



---

# LIBERO SERVIZIO NON REFRIGERATI

*NON REFRIGERATED  
TAKE AWAY SELECTION*

---

Golosità della nostra tradizione o sfiziose prelibatezze, spaziando dal Salame Toscano Classico e la Finocchiona IGP al Guanciale e Pancetta stagionati, dal Salame con Vino Chianti o quello con Tartufo fino alle nostre specialità con Cinghiale. Tutte disponibili in pratiche confezioni singole per soddisfare piccole voglie in qualsiasi occasione: ispirazione per l'aperitivo, per un panino gourmet o semplicemente tocco di classe nella la preparazione di fantasiose ricette. Si conservano fuori frigo.

*A great choice of Italian and Tuscan traditional delicatessen, from the Finocchiona PGI and the classic Tuscan Salami To the Guanciale and the Pancetta, from the Salami with Chianti Wine or the one with Truffle, up to the specialties with wild-boar.*

*All available in convenient packs to satisfy small cravings on every occasion: perfect for a special aperitif, an appetizing gourmet sandwich or as an inspiration for the preparation of tasty recipes.*

## LIBERO SERVIZIO NON REFRIGERATI



### SALAME CON TARTUFO

Il gusto e l'aroma inconfondibile del Tartufo si fondono con quello tradizionale del Salame, regalandovi un elegante sapore delicato. È caratterizzato dall'impasto a macinatura fine. Il tartufo in pezzettini è ben visibile nella fetta del salame. Prodotto con carni italiane.

### TRUFFLE SALAMI

*The unmistakable taste and aroma of the truffle blend with the traditional one of the salami, the result is that hint of undergrowth that gives the finely minced dough, the elegance and delicacy that distinguishes it. Truffle in small pieces is clearly visible in salami slices. Produced with Italian meat.*



### SALAME CON "VINO CHIANTI DOCG"

L'unione perfetta di due eccellenze del nostro territorio: il salame toscano e il vino chianti DOCG. Così nasce un inconfondibile connubio di sapori e profumi, pronto per deliziarvi. Prodotto con carni italiane.

### SALAMI WITH "VINO CHIANTI DOCG"

*The perfect union of two excellences of our territory: the Tuscan salami and the Chianti DOCG wine. Thus, an unmistakable combination of flavors and aromas is born, ready to delight you. Produced with premium quality Italian meat.*



Certificato da  
Organismo di Controllo  
autorizzato dal MIPAAF



### FINOCCHIONA IGP

La Finocchiona è uno dei simboli dei salumi toscani, quello che si distingue di più per sapore, profumo e unicità, grazie alla presenza del finocchio, aggiunto in semi e fiori all'impasto, e alla sua consistenza morbida. L'altissima qualità viene mantenuta rispettando la ricetta tradizionale, semplice e genuina, che si tramanda di generazione in generazione, riconoscibile e unica per il caratteristico gusto e aroma di finocchio. L'Indicazione Geografica Protetta è il marchio di qualità europeo che tutela e garantisce allevatori, produttori e consumatori. Il Consorzio omonimo garantisce che ogni Finocchiona con marchio IGP sia esclusivamente prodotta in Toscana e controllata in ogni fase della produzione grazie ad un organismo di controllo terzo. Per essere Finocchiona IGP ogni taglio e ogni confezione deve riportare, sia in Italia che all'estero, la dicitura 'Finocchiona' in caratteri chiari e indelebili, immediatamente seguita dalla scritta 'Indicazione Geografica Protetta' o dalla sigla IGP. Prodotta con carni italiane.

### FINOCCHIONA PGI

*Finocchiona is one of the symbols of Tuscan cured meats, showing its uniqueness and character. It stands out most for the flavor of the characteristic ingredient that gives the name and main taste to this salami, whose production is allowed only within Tuscany: "fennel seeds". The highest quality is maintained by respecting the traditional, simple and genuine recipe, which has been handed down from generation to generation, recognizable and unique for the characteristic taste and aroma of fennel. The acknowledgement of the Indicazione Geografica Protetta (PGI - Protected Geographical Indication) is the quality label that better protects and certifies all the elements in the production chain: from farmers and manufacturers to the end consumer. Each single production process must respect the requirements of the Specification as approved by the European Union. The implementation of this set of rules is ensured both by a Control Body that refers to the Ministry of Agriculture, Food and Forestry, and by the Consorzio itself, whose internal control procedures further guarantee a safe and high-quality product. To be "Finocchiona PGI", each cut and each package must bear the wording 'Finocchiona' in clear and indelible characters, both in Italy and abroad, immediately followed by the wording 'Protected Geographical Indication' or the initials PGI. Produced with Italian meats.*

## LIBERO SERVIZIO NON REFRIGERATI



### SALAME TOSCANO

Il Salame Toscano tradizionale si distingue per la macinatura caratterizzata dal lardo tagliato a cubetti. Aglio e pepe in grani ne arricchiscono in maniera equilibrata il gusto deciso ma armonioso. Prodotto con carni italiane.

### TUSCAN SALAMI

*The traditional Tuscan salami features for its typical lard cut into cubes added to the meat mixture. Garlic and black ground pepper enrich, in a balanced way, its strong but harmonious taste. Produced with Italian meat.*



### SALSICCIA STAGIONATA PICCANTE

Questa varietà di salsiccia stagionata si riconosce per la sua colorazione e il gusto tipicamente piccante conferito dal peperoncino aggiunto all'impasto.

### SPICY DRY SAUSAGE

*The classic recipe of this sausage is distinguished by its orange-red colour and the pleasant spicy taste given by the chili pepper added.*



### SALSICCIA TIPO SIENA

L'aglio e il pepe profumano questa salsiccia dalla macinatura fine, la breve stagionatura le conferisce un gusto equilibrato e intenso.

### "SIENA" DRY SAUSAGE

*We make our Siena Sausage with selected cuts of pork -finely grinded- then garlic and pepper are added; the short maturing gives it a balanced and intense taste.*



## LIBERO SERVIZIO NON REFRIGERATI



### SALAME CON CINGHIALE

L'equilibrata armonia tra le carni di cinghiale e di suino, unite ai profumi tradizionali dell'aglio e del pepe, danno come risultato un salame dal gusto deliziosamente deciso. La macinatura è medio-fine.

### WILD-BOAR SALAMI

*A harmonious blend of wild-boar and pork meats combined with the traditional aromas of garlic and pepper. The result is a salami with a delicious, strong taste. The grind is medium-fine.*



### PANCETTA STAGIONATA RIGATINO

La pancetta stagionata deriva da un taglio di carne di prima qualità, piuttosto regolare, che viene mantenuto teso durante il ciclo di produzione. Durante il periodo di salatura, aglio e pepe sono aggiunti al sale utilizzato, successivamente la pancetta viene lasciata riposare e infine è avviata a stagionatura. La denominazione "Rigatino", tipicamente toscana, deriva dall'aspetto della fetta "rigata" dalle parti magre. Prodotta con carni italiane.

### DRY CURED PORK BELLY "RIGATINO"

*Pancetta is made from first choice pork belly, a quite regular cut of meat, which is kept taut during the production cycle. It is salted, flavoured with garlic and pepper, then the pancetta is left to rest and dry-cured. The typical Tuscan name "Rigatino" comes from the striped slice appearance of the meat (Stripe: it. "Riga"). Produced with Italian meat*



### SALSICCIA CON CINGHIALE

Ottenuta dalla sapiente miscelazione delle carni di cinghiale e suino, la salsiccia con cinghiale ha un gusto intenso che è esaltato dal pepe e dall'aglio aggiunti alle carni e dalla breve stagionatura alla quale è sottoposta. Macinatura fine.

### WILD-BOAR DRY SAUSAGE

*The sausage with wild-boar has an intense taste obtained from the expert blending of wild-boar and pork meats finely minced, enhanced by pepper and garlic added to the mixture. Short seasoning.*































### GUANCIALE STAGIONATO

Il Guanciale stagionato è ottenuto dal muscolo che parte dal collo del maiale e giunge fino alla guancia. Il grasso nobile di questo taglio è molto pregiato. Al gusto è appetitoso e dal profumo intenso. La consistenza è più compatta se paragonato alla pancetta. Il guanciale è l'ingrediente classico per amatriciana, gricia e carbonara. Prodotto con carni italiane.

### DRY CURED PORK CHEEK

*The seasoned Guanciale is obtained from the muscle that starts from the pig's neck and get to the cheek. The noble fat of this cut is very valuable and appreciated. The taste is appetizing with a fragrant aroma. The texture is more compact when compared to Pancetta. Guanciale is the classic ingredient for amatriciana, gricia and carbonara. Produced with Italian meat*

Denominazione prodotto Product name	Codice Code	Unità di vendita Sale unit	Peso unità Unit weight	Peso Weight		SV*		Conservazione Storage	Shelf life				Origine carni Meat origin	Log.1
				PF	PV									
<b>PRODOTTI FUORI FRIGO</b>														
<b>Salsiccia con cinghiale 4 pz "fuori frigo"</b> wild-boar sausage 170g. Fw vacuum packed	11272	-	0,17	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		UE	10
<b>Salsiccia piccante dritta 2 pz a metà "fuori frigo"</b> dry cured spicy sausage stick 230g (2pcs) v/p fw	12996	2	0,23	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		UE	10
<b>Salame toscano "fuori frigo"</b> tuscan salami 500 g. vacuum packed in c/board box	10531	1	0,50	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salame toscano a metà "fuori frigo"</b> half tuscan salami 230 g. vacuum packed fw	10533	½	0,23	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salame con cinghiale a metà "fuori frigo"</b> half wild-boar salami 230 g. vacuum packed fw	11072	½	0,23	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		UE/non UE	10
<b>Salame con tartufo a metà "fuori frigo"</b> half truffle salami 230 g. Fw	10105	½	0,23	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Pancetta stagionata rigatino "fuori frigo"</b> dry cured pork belly itn meat 250g fw +21°c	12392	trancio/portion	0,25	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salame al vino chianti docg a metà "fuori frigo"</b> half salami with vino chianti docg 250 g. Fw	10126	½	0,25	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salsiccia Siena "fuori frigo"</b> "Siena" sausage 240 g vacuum packed fw	12948	-	0,24	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		UE	10
<b>Finocchiona igp ø55 a metà "fuori frigo"</b> finocchiona igp 250g ø55 half piece, v/pack ta fw	14753	½	0,25	✓	-	✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salsiccia con cinghiale 4 pz "fuori frigo"</b> wild-boar sausage 4 pcs vacuum packed	11271	-	0,17	-	✓	✓		Ø	78gg	✓	✓		UE	10

Denominazione prodotto Product name	Codice Code	Unità di vendita Sale unit	Peso unità Unit weight	Peso Weight		SV*		Conservazione Storage	Shelf life				Origine carni Meat origin	Log.1
				PF	PV									
<b>Salsiccia piccante dritta 2 pz a metà "fuori frigo"</b> dry cured spicy sausage 2 pcs 250g fw	13012	2	0,25	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		UE	10
<b>Salame toscano a metà "fuori frigo"</b> half tuscan salami 250 g. vacuum packed	10532	½	0,25	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salame con cinghiale a metà "fuori frigo"</b> half wild-boar salami 250 g. vacuum packed	11131	½	0,25	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		UE	10
<b>Salame con tartufo a metà "fuori frigo"</b> half truffle salami 250 g.	10102	½	0,25	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Pancetta stagionata rigatino "fuori frigo"</b> dry cured pork belly itn meat vacuum packed (portion)	12449	trancio/portion	0,30	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salame al vino chianti docg a metà "fuori frigo"</b> half salami with vino chianti docg 250 g. Fw	10128	½	0,25	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Guancia stagionata in tranci sv ta</b> dry cured pork jowl, (portion) vacuum packed	12634	trancio/portion	0,25	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10
<b>Salsiccia Siena "fuori frigo"</b> "Siena" sausage 240 g vacuum packed vw	12953	-	0,24	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		UE	10
<b>Finocchiona igp ø55 a metà "fuori frigo"</b> finocchiona igp 250g ø55 half piece, vacuum packed ta vw	14754	½	0,25	✓		✓		Ø	78gg	✓	✓		IT	10



**Codice riciclo materiale plastico**  
Plastic recycle code



**Senza glutine**  
Glutenfree

**PF**

**PF: peso fisso - PV: peso variabile**  
PF: fix weight - PV: variable weight



**Conservare in luogo fresco e asciutto**  
Keep in a cool, dry place



**Senza conservanti**  
No preservatives added

**SV**

**Confezione sottovuoto**  
Vacuum package



**Senza latte e derivati**  
Milk and its derivatives free

**LOG**

**Logistica: pz per cartone**  
logistic: pcs per box

\* Confezioni diverse possono essere prodotte su richiesta  
\* Different packages can be produced upon request