

Sortiment fra Savigni

Charcuteri

Salami, Chorizo, Salchichon

Art. nr. 18



**Salame Toscano Cinta
4 kg ØKO**

Denne delikate, økologiske salami laves af ægte Cinta Senese-svin efter toskanske traditioner, som kan spores helt tilbage til 1300-tallet. En dejlig pølse til enhver buffet, charcuteritallerken, sandwich m.m.



Art. nr. 89



**Salsiccia Passita ca.
300g ØKO**

Økologisk Salsiccia Passita Sambucana di Cinta Senese. Fra familien Savignis toskanske, traditionsrige produktion. Grisene er af Cinta Senese-racen, som har gået frit på familiens marker, og racen spores tilbage til 1300-tallet. Producenten anbefaler: Spis den som den er, som antipasto eller med grøntsager og en god Pecorino (fåreost) - "Og drik gerne en kastanjeøl eller spumante til!"
Bestillingsvare



Skinker

Art. nr. 368



**Prosciutto Sambucano
skinke**

Fra Savigni-familien i Toscana. Økologisk fra jord til bord. Prosciutto Sambucano/skinke fra Sambuca (Sambuca Pistoiese), skinke uden ben. Den har helt sin egen afrundede form, og de klimatiske og naturmæssige forhold gør, at den får en karakteristisk og unik smag: duft, aroma og delikat i munden. Vægt omkring 8 - 9 kg.



Art. nr. 394



**Cinta Senese skinke 9
kg ØKO**

Cinta Senese-grisen anses som det ypperste indenfor skinkekød fra Italien. Denne økologiske skinke på cirka 9 kg er tørret i 22 - 24 måneder i Toscana, på den familieejede gård, som familien Savigni har drevet i flere generationer.
Bestillingsvare.



Stegepølser

Art. nr. 369



**Salsiccia di Cinta
Senese, ØKO**

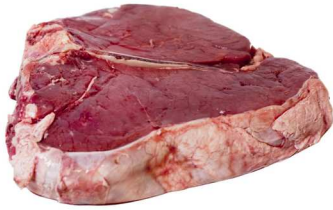
Pølser til stegning, grillning, kogning. Fra Cinta Senese-grisen. Økologisk opdræt hos Savigni-familien, fra jord til bord. Disse er med fennikel og chili.

Minimum salg 1 karton = 10 stk



Sortiment fra Savigni

Fersk kød

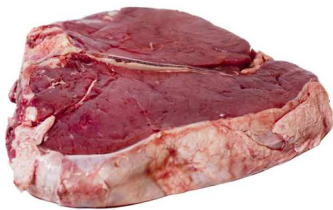


Art. nr. 379



Bistecca Fiorentina
ØKO

Fiorentina er det ypperste, som Italien præsterer fra Chianina-kvægracen. Fra Toscana og den familieejede gård, som familien Savigni har drevet i flere generationer.
(Stor T-bone m/ben)
Bestillingsvare.



Art. nr. 367



Chianina IGP til Tatar
ØKO

Inderlår og yderlår af økologisk Chianina IGP oksekød. Til tatar.
Skal hakkes eller skæres til tatar snarest efter modtagelse. Holdbarhed fra udskæring 9 dage. (Holdbarhed i helt stykke ca. 15 dage fra slagtedato).
Bestillingsvare.

Øvrig Charcuteri



Art. nr. 14



Crema di Lardo 500 g
ØKO

En creme lavet af fedt (Lardo) fra Cinta Senese-svinet, den udsøgte toscanske griserace. Utrolig lækker som smags giver i madlavning eller som den er på en crostini, ristet brød. Økologisk.



Art. nr. 16



Lardo di Cinta 1 kg
ØKO

Cinta Senese er den specielle italienske svinerace, som garanterer en meget høj kvalitetsoplevelse. Lardo af Cinta Senese-grisen anses for den bedste i Italien. Denne er økologisk (Biologico) fra Savigni-familiens traditionelle håndværksproduktion. Smag den som den er, brug den som smags giver ved at smelte den på en pande og vende pasta eller kartofler i fedtet, eller bare grillet på en skive brød.



Art. nr. 17



Spalla di Cinta 1,6 kg
ØKO

Skulder fra Cinta Senese-grisen, ikke at forveksle med Sambucana, som er en krydsning mellem Duroc-racen og Cinta Senese-racen. Grisen er slagtet ved cirka 12 til 15 måneder. Efter at have formet skulderen, saltes den og gnides i peber. Modnet i minimum 2 måneder. Smagen fra Cinta Senese er tydelig og nuanceret. Man sporer de første Cinta Senese-grise tilbage til 1300-tallet. Bestillingsvare.

Sortiment fra Savigni

Art. nr. 388



**Guanciale, Cinta
Senese ØKO**

Cinta Senese-grisen anses som det ypperste indenfor skinkekød fra Italien.
Denne økologiske "svinekæbe" er på cirka 1,5 kg og er tørret i ca. 2 måneder i Toscana på den familieejede gård, som familien Savigni har drevet i flere generationer.
Bestillingsvare.

