




SanPatrignano
BUONO DUE VOLTE

LA QUALITÀ CON LA BONTÀ IN PIÙ

INDICE

4

Chi siamo

8

Il caseificio e i suoi formaggi
La norcineria e i suoi stagionati
Il forno e i suoi prodotti dolci e salati
Le eccellenze della dispensa

12

I formaggi freschi

16

I formaggi semi-stagionati

20

I formaggi stagionati

24

I formaggi affinati

28

I salumi - Vaschette e taglio

36

Il forno - Salati e dolci

42

Il forno - Ricorrenze

46

La dispensa

50

I nostri animali

Chi siamo

IL GUSTO DEL BUONO CHE NASCE DA PERCORSI DI VITA

San Patrignano è stata fondata nel 1978 quando Vincenzo Muccioli decide di creare una comunità basata sulla solidarietà e sul lavoro la cui missione principale è il recupero dalle dipendenze.

Da sempre la vocazione rurale del territorio ha assecondato colture ed allevamenti fino a diventare nel tempo una delle più complete realtà produttive italiane di cibo artigianale di alta qualità, dalle materie prime fino al prodotto finito.

Oggi la comunità si estende su 240 ettari ma continua ad ispirarsi a quei valori di sempre rispettando la natura e i suoi ritmi.

Nata per l'autosostentamento della comunità di recupero, l'attività produttiva è cresciuta nel tempo grazie anche all'apporto di maestri artigiani che hanno trasmesso i segreti delle lavorazioni artigianali, fino a diventare un vero e proprio modello di filiera agricola che parte dalla terra e arriva direttamente alla tavola.

Un sistema che permette di dare ai ragazzi della comunità competenza professionale e formazione, in costante aggiornamento e che allo stesso tempo preserva la produzione artigianale nel rispetto totale della natura.

Ogni prodotto esprime la ricerca assoluta della qualità, ognuno testimonia la ritrovata dignità dei ragazzi della comunità.

Per questo i prodotti di San Patrignano incarnano perfettamente il concetto di Buono due Volte.





LA QUALITÀ DI SAN PATRIGNANO

La qualità dei prodotti di San Patrignano è garantita da un'attenta selezione delle materie prime e da costanti controlli lungo tutto il processo di filiera.

La lavorazione artigianale, in prevalenza manuale, rispetta i tempi di lavorazione della materia prima, senza l'uso di conservanti, per poter godere di un sapore autentico e di una qualità eccellente.

Il caseificio e i suoi formaggi

IL CASEIFICIO

Tutte le mattine il latte vaccino viene munto, raccolto e trasportato al caseificio situato a poche centinaia di metri dalle stalle dove i ragazzi curano ogni singola forma, dai formaggi freschi, ai semi stagionati, agli stagionati fino agli affinati.

Questi ultimi vengono lasciati stagionare pazientemente nelle celle in pietra naturale di affinamento a Botticella nel Montefeltro, dove il microclima gode di condizioni particolarmente favorevoli.

Ogni formaggio rivela profumi gradevoli e gusto naturale essendo lavorato a mano senza l'impiego di conservanti o additivi.



La norcineria e i suoi stagionati

LA NORCINERIA

Ricette di speziatura originali e personalizzate, legatura a mano dei migliori tagli di carne, insaccatura solo in budelli naturali stagionati con metodi secolari, tramandati dai maestri norcini. Ogni prodotto viene insaccato, massaggiato, girato e controllato manualmente. Dai migliori tagli di carne selezionata 100% italiana nascono i salumi di eccellenza di San Patrignano **tutti senza nitriti e nitrati** con l'aggiunta di solo sale e aromi naturali e stagionati in celle in pietra naturale situate nella zona del Montefeltro. A questi si aggiungono i prosciutti cotti senza polifosfati aggiunti.



Il forno e i suoi prodotti dolci e salati

IL FORNO

La storia di un incontro affascinante tra arte bianca e materie prime selezionatissime grazie all'esperienza dei maestri panificatori.

Lavorazione manuale delle paste e lievito madre, che da 11 anni viene curato dai ragazzi della comunità, conferiscono unicità e artigianalità ai prodotti. Nella convinzione che un sapore sia completo solo ricercando la qualità assoluta anche negli ingredienti più umili vengono utilizzate solo farine da grani 100% italiani e i prodotti sono il frutto di lievitazioni lunghe e naturali.

Prodotti dolci e salati da ricorrenze artigianali, senza conservanti.



Le eccellenze della dispensa

LA DISPENSA

Ragù dal profumo aromatico e appetitoso, come quello di una volta, prodotto con carne di Mora Romagnola, saporita e profumata.

Mieli provenienti dalle arnie che beneficiano dell'ecosistema proprio dei boschi di acacie e castagni nella Valmarecchia: **prodotti puri, sani e di altissima qualità.**

Si aggiungono alla dispensa due **oli extravergine d'oliva** provenienti da territori diversi: Olio Evo prodotto a San Patrignano di media intensità e lunga persistenza, Olio Paratino biologico prodotto nella tenuta di Cecina di leggera intensità e dal gusto rotondo.





— I FORMAGGI

FRESCHI

Una gamma completa di formaggi freschi prodotti con latte vaccino 100% italiano della filiera di San Patrignano e latte ovino selezionato proveniente da allevamenti al pascolo non intensivi di San Patrignano.

Il latte fresco di giornata viene trasformato nel caseificio entro 12 ore dalla mungitura per garantire la massima freschezza del prodotto.

La lavorazione artigianale segue la tradizione dei nostri maestri casari e garantisce un prodotto di altissima qualità senza conservanti e dal sapore autentico.

Leggeri, sfiziosi e delicati racchiudono la tradizione romagnola: lo Squacquerone D.O.P. è il prodotto fresco più rappresentativo della tradizione casearia di San Patrignano.



Leggeri, sfiziosi e delicati i formaggi freschi racchiudono la tradizione romagnola ed esaltano tutta la naturalità della materia prima.

RICCOTTA

FORMAGGIO FRESCO 100% DI LATTE INTERO VACCINO

Formaggio fresco ottenuto solo da latte intero vaccino della Filiera di San Patrignano secondo il metodo classico di affioramento. Pasta morbida, spalmabile e cremosa e senza conservanti aggiunti. Sapore dolce e leggerissima.



100%
LATTE
VACCINO

FIOR DI RICOTTA VACCINA GOLD

FORMAGGIO FRESCO DI LATTE VACCINO

Formaggio fresco, primo derivato del latte ottenuto dalla coagulazione del siero di latte intero vaccino italiano della filiera di San Patrignano. Pasta morbida, spalmabile e leggermente granulosa. Per renderla più cremosa, viene aggiunto un 10% di latte intero.



20%
LATTE
VACCINO

CERASOLO

FORMAGGIO FRESCO DI LATTE VACCINO

Formaggio fresco di latte vaccino pastorizzato della filiera di San Patrignano a forma cilindrica. La pasta è compatta e umida, l'occhiatura medio-grande. Formaggio spalmabile e cremoso, privo di crosta e dal sapore dolce e delicato.



SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

FORMAGGIO FRESCO DI LATTE VACCINO

Formaggio fresco di latte vaccino della filiera di San Patrignano a maturazione rapida senza crosta né buccia. Pasta morbida, spalmabile e di colore bianco madreperlaceo. La cremosità tipica deriva dal processo produttivo artigianale. Il sapore è tendenzialmente dolce e con una leggera nota acidula.



FIOR DI RICOTTA OVINA GOLD

FORMAGGIO FRESCO DI LATTE OVINO

Formaggio fresco, primo derivato del latte ottenuto dalla coagulazione del siero di latte ovino italiano selezionato. Pasta morbida, spalmabile e leggermente granulosa e sapore dolce, lattico. Per renderla più cremosa, viene aggiunto un 10% di latte.



20%
LATTE
OVINO

Formaggi di latte vaccino e ovino che si caratterizzano per una pasta cremosa, morbida e sono eccellenti da soli o come ingredienti per ricette dolci o salate.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
RICCOTTA DI SOLO LATTE VACCINO	15RLVP	280 netto	6	15 gg	8022467150298	18022467150295	●
RICCOTTA DI SOLO LATTE VACCINO	15RLV	1600	2	15 gg	2015156	98022467999432	●
FIOR DI RICOTTA VACCA GOLD	15RM	1600	2	13 gg	2050002	98022467999968	●
CERASOLO 2 PZ	15CER	1000	2	16 gg	2050005	98022467999883	●
SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P	15SP200	200 netto	8	15 gg	8022467150342	18022467150349	●
SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P	15SP2	300 netto	6	15 gg	8022467150168	18022467150165	●
SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P - 2 PZ	15S	600	4	15 gg	2050003	98022467999951	●
FIOR DI RICOTTA PECORA GOLD	15RPP1	280 netto	6	13 gg	8022467150151	18022467150158	●
FIOR DI RICOTTA PECORA GOLD	15RP	1600	2	13 gg	2050009	98022467999975	Aprile Settembre*



— I FORMAGGI

SEMI-STAGIONATI

Da latte vaccino intero 100% italiano proveniente dagli allevamenti di San Patrignano, latte ovino e caprino o misto selezionato, i formaggi semi stagionati sono quelli che giungono a maturazione ottimale dopo un paio di mesi di stagionatura su assi di legno naturali.

Ogni giorno i ragazzi della comunità controllano, rivoltano e massaggiano le forme fino alla loro maturazione ideale.

Formaggi a crosta fiorita a breve stagionatura dal sapore pieno, dal profumo aromatico ed intenso, dalla pasta cremosa e crosta sottile edibile deliziosa che rappresentano l'eccellenza della categoria.



Formaggi vaccini, ovini e caprini maturati su assi di legno in ambienti naturali. A seconda della tipologia maturano naturalmente formando una leggera crosta dal colore bianco madreperla.

CA'CIOTTA DI MUCCA

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO DI LATTE VACCINO

Formaggio fresco a breve maturazione ottenuto solo da latte vaccino della Filiera di San Patrignano. Formaggio a pasta tenera compatta di colore bianco madreperla e occhiatura appena visibile. Crosta lavata, sottile e morbida e sapore delicato.



100%
LATTE
VACCINO

MUCCHINO

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO DI LATTE VACCINO

Prodotto con latte vaccino della Filiera di San Patrignano di media stagionatura. Pasta uniforme e compatta, di consistenza morbida e discreta grassezza. Il sapore è dolce con lievissima vena acidula. Crosta lavata e forma quadrata.



100%
LATTE
VACCINO

PECORINO ROMAGNOLO TIMBRATO A FUOCO

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO DI LATTE OVINO SELEZIONATO

Formaggio semi stagionato di latte ovino selezionato italiano tipico della tradizione romagnola. Colore avorio, pasta tenera e compatta, setoso in bocca, profumo delicato con venature più pronunciate date dal latte di pecora. Stagionato su assi di legno.



100%
LATTE
OVINO

METICCIO

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO MISTO

Formaggio semi stagionato misto tipico del Montefeltro ottenuto da latte vaccino proveniente dalla Filiera di San Patrignano e latte ovino italiano selezionato. La pasta è compatta e sgranata, l'occhiatura è medio-grande e regolare. Crosta edibile sottile e morbida.



MATTONELLA DI CAPRA

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO DI LATTE CAPRINO

Formaggio semi stagionato di latte caprino intero selezionato italiano a crosta fiorita. La crosta è sottile, di colore bianco. La forma è quadrata e la pasta è di colore bianco, le occhiature sono assenti ed il gusto è piacevolmente intenso.



100%
LATTE
CAPRINO

CA'CIOTTA DI MUCCA A TRINCI

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO DI LATTE VACCINO

Formaggio fresco a breve maturazione ottenuto solo da latte vaccino della Filiera di San Patrignano. Formaggio a pasta tenera compatta di colore bianco madreperla e occhiatura appena visibile. Crosta lavata, sottile e morbida e sapore delicato.



100%
LATTE
VACCINO

PECORINO ROMAGNOLO A TRINCI

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO DI LATTE OVINO SELEZIONATO

Formaggio semi stagionato di latte ovino selezionato italiano tipico della tradizione romagnola. Colore avorio, pasta tenera e compatta, setoso in bocca, profumo delicato con venature più pronunciate date dal latte di pecora. Stagionato su assi di legno.



100%
LATTE
OVINO

METICCIO A TRINCI

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO MISTO

Formaggio semi stagionato misto tipico del Montefeltro ottenuto da latte vaccino proveniente dalla Filiera di San Patrignano e latte ovino italiano selezionato. La pasta è compatta e sgranata, l'occhiatura è medio-grande e regolare. Crosta edibile sottile e morbida.



Sapore piacevolmente dolce e delicato. Ottimi da degustare o come ingrediente nelle farciture, sono prodotti seguendo la tradizione dei maestri casari.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
CACIOTTA DI MUCCA 30-40gg	15C-30	1000	3	120 gg	2050006	98022467999937	●
MUCCHINO	15T	1700	2	120 gg	2050007	98022467999920	●
PECORINO ROMAGNOLO TIMBRATO A FUOCO	15PROM	1600	2	180 gg	2015161	980224679999142	●
METICCIO da latte vaccino e ovino	15MP	1200	3	120 gg	2050021	980224679999760	●
MATTONELLA DI CAPRA A CROSTA FIORITA	15CAPM	400	6	30 gg	2050020	980224679999494	Aprile Settembre*
CACIOTTA DI MUCCA tranci s/v 250gr. peso variabile	15C-250	250	15	90 gg	2015168	980224679990729	●
PECORINO ROMAGNOLO tranci s/v 250gr. peso variabile	15PROM- 250	250	15	90 gg	2015170	980224679990705	●
METICCIO tranci s/v 250gr. peso variabile	15MP-250	250	15	90 gg	2015169	980224679990712	●



— I FORMAGGI

STAGIONATI

Una gamma di formaggi stagionati ovini e caprini da latte italiano selezionato a pasta dura o semi dura dal gusto deciso.

Durante la lunga e complessa maturazione che va dai 3 ai 12 mesi i formaggi riposano e maturano a lungo su assi di legno che ne sviluppano il gusto e ne arricchiscono la struttura conferendo ad ogni formaggio personalità e note olfattive tipiche a seconda del procedimento produttivo impiegato.

Alcuni formaggi dopo una prima fase di stagionatura in celle di stagionatura naturali terminano la maturazione in fosse di pietra tufacea.



Formaggi stagionati ovini e caprini prodotti artigianalmente con note olfattive specifiche, personalità decisa, gusto pieno e crosta edibile.

PECORINO CLASSICO DI SAN PATRIGNANO

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE OVINO

Formaggio stagionato prodotto con latte ovino italiano selezionato e stagionato su assali di legno naturale frutto della tradizione casearia di San Patrignano. La pasta è grassa, friabile e compatta, l'occhiatura è piccola e la crosta edibile.



100%
LATTE
OVINO

PECORINO IL VERO

FORMAGGIO STAGIONATO IN FOSSA DI LATTE OVINO

Formaggio di latte ovino italiano selezionato stagionato in fossa, espressione tipica della tradizione romagnola. Dopo circa 3 mesi in cella la stagionatura viene ultimata in fosse di pietra tufacea dove sapore e profumo prendono corpo. Pasta gialla paglierino intenso e crosta chiara edibile.



100%
LATTE
OVINO

CA'PRINO STAGIONATO

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE CAPRINO

Formaggio stagionato prodotto con latte caprino italiano selezionato. La lunga maturazione su assali di legno lo rende una vera specialità. La pasta di colore bianco, con occhiatura non omogenea, è leggermente friabile e dal gusto intenso rimanendo delicato al palato e nei profumi.



100%
LATTE
CAPRINO

PECORINO CLASSICO A TRINCI

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE OVINO

Formaggio stagionato prodotto con latte ovino italiano selezionato e stagionato su assali di legno naturale frutto della tradizione casearia di San Patrignano. La pasta è grassa, friabile e compatta, l'occhiatura è piccola e la crosta edibile.



100%
LATTE
OVINO



Maturati prima in celle e successivamente in ambienti naturali sono ideali da degustare come stuzzichini in abbinamento a miele o confetture o come ingrediente per primi e secondi di carne.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
PECORINO CLASSICO SAN PATRIGNANO	15P	2000	2	270 gg	2050011	98022467999876	●
PECORINO IL VERO	15PF	1800	2	270 gg	2050013	98022467999869	●
CAPRINO STAGIONATO	15CAPS	1600	3	270 gg	2050019	98022467999791	Da Giugno*
PECORINO CLASSICO tranci s/v 250gr. peso variabile	15P-250	250	15	90 gg	2015171	98022467990699	●





— I FORMAGGI

AFFINATI

I formaggi affinati di San Patrignano hanno gusti e sapori intensi. Ottenuti da latte ovino e caprino selezionato proveniente da allevamenti al pascolo non intensivi nel Montefeltro rappresentano l'eccellenza casearia della Comunità.

Le foglie di castagno, le fave di cacao, le foglie di fico, il fieno profumato di montagna e le vinacce di Sangiovese maturano ed arricchiscono questi formaggi conferendo loro profumi e sapori unici.

Lasciati stagionare lungamente prima su assi di legno dove riposano per alcuni mesi nelle cantine di affinamento a Botticella nel Montefeltro, dove il microclima gode di condizioni particolarmente favorevoli e successivamente in botti barrique dove rimangono fino al termine dell'affinatura, danno vita a formaggi dalle caratteristiche uniche.



I formaggi affinati sono il risultato della sperimentazione di abbinamenti originali che trovano la loro massima espressione nell'affinamento in barrique.

PECORINO IL RICCIO

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE OVINO AFFINATO IN BARRIQUE CON FOGLIE DI CASTAGNO

Formaggio di latte ovino italiano selezionato affinato in barrique in foglie di castagno. Dopo 3 mesi le forme vengono riposte su assali in legno in ambienti naturali. Pasta compatta con piccole occhiature, crosta ricoperta da foglie e rugosa. Percezione amarognola che si mescola alle note pungenti del pecorino.



100%
LATTE
OVINO

PECORINO IN FIENO

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE OVINO AFFINATO IN BARRIQUE CON Fieno DI COLLINA

Formaggio di latte ovino italiano selezionato affinato in barrique nel fieno del mese di maggio. Dopo 3 mesi le forme vengono riposte su assali in legno in ambienti naturali. Pasta color bianco crema e crosta giallastra rugosa. In bocca sensazioni erbacee e floreali e note pungenti.



100%
LATTE
OVINO

PECORINO VINACCE

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE OVINO AFFINATO IN BARRIQUE CON VINACCE DI SANGIOVESE

Formaggio stagionato di latte ovino italiano selezionato affinato in Barrique con vinacce di Sangiovese Superiore Riserva AVI di San Patrignano. Pasta color crema e crosta rugosa di colore violaceo. Profumo del vino che si mescola con le note pungenti del pecorino.



100%
LATTE
OVINO

PECORINO AGLI AGRUMI

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE OVINO AFFINATO IN BARRIQUE CON AGRUMI SICILIANI BIOLOGICI

Formaggio di latte ovino italiano selezionato affinato in barrique in foglie di agrumi biologici (arance, limoni e cedri). Dopo 3 mesi le forme vengono riposte su assali in legno in ambienti naturali. Pasta compatta con piccole occhiature, crosta di colore giallo. Gusto equilibrato e aromi decisi di agrumi.



100%
LATTE
OVINO

PECORINO IL RICCIO A TRINCI

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE OVINO AFFINATO IN BARRIQUE CON FOGLIE DI CASTAGNO

Formaggio di latte ovino italiano selezionato affinato in barrique in foglie di castagno. Dopo 3 mesi le forme vengono riposte su assali in legno in ambienti naturali. Pasta compatta con piccole occhiature, crosta ricoperta da foglie e rugosa. Percezione amarognola che si mescola alle note pungenti del pecorino.



100%
LATTE
OVINO



Profumo di latte ovino che insieme alle diverse tipologie di affinatura danno vita a vere e proprie eccellenze casearie. Ideali per degustazioni gourmet.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
PECORINO IL RICCIO (in foglie di castagno in barrique)	15PC	2000	2	270 gg	2050015	98022467999845	Da fine Settembre*
PECORINO IN FIENO (nel fieno in barrique)	15PFI	2000	2	270 gg	2050014	98022467999838	Da fine Settembre*
PECORINO VINACCE (in vinacce di AVI in barrique)	15PV	2000	2	270 gg	2050012	98022467999821	Da fine Novembre*
PECORINO AGLI AGRUMI	15PAC	2000	2	270 gg	2050075	98022467999814	Da Giugno*
PECORINO IL RICCIO (in foglie di castagno in barrique) tranci s/v 250gr. peso variabile	15PC-250	250	15	90 gg	2015172	98022467990682	Da fine Settembre*





SanPatrignano

BUONO DUE VOLTE

— I SALUMI

VASCLETTE
TAGLIO

1

Una linea completa di salumi confezionati in apposite vaschette salva freschezza composta dai classici della salumeria italiana e alcune specialità del territorio.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

PROSCIUTTO COTTO DA COSCIA SELEZIONATA DI SUINO

Il Prosciutto cotto di alta qualità di San Patrignano è ottenuto da cosce di suini 100% italiani selezionati. Le carni vengono lavorate come vuole la tradizione: lunga frollatura, limitata siringatura, delicata zangolatura con aromi naturali e lenta cottura in forni a vapore. Senza polifosfati e glutammato. Senza glutine e derivati del latte.



PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

PROSCIUTTO CRUDO DA COSCIA SELEZIONATA DI SUINO

Il Prosciutto crudo a marchio San Patrignano nasce da cosce di suino 100% italiane provenienti da allevamenti rigorosamente selezionati. La salatura particolarmente delicata, il riposo, il lento processo di stagionatura per almeno 18 mesi e l'accurata sugnatura ne fanno un prodotto dal gusto dolce e squisito al palato.



COPPA STAGIONATA

COPPA DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

La Coppa stagionata di San Patrignano è ottenuta da suini 100% italiani selezionati. È un salume dalla storia antica, salato a mano e speziato con chiodi di garofano e cannella uno ad uno. Insaccato in budello naturale, viene stagionato per almeno 3 mesi con la tradizionale legatura in corda. Il risultato è una fetta compatta rosso intenso-bianco rosato dall'aroma e fragranza tipica.



LOMBETTO STAGIONATO

LOMBETTO DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Il Lombetto stagionato di San Patrignano è ottenuto dalla zona dorsale di suini 100% italiani selezionati. Dopo la salatura, il lombo riposa per alcuni giorni; poi, dopo averlo insaccato nel suo budello, si procede alla stagionatura per almeno 3 mesi durante i quali il prodotto matura il suo caratteristico gusto ed aroma. Il risultato finale è un sai urne magro dal profumo e dal sapore delicato e gusto dolce.



PANCETTA ARROTOLATA

PANCETTA DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

La Pancetta arrotolata di San Patrignano è ricavata dalla pancia di suini 100% italiani selezionati. La lavorazione prevede la salatura a secco in sale, pepe e spezie. Avvolta dagli aromi viene poi arrotolata e successivamente interamente legata in corda a mano e stagionata per almeno 4 mesi. La qualità della materia prima, l'arte della salatura e la lunga stagionatura conferiscono al prodotto profumi ed aromi ormai dimenticati.



SALAME NOSTRANO

SALAME DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Il Salame nostrano di San Patrignano è un prodotto di antiche tradizioni. È preparato con carni di suino 100% italiane di prima scelta, a cui si aggiungono parti grasse selezionate. Durante la prima fase di macinatura sono aggiunti sale e pepe in grani; successivamente, poco prima dell'insacco in budello naturale, vengono integrati pepe e aglio, pestati e miscelati in vino bianco secco. La maturazione dura al meno 40 giorni. Il salame viene poi sottoposto a processo di pelatura.



GUANCIALE STAGIONATO

GUANCIALE DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Il guanciale stagionato di San Patrignano è ottenuto dalla parte della guancia di suini 100% italiani selezionati. La lavorazione prevede la rifilatura, salatura e successivamente il riposo per circa un mese. Pulito e asciugato viene stagionato per almeno 6 mesi. Le fette di colore bianco rosato sono intramezzate da una venatura di magro rosato.



Tagliati “a fetta mossa” sono confezionati in atmosfera protettiva per mantenere nel tempo le migliori caratteristiche qualitative e sensoriali, tipiche del prodotto fresco appena affettato.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	STAGIONATURA	DISPONIBILITÀ ANNUA
PROSCIUTTO COTTO	11PRCTVS110	110	10	45 gg	8022467110285	18022467110282	-	●
PROSCIUTTO CRUDO	11PRCRBVS	90	10	45 gg	8022467110148	18022467110145	18 mesi	●
COPPA	11COVS90	90	10	60 gg	8022467110292	18022467110299	4 mesi	●
LOMBETTO	11LOMVS	90	10	60 gg	8022467110100	18022467110107	2 mesi	●
PANCETTA	11PCVS	90	10	60 gg	8022467110124	18022467110121	8 mesi	●
SALAME	11SABVS100	100	10	48 gg	8022467110278	18022467110275	2 mesi	●
GUANCIALE	11LARVS	80	10	60 gg	8022467110261	18022467110268	3 mesi	●

Vasta gamma di salumi da taglio ottenuti da carne suina degli allevamenti di San Patrignano.
Legatura manuale e utilizzo di budelli naturali per l'insaccatura.

PROSCIUTTO COTTO SAN PATRIGNANO

PROSCIUTTO COTTO DA COSCIA SELEZIONATA DI SUINO

Prosciutto cotto di alta qualità di suino italiano selezionato. Salamoia naturale siringata in vena e cottura lunga a vapore ad alte temperature per ottenere un prodotto dal profumo delicato e naturalmente speziato. Senza polifosfati aggiunti, senza glutine e senza lattosio.



PROSCIUTTO CRUDO SAN PATRIGNANO

PROSCIUTTO CRUDO DA COSCIA SELEZIONATA DI SUINO

Prosciutto crudo di suino degli allevamenti di San Patrignano stagionato almeno 18 mesi. Salatura e spremitura della vena centrale manuale, sugnatura fatta con un impasto a base di grasso di maiale e aromi naturali. Stagionatura in microclima che consente al prodotto di maturare con lentezza ed acquisire un gusto unico e tipico.



COPPA STAGIONATA

COPPA DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

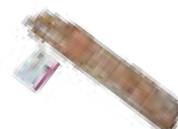
Coppa di suino degli allevamenti di San Patrignano. Avvolta in un budello naturale e sottoposta a legatura a mano, è stagionata in ambiente naturale nel Montefeltro. Rossa nella parte magra e rosea nella parte grassa ha un profumo unico dato da sale, pepe e un mix di spezie.



LOMBETTO SAN PATRIGNANO

LOMBETTO DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Lombetto di suino degli allevamenti di San Patrignano. Stagionato per almeno 3 mesi in ambienti naturali è insaccato in budello naturale e salato, lavato e asciugato manualmente. Il prodotto finale è un insaccato magro dal profumo e dal sapore delicati ed esaltanti allo stesso tempo.



PANCETTA ARROTOLATA SAN PATRIGNANO

LOMBETTO DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Pancetta a fette di suino degli allevamenti di San Patrignano. La pancia del suino viene salata a secco utilizzando una miscela di sale, pepe e spezie e legata a mano. Stagionata per circa 8 mesi in ambienti naturali il prodotto presenta striature di carne magra alternata a grasso bianco ed il gusto è sapido.



GUANCIALE SAN PATRIGNANO

GUANCIALE DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Guanciale di suino degli allevamenti di San Patrignano. Prodotto dalla guancia e dalla gola del maiale aromatizzato naturalmente con sale, pepe e un mix di spezie e stagionato per oltre due mesi in ambienti naturali. Rifilatura a mano che conferisce una forma non regolare.



LARDO SAN PATRIGNANO

LARDO DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Lardo a fette da grasso di suino degli allevamenti di San Patrignano. Il grasso preso dallo strato lombare viene aromatizzato manualmente con un mix di spezie e la stagionatura avviene secondo tradizione per insaporirlo fino al cuore del prodotto. Il risultato è un sapore delicato e dalla consistenza morbida. Al taglio sprigiona aromi speziati e dolci.



Stagionati in celle naturali nel Montefeltro dove il microclima particolarmente adatto conferisce ad ogni salume un profumo ed un gusto unico.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	STAGIONATURA	DISPONIBILITÀ ANNUA
PROSCIUTTO COTTO	11PRCOTTO	8000	2	120 gg	2030166	98022467999685	-	●
PROSCIUTTO CRUDO S/O	11PRINC-DS	7000	2	180 gg	2030013	98022467999333	18 mesi	●
PROSCIUTTO CRUDO C/O	11PRINC-1	10000	2	270 gg	2030111	98022467999692	18 mesi	●
COPPA	11COB-INT	2000	4	180 gg	2030276	98022467999647	4 mesi	●
LOMBETTO	11LOMBINC	2000	5	180 gg	2030277	98022467999630	3 mesi	●
PANCETTA ARROTOLATA	11PCINC	5000	2	270 gg	2030278	98022467999623	5 mesi	●
GUANCIALE	11GUANCIALE	1000	4	180 gg	2030009	98022467999616	2 mesi	●
LARDO	11LARBR	2000	4	180 gg	2030283	98022467999609	3 mesi	●

Vasta gamma di salumi da taglio ottenuti da carne suina degli allevamenti di San Patrignano.
Legatura manuale e utilizzo di budelli naturali per l'insaccatura.

SALAME ASTUCCIO 280 GR.

SALAME DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Il salame nostrano di San Patrignano è ottenuto con le migliori rifilature di prosciutto, lombo e pancetta ottenute da carni suine 100% italiane provenienti dagli allevamenti di San Patrignano, condite con sale, pepe e vino Aulente bianco (composto da chardonnay e sauvignon blanc) e spezie e stagionato in ambienti naturali per almeno due mesi.



SALAME NOSTRANO SAN PATRIGNANO

SALAME DA CARNI SELEZIONATE DI SUINO

Salame di suino degli allevamenti di San Patrignano. Ottenuto dalle migliori rifilature di prosciutto, lombo e pancetta condite con sale, pepe e vino, insaccato in budello naturale tipo "gentile" è stagionato in ambiente naturale per almeno 2 mesi. Componente aromatica intensa.



SALAME NOSTRANO

100% CARNE ITALIANA PROVENIENTE DAGLI ALLEVAMENTI DI SAN PATRIGNANO
 PRODOTTO ARTIGIANALE

I SALUMI
 —
 TAGLIO



WWW.FOODSANPATRIGNANO.COM

Stagionati in celle naturali nel Montefeltro dove il microclima particolarmente adatto conferisce ad ogni salume un profumo ed un gusto unico.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	STAGIONATURA	DISPONIBILITÀ ANNUA
SALAME	11SAN280	280	24	120 gg	8022467110308	18022467110305	2 mesi	●
SALAME	11SAN	400	12	120 gg	2011245	98022467999197	2 mesi	●





— IL FORNO

SALATI E DOLCI

Una gamma completa di prodotti dolci e salati: biscotti, grissini e le piadine tradizionali, all'olio extravergine d'oliva e integrali.

Tradizione e innovazione si fondono in prodotti unici, realizzati solo con farine selezionate solo da grani di origine italiana, a lievitazione lunga, senza conservanti e fatti artigianalmente.

I grissini sono stirati manualmente e le piadine cotte a mano una ad una.

I biscotti sono formati uno ad uno e nei vari gusti sono impiegate materie prime di altissima qualità, come pepite di cioccolato, liquirizia e noci.

La ricerca dell'eccellenza in ogni fase del processo, la componente manuale e le ricette dei maestri panificatori permette l'ottenimento di prodotti indimenticabili per sapore e inarrivabili per qualità.



Specchio della tradizione, i prodotti salati di San Patrignano nascono dalla selezione delle migliori farine italiane, lievito naturale, sale e acqua.

GRISSINI ARTIGIANALI SESAMO E CRUSCA

GRISSINI FATTI A MANO

Grissini artigianali prodotti con farina di grano tenero di origine italiana, sesamo e crusca di alta qualità secondo la migliore tradizione artigiana. Stirati a mano, lenta e lunga lievitazione naturale e breve cottura ad alta temperatura. Senza aromi e conservanti. Aspetto irregolare e ruvido.



STIRATI
A MANO

GRISSINI ARTIGIANALI SALVIA E PECORINO

GRISSINI FATTI A MANO

Grissini artigianali prodotti con farina di grano tenero di origine italiana, salvia e pecorino di San Patrignano secondo la migliore tradizione artigiana. Stirati a mano, lenta e lunga lievitazione naturale e breve cottura ad alta temperatura. Senza aromi e conservanti. Aspetto irregolare e ruvido.



STIRATI
A MANO

GRISSINI ARTIGIANALI 100% INTEGRALI

GRISSINI FATTI A MANO

Grissini artigianali prodotti con farina 100% integrali da grani di origine italiana e materie prime di alta qualità secondo la migliore tradizione artigiana. Stirati a mano, lenta e lunga lievitazione naturale e breve cottura ad alta temperatura. Senza aromi e conservanti. Aspetto irregolare e ruvido.

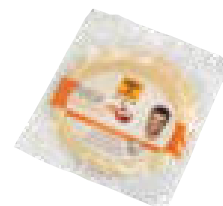


STIRATI
A MANO

PIADA TRADIZIONALE

PIADA TRADIZIONALE COTTA A MANO UNA AD UNA

Prodotta artigianalmente secondo la tradizione utilizzando materie prime di alta qualità come farina di grano tenero italiano coltivato in Emilia Romagna tipo "o" e strutto di San Patrignano e senza conservanti aggiunti. Tenera e dal sapore delicato è perfetta per ogni occasione.



COTTA
A MANO

PIADA ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

PIADA ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA COTTA A MANO UNA AD UNA

Piada all'Olio Extra Vergine d'Oлива senza strutto realizzata artigianalmente utilizzando materie di alta qualità come farina di grano tenero italiano coltivato in Emilia Romagna tipo "o". L'Olio Extra Vergine d'Oлива conferisce al prodotto un aroma delicato e una consistenza morbida e leggera.



COTTA
A MANO

SOLO OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA

PIADA 100% INTEGRALE

PIADA 100% INTEGRALE COTTA A MANO UNA AD UNA

Piada 100% integrale ottenuta con farine di grani coltivati in Emilia Romagna prodotte con il metodo "tuttocorpo" e solo Olio Extra Vergine d'Oлива. Il grano è macinato integralmente lasciando inalterate tutte le caratteristiche del cereale. Il risultato è un prodotto morbido, ricco di fibre e gustoso.



COTTA
A MANO

Grissini stesi a mano, piadine tradizionali, all'olio e 100% integrale, fatte con sola farina di grano coltivato in Emilia Romagna e cotte a mano una ad una, per garantire genuinità e artigianalità.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
GRISSINI CRUSCA E SESAMO	1110229	200	9	180 gg	8056420200119	18056420200116	●
GRISSINI SALVIA E PECORINO	1110230	200	9	180 gg	8056420200072	18056420200079	●
GRISSINI 100% INTEGRALI	1110505	170	9	170 gg	8056420201406	18056420201403	●
PIADA TRADIZIONALE	1110317	500	12	45 gg	8056420200058	18056420200055	●
PIADA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	1110318	500	12	45 gg	8056420200041	18056420200048	●
PIADA INTEGRALE	1110447	380	12	30 gg	8056420200065	18056420200062	●

Biscotti artigianali leggeri e fragranti sono le dolci note che accompagnano la giornata. Ogni biscotto deve la sua prelibatezza alla lavorazione artigianale e all'utilizzo di materie prime rigorosamente selezionate.

BISCOTTI NOCI E FICHI

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotti artigianali prodotti con farina di grano tenero selezionato italiano, fichi, noci cilene e materie prime di alta qualità. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una. Sapore unico con un piacevole gusto di frutta secca.



FATTI
A MANO

BISCOTTI CIOCCOLATO E LIQUIRIZIA

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotti artigianali prodotti con farina di grano tenero italiano e cioccolato, liquirizia e materie prime di alta qualità. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una. Gusto fragrante di un frollino al cioccolato con profumo di liquirizia.



FATTI
A MANO

BISCOTTI MAIS E ARANCIA

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotti artigianali prodotti con farina di grano tenero italiano, farina di mais, arance candite di San Patrignano e materie prime selezionate. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una. Sapore unico con intenso profumo di arancia.



FATTI
A MANO

BISCOTTI ALLA CAMOMILLA

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotto alla camomilla prodotto con farina di grano tenero italiano, latte fresco di filiera di San Patrignano e aggiunta di infuso di camomilla. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una aggiungendo una spolverata di zucchero semolato per decorarli. Dolce e friabile, ottimo per la prima colazione.



FATTI
A MANO

BISCOTTI SANGIOVESE AULENTE

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotti artigianali al Vino Sangiovese Aulente aromatizzato con spezie, farina di grano tenero italiano e ingredienti di alta qualità. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una. Gusto complesso e fragrante con intenso aroma di vino.



FATTI
A MANO

BISCOTTI CARAMELLO E CAFFÈ

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotto caramello e caffè prodotto con farina di grano tenero e ingredienti di alta qualità come zucchero integrale di canna e caffè. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una. Gusto intenso e piacevole.



FATTI
A MANO

BISCOTTI PAPPA DI GRANO E CIOCCOLATO

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotti artigianali prodotti con farina di grano tenero con cioccolato fondente, pappa di grano spezzato ammorbidito in una emulsione di latte e materie prime di alta qualità, selezionate dai nostri maestri panificatori. L'impasto ottenuto, morbido e profumato, viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una. In un solo prodotto tutta la consistenza del grano spezzato unita alla dolcezza del cioccolato.



FATTI
A MANO

BISCOTTI FARRO INTEGRALE E ORZO CON CURCUMA

BISCOTTI ARTIGIANALI

Biscotti artigianali prodotti con farina di farro integrale e orzo, con l'aggiunta di curcuma e materie prime di alta qualità, selezionate dai nostri maestri panificatori. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente e le forme dei biscotti vengono realizzate una ad una disponendole sulle apposite teglie prima della cottura. Tutta la naturalità della farina di farro integrale e dell'orzo unita al gusto leggermente speziato della curcuma, radice ricca di proprietà benefiche per l'organismo.



FATTI
A MANO

Cioccolato extra, scorze candite fatte a mano a San Patrignano e vino Aulente e farine 100% italiane, l'impasto viene lavorato manualmente e le forme realizzate una ad una.

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
BISCOTTI NOCI E FICHI IN SCATOLA	1110164	200	10	120 gg	8056420200508	18056420200505	●
BISCOTTI NOCI E FICHI IN BUSTA	1110430	250	8	120 gg	8056420201161	18056420201168	●
BISCOTTI CIOCCOLATO E LIQUIRIZIA IN SCATOLA	1110255	200	10	270 gg	8056420200706	18056420200703	●
BISCOTTI CIOCCOLATO E LIQUIRIZIA IN BUSTA	1110428	250	8	120 gg	8056420200089	18056420200086	●
BISCOTTI MAIS E ARANCIA IN SCATOLA	1110258	200	10	270 gg	8056420200737	18056420200734	●
BISCOTTI MAIS E ARANCIA IN BUSTA	1110426	250	8	120 gg	8056420201130	18056420201137	●
BISCOTTI ALLA CAMOMILLA IN SCATOLA	1110253	200	10	270 gg	8056420200683	18056420200680	●
BISCOTTI SANGIOVESE E AULENTE IN SCATOLA	1110251	200	10	180 gg	8056420200676	18056420200673	●
BISCOTTI CARAMELLO E CAFFÈ IN SCATOLA	1110254	200	10	270 gg	8056420200690	18056420200697	●
BISCOTTI PAPPA DI GRANO E CIOCCOLATO IN SCATOLA	1110502	250	8	120 gg	8056420201352	18056420201359	●
BISCOTTI FARRO INTEGRALE E ORZO CON CURCUMA IN SCATOLA	1110504	250	8	120 gg	8056420201376	18056420201373	●



— IL FORNO

RICORRENZE

Gusti di feste e gioia di stare insieme i Dolci delle Feste di San Patrignano sono pensati e realizzati per rendere ogni momento di festa speciale.

L'artigianalità di altri tempi si combina a un gusto raffinato e moderno, rendendo ogni prodotto unico.

Il Panettone è realizzato secondo la ricetta dei maestri utilizzando solo materie prime di alta qualità partendo dal lievito madre elemento distintivo dei nostri Dolci delle Feste.

A seguito di una lavorazione artigianale che dura più di 72 ore nasce il Panettone a doppia lievitazione di 24 ore e ottenuto con materie prime selezionatissime come morbide uvette, arance e cedri canditi manualmente nei nostri laboratori.

Anche la Colomba e la Pagnotta Pasquale e gli Abbracci canditi sono prodotti artigianalmente senza conservanti aggiunti.



Sintesi autentica di tradizione e genuinità degli ingredienti, i dolci delle ricorrenze sono tutti prodotti con lievito madre e con materie prime selezionate di altissima qualità.

PANETTONE TRADIZIONALE

CON CANDITI DI ARANCE E CEDRI, MIELE ED AROMI NATURALI

Il Panettone di San Patrignano è preparato secondo la ricetta dei nostri maestri e lievito madre che, da 11 anni, viene curato e lavorato dai ragazzi della comunità, per ottenere un prodotto leggero e fragrante. La sua struttura è il risultato di tre giorni consecutivi di preparazione e nutrimento del lievito madre con doppia lievitazione di 24 ore. Morbide uvette, scorze di arance di Ribera e profumati cedri siciliani canditi artigianalmente, sposano perfettamente l'aromatizzazione naturale derivante dal connubio tra miele e baccelli di vaniglia.



FATTO
A MANO

PANETTONE CON UVETTA

CON UVETTA SULTANINA, MIELE ED AROMI NATURALI

Il Panettone di San Patrignano è preparato secondo la ricetta dei nostri maestri e lievito madre che, da 11 anni, viene curato e lavorato dai ragazzi della comunità, per ottenere un prodotto leggero e fragrante. La sua struttura è il risultato di tre giorni consecutivi di preparazione e nutrimento del lievito madre con doppia lievitazione di 24 ore. Uvette di alta qualità sposano perfettamente l'aromatizzazione naturale derivante dal connubio tra miele e baccelli di vaniglia.



FATTO
A MANO

PANETTONE AL CIOCCOLATO

CON CIOCCOLATO FONDENTE SELEZIONATO, MIELE ED AROMI NATURALI

Il Panettone di San Patrignano è preparato secondo la ricetta dei nostri maestri e lievito madre che, da 11 anni, viene curato e lavorato dai ragazzi della comunità, per ottenere un prodotto leggero e fragrante. La sua struttura è il risultato di tre giorni consecutivi di preparazione e nutrimento del lievito madre con doppia lievitazione di 24 ore. Miscela di cioccolati fondenti selezionati sposano perfettamente l'aromatizzazione naturale derivante dal connubio tra miele e baccelli di vaniglia.



FATTO
A MANO

COLOMBA TRADIZIONALE

CON CANDITI DI ARANCE BIO, MIELE ED AROMI NATURALI

La Colomba di San Patrignano è preparata secondo la ricetta dei nostri maestri e lievito madre che, da 11 anni, viene curato e lavorato dai ragazzi della comunità, per ottenere un prodotto leggero e fragrante. La sua struttura è il risultato di tre giorni consecutivi di preparazione e nutrimento del lievito madre con doppia lievitazione di 24 ore. La glassa viene realizzata e le scorze di arance biologiche di Ribera vengono prodotte artigianalmente e sposano perfettamente l'aromatizzazione naturale derivante dal connubio tra miele e baccelli di vaniglia.



FATTA
A MANO

PAGNOTTA PASQUALE DI SAN PATRIGNANO

La Pagnotta di San Patrignano è preparata secondo la ricetta tradizionale e lievito madre che, da 11 anni, viene curato e lavorato dai ragazzi della comunità, per ottenere un prodotto leggero e fragrante. La struttura della pasta è il risultato di tre giorni consecutivi di preparazione e nutrimento del lievito madre con doppia lievitazione di 24 ore. Morbide uvette di alta qualità unite all'impasto le danno il tocco di dolcezza tipico.



FATTA
A MANO

ABBRACCI CANDITI

Scorzette di arance siciliane Navel non trattate ricoperte a mano con cioccolato fondente extra di alta qualità nel laboratorio di San Patrignano. Senza conservanti o additivi, sono una dolce coccola in ogni momento della giornata.



FATTI
A MANO

**Uvetta sultanina, scorze di arancia candite manualmente, cioccolato extra.
Tutti i prodotti sono senza conservanti aggiunti.**

ARTICOLO	CODICE	PESO GRAMMI	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
PANETTONE TRADIZIONALE	1110173	1000	8	120 gg	8056420200003	18056420200000	Novembre - Dicembre
PANETTONE TRADIZIONALE	1110174	750	12	120 gg	8056420200010	18056420200017	Novembre - Dicembre
PANETTONE CON UVETTA SENZA CANDITI	1110344	750	12	120 gg	8056420200027	18056420200024	Novembre - Dicembre
PANETTONE AL CIOCCOLATO	1110414	1000	8	60 gg	8056420200034	18022467604149	Novembre - Dicembre
COLOMBA TRADIZIONALE	1110246	1000	8	60 gg	8056420200652	18056420200659	Novembre - Dicembre
COLOMBA TRADIZIONALE	1110446	750	12	60 gg	8056420201314	18056420201311	Novembre - Dicembre
PAGNOTTA PASQUALE DI SAN PATRIGNANO	1110455	500	8	45 gg	8056420201321	18056420201328	●
ABBRACCI CANDITI	1110383	120	16	180 gg	8056420201017	18056420201014	Ottobre - Dicembre



— LA DISPENSA

RAGÙ
OLIO
MIELE

Per una dispensa perfetta prodotti d'eccellenza.

Ragù dal profumo aromatico e appetitoso come quello di una volta preparato con carne di mora romagnola presidio Slow Food.

Olio Evo dal colore verde dorato e lucente, caratterizzato da un fruttato di oliva fresco, di media intensità e lunga persistenza.

Olio Paratino gusto rotondo e di grande struttura, che nasce dagli uliveti della tenuta di Cecina, fruttato di oliva leggero, di breve persistenza con un fondo piccante e amaro.

Miele ottenuto attraverso una lavorazione estremamente accurata, che ne preserva le qualità e le proprietà nutritive originali.



Prodotti fatti in casa assolutamente naturali e privi di conservanti o stabilizzanti. Olio extravergine d'oliva non filtrato e una vasta tipologia di mieli dai nostri alveari per regalare ai piatti un gusto pieno e naturale.

RAGÙ DI MORA ROMAGNOLA

Prodotto con carne di suini di Mora Romagnola della filiera di San Patrignano, presidio Slow Food. Carni saporite, profumate e morbide che conferiscono un sapore autentico al ragù. Ragù di colore rosso scuro, consistenza cremosa, sapore genuino e delicato. La sua consistenza cremosa avvolgerà la pasta amalgamandosi alla perfezione regalando memorabili assaggi.



Presidio Slow Food

CROSTINO DI FILIERA DI SAN PATRIGNANO

Ideale su pane toscano tostato senza sale. Antipasto nelle giornate di festa ma anche semplice coccola quotidiana. I crostini neri derivano la propria ricetta da un retaggio del passato per cui del maiale non si butta via niente. L'aspetto del crostino è tipico bucherellato, con strato di olio in superficie, consistenza cremosa, profumi e sapore gradevoli, pieni e aromatici.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA EVO

Olio extravergine d'oliva prodotto nella comunità sulle colline di Coriano. Varietà: Correggiolo, Leccino, Moraiolo, Pendolino, Rossina. Colore verde dorato e lucente. All'olfatto fruttato di oliva fresco, di media intensità e lunga persistenza. Ricco di sostanza, complesso e rotondo e con un finale in bocca misuratamente piccante e amaro.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PARATINO

Olio extravergine d'oliva prodotto in Toscana, a Cecina. Varietà: Maurino Lucchese, Frantoio. Colore verde dorato e lucente con riflessi verde smeraldo. All'olfatto fruttato di oliva leggero, di breve persistenza, con sentori di erbe officinali, cardo, sedano e foglia di pomodoro. Gusto rotondo, con un fondo piccante e amaro, di leggera intensità, con note di carciofo, rosmarino e peperoncino.



MIELE D'ACACIA

Estrazione per forza centrifuga, affioramento, filtrazione e confezionamento artigianale per un miele buono, sano e naturale. Delicato profumo d'acacia e di fiori bianchi primaverili ed una consistenza morbida e setosa. Colore giallo paglierino ed aroma delicato.



MIELE DI CORIANDOLO

Estrazione per forza centrifuga, affioramento, filtrazione e confezionamento artigianale per un miele buono, sano e naturale. Mediamente dolce, debolmente acido, rinfrescante con note di amaro non percepibili.



MIELE MILLEFIORI

Estrazione per forza centrifuga, affioramento, filtrazione e confezionamento artigianale per un miele buono, sano e naturale. Colore giallo biondo tipico del miele, proveniente prevalentemente da fioriture spontanee di piante non trattate. Sapore ed aroma molto delicato e gradevole.



MIELE DI TIGLIO

Estrazione per forza centrifuga, affioramento, filtrazione e confezionamento artigianale per un miele buono, sano e naturale. Bouquet deciso, netto il richiamo all'aroma del fiore, a cui segue profumo d'incenso e resina. In bocca è rinfrescante, sentore di mentolo, salvia e lime.



**Ragù di Mora Romagnola, presidio Slow Food, dalla consistenza cremosa
confezionato in vetro a garanzia di conservazione ottimale dei sapori.**

ARTICOLO	CODICE	PESO	PZ X CT	TMC	CODICE EAN ART	CODICE EAN CT	DISPONIBILITÀ ANNUA
RAGÙ DI MORA ROMAGNOLA	11RAGU-MORA	180 grammi	12	36 mesi	8022467110025	18022467110022	●
CROSTINO DI FILIERA	11CRO 5180	180 grammi	12	36 mesi	8022467110377	18022467110374	●
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EVO	64OL-15R	0,5 litri	6	18 mesi	8022467000012	18022467000019	* da Ottobre
OLIO EXTRAVERG. DI OLIVA PARATINO	64OL-15T	0,5 litri	6	18 mesi	8022467000029	18022467000026	* da Ottobre
MIELE D'ACACIA	49MA-01	300 grammi	12	24 mesi	8022467491018	18022467491015	* da Giugno
MIELE DI CORIANDOLO	49MC-01	300 grammi	12	24 mesi	8022467494040	18022467494047	* da Luglio
MIELE MILLEFIORI	49MM-01	300 grammi	12	24 mesi	8022467493012	18022467493019	* da Luglio
MIELE DI TIGLIO	49MT-01	300 grammi	12	24 mesi	8022467494019	18022467494016	* da Luglio

I nostri animali

GLI ALLEVAMENTI

Tutti i nostri animali sono allevati in modo non intensivo garantendo loro ampi spazi, mantenendone i ritmi di crescita e di riproduzione naturali e sono nutriti con miscele di materie prime nobili.

L'allevamento di bovini composto da Bruna Alpina e Frisona è curato dai ragazzi della Comunità che giornalmente provvedono a due mungiture e il latte ottenuto viene trasformato nel caseificio entro 12 ore. I suini sono alimentati con miscele di cereali e leguminose primarie con aggiunta di siero di latte a basso livello di acidità e molto proteico. Gli animali sono 100% di origine italiana e vengono allevati secondo le modalità più adatte per ottenere carni di qualità ideale per la norcineria nel pieno rispetto del benessere animale.





SanPatrignano
BUONO DUE VOLTE

VIA SAN PATRIGNANO 53
47853 CORIANO · RIMINI (RN)
T +39 0541 362362 · F +39 0541 756718
ORDINI.AGRO@SANPATRIGNANO.ORG
WWW.FOODSANPATRIGNANO.COM

SEGUICI ANCHE SU **f**