

# Sortiment från Savigni

C & E Gastro-Import

## Charkuteri

### Salami, Chorizo, Salchichon

Art. nr. 18



**Salame Toscano Cinta  
4 kg EKO**

Av äkta Cinta Senese grisar produceras denna delikata salami. Efter Toskanska traditioner som startade redan på 1300 talet. En fantastisk korv! Ekologisk.



Art. nr. 89



**Salsiccia Passita ca.  
300g Eko**

Salsiccia Passita Sambucana di Cinta Senese. Från familjen Savignis gamla toskanska traditionsrika produktion. Gris från Cinta Senese rasen som går fritt på familjens marker, rasen kan spåras tillbaka ända till 1300-talet.

Producenten rekommenderar: Ät den som den är som Antipasto eller med grönsaker och en god Pecorino.



### Övrigt Charkuteri

Art. nr. 14



**Crema di Lardo 500 g  
Eko**

En kräm tillverkad av fett (Lardo) från Cinta Senese grisen. Otroligt läcker som smaksättning i matlagning eller som den är på en crostini eller rostad bröd.



Art. nr. 16



**Lardo di Cinta 1 kg  
EKO**

Cinta Senese är den speciella italienska grisen som garanterar en mycket hög kvalitets upplevelse. Lardo av Cinta Senese grisen anses som den bästa i Italien. Denna är ekologisk (Biologico) från Savigni familjens traditionella hantverks produktion. Smaka den som den är, använd den som smagivare genom att smälta den i en panna och vänd i pasta eller potatis.



Art. nr. 17



**Spalla di Cinta 1,6 kg  
EKO**

Skuldra från Cinta Senese grisen, inte att förväxla med Sambucana som är en korsning mellan Duroc rasen och Cinta Senese rasen. Grisen är slaktad vid ca. 12 till 15 mdr. Efter att ha format skuldran, saltas den och gnides i peppar. Mognat i min. 2 mdr. Smaken från Cinta Senese är tydlig och nyanserad. En riktig delikatess. Man spårar de första Cinta Senese grisarna tillbaka till 1300 talet.

