



ROSI[®]
SALUMIFICIO

*“dal cuore della Toscana...
custodi di un tesoro da condividere „*

L'azienda

Il **Salumificio Rosi di Santa Maria a Monte** è **un'azienda familiare** per le caratteristiche storiche della sua conduzione e per i rapporti che ha saputo costruire con la propria clientela.

Il suo **legame con il territorio toscano** è intessuto di relazioni forti ed indissolubili di natura commerciale, culturale e sociale.

Ha sempre posto al centro delle sue scelte e del vissuto di ogni giorno di lavoro, il recupero, la conservazione e la condivisione di **valori autentici**, spesso messi in discussione dall'evoluzione dei mercati e dagli scenari socio-economici.

Il suo "**mestiere**", la **produzione di salumi tipici di qualità ricercata**, è da sempre inter-

pretato come vera forma d'**arte**, una **missione** alla quale restare fedeli nel tempo.

La conoscenza della filiera, l'uso esclusivo di carni nazionali selezionate e **ingredienti di qualità**, la potenzialità tecnologica del nuovo stabilimento, la formazione ed il coinvolgimento delle sue risorse umane, accompagneranno il **Salumificio Rosi** nelle **nuove avventure** che lo attendono.

Una storia nata dalla **tradizione**, dall'**artigianalità**, proiettata verso la **ricerca**, l'**innovazione** e il **mercato globale**.





La storia

La nostra azienda opera dagli anni sessanta nel settore del suino. Il fondatore **Gaspero Rosi** iniziò a lavorare proprio all'origine della filiera come allevatore di suini.

L'avvento del boom economico e l'incremento dei consumi di carne dettero il via alla crescita dell'impresa, della quale, nel frattempo, era entrato a far parte anche **il figlio Sauro**.

Alla fine degli anni 60, al solo allevamento si aggiunse **anche la macellazione** dei capi allevati, che venivano venduti alle **macellerie della zona**. Nel 1973 venne costruito il primo mattatoio, ampliato nel tempo.

In seguito iniziarono le prime produzioni di salumi, fra le quali spiccò fin da subito il **Salame Toscano, il fiore all'occhiello della produzione**. Nel 1994, in seguito all'aggiornamento delle **normativa C.E.E.** venne costruito **il nuovo impianto** e, dunque, abbandonata la macellazione. In questo decennio, l'azienda si specializzò sempre più nella produzione di **salami, salsicce e pancette**, specialmente nel loro **confezionamento per il libero servizio**.

Il **7 ottobre 2012** la nostra storia si è interrotta bruscamente a causa di **un incendio devastante** che ha completamente **raso al suolo il salumificio**. L'azienda, passata, di nuovo, **durante gli anni '90**, da una

generazione all'altra, al momento dell'incendio era amministrata e **gestita dai figli di Sauro, Silvio e Riccardo**, che immediatamente hanno iniziato a progettare il nuovo salumificio. **Il 9 febbraio 2015 è ricominciata la produzione**.

Il **nuovo stabilimento** ha una **superficie totale di 2.500 mq**, è dotato dei più moderni **impianti di produzione** e di macchinari di ultima generazione, sia per la produzione che per il confezionamento. Tutte queste caratteristiche e il rispetto delle norme igienico-sanitarie rendono l'azienda un **ambiente funzionale, moderno** e completamente **conforme** alle normative vigenti nel settore.



Toscana

Il Salame Toscano

Il **Salame Toscano EXTRA**, è senz'altro uno dei **punti di forza** e di **orgoglio** della nostra produzione. Le materie prime, gli ingredienti e i processi di lavorazione lo rendono **fedele** alla **tradizionale ricetta** del "vero" Salame Toscano, tramandata da **abili norcini** senesi, ai fondatori **Gaspero e Sauro Rosi**.

Le **carni nazionali selezionate**, esclusivamente di **spalla**, vengono accuratamente **dinervate** e **mondate a mano**, e conferiscono alla **fetta** il caratteristico **colore rosso intenso**. I **lardelli**, anch'essi rigorosamente **nazionali**, hanno **dimensione di 6 millimetri** e sono correttamente distribuiti.

Lelevata **qualità delle spezie**, gli scrupolosi **controlli delle temperature** nelle fasi di macinatura, insacco e stufatura, il **controllo del ph** delle carni fresche e del prodotto durante l'intero processo di lavorazione ed infine la **stagionatura** di almeno **20 o 60 giorni** a seconda del calibro, conferiscono il giusto equilibrio tra il **sapore genuino** delle **carni scelte** ed il **carattere della speziatura**.

Il ricorso a carni non esclusivamente nazionali e provenienti anche dalla pancetta, caratterizzano la nostra versione più economica, comunque fedele a standard qualitativi meno esigenti.

Le nostre linee per la vendita assistita e per il libero servizio, si distinguono per l'**ampia scelta** di **pezzature** e per il **confezionamento a metà** in sottovuoto e in **tranci**.



202.1 | Salame Toscano **Extra** intero gr 800
202.5 | Salame Toscano intero gr 800

201.1 | Salame Toscano **Extra** intero kg 4
201.3 | Salame Toscano **Extra** intero kg 2,8
201.7 | Salame Toscano intero kg 2,8

201.2 | Salame Toscano **Extra** a metà sottovuoto kg 2
201.4 | Salame Toscano **Extra** a metà sottovuoto kg 1,4
201.8 | Salame Toscano a metà sottovuoto kg 1,4



202.3 | Salame Toscano **Extra** intero gr 400
202.6 | Salame Toscano intero gr 400



202.2 | Salame Toscano **Extra** in tranci sottovuoto gr 400
202.4 | Salame Toscano **Extra** in tranci sottovuoto gr 200
202.7 | Salame Toscano in tranci sottovuoto gr 400
202.8 | Salame Toscano in tranci sottovuoto gr 200

Il Salame Campagnolo

Concepito per essere **apprezzato "universalmente"**. La **macinatura "grossolana"** delle sue **carni nazionali scelte**, provenienti sia dalla spalla che dalla pancetta, ed il **gusto delicato** conferito dalla speziatura, **sintetizzano** in unico prodotto i contenuti delle molteplici produzioni del territorio italiano. Disponibile nella versione intera da 400 grammi e nella sua metà in sottovuoto.



213.1 | Salame Campagnolo gr 400
213.2 | Salame Campagnolo in tranci sottovuoto gr 200



La Finocchiona IGP



La nostra **vocazione** alla **diffusione** dei **salumi tipici** del **territorio toscano**, ci ha spinto ad aderire al **Consorzio di tutela della Finocchiona Igp**.

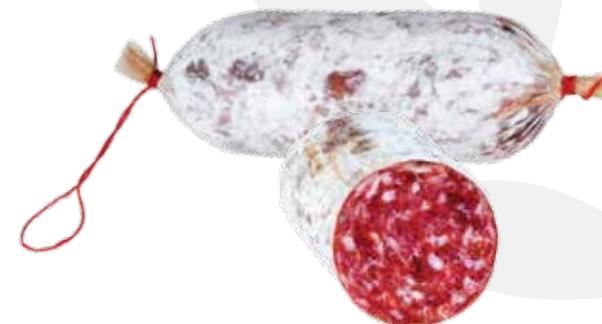
Le **carni nazionali selezionate** utilizzate per la **macinatura a grana media**, provengono per il **60% dal magro di spalla** e per il restante **40% dalla pancetta**. I **semi di finocchio** sono ac-

compagnati nella **mescolatura** da una **leggera dose di aglio** e dopo la **stagionatura** per almeno **20 oppure 60 giorni** a seconda del calibro, il prodotto acquisisce un **sapore equilibrato** che non nasconde il **gusto delle carni di qualità** utilizzate.

È disponibile anche la **“Sbriciolona”** nostro **prodotto storico** che si differenzia da quello tutelato.



203.4	Finocchiona IGP intera	kg 3
203.5	Finocchiona IGP a metà sottovuoto	kg 1,5
203.1	Sbriciolona intera	kg 3
203.2	Sbriciolona a metà sottovuoto	kg 1,5



204.1	Finocchiona IGP intera	gr 400
204.3	Finocchiona IGP in tranci sottovuoto	gr 200
204.4	Sbriciolona intera	gr 400
204.2	Sbriciolona in tranci sottovuoto	gr 200

Il Salame tipo Milano

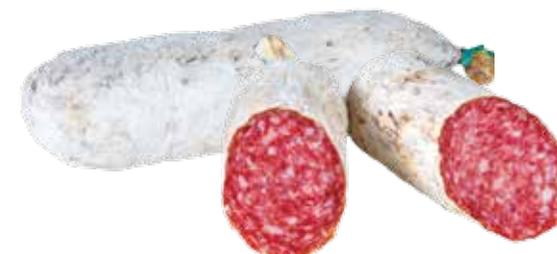
Utilizziamo **esclusivamente carni nazionali selezionate**, provenienti per il **60 % dalla spalla** e per il restante **40 % dalla pancetta**.

L'**ulteriore accurata macinatura** ed il ricorso alla **tradizionale miscela di spezie**, conferiscono al prodotto la caratteristica **fetta a “grana di riso”** ed il suo inconfon-

dibile **sapore dolce e delicato**. Per la **versione da 3 chili**, disponibile anche a metà sottovuoto, osserviamo scrupolosamente una **stagionatura minima di 60 giorni**, mentre per la **referenza da 400 grammi**, ideale per il libero sevizio, sono sufficienti **45 giorni**.



205.1	Salame tipo Milano intero	kg 3
205.2	Salame tipo Milano a metà sottovuoto	kg 1,5



206.1	Salame tipo Milano intero	gr 400
206.3	Salame tipo Milano in tranci sottovuoto	gr 200

Il Salame tipo Napoli

La **macinatura “grossolana”** delle sue **carni scelte nazionali**, provenienti in parti eguali dalla **spalla** e dalla **pancetta**, ben si **sposa** con il **peperoncino frantumato**, la cui giusta intensità di piccantezza non ne copre

il gusto genuino. Adatto per chi ama **sapori forti e decisi**, è molto ricercato quale ingrediente per la **guarnitura della pizza**. La versione più economica può essere realizzata anche con carni estere.



209.1	Salame Tipo Napoli Piccante Extra dritto	gr 400
209.3	Salame Tipo Napoli Piccante Dritto	gr 400
209.2	Salame Tipo Napoli Piccante Extra dritto 2 pz sottovuoto	gr 800
209.4	Salame Tipo Napoli Piccante dritto 2 pz sottovuoto	gr 800
210.1	Salame Tipo Napoli Piccante Extra trancio sottovuoto	gr 200
210.2	Salame Tipo Napoli Piccante trancio sottovuoto	gr 200



punta di coltello

Il Salame a punta di coltello

Si tratta di un **prodotto unico e ricercato**, sia per le nobili **materie prime** utilizzate, che per il **meticoloso processo** di lavorazione. Le sue **carni scelte nazionali**, provengono da una **pregiata parte anatomica** situata nella schiena del maiale, particolarmente **tenera e saporita** oltre che **priva di nervature** e conosciuta anche come **"Braciola di banco"**, proprio perché ottima anche cotta alla brace.

La denominazione di questo salame atipico, suggerisce l'accurata **cubettatura** delle carni, ottenuta con un **coltello meccanico**, processo meno "stressante" rispetto alla macinatura.

L'**impasto** particolarmente **lento**, l'insacco in **budello naturale** e la **stagionatura** di almeno **40 giorni**, conservano intatto il **sapore gentile e genuino** delle carni impiegate.



214.1	Salame a punta di coltello	gr 450
214.2	Salame a punta di coltello in tranci sottovuoto	gr 200
214.4	Salame a punta di coltello	gr 800

I Bracconieri

È la nostra **risposta al Salame Cacciatore D.o.p.**, al quale lo accomuna la **provenienza italiana delle carni** e l'**assenza di glutine e derivati del latte**.

Un prodotto in linea con le **tendenze** dei consumi per la sua pezzatura contenuta di **150/180 grammi** e per la **semplicità d'uso**.

Il suo carattere innovativo ci ha spinto a produrne 4 diverse versioni.

Il **"Classico"**, macinatura grossa, lardellatura e sapore deciso tipici del Salame Toscano, il **"Dolce"**, macinatura più fine e sapore gentile, il **"Piccante"**, anch'esso macinato fine e quello al **Tartufo**.



212.1	Il Bracconiere Classico	gr 150
212.2	Il Bracconiere Dolce	gr 150
212.3	Il Bracconiere Piccante	gr 150
212.4	Il Bracconiere al Tartufo	gr 150
212.5	I Tre Bracconieri sottovuoto	gr 450

Le Salamelle

Definibile come prodotto **moderno, giovane**, pensato per essere **protagonista** di **stuzzichini e aperitivi**, in linea con le **tendenze nutrizionali** considerato il suo **80% di parti magre**. Disponibile in più versioni, **dolce, piccante** o al **tartufo**, si fa apprezzare soprattutto se **consumata**

ancora **"morbida"**, di **breve stagionatura**.

Alle referenze per la vendita assistita con **pezzatura da 500 gr c.ca.** abbiamo affiancato quelle dritte **250 gr** per il libero servizio, interessanti per il loro **appeal** e per la **battuta contenuta**.



207.1	Salamella Dolce intera	gr 500
207.2	Salamella Piccante intera	gr 500
207.3	Salamella al Tartufo intera	gr 500
208.4	Salamella Dolce dritta	gr 250
208.5	Salamella Piccante dritta	gr 250
208.6	Salamella al Tartufo dritta	gr 250

La Salsiccia

La nostra **proposta assortimentale**, ampia e profonda, riesce a **rispondere** alle molteplici **connotazioni territoriali** e alle diverse **destinazioni d'uso**.

La "Toscana"

Spicca naturalmente il sapore dell'aglio. Carni scelte nazionali provenienti per il 60% dalla spalla e per il restante 40% dalla pancetta. Disponibile anche la sua gamma di "impasti".

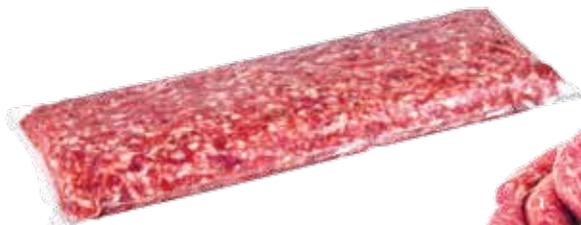
La "Comune"

Disponibilità a modularne la speziatura in base alle esigenze di "gusto" richieste. Carni scelte nazionali di spalla per il 30% e di pancetta per il restante 70%.

La "Naturale"

Priva di conservanti e coloranti, le carni scelte nazionale provengono per il 60% dalla spalla e per il 40% dalla pancetta.

- 306.1 Impasto di salsiccia toscana sottovuoto kg 1
- 306.2 Impasto di salsiccia toscana sottovuoto gr 500
- 306.3 Impasto di salsiccia toscana sottovuoto gr 300



La "Magra"

Referenza innovativa ed in linea con le tendenze dei consumi caratterizzata dall'uso esclusivo di carni scelte nazionali di spalla.

Le "Aromatizzate"

Disponibili al Finocchio, al Peperoncino e al Tartufo e l'innovativa l'**Americana** per il suo gusto "**barbecue**", re-alizzate con carni scelte di spalla per il 70% e di pancia per il restante 30%.

La "Ristorazione"

Indicata per l'uso in cucina, le sue carni scelte nazionali provengono per il 100% dalla pancia.

La "Luganica"

Realizzata con carni scelte nazionali provenienti per il 60% dalla spalla e per il restante 40% dalla pancetta.



- 301.1 Salsiccia toscana sfusa gr 100
- 301.2 Salsiccia toscana sfusa gr 80
- 301.4 Salsiccia toscana ATM kg 1,8
- 301.5 Salsiccia toscana ATM kg 3,5
- 301.7 Salsiccia toscana sottovuoto
- 301.8 Salsiccia toscana ATM cm 15



- 303.1 Salsiccia naturale sfusa gr 100
- 303.2 Salsiccia naturale ATM kg 1,8
- 305.3 Salsiccia al finocchio sfusa gr 100
- 305.4 Salsiccia al finocchio ATM kg 3,5
- 302.1 Salsiccia ristorazione sfusa gr 100
- 302.2 Salsiccia ristorazione ATM kg 3,5
- 305.5 Salsiccia al tartufo gr 100
- 305.6 Salsiccia Americana sfusa gr 100
- 305.7 Salsiccia Americana ATM kg 1,8
- 305.8 Salsiccia Americana ATM kg 3,5

- 307.1 Salsiccia magra sfusa gr 100



- 305.1 Salsiccia al peperoncino sfusa gr 100
- 305.2 Salsiccia al peperoncino ATM kg 3,5



- 304.1 Salsiccia Luganica sfusa
- 304.2 Salsiccia Luganica ATM kg 3,5
- 304.3 Salsiccia Luganica al peperoncino



- 308.1 Salsiccia comune sfusa gr 100
- 308.2 Salsiccia comune ATM kg 1,8
- 308.3 Salsiccia comune ATM kg 3,5



- 301.3 Salsiccia toscana mignon gr 30/40
- 301.6 Salsiccia toscana mignon ATM kg 3,5



Le Pancette nazionali

La **provenienza italiana** delle **carni**, scrupolosamente **selezionate** ed accuratamente **rifilate**, e la **sapiente ed equilibrata speziatura**, conferiscono alla nostra gamma i suoi contenuti distintivi ed apprezzabili da ogni palato. Il **"Rigatino"**, espressione storica toscana della **Pancetta stesa**, evoca il legame indissolubile con il territorio.

L'eventuale scotennamento precedente all'avvolgimento, distingue le due versioni della **Pancetta arrotolata**.

Quella **con cotenna** si fa apprezzare per l'**appeal** della sua esposizione nei banchi di vendita; la **scotennata** consente una **lavorazione semplificata** e più **redditiva**.

L'accoppiamento di due pancette particolarmente magre, scotennate ed ancor più accuratamente rifilate, caratterizza la nostra **Pancetta doppia**, espressione massima per il suo **aspetto invitante** e per il **sapore unico**.

Per ogni prodotto è disponibile la **referenza intera** e la sua **metà sottovuoto**.

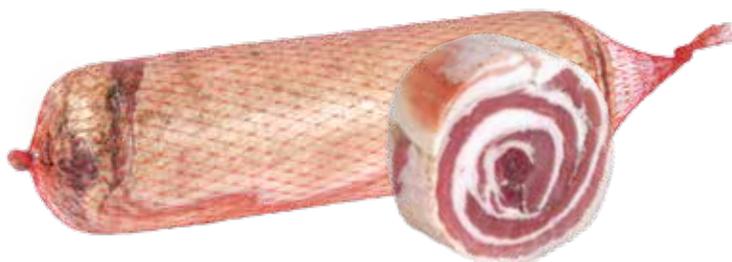
Per la "stesa" e per la "arrotolata senza cotenna", sono previsti anche i **tranci** per la vendita a **libero servizio**.



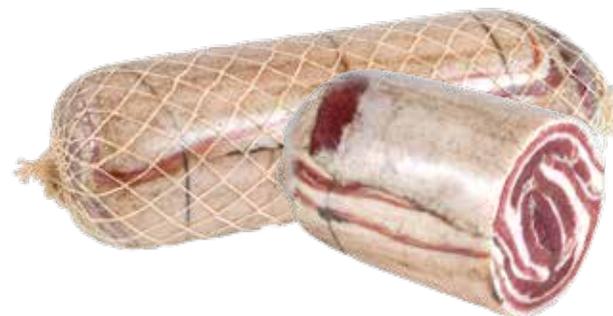
- | | | |
|-------|---|--------|
| 101.1 | Pancetta Nazionale stesa intera | kg 3 |
| 101.2 | Pancetta Nazionale stesa a metà sottovuoto | kg 1,5 |
| 102.1 | Pancetta Nazionale stesa in tranci sottovuoto | gr 400 |



- | | | |
|-------|---|--------|
| 103.1 | Pancetta Nazionale arrotolata con cotenna intera | kg 3 |
| 103.2 | Pancetta Nazionale arrotolata con cotenna a metà sottovuoto | kg 1,5 |



- | | | |
|-------|--|---------|
| 104.1 | Pancetta Nazionale arrotolata senza cotenna intera | kg 2,5 |
| 104.2 | Pancetta Nazionale arrotolata senza cotenna a metà sottovuoto | kg 1,25 |
| 105.1 | Pancetta Nazionale arrotolata senza cotenna in tranci sottovuoto | gr 400 |



- | | | |
|-------|--|--------|
| 106.1 | Pancetta Nazionale doppia arrotolata intera | kg 5 |
| 106.2 | Pancetta Nazionale doppia arrotolata a metà sottovuoto | kg 2,5 |

Il Guanciaiale nazionale

Cercando di ottenere il prezioso **ingrediente di tendenza**, richiesto dai più **autorevoli chef** per l'esaltazione delle loro **rinomate ricette**, abbiamo potuto scoprire quanto lo si possa **apprezzare anche a tavola**, accompagnato dal pane; un gustoso **compromesso** tra il **sapore delicato** della venatura delle **carni**, tipica anche della **pancetta**, e la gradevole **scioglievolezza**, simile a quella del **lardo**.

La **rifilatura** a "**goccia d'acqua**" della parte anatomica e la **stagionatura** per almeno **90 giorni**, sono la nostra firma sul prodotto, disponibile intero per il taglio ed in tranci sottovuoto per il libero servizio.



- | | | |
|-------|---|--------|
| 701.1 | Guanciaiale Nazionale stagionato intero | kg 1,5 |
| 701.2 | Guanciaiale Nazionale stagionato intero sottovuoto | kg 1,5 |
| 702.1 | Guanciaiale Nazionale stagionato in tranci sottovuoto | gr 500 |

Il Capocollo nazionale

Questo prodotto si caratterizza per la **fedeltà** alle **consuetudini toscane** consentita dalla tipica **speziatura** con aglio, pepe e sale, e per la qualità ricercata, garantita dalla **provenienza nazionale** delle **carni**.

L'**accurata scelta e lavorazione** della parte anatomica compresa tra la parte superiore del collo e l'inizio della spalla, conferiscono alla **fetta** il tradizionale **aspetto "marmorizzato"**. La **stagionatura** di almeno **60 giorni** sprigiona le tonalità **intense** e al tempo stesso **delicate** del suo **sapore**. Disponibili sia la versione per la vendita al taglio che il trancio in sottovuoto per il libero servizio.

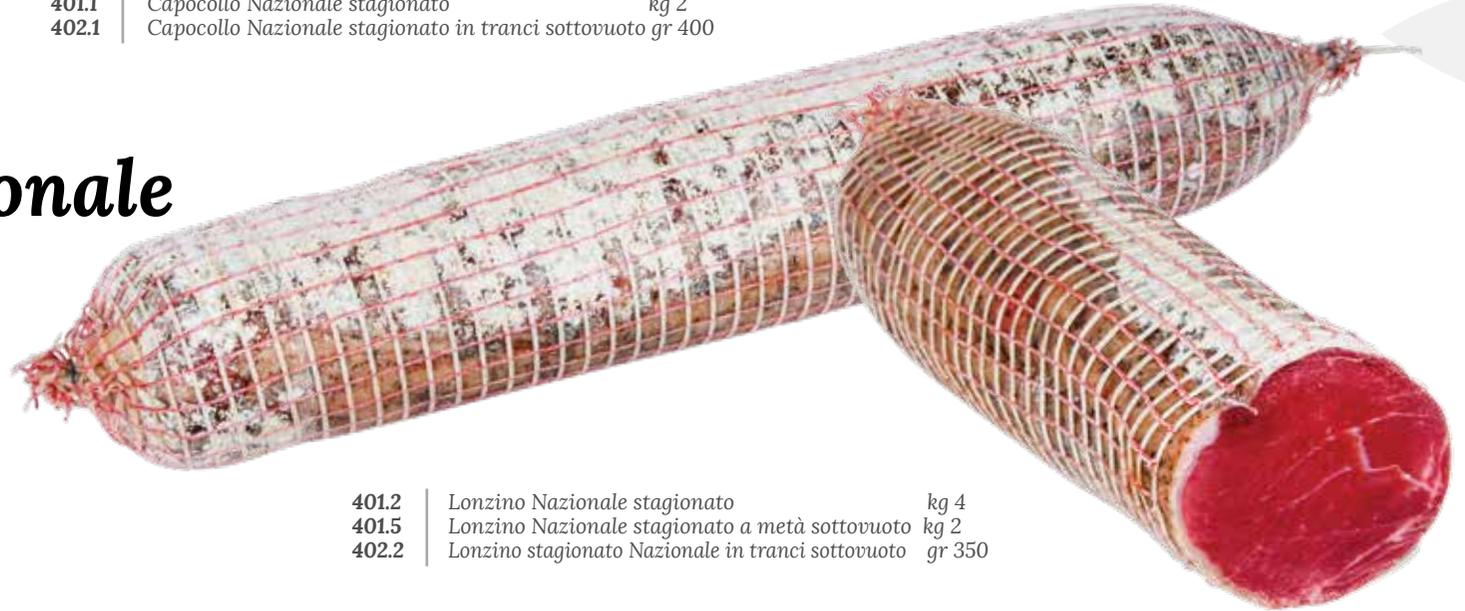


401.1 | Capocollo Nazionale stagionato kg 2
402.1 | Capocollo Nazionale stagionato in tranci sottovuoto gr 400

Il Lonzino nazionale

Altro protagonista della nostra "**squadra**" **tricolore**, è frutto della scrupolosa **selezione** di **lombi nazionali**, accuratamente **disossati** e **rifilati**, tanto da poterlo definire una "**bresaola di suino**".

La sua **stagionatura** di almeno **60 giorni**, esalta il caratteristico **sapore genuino** della **parte anatomica**. Disponibile intero, a metà sottovuoto ed in tranci.



401.2 | Lonzino Nazionale stagionato kg 4
401.5 | Lonzino Nazionale stagionato a metà sottovuoto kg 2
402.2 | Lonzino stagionato Nazionale in tranci sottovuoto gr 350

Il Lardo

Per la **salatura** in **apposite vasche**, utilizziamo **tagli anatomici** di **6/7 cm di altezza**, uniformemente cosparsi di **erbe aromatiche**. A seguito di una **stagionatura** di almeno **6 mesi**, il prodotto è pronto per essere confezionato in tranci sottovuoto di varia pezzatura, da 4 kg fino a 400 grammi.



801.1 | Lardo stagionato sottovuoto kg 4
801.2 | Lardo stagionato sottovuoto kg 1
802.1 | Lardo stagionato in tranci sottovuoto gr 400



Il Prosciutto

Il Prosciutto nazionale

501.1	Prosciutto Nazionale con osso con pepe	kg 9/10
501.2	Prosciutto Nazionale con osso senza pepe	kg 9/10
501.3	Prosciutto Nazionale disossato sottovuoto	kg 7,5/8
501.4	Prosciutto del Contadino con osso con pepe bazza lunga	kg 11/13

Il Prosciutto di Parma

502.1	Prosciutto di Parma con osso	kg 9/10
502.2	Prosciutto di Parma disossato sottovuoto	kg 7,5/8

Coscia di suino

504.1	Sgambato con pepe	kg 6/7
504.2	Sgambato senza pepe	kg 6/7
504.3	Sgambato con peperoncino	kg 6/7
504.4	Sgambato Nazionale con pepe	kg 7/8
504.5	Sgambato Nazionale senza pepe	kg 7/8
504.6	Sgambato con pepe a metà sottovuoto	
504.7	Sgambato senza pepe a metà sottovuoto	
505.1	Trancio Extra di coscia di suino sottovuoto	gr 600/800
505.2	Cuore di Coscia di suino sottovuoto	kg 1/1,5
505.3	Trancio di Coscia di suino Nazionale sottovuoto	gr 800/ kg 1
505.5	Trancio di Coscia di suino sottovuoto	gr 500/700

Spalla

506.1	Spalla con osso con pepe	kg 4/5
506.2	Spalla disossata con pepe	kg 2,5/3,5
507.1	Trancio di spalla sottovuoto	gr 300/400



Il Prosciutto estero

503.1	Prosciutto Estero con osso con pepe	kg 6/7
503.2	Prosciutto Estero con osso senza pepe	kg 6/7
503.3	Prosciutto Estero con osso con pepe	kg 6
503.4	Prosciutto Estero con osso senza pepe	kg 6
503.5	Prosciutto Estero disossato addobbo	kg 5,5/6

I Cotti

Mallegato

601.1 | Mallegato con uva kg 1/1,5
601.2 | Mallegato senza uva kg 1/1,5



Soppressata

602.1 | Soppressata a metà sottovuoto kg 6
602.2 | Soppressata a metà sottovuoto kg 4
602.3 | Soppressata gigante a metà sottovuoto kg 30
603.1 | Soppressata In tranci sottovuoto gr 400



Tronchetto arrosto

605.1 | Tronchetto arrosto kg 10/11



Fegatelli

604.1 | Fegatelli A Pezzi Confezione Da 6
604.2 | Fegatelli A Pezzi Confezione Da 2
604.3 | Fegatelli Macinati Confezione Da 6
604.4 | Fegatelli Macinati Confezione Da 2





Via Cerretti, 87
Loc. Cerretti
Santa Maria a Monte
56020 | Pisa | ITALY
www.rosisalumi.it
info@rosisalumi.it