

SALCIS
— SIENA —

Siena, 1941

Seconda guerra mondiale in corso.
A causa del contingentamento
i salumieri senesi decidono di unirsi
per lavorare insieme le carni di maiale.
Nasce S.A.L.C.I.S. acronimo di Società
Anonima Lavorazione Carni Insaccati
Siena.

Nel 1960 inizia anche la lavorazione
del latte di pecora raccolto dai pastori
delle terre circostanti, il chianti, le crete
senesi e la val d'Orcia.

Dai venti soci originari negli anni '80
la famiglia Morbidi diventa unica
titolare dell'azienda che è un pezzo
di storia della bontà dei salumi
e formaggi toscani.



A top-down view of several cheese wedges and slices arranged on a dark, textured wooden surface. The cheeses vary in color and texture: a large purple-washed cheese on the left, a wedge with a dark herb crust, a wedge with blue veining, a wedge with a dark rind, a wedge with a reddish-orange rind, and several plain white cheese wedges. The lighting is warm, highlighting the textures of the cheese and wood.

Monnalisa
freschi
& affinati



Monna Lisa
formaggio pecorino
ML001 Kg. 1,5



Monna Lisa tinto rosso
ML002 Kg. 1,4



Marzolino Monna Lisa
ML003 Kg. 1



Marzolino Monna Lisa
tinto rosso
ML004 Kg. 1



Monna Lisa "Trebhone"
a latte crudo ML088 Kg. 2,6



Monna Lisa "Stravecchio"
ML085 Kg. 7



Monna Lisa stagionato
in "Fossa" ML084 Kg. 1,2



Monna Lisa Scodellato
ML005 Kg. 1,3



Monna Lisa Riserva
al latte crudo
ML083 Kg. 1,5



Rustico Monna Lisa
stagionato ML008 Kg. 1,8



Monna Lisa "Vignaiolo"
sotto mosto
ML081 Kg. 1,5



Monna Lisa stagionato
in "Grotta" ML087 Kg. 2,6



Marmorizzato
al tartufo
ML090 Kg. 2,6



Monna Lisa
Blu Erborinato
ML051 Kg. 3



Monna Lisa Gigante
ML009 Kg. 3



Monna Lisa Gigante
tinto rosso
ML010 Kg. 3



Pecorino D.O.P.
fresco
DP01 Kg. 2



Pecorino D.O.P.
stagionato
DP02 Kg. 2



Monna Lisa al tartufo
stagionato in grotta
MLC43
confezione regalo Kg. 1



Cacio di Fogliano
FC001 Kg. 1,2



Monna Lisa "Fortescuro"
Millesimato
prodotto in primavera
ML089 Kg. 2,6



Monna Lisa
"Maggiolino"
ML006 Kg. 1,3



Monna Lisa Fiorita
ML058 Kg.0,5
MLG58 Kg.1



Fresco Monna Lisa
FML1 Kg. 2



Ricotta R001 Kg.1,7
Ricotta piccola R002 gr. 400

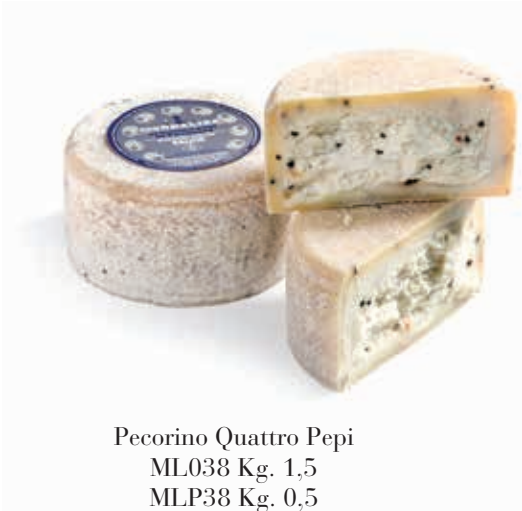
Iniziamo dal tetto



Il nostro ovile, nato nel 2015 nella splendida zona di Fogliano, a due chilometri da Siena, è una struttura modello per i materiali naturali con cui è costruita e per l'attenzione al benessere degli animali. La nostra scelta di diventare anche allevatori nasce da qui. Perché sappiamo che c'è il latte alla base di tutto.



Monnalisa
aromatizzati



Pecorino Quattro Pepi
ML038 Kg. 1,5
MLP38 Kg. 0,5



Monna Lisa stagionato
in foglie di noce
ML082 Kg. 1,2



Monna Lisa
stagionato sotto “Cenere”
ML086 Kg. 1,5



Monna Lisa
al Pepe
MLP41 gr. 500



Monna Lisa
al Peperoncino
MLP42 gr. 500



Monna Lisa
al Tartufo
ML043 gr. 500



Monna Lisa
Zafferano
ML044 gr. 500



Monna Lisa Pepe
ML041 Kg. 1,5



Monna Lisa Peperoncino
ML042 Kg. 1,5



Monna Lisa Tartufo
MLT43 Kg. 1



Monna Lisa
Pistacchio
ML047 gr. 500



Monna Lisa
Aglio, Olio e Peperoncino
ML040gr. 500



Monna Lisa
Erba Cipollina
ML045 gr. 500



Monna Lisa
Olive
ML046 gr. 500



Monna Lisa Noce
ML048 Kg. 1



Monna Lisa Pesto
ML049 Kg. 1



Monna Lisa Zafferano
MLG44 Kg. 1



Aromatizzato
ai Capperi
ML054 gr. 500



Aromatizzato
al Peperoncino
ML052 gr. 500



Aromatizzato
al Pepe
ML053 gr. 500



Aromatizzato
alle Erbette
ML055 gr. 500



Monna Lisa Pistacchio
MLG47 Kg. 1



Monna Lisa Aglio, Olio
e Peperoncino
MLG40 Kg. 1



Monna Lisa
Olio d'Oliva
ML050 Kg. 1



Monnalisa Rigatino
ML007 gr. 500



Monnalisa Rigatino
tinto rosso
ML039 gr. 500



Ricottine Stagionate RST01
Peperoncino RST02
Tartufo RST03
Aglio, Olio & Peperoncino RST04

Don't say cheese



Tutte i nostri pecorini con le varie stagionature e affinature vengono prodotti con il latte dei pascoli delle crete senesi.

I nostri valori sono quelli della tradizione casearia italiana con l'ausilio delle migliori tecnologie per il raggiungimento di un solo obiettivo: qualità senza compromessi.

A wooden cutting board is placed on a grey and white marbled surface. On the board, there are several pieces of cured meats, including a large slice of prosciutto with a thick layer of white fat, and several smaller, thinner slices of prosciutto and salami. Some of the meat is torn or broken apart. In the bottom left corner of the board, there are some small, light-colored bread crumbs. The background is a grey and white marbled surface with dark veins.

Prosciutti
pancette
& salami



Prosciutto D.O.P.
PR001 con osso Kg. 9



Prosciutto tipo Siena
PR002 con osso Kg. 9



Sgambato
PR003 Kg. 6



Pancetta tesa PT001 Kg. 2,5
Pancetta tesa affumicata
PT002 Kg. 2,5



Polpa di spalla stagionata
SS002 Kg. 1,5



Spallotto stagionato
SS001 Kg. 2,5



Pancetta arrotolata
PA001 Kg. 3,5



Guancia pepata
GC001 Kg. 1,5



Lardo stagionato
in conca di marmo LD001 Kg. 2,5
LDT01 in tranci Kg. 0,4



Capocollo in carta
CP001 Kg. 2



Lombo stagionato
LB001 Kg. 2,6
LBT01 in tranci Kg. 0,4



Salame toscano
SL001 Kg. 2,5



Salamino toscano
SL002 Kg. 1



Finocchiona IGP
FN003 Kg. 8



Finocchiona IGP
FN001 Kg. 2,5



Finocchiona IGP
FN002 gr. 500



Salamino toscano
SL003 gr. 500



Salame al Chianti
SL004 gr. 500



Salame al tartufo
SL005 gr. 500



Salame al peperoncino
SL006 gr. 500



Salame ai quattro pepi
SL009 gr. 500



Salamini Mignon gr. 200
FNM01 Briciolona
SLM03 Toscano
SLM04 al Chianti
SLM05 al Tartufo
SLM06 al Peperoncino
SLM09 ai 4 Pepi
CSM02 Cinta Senese
CVM01 Cervo
CGM02 Cinghiale

A large, rectangular piece of cured meat, likely salami, is shown wrapped in a coarse, brown burlap cloth. The meat is a deep red color with visible white fat marbling. It is positioned on a dark, textured surface. In the foreground, a white plate holds several slices of the same cured meat, showing its internal texture and color. The lighting is soft, highlighting the textures of the meat and the cloth.

Salumi cotti
& salsicce



Soppressata in carta
SP01 Kg. 5 / 6



Soppressata in cotenna
SP02 Kg. 8



Testina di suino ripiena
TS001 Kg. 10 / 12



Salsiccia fresca
Siena SF001



Salsiccia fresca
con peperoncino SF002



Salsiccia fresca
con rosmarino SF003



Buristo
BR001 Kg. 2



Soppressata gigante in juta
SP003 Kg. 16
Soppressata gigante in juta
al tartufo SP004 Kg. 16
Soppressata gigante in juta
al prezzemolo SP005 Kg. 16
Soppressata gigante in juta
al peperoncino SP006 Kg. 16



Salsiccia fresca
con finocchio SF004



Salsiccia fresca
con tartufo SF005



Salsiccia fresca
alla salvia SF006



Mortadella al Tartufo
MTG01 Kg. 5
MT001 Kg. 2,2



Tronchetto di suino arrosto
TR001 Kg. 14



Prosciutto arrosto
alla griglia PG001 Kg. 6



Salsiccia fresca 4 pezzi sottovuoto
Siena SFB01
Peperoncino SFB02
Rosmarino SFB03
Finocchio SFB04
Tartufo SFB05
Salvia SFB06



Salamella dolce
SMD02 gr. 500



Salamella piccante
SMP02 gr. 500



Pancetta cotta
PC001 Kg. 2 / 2,5



Fesa marinata
CH001 Kg. 2



Salamino cotto
ST001 Kg. 0,6



Salsiccia magra stufata
sottovuoto SMV01 Kg. 1



Salsiccia magra stufata
bustina 4 pz. sottovuoto SMB01



Salsiccia magra
stufata SM001

Qualità made in Tuscany



È con l'attenzione alla selezione della materia prima che vengono prodotti tutti i salumi della tradizione toscana. Le carni provengono da allevamenti toscani che forniscono anche le eccellenze di cinta senese e di suino grigio.

Cinghiale & cervo



Salsiccia di Cinghiale
CG001



Salsiccia di Cinghiale
sottovuoto CGV01 Kg. 1



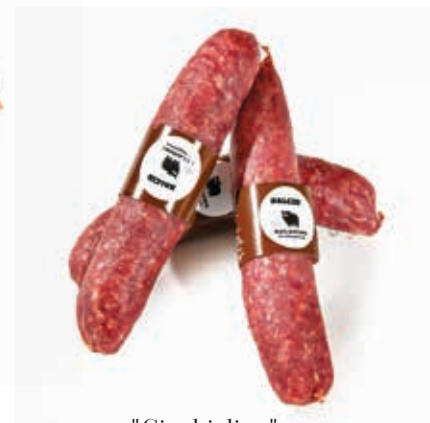
Salsiccia di Cinghiale
in bustina CGB01



Salamino di Cinghiale
CG002 gr. 500



Salamino di Cervo
CV001 gr. 500



"Cinghialino"
CG003 gr. 500



Mortadella di Cinghiale
sottovuoto MC001 Kg. 3,5



Prosciutto di Cinghiale
disossato CGS04 Kg. 2



Prosciutto di Cervo
disossato CVS02 Kg. 2



Prosciutto di Cinta senese
CS001 Kg. 7



Prosciutto di Maiale Grigio
PR099 Kg. 7



Salamino di Maiale Grigio
SL099 gr. 500



Finocchiona IGP
di Cinta senese
CSF07 gr. 500



Capocollo di Cinta senese
CS005 Kg. 1,5



Guancia di Cinta senese
CS008 Kg. 1



Salamino di Cinta senese
CS002 gr. 500



Briciolona di Cinta senese
CS007 gr. 500



Pancetta tesa
di Cinta senese
CS004 Kg. 2



Lardo di Cinta senese
CS006 Kg. 2,5



Cinta senese & maiale grigio

Sottoli & patè



Pomodori Secchi
sott'olio S002
gr. 280



Peperoni
sott'olio S003
gr. 250



Giardiniera
S008
gr. 180



Patè di Cipolla
P006
gr. 180



Patè di Melanzane
P005
gr. 180



Zucchine
sott'olio S007
gr. 250



Patè di Olive Nere
e arance P008
gr. 180



Patè Toscano
per crostini P004
gr. 180



Patè di Cinghiale
P003
gr. 180

A close-up photograph of a pile of uncooked spaghetti on a dark, textured surface. The spaghetti is light yellow and tangled. The surface is dark grey or black, with a fine layer of white flour dusted across it, particularly around the pile of pasta. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the pasta and the dust.

Sughi & pasta



Pici
PS01
gr. 500

Pappardelle
PS02
gr. 500



Ragù Toscano
RG004
gr. 180

Ragù di Lepre
RG005
gr. 180

Ragù di Anatra
RG002
gr. 180



Ragù di Cinghiale
RG003
gr. 180

Ragù di Fagiano
RG006
gr. 180

Ragù di Cinta
RG007
gr. 180



Pomodoro a pezzi
PM001
gr. 340

Salsa Pomodorini
e Basilico PM002
gr. 340

Salsa Piccante
PM003
gr. 340



Ragù di Chianina
RG008
gr. 180

Ragù di Cervo
RG001
gr. 180



Dolce compagnia



Gelatina alla Birra Chiara
GBC01 gr. 100



Gelatina alla Birra Scura
GBS01 gr. 100



Cantuccini
B001 gr. 300



“Lievitato alle pere e pepe in grani”
per abbinamenti con salumi e formaggi
LPP01



Gelatina al Chianti
GCH01 gr. 110



Gelatina al Balsamico
GAB01 gr. 110



Gelatina al Vin Santo
GVS01 gr. 110



Confettura di Pere
C001 gr. 200
C001P gr. 40



Confettura Extra
di Fichi Verdi
C003 gr. 200
C003P gr. 40



Miele Millefiori
MEM01 gr. 200
MEMP1 gr. 40



Miele di Acacia
MEA01 gr. 200
MEAP1 gr. 40



Miele di Castagno
MEC01 gr. 200
MECP1 gr. 40



Confettura di Mele
C005 gr. 200
C005P gr. 40



Confettura di Zucca
C008 gr. 200
C008P gr. 40



Confettura di
Peperoncino Rosso
C013 gr. 200
C013P gr. 40





Confettura di Cipolla
C015 gr. 200
C015P gr. 40



Confettura di
Pere e Cannella
C016 gr. 200
C016P gr. 40



Confettura di Fragole e Crema
agrodolce con Aceto Balsamico
C017 gr. 200
C017P gr. 40



Confettura di
Melanzane e Ginger
C019 gr. 200
C019P gr. 40



Confettura di
Mele e Peperoncino
C020 gr. 200
C020P gr. 40



Confettura di
Pere e Ginger
C018 gr. 200
C018P gr. 40



Composta di
Pomodoro e Paprika
C021 gr. 200
C021P gr. 40



Confettura di
Ananas e Curcuma
C022 gr. 200
C022P gr. 40



Pubblicità originale Salcis degli anni '60

