà - SOTTOVUOTO

*Half a cured Capocollo with fennel and pepper
VACUUM PACKED*

PESO: 800 g circa | WEIGHT: approx. 800 g



Lombatella stagionata con finocchio a metà

SOTTOVUOTO

*Half a cured Lombatella with fennel
VACUUM PACKED*

PESO: 800 g circa | WEIGHT: approx. 800 g



Soppressata a pezzi

SOTTOVUOTO

Sopressata pieces VACUUM PACKED

PESO: 500 g circa | WEIGHT: approx. 500 g



Salumi Il Borgo

Via Toscana, 183 - 53014 Monteroni d'Arbia - SIENA
Via di Collandino, 200/E-1 - 53014 Monteroni d'Arbia - SIENA

Tel. +39 0577 372144 / +39 0577 372218
commerciale@ilborgosalumidisiena.it

www.ilborgosalumidisiena.it

