

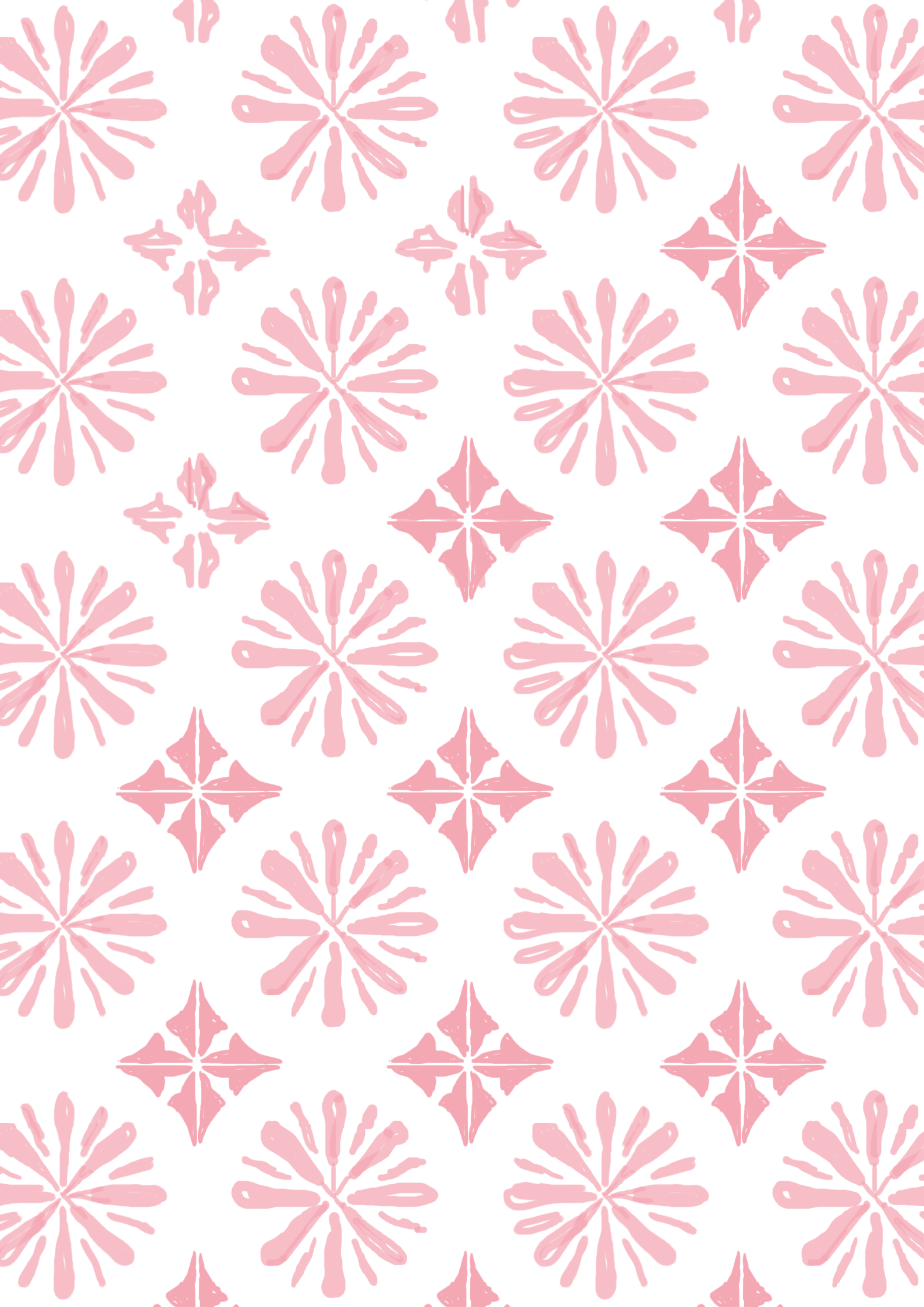


CIBOSANO
ITALIA



Produzione e Distribuzione
Alimentari

**SALUMI
SANTINA**





Nonna Santina,
con le sue mani esperte, ci ha insegnato l'arte di coltivare
la terra e mostrato come allevare in modo semplice e amorevole
gli animali, dimostrandoci che rispettare la natura e il ciclo della
vita non solo è possibile ma un dovere.



DISTRIBUTORI ESCLUSIVI

Prosciutti Crudi

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP



Carne 100% italiana, stagionata per almeno 20 mesi.
E' il prosciutto più dolce della selezione Cibosano:
Il suo morbido sapore tipico del San Daniele DOP, insieme alla sua texture sontuosa lo rendono un prodotto prelibato e adatto ai gusti di tutti.



DISSOATO

CODICE	STAGIONATURA	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
142	20 mesi	sottovuoto	2	~8 Kg



PROSCIUTTO DI PARMA DOP



Carne 100% italiana, stagionata per almeno 18 mesi, o 24 nella sua versione premium. Il suo sapore ricco di tradizione, è quello tipico del Parma DOP: delicato e dall'aroma fragrante.



DISSOATO

CODICE	STAGIONATURA	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
117	18 mesi	sottovuoto	2	~8 Kg
1597	24 mesi-Premium	sottovuoto	2	~8 Kg

Prosciutti Crudi

PROSCIUTTO NAZIONALE DOLCE

Carne 100% italiana, stagionata per almeno 16 mesi.
E' un prodotto pregiato e molto saporito che porta alto il nome
del territorio del Langhirano.



DISSOSSATO

CODICE	STAGIONATURA	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
105	16 mesi	sottovuoto	2	~8 Kg



PROSCIUTTO SEMIDOLCE

Carne stagionata con osso per almeno 10 mesi o 12 nella
versione premium. I suoi aromi delicati e la sua consistenza morbida
lo rendono un prodotto versatile e perfetto per chi ama i
sapori equilibrati.



DISSOSSATO

CODICE	STAGIONATURA	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
131	10 mesi	sottovuoto	2	~5,5 Kg
132	12 mesi - Premium	sottovuoto	2	~6,5 Kg

Prosciutti Cotti

PROSCIUTTO COTTO "BIRBANTE"

Coscia di maiale di alta qualità che non contiene glutine né derivati del latte.

Questo cotto viene cucinato con erbe aromatiche che rendono il suo sapore unico, aromatizzato e molto gustoso con una consistenza asciutta.

Ha un sapore decisamente particolare e merita di essere assaporato al naturale.

ALTA QUALITA' CON ERBE AROMATICHE

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
1481	mezzo - sottovuoto	2	4,5 Kg



PROSCIUTTO COTTO SCELTO "GANZO"

Cotto scelto, è una coscia di maiale di alta qualità che non contiene glutine né derivati del latte.

La sua preparazione rispetta la carne esaltandone il sapore e la consistenza, che è più asciutta. Ha un sapore decisamente succulento, da gustare in naturalezza.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
2001	mezzo - sottovuoto	4	4 Kg
218	intero - sottovuoto	2	8 Kg



Prosciutti Cotti

PROSCIUTTO COTTO "DIAMINE"

Coscia di maiale scelta e preparata accuratamente, senza glutine e derivati dal latte. Si tratta di una carne di qualità che permette anche la cottura in forno. Ha un sapore deciso.



CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
214	mezzo - sottovuoto	4	4 Kg
213	intero - sottovuoto	2	8 Kg



PROSCIUTTO COTTO "NINI"

Coscia di maiale selezionata con cura e lavorata secondo tradizione. Privo di glutine e derivati del latte, è un prodotto genuino e versatile. La carne tenera e profumata si presta anche alla cottura in forno, regalando un gusto pieno e armonioso.



CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
1496	mezzo - sottovuoto	4	4 Kg
1495	intero - sottovuoto	2	8 Kg



SGAMBATO NAZIONALE

Carne 100% italiana, disossata all'origine con stagionatura di almeno 12 mesi. L'utilizzo di spezie tipiche toscane e la sua copertura al pepe trovano un equilibrio perfetto con la sapidità della carne e creano un prodotto ricco di sapore che resta piacevolmente in bocca a lungo dopo la degustazione.

CODICE	STAGIONATURA	PZ. X CARTONE	PESO
161	~12 mesi	2	~10 Kg



SGAMBATO SELEZIONE 9

Carne stagionata senz'osso per almeno 9 mesi. Il suo sapore fondente è arricchito dal meglio degli aromi toscani, che accompagnano la sua consistenza setosa e ben equilibrata tra magro e grasso.

CODICE	STAGIONATURA	PZ. X CARTONE	PESO
151	~9 mesi	3	~7 Kg



Specialità Toscane



CUORE DI COSCIA

Il Cuore è la parte alta della Coscia di suino: un Salume quasi interamente magro e molto tenero.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
152	sottovuoto	10	~2,5 Kg



COSCIA TUTTAPOLPA A META'

Coscia di suino stagionata dal gusto saporito e ideale da affettare.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
1438	sottovuoto	4	~3 Kg



COSCIA TUTTAPOLPA

Coscia di suino stagionata dal gusto saporito e ideale da affettare.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
153	sottovuoto	2	~6,5 Kg



SALAME TOSCANO

È un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
305	sottovuoto	8	1,5 Kg



GUANCIALE

Con la sua tipica rifilatura "a goccia" viene salato e aromatizzato con spezie tipiche rientra nella preparazione di molti condimenti tra i quali è famosa l'Amatriciana.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
690	sottovuoto	10	1,5 Kg



PANCETTA TESA

Prodotta esclusivamente da pancette di suino nazionale, viene salata e aromatizzata con spezie tipiche, rendendole un gusto sapido e deciso, viene lasciata intera, stesa per la stagionatura che si protrae per circa trenta giorni.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
620	sottovuoto	12	2 Kg



PANCETTA SENZA COTENNA DOPPIA

Prodotta esclusivamente da pancette di suino nazionale, viene salata e aromatizzata con spezie tipiche, rendendole un gusto sapido e deciso. Viene lavorata togliendo la cotenna e insaccata in un involucrio protettivo trasparente, rendendola molto più pratica all'uso.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
623	sottovuoto	12	2,5 Kg



PANCETTA SENZA COTENNA SINGOLA

Realizzata con carne suina nazionale, selezionata e rifilata con cura. Insaporita con sale e spezie tradizionali, sviluppa un gusto intenso e aromatico. Privata della cotenna e insaccata in involucrio trasparente, risulta pratica da affettare e ideale per ogni utilizzo in cucina.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
623	sottovuoto	12	2 Kg

Specialità Toscana



LARDO DI PATA NEGRA

Di colore bianco rosato e ricoperto di spezie, ha un sapore dolce e delicato, con una piacevole nota aromatica che non risulta invadente.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
322	sottovuoto	10	2 Kg



SPECK AFFUMICATO

Lo Speck Affumicato è una parte di coscia del maiale, salato e speziato secondo tradizione, leggermente affumicato a legna. Sapore intenso, lievemente aromatico e affumicato.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
633	sottovuoto	4	2 Kg



ARROSTINO

Taglio di carne di maiale, che viene preparato e cotto intero, arrotolato e legato con spago, salato e speziato.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
601	sottovuoto	1	2 Kg



IMPASTO DI SALSICCIA

Preparato con carne suina nazionale accuratamente scelta, aromatizzata con sale e spezie tradizionali. Gusto rustico e saporito

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
639	sottovuoto	20	500 gr



PORCHETTA AL FORNO

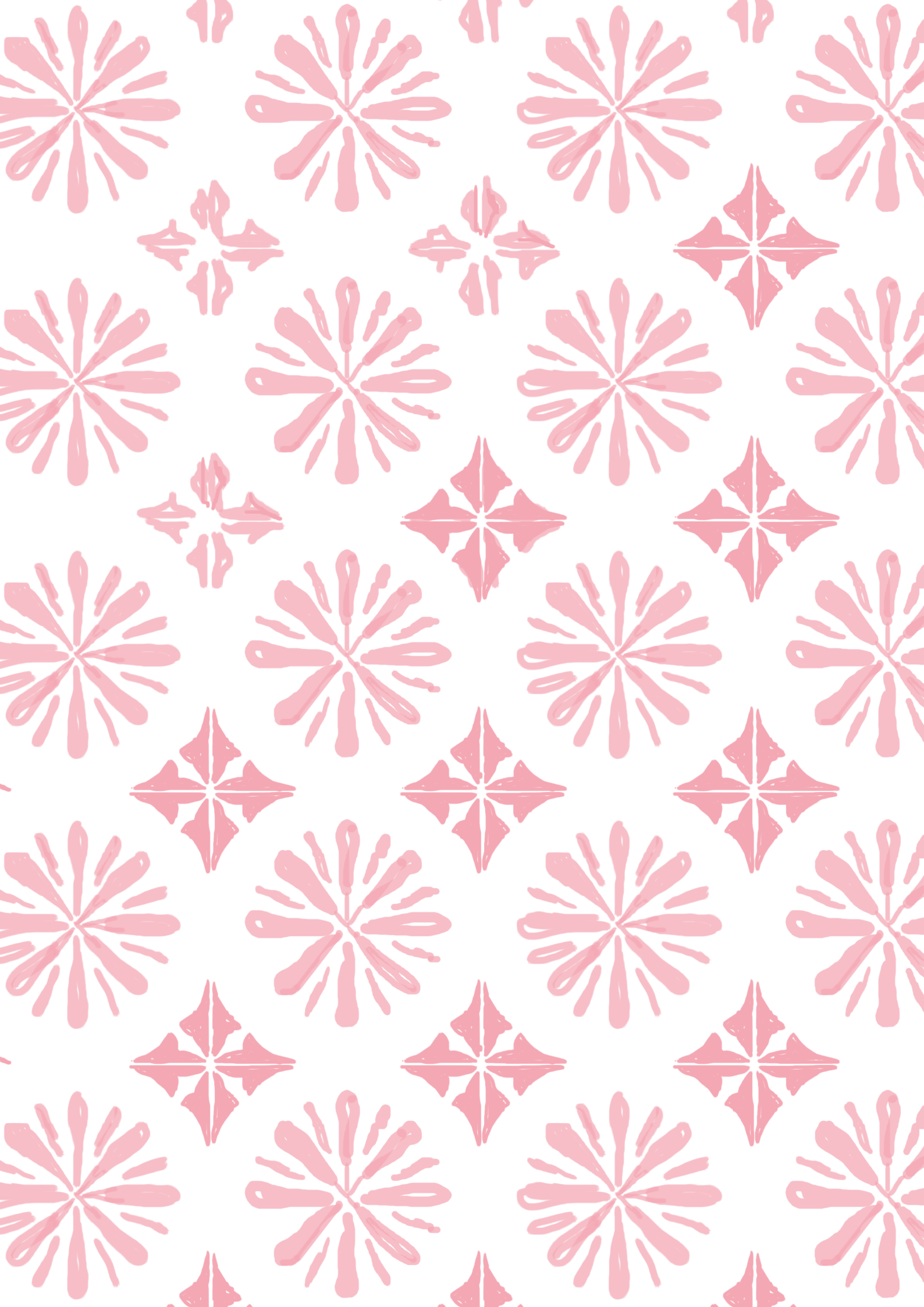
Tronchetto di maiale intero, disossato, condito con erbe aromatiche e cotto in forno.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. X CARTONE	PESO
660	incartata	1	5,5 Kg





Salumi Santina non è solo salumi:
è memoria, è tradizione, è amore per le radici.





CIBOSANO ITALIA S.r.l.

Via della Costituzione, 11
56025 Pontedera (Pi)
Tel. 0587 462861

www.cibosanoitalia.it
commerciale@cibosanoitalia.it