



58504 - TINTO ROSSO 1,5 kg
Na ongeveer 45 dagen rijping wordt de Monnalisa zachtjes en zorgvuldig met de hand ingewreven met **tomatenconcentraat**. Dit is een traditie die al generaties meegaat. Het tomatenconcentraat werkt als natuurlijk bewaarmiddel dat de vorming van ongewenste schimmels tegengaat. Bovendien maakt het de smaak intenser. De kaas is zacht, soepel en homogeen met een licht gele kleur.



58509 - VIGNAILOLO 1,5 kg
Na ongeveer 60 dagen rijping, wordt de Monnalisa ingewreven met de **druivenmost van de chiantiwij**. Dit is een traditie die al generaties overleeft en gelinkt is aan het seizoen van de druivenpluk. De most maakt een lange rijping mogelijk en geeft de korst een prachtige intense kleur. De kaas is vast en lichtjes brokkelig met een licht gele kleur.



58506 - TREBBIONE 2,5 kg
Deze kaas is op basis van **'rauwe' niet gepasteuriseerde schapenmelk**. Hierbij behoudt de melk zijn authentieke organoleptische eigenschappen. De melk die gebruikt wordt moet voldoen aan specifieke microbiologische parameters. Slechts een deel van de schapen die in een bepaald deel van de cyclus van lactatie zijn, komen in aanmerking. Dit betekent ook dat de smaak doorheen het jaar kan variëren in functie van het seizoen en de begroeiing van de weilanden. De productie is dus afhankelijk van hoeveel melk die in aanmerking komt. De kaas is compact en stevig met fijne gaatjes die karakteristiek zijn voor de natuurlijke fermentatie.



58507 - GROTTA 2,5 kg
58508 - GROTTINO 1 kg
60 dagen na de start van het productieproces, verhuizen de beste kazen naar **natuurlijke grotten van rots- of tufsteen**. De kazen worden dan ingewreven met lijnzaadolie, op dennenhouten tafels gelegd en minimaal 1 maal per week gedraaid. Door het natuurlijke klimaat in de grot ontwikkelt de kaas een stevige, rustieke korst. Na de rijping van ca 4 maanden, krijgt de kaas een laagje hooi of stro. De kaas is compact en lichtjes brekend met een witte kleur.



58511 - FOGLIE DI NOCE 1,2 kg
Het rijpen van kaas in **walnootbladeren** was voor onze voorouders een manier om de pecorino te bewaren tijdens de warme zomermaanden. De bescherming van de bladeren laat de kaas toe om zeer langzaam te rijpen gedurende 60 dagen en zo zijn sterke, 'vergeten' smaak te ontwikkelen. De kaas is vast, compact en heeft een intense, gele kleur.



58513 - STAGIONATA GROTTA TARTUFO 1,100 kg
Pecorino met Truffel: na 60 dagen in de rijpingskamers, wordt de kaas overgebracht naar natuurlijke grotten. Daar wordt de kaas ingewreven met lijnzaadolie, op dennenhouten tafels gelegd, 1 maal per week gedraaid en nog eens 60 dagen verder afgerijpt.



58515 - AGLIO/OLIO/PEPERONCINO 0,500 kg
Kleine pecorino van ± 500g. wordt ca 60 dagen gerijpt en onderscheidt zich door de bijzondere ingrediënten: knoflook, Olijfolie, chilipepers en peterselie. Een zacht kaasje met een licht pittige smaak.
58517 - AROMATT. ALLE ERBETTE 0,500 kg
Kleine pecorino van ± 500g. ingewreven met fijne kruiden.

Wij zijn een familiebedrijf, opgericht in 1941, en verwerken uitsluitend melk van schapen uit onze eigen integratie in de buurt van Siena. De kleiheuvels waarop onze schapen grazen zijn arm aan gras maar rijk aan typische aromatische kruiden zoals "nepitella" (kattenkruid), wilde munt, tijm, rucola. Onze stallen zijn Eco-gebouwen met o.a. een grasdak en muren van stro om de schapen optimaal en met alle respect voor de Toscaanse tradities te behandelen. De melk wordt maximum 24 uur na het melken verwerkt zonder toevoeging van bewaarmiddelen. Het resultaat is een mooi assortiment van unieke pecorino kazen.

www.salcis.it

Str. Prov. Colligiana, 33 | Monteriggioni SIENA | +39 0577 306724





15520 - POLPA DI SPALLA

Toscaans hammetje

Verse uitgeslechteerde schouderstukken, drooggezoeten en aan de buitenzijde ingewreven met peper en look. De rijping duurt 3 à 4 maanden. De smaak is rijk met een stevige pepertoets in de nasmaak



12377 - FINOCCHIANA IGP

Vers schouder vlees, spek en stukjes verse ham wordt gemalen gemengd met kruiden en gedroogde venkelzaadjes en afgevuld in een natuurdarm. De rijping duurt ongeveer 10 weken. Het resultaat: een verfijnde, frisse en evenwichtige smaak met duidelijke aanwezigheid van venkel.



20205 - PANCETTA ARROTOLATA

Verse buiken worden drooggezoeten met zeezout, zwarte peper en look voor ± 7 dagen. Daarna volgt het ontzouten en de rijping gedurende ongeveer 6 weken. De smaak is vol, smeugig en intens.



20160

LOMBO STAGIONATO IN CARTA

Rugstuk wordt ingewreven met een Toscaanse kruidenmengeling en gerijpt in 'carta'. Dit is een stevig bruin papier die ervoor zorgt dat de rijping langzaam en homogeen verloopt. Na 2 maanden rijping is de smaak vol, verfijnd en intens met een lichte pepertoets.

I salumi Salcis hanno ottenuto la **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ TOSCANA***, perchè provengono da suini nati e cresciuti nelle campagne toscane. Per questo i salumi Salcis si distinguono dagli altri: a prima vista, al primo assaggio! 'SALUMI PRODOTTI CON L'UTILIZZO ESCLUSIVO DI CARNE FRESCA DI SUINI NATI E ALLEVATI IN TOSCANA



CERTIFICATO DI FILIERA N° P298

**VLEESWAREN EXCLUSIEF GEMAAKT VAN
VERS VLEES EN VARKENS GEBOREN EN
GEKWEET IN TOSCANE**



20151 - CAPOCOLLO IN CARTA

Nekstuk wordt inwreven met o.a. venkel, peper, look en traditioneel gerijpt in 'Carta'. Dit is een stevig bruin papier die ervoor zorgt dat de rijping langzaam en homogeen verloopt. Na 2 maanden rijping is de smaak rijk en intens met een lichte pepertoets.

SALAMINO 500G

14438 Cinghiale/Everzwijn
14439 Cervo/hert



SALSICCIA FRESCA 100G/4

Een nobele verse worst met mooie beet en aparte Toscaanse smaken
36285 Siena (natuur), 36286 Finocchio (met venkel)

SALAMINI

een gamma kleine worstjes ± 200g met volgende smaken

14432 Tartufo - truffel
14430 Finocchiona - venkel
14433 Peperoncino - pepers
14435 Cinta senese

CINTA SENESE

is een oud, bijna uitgestorven Toscaans varkensras. Cinta betekent 'Riem' en 'Senese' staat voor 'uit de streek van Siena'. Het is een zwart varken met een witte riem ter hoogte van de schouder en voorpoten. Al in de middeleeuwen is

het varken te zien op schilderijen en fresco's. Het is een vet varken met zeer smaakvol vlees. Nu wordt het opnieuw gekweekt in de vrije natuur en genieten de producten van de 'Beschermd Oorsprongs Benaming' "Cinta Senese D.O.P.



Cinta Senese D.O.P.



12371

FINOCCHIONA DI CINTA SENESE

Uitsluitend vers vlees van het Cinta Senese varken, vermengd met gedroogde venkelzaadjes en langzaam gerijpt. De smaak is verfijnd en zacht met de frisse toets van venkel.



21167 - LARDO DI CINTA SENESE

Rugspek met zwoerd van het Cinta Senese varken, wordt gezouten en gerijpt in marmeren kuipen. Het vet geeft een breed pallet aan smaken vrij. Ideaal om mee te koken.



Salcis trekt mee de kar van dit uniek en authentiek concept en maakt een selectie van schitterende vleeswaren gecertificeerd 'Cinta Senese'