



ROSI[®]
SALUMIFICIO

*dal cuore della Toscana...
“du cœur de la Toscane...
custodi di un tesoro da condividere”
gardiens d'un trésor à partager”*

L'azienda

L'entreprise

Le **Salumificio Rosi de Santa Maria a Monte**, petite ville de la Toscane en province de Pise, est une entreprise qui s'occupe de la production de charcuterie. C'est une entreprise que l'on pourrait définir familiale pour ses caractéristiques historiques et pour les rapports qu'elle a créés avec ses clients.

Le **lien établi avec le territoire toscan** est caractérisé par des fortes et indissociables relations et rapports de caractère commercial, culturel et social.

Depuis toujours, l'entreprise a eu comme objectif principal la valorisation, la conservation et le partage de **valeurs authentiques** qui sont souvent mis en question à cause de l'évolution des marchés et du changement des scénarios socio-économiques.

Le but est la production de charcuterie de qualité supérieure, une activité conçue comme un **art**, comme une mission à laquelle on doit demeurer fidèles dans le temps.

La connaissance profonde de la filière, l'emploi exclusif de viandes sélectionnées de provenance nationale italienne et d'**ingrédients de haute qualité**, le haut potentiel technologique du nouveau établissement de production, la préparation, la participation et l'engagement des ressources humaines, accompagneront le **Salumificio Rosi vers de nouvelles aventures**.

L'histoire du salumificio est née de la **tradition**, du **travail artisanal** et elle est projetée vers de nouvelles **recherches**, vers l'**innovation** et les besoins du **marché mondial**.





La storia

Son histoire

Depuis les années soixante, l'entreprise s'est occupée de la production de charcuterie de viande de porc. Le fondateur **Gaspero Rosi** a commencé à travailler juste à l'origine de la filière comme éleveur de porcs.

Son fils Sauro est entré faire partie de l'entreprise à partir du moment de développement et croissance de l'entreprise à la suite du boom économique et de la conséquente augmentation de la consommation de viande.

À la fin des années soixante, à côté de l'élevage s'adjoint l'**abattage** des têtes de bétail qui étaient vendues aux **charcuteries-boucheries du territoire limitrophe**. Le premier abattoir a été construit en 1973 et ensuite il fut agrandi.

Plus tard l'entreprise a proposé sur le marché ses premiers produits de charcuterie, parmi lesquels on peut rappeler **l'un des produits les plus remarquables** de l'entreprise qui représente encore aujourd'hui l'élément d'orgueil de la production: **le Salami de Toscane** (salami de Toscane). En 1994, à la suite de la mise à jour des **normes de la C.E.E.**, un **nouvel établissement** a été construit et l'activité d'abattage des animaux quittée. Pendant les dix années suivantes, l'entreprise s'est spécialisée dans la production des **salamis**, des **saucisses** et des "**pancette**" (**lards maigre**) et, en particulier, dans leur **conditionnement pour le libre service**.

Pendant les années quatre-vingt-dix l'entreprise a continué son activité passant de génération en

génération: **le 7 octobre 2012** cette activité s'est brusquement arrêtée à cause de l'éclatement d'**un incendie dévastateur** qui a complètement **détruit les établissements de production**. **Silvio et Riccardo - les fils de Sauro** qui administraient l'entreprise à ce moment - ont commencé à travailler à la reconstruction des établissements ravagés par l'incendie. **Le salumificio a repris son activité le 9 février 2015**.

Le **nouveau établissement** s'étend sur une **surface de 2.500 m²** et il est bien équipé en **modernes structures et machines** pour la production et le conditionnement des produits. Les établissements de production sont fonctionnels grâce à ces caractéristiques et au respect des règles et des **mesures d'hygiène** et de **conformité sanitaire**.



Toscane

Salami de Toscane

Le **salami de Toscane EXTRA** est un genre de gros saucisson sec de viande de porc hachée plus ou moins fine et l'un des produits les plus remarquables qui représentent l'**orgueil** de la production du salumificio. Les matières premières et les ingrédients sélectionnés, les phases de production très soignées renvoient à la **fidèle** reproduction de la recette **traditionnelle** du véritable "salame toscano", une recette dont le secret a été transmis des premiers **habiles charcutiers** originaires de Sienne aux fondateurs du salumificio, **Gaspero et Sauro Rosi**.

La **viande d'origine nationale italienne** utilisée pour la production du salami est tirée entièrement de **l'épaule** du porc **privée des nerfs et mondée** à la main. Cette sélection soignée des viandes donne aux **tranches** du salami sa **typique couleur rouge intense**. Les **lardons**, eux aussi de **provenance italienne**, ont une **dimension de 6 millimètres** et ils sont correctement distribués à l'intérieur du préparé de viande comprimée du salami. La viande utilisée est soigneusement assaisonnée avec des épices de haute qualité, elle est **contrôlée** de façon scrupuleuse pendant les **procédés de hachage, d'embossage et d'étuvage**; le **ph** des viandes fraîches et du produit pendant les étapes d'élaboration et le **séchage** qui **va de 20 à 60 jours** sont **vérifiés** constamment: tout cela est indispensable pour donner le juste équilibre entre la saveur naturelle des viandes sélectionnées et le caractère des épices utilisées.

Il existe aussi dans la production du salumificio des produits plus économiques qui peuvent présenter des viandes de provenance étrangère ou tirées de la pancetta et qui répondent à des besoins moins exigeants du point de vue de la qualité, restant quand même conformes aux normes de production. Les lignes de production du salumificio pour la vente assistée et pour le libre service se caractérisent pour un **large choix de calibre** des produits et pour le **conditionnement** en deux **moitiés sous vide** et en **morceaux**.

Salami de campagne

Apprécié par tous, il est ainsi appelé pour le **hachage plus gros** des **viandes nationales sélectionnées** et tirées de l'épaule du porc et de la pancetta. Ces viandes et le **goût délicat** des épices **synthétisent**, dans un produit unique, les caractéristiques des plusieurs productions du territoire italien. On peut le trouver dans la confection de 400 grammes ou de 200 grammes sous vide.



202.1 | Salami de Toscane **Extra** entier gr 800
202.5 | Salami de Toscane entier gr 800

201.1 | Salami de Toscane **Extra** entier kg 4
201.3 | Salami de Toscane **Extra** entier kg 2,8
201.7 | Salami de Toscane entier kg 2,8

201.2 | Salami de Toscane **Extra** à moitié sous vide kg 2
201.4 | Salami de Toscane **Extra** à moitié sous vide kg 1,4
201.8 | Salami de Toscane à moitié sous vide kg 1,4



202.3 | Salami de Toscane **Extra** entier gr 400
202.6 | Salami de Toscane entier gr 400

202.2 | Salami de Toscane **Extra** morceaux sous vide gr 400
202.4 | Salami de Toscane **Extra** morceaux sous vide gr 200
202.7 | Salami de Toscane morceaux sous vide gr 400
202.8 | Salami de Toscane morceaux sous vide gr 200



213.1 | Salame Campagnolo entier gr 400
213.2 | Salame Campagnolo morceaux sous vide gr 200



Le Salami Finocchiona



La vocation de diffuser de la charcuterie typique du territoire toscan a amené le salumificio à adhérer au Consorzio pour la protection du salami «Finocchiona» d'IGP. Il s'agit d'un type particulier de salami qui présente un hachage moyen (ni fin ni gros) et parmi ses épices il y a des graines de fenouil (en italien «finocchio»; d'ici le nom «finocchiona»).

La composition des viandes utilisées est variée: 60% est tiré de la viande maigre de

l'épaule et 40% est tiré de la pancetta.

Dans le mélange de viande hachée, les graines de fenouil sont accompagnées d'une légère dose d'ail. Après une période de séchage de, au moins, 20 jours ou de 60 jours selon le calibre, ce produit révèle un goût équilibré qui ne cache pas la qualité des viandes sélectionnées. Il existe une variété particulière de Finocchiona qui est un produit typique du salumificio: la Sbriciolona qui se différencie du produit d'IGP.



203.4	Salami Finocchiona IGP entier	kg 3
203.5	Salami Finocchiona IGP à moitié sous vide	kg 1,5
203.1	Salami Sbriciolona entier	kg 3
203.2	Salami Sbriciolona à moitié sous vide	kg 1,5

204.1	Salami Finocchiona IGP entier	gr 400
204.3	Salami Finocchiona IGP morceaux sous vide	gr 200
204.4	Salami Sbriciolona entier	gr 400
204.2	Salami Sbriciolona morceaux sous vide	gr 200

Le Salami Milan

Pour produire ce type de salami on n'utilise que des viandes nationales tirées pour 60% de l'épaule et 40% de la pancetta. On contemple une phase ultérieure de hachage et l'emploi du traditionnel mélange d'épices qui donnent à ce produit la tranche caractéristique de consistance plus fine ainsi appelée «à grain de riz» et son

unique goût doux et délicat.

La version de 3 kilos disponible dans sa moitié sous vide a besoin d'une période de séchage de, au moins, 60 jours, par contre la version de 400 grammes nécessite d'une période plus courte de séchage (45 jours).



205.1	Salami Milan entier	kg 3
205.2	Salami Milan à moitié sous vide	kg 1,5

206.1	Salami Milan entier	gr 400
206.3	Salami Milan morceaux sous vide	gr 200

Le Salami Naples

Le hachage plutôt gros des viandes nationales qui sont tirées en parties égales de l'épaule et de la pancetta s'accompagne bien avec le piment rouge au caractère légèrement piquant qui, coupé en petits morceaux, ne cache pas le goût authentique des viandes.

Il s'adapte bien à ceux qui aiment les goûts forts et décis, il est utilisé comme ingrédient pour garnir la pizza. Il existe une version plus économique aux viandes de provenance étrangère.



209.1	Salami Naples Piquant Extra de forme droite	gr 400
209.3	Salami Naples Piquant de forme droite	gr 400
209.2	Salami Naples Piquant Extra de forme droite 2 pièces sous vide	gr 800
209.4	Salami Naples Piquant de forme droite 2 pièces sous vide	gr 800
210.1	Salami Naples Piquant Extra morceau sous vide	gr 200
210.2	Salami Naples Piquant morceau sous vide	gr 200



punta di coltello

Le Salami pointe de couteau

Il s'agit d'un **produit rare et recherché** à cause des **nobles matières premières** utilisées et du **minutieux processus de production**. Ses **viandes d'origine nationale** sont tirées d'une partie anatomique très appréciée située sur le dos du porc; il s'agit d'une **partie tendre, savoureuse et privée de nerfs** qui n'est pas seulement utilisée dans la préparation de la charcuterie mais **aussi** comme tranche de viande à consommer **cuite sur la braise**.

Le nom particulier de ce salami à la forme étrange révèle l'action soignée de **couper la viande en petits cubes** à l'aide d'un couteau mécanique constituant une **activité moins «brutale»** que le hachage. Le **mélange lent**, l'embossage dans un **boyau naturel** et la période de **séchage de, au moins, 40 jours** assurent un **goût délicat et naturel** des viandes utilisées.



214.1	Salami pointe de couteau	gr 450
214.2	Salami pointe de couteau morceaux sous vide	gr 200
214.4	Salami pointe de couteau	gr 800

I Bracconieri

C'est notre réponse au **Salame Cacciatore D.o.p.** Il est caractérisé par des **viandes d'origine italienne** et par l'**absence de gluten et de matières d'origine laitière**. Ce produit s'aligne aux tendances de la consommation grâce à son **petit calibre de 150/180 grammes** et à sa **simplicité de consommation**.

Son **caractère d'innovation** a poussé le salumificio à en produire **quatre versions** différentes: le **Classique** caractérisé par un **hachage gros**, par la présence de lardons et son goût décisif typique du salami toscan, le **Doux** de **hachage plus fin** et **goût délicat**, le **Piquant** lui aussi de hachage fin et celui à la **Truffe** (un petit tubercule souterrain très apprécié dans la cuisine).



212.1	Il Bracconiere Classique	gr 150
212.2	Il Bracconiere Doux	gr 150
212.3	Il Bracconiere Piquant	gr 150
212.4	Il Bracconiere à la truffe	gr 150
212.5	Les trois Bracconieri sous vide	gr 450

Les Salamelle

On peut les considérer comme un **produit moderne**, adapte pour être présenté à l'heure de l'**apéritif**, en ligne avec les **tendances nutritionnelles** à cause de leur composition qui est constituée de **80% de parties maigres**. Elles sont disponibles en plusieurs versions: **doux, piquant** ou à la **truffe**.

Elles sont **très appréciées encore «tendres»** à la suite d'une période de séchage brève. La version de calibre de 500 grammes est pensée pour la vente assistée, par contre, pour le libre service il y a des salamis de forme droite de 250 grammes.



207.1	Salamella Douce entière	gr 500
207.2	Salamella Piquante entière	gr 500
207.3	Salamella à la truffe entière	gr 500
208.4	Salamella douce de forme droite	gr 250
208.5	Salamella Piquant de forme droite	gr 250
208.6	Salamella à la truffe de forme droite	gr 250

La Salsiccia

La Sausisse

La large offre d'assortiment de produits répond aux multiples connotations des territoires et aux plusieurs destinations d'usage.

La saucisse "Toscane" se caractérise pour la présence d'ail. Les viandes sélectionnées sont tirées pour 60% de l'épaule du porc et pour 40% de la pancetta.

La saucisse "Commune" est composée de viande nationale, 30% tirée de l'épaule et 70% de pancetta. Il est possible de modifier la quantité d'épices selon les différentes exigences des clients.

La "Naturelle" ne contient pas de conservateurs et de colorants alimentaires; les viandes sélectionnées sont tirées pour 60% de l'épaule et 40% du ventre.

La "maigre" est le produit de référence d'innovation en ligne avec les tendances des consommateurs. Elle est caractérisée par la présence de viandes nationales tirées des épaules du porc.

Les "aromatisées" sont disponibles au fenouil, au piment rouge, à la truffe et à "l'américaine", pour son goût "barbecue", réalisées avec des viandes sélectionnées tirées pour 70% de l'épaule et 30% du ventre.

La "restauration" est conseillée pour l'usage en cuisine, ses viandes nationales sont sélectionnées 100% du ventre.

La "Luganica" est réalisée avec des viandes nationales sélectionnées (60% vient de l'épaule et 40% du ventre).

- 306.1 Mêlée de saucisse toscane sous vide kg 1
- 306.2 Mêlée de saucisse toscane sous vide gr 500
- 306.3 Mêlée de saucisse toscane sous vide gr 300



- 301.1 Saucisse toscane (présentée en vrac) gr 100
- 301.2 Saucisse toscane (présentée en vrac) gr 80
- 301.4 Salsiccia toscana MAP kg 1,8
- 301.5 Salsiccia toscana MAP kg 3,5
- 301.7 Saucisse toscane sous vide
- 301.8 Salsiccia toscana MAP cm 15



- 303.1 Saucisse naturelle (présentée en vrac) gr 100
- 303.2 Saucisse naturelle MAP kg 1,8
- 305.3 Saucisse au fenouil (présentée en vrac) gr 100
- 305.4 Saucisse au fenouil MAP kg 3,5
- 302.1 Saucisse "restauration" (présentée en vrac) gr 100
- 302.2 Saucisse "restauration" MAP kg 3,5
- 305.5 Saucisse à la truffe gr 100
- 305.6 Saucisse "américaine" (présentée en vrac) gr 100
- 305.7 Saucisse "américaine" MAP kg 1,8
- 305.8 Saucisse "américaine" MAP kg 3,5

- 307.1 Saucisse maigre (présentée en vrac) gr 100



- 305.1 Saucisse au piment rouge (présentée en vrac) gr 100
- 305.2 Saucisse au piment rouge MAP kg 3,5



- 304.1 Saucisse "luganica" (présentée en vrac) kg 3,5
- 304.2 Salsiccia Luganica MAP
- 304.3 Saucisse "luganica" au piment rouge



- 308.1 Saucisse commune (présentée en vrac) gr 100
- 308.2 Saucisse commune MAP kg 1,8
- 308.3 Saucisse commune MAP kg 3,5



- 301.3 Saucisse toscane mignonne gr 30/40
- 301.6 Saucisse toscane mignonne MAP kg 3,5



Le Pancette

Les Pancette nationales

La **provenance italienne des viandes**, soigneusement **sélectionnées et rognées** et le **sage assaisonnement par épices** donnent à la gamme de produits du salumificio ses propres caractéristiques distinctives qui peuvent être appréciées de tous les palais. Le mot "**Rigatino**" est une **expression typique de la Toscane** et indique la pancetta, le **lard maigre non roulé**. On peut avoir aussi deux autres préparations "**roulées**" du lard maigre.

La **version qui présente la couenne** est appréciée pour son aspect, la **version sans couenne** permet d'être travaillée de façon plus simple et fructueuse. L'accouplement de deux pancette maigres, privées de la couenne et rognées soigneusement caractérise la « double pancetta » expression d'un produit au goût unique réalisé par le salumificio.

Pour chaque produit est disponible la version entière et la moitié sous vide. Il y a des morceaux pour la vente à libre service de la pancetta non roulée et de la pancetta roulée sans couenne.



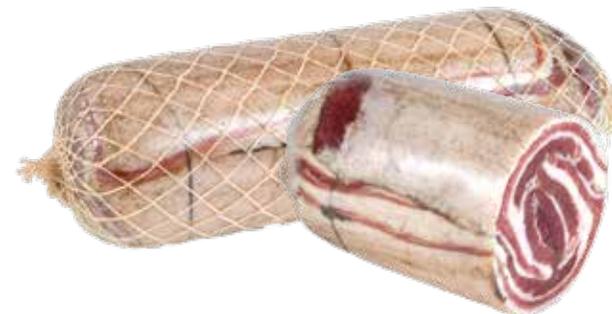
- 101.1 Pancetta nationale non roulée entière kg 3
- 101.2 Pancetta nationale non roulée à moitié sous vide kg 1,5
- 102.1 Pancetta nationale non roulée en morceaux sous vide gr 400



- 103.1 Pancetta nationale roulée entière avec couenne kg 3
- 103.2 Pancetta nationale roulée avec couenne à moitié sous vide kg 1,5



- 104.1 Pancetta nationale roulée sans couenne entière kg 2,5
- 104.2 Pancetta nationale roulée sans couenne à moitié sous vide kg 1,25
- 105.1 Pancetta nationale roulée sans couenne en morceaux sous vide gr 400



- 106.1 Pancetta nationale double roulée entière kg 5
- 106.2 Pancetta nationale double roulée sous vide à moitié kg 2,5

Le Guanciaie national

Cette expression désigne le **lard de la bajoue du porc**, un **ingrédient** très utilisé pour exalter les **recettes des plus célèbres chefs** de cuisine; il s'agit aussi d'un ingrédient très apprécié si l'on accompagne **avec du pain** car il représente le **compromis entre le goût délicat** des «veines» des viandes du lard maigre et l'agréable **tendreté** typique du lard. La viande utilisée est **rognée** à travers un processus appelé « à goutte d'eau » et le **séchage** doit durer **au moins 90 jours** selon la tradition et la recette du salumificio. Ce produit est disponible entier pour être coupé et en morceaux sous vide pour le libre service.

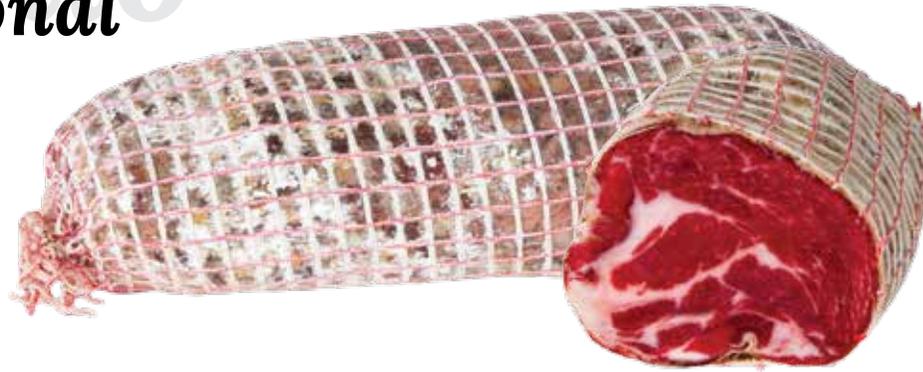


- 701.1 Guanciaie National sec entier kg 1,5
- 701.2 Guanciaie Nazionale sec entier sous vide kg 1,5
- 702.1 Guanciaie Nazionale sec morceaux sous vide gr 500

Il Capocollo

Le Capocollo national

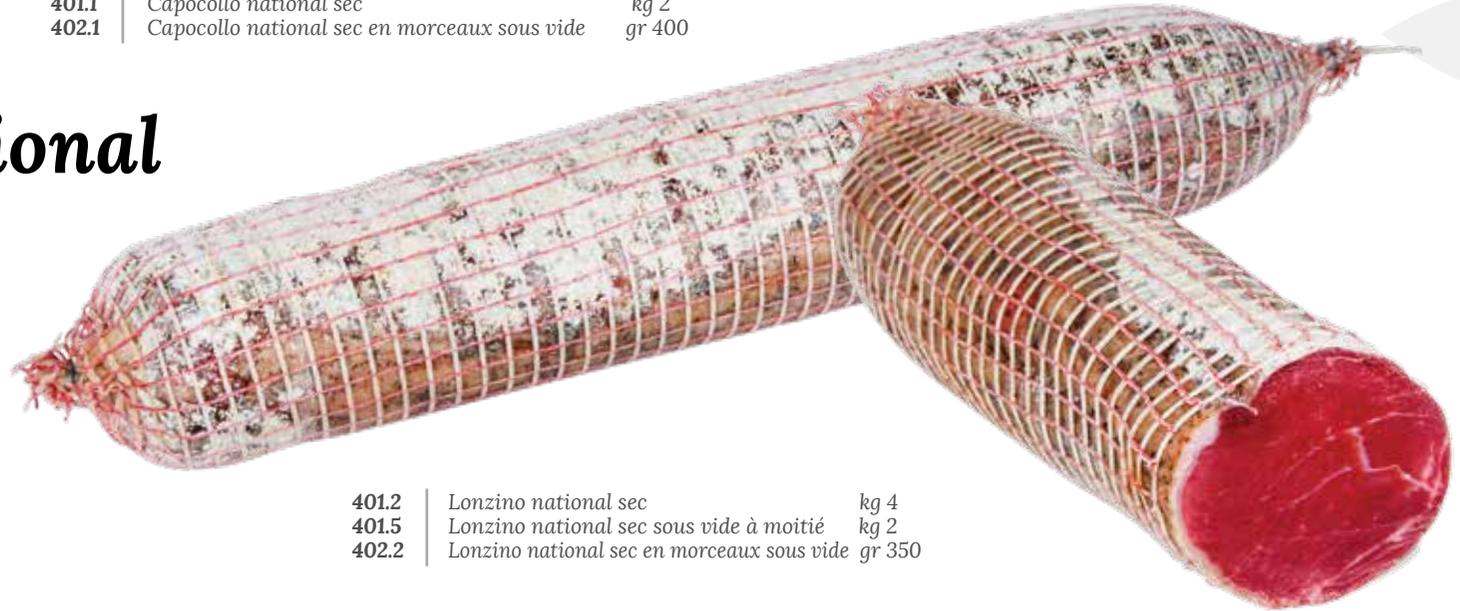
Cette expression indique un produit de charcuterie réalisé à partir de la **partie comprise entre la portion supérieure du cou de l'animal et l'épaule**. La **recette** pour la production du Capocollo reste **fidèle** à la **tradition toscane** qui contemple l'**assaisonnement avec** de l'**ail**, du **poivre** et du **sel** de la **viande de provenance nationale italienne**. Le **séchage de 60 jours** libère son **goût** au même temps **intense** et **délicat**. La version pour la vente en tranches et en morceaux sous vide pour le libre service sont disponibles.



401.1	Capocollo national sec	kg 2
402.1	Capocollo national sec en morceaux sous vide	gr 400

Le Lonzino national

Un autre protagoniste de la charcuterie italienne est le Lonzino, mot qui indique un produit issu de la **sélection des lombes nationales**, privés des os et rognés tant qu'on pourrait définir le lonzino comme **une sorte de « bresaola de porc »**. Son **séchage dure du moins 60 jours** et cela permet d'exalter le **goût authentique** des **parties anatomiques**. Il est disponible entier, divisé en moitié sous vide et en morceaux.



401.2	Lonzino national sec	kg 4
401.5	Lonzino national sec sous vide à moitié	kg 2
402.2	Lonzino national sec en morceaux sous vide	gr 350

Le Lard

Ce produit subit un processus de salage dans des cuves à partir de morceaux de viande de 6/7 cm d'épaisseur, **parsemés d'herbes aromatiques**. Après une période de **séchage de, au moins, six mois**, ce produit peut être confectonné en morceaux sous vide de différentes dimensions qui vont de 400 grammes jusqu'à 4 kilos.



801.1	Lard sec sous vide	kg 4
801.2	Lard sec sous vide	kg 1
802.1	Lard sec en morceaux sous vide	gr 400



Il Prosciutto

Le Jambon national

501.1	Jambon national avec os avec poivre	kg 9/10
501.2	Jambon national avec os sans poivre	kg 9/10
501.3	Jambon national désossé sous vide	kg 7,5/8
501.4	Jambon du "paysan" avec os et avec poivre	kg 11/13

Le jambon de Parme



502.1	Jambon de Parme avec os	kg 9/10
502.2	Jambon de Parme désossé sous vide	kg 7,5/8



Cuisse de porc - Jambon sec

504.1	Sgambato avec poivre	kg 6/7
504.2	Sgambato sans poivre	kg 6/7
504.3	Sgambato au piment rouge	kg 6/7
504.4	Sgambato national avec poivre	kg 7/8
504.5	Sgambato national sans poivre	kg 7/8
504.6	Sgambato avec poivre sous vide à moitié	
504.7	Sgambato sans poivre sous vide à moitié	
505.1	Morceau Extra de cuisse de porc sous vide	gr 600/800
505.2	Morceau Extra de cuisse de porc sous vide	kg 1/1,5
505.3	Morceau de cuisse de porc national sous vide	gr 800/ kg 1
505.5	Morceau de cuisse de porc sous vide	gr 500/700



Spalla

506.1	Épaule avec os avec poivre	kg 4/5
506.2	Épaule désossée avec poivre	kg 2,5/3,5
507.1	Morceau d'épaule sous vide	gr 300/400



Le Jambon étranger

503.1	Jambon étranger avec os avec poivre	kg 6/7
503.2	Jambon étranger avec os sans poivre	kg 6/7
503.3	Jambon étranger avec os avec poivre	kg 6
503.4	Jambon étranger avec os sans poivre	kg 6
503.5	Jambon étranger désossé	kg 5,5/6

I Cotti

Mallegato

- 601.1 | Mallegato avec raisin kg 1/1,5
601.2 | Mallegato sans raisin kg 1/1,5



Soppressata

- 602.1 | Soppressata à moitié sous vide kg 6
602.2 | Soppressata à moitié sous vide kg 4
602.3 | Soppressata «géante» à moitié sous vid kg 30
603.1 | Soppressata en morceaux sous vide gr 400



«Bûche» de viande de porc

- 605.1 | Bûche de viande de porc rôtie kg 10/11



Fegatelli

- 604.1 | Fegatelli en morceaux (emballage 6 morceaux)
604.2 | Fegatelli en morceaux (emballage 2 morceaux)
604.3 | Fegatelli hachés (emballage 6 morceaux)
604.4 | Fegatelli hachés (emballage 2 morceaux)





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