



**Kwaliteit
met smaak
sinds 1965**

SALCIS
SIENA

Volfood is een gespecialiseerde
versgroothandel voor de
professionele foodservicemarkt.

Sinds 1965 richten wij ons met een
select aanbod van kwaliteitsproducten
op zelfstandige speciaalzaken, traiteurs,
cateraars en culinaire gastronomie.

Volfood is altijd op zoek naar
Smakenpartners die net zo Vol zijn
van Food als wij.

U ook? Contact ons gerust!



**Salcis
Sienna**



**Originele
Toscaanse kwaliteit
met smaak**

Salamini

Een zeer geselecteerd assortiment kleine gedroogde worstjes, afgevuld in natuurdarm en verkrijgbaar in de smaken: Toscana naturel, Cinta senese, Venkel, Truffel, Peper, Wildzwijn & Hert.



Finocchiana IGP - 12377

Vers schouder vlees, spek en stukjes verse ham worden 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.



Capocollo in Carta - 20151

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



Salame al tartufo - 12376

Gemaakt van geselecteerd schouder en buikvlees, mooi grof gemalen en naast peper, zout en enkelvoudige specerijen verder prachtig op smaak gebracht met ± 3% verse zwarte truffels



Pancetta tesa a meta - 20206

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



Salsiccia fresca

Koelverse braadworst in diverse typisch Toscaanse smaken:

- Siena naturel
- Rozemarijn
- Peperoncino
- Finocchiona
- Tartufo



Salsiccia fresca

Prosciutto



Polpa di Spalla - 15520 Toscaans hammetje

Verse uitgeslecteerde schouderstukken, drooggezouten 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.



Prosciutto Toscana s/o DOP 14 ms - 20151

- Origineel gedroogde Toscaanse ham, uitsluitend gezouten met zeezout en minimaal 14 maanden gerijpt.
- Kenmerkend voor deze ham is de uiterst verfijnde, milde en pure smaak van de ham. Mede daarom is deze ham voorzien van een IGP beschermde oorsprongsbenaming.

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 beschermde oorsprongsbenaming 'Cinta Senese D.O.P.'.



Lardo di Cinta Senese - 21167

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



Salcis trekt mede de kar van dit uniek en authentieke concept en vervaardigt met het vlees van deze varkens een selectie van schitterende vleeswaren onder de gecertificeerde naam 'Cinta Senese'.



Guancia Cinta Senese - 15518

'Guancia' oftewel 'wangen' in het Italiaans is een uiterst smakvolle charcuterie. De wang met dun spiertje erin wordt gezouten en ca. 12 weken luchtgedroogd om vol tot smaak te komen. Toepassing: als charcuterie en perfect om te bakken en braden.

Finocchiona di Cinta Senese - 12371

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



Salamini di Cinta Senese - 14435

Een miniworstje van uitsluitend vers Cinta Senese vlees, als naturel maar toch uiterst karakteristiek en smaakvol!





Cinta Senese D.O.P.

Toscaanse kwaliteit met smaak



Salcis is een familiebedrijf, opgericht in 1941 en verwerkt uitsluitend melk van schapen uit de eigen integratie in de buurt van de stad Siena in Zuid-Toscane. De kleiheuvels waarop de schapen grazen, zijn arm aan gras maar juist rijk aan de typisch inheemse aromatische kruiden zoals bijvoorbeeld "nepitella" (kattenkruid), wilde munt, tijm en rucola. De stallen zijn eco-gebouwen met o.a. grasdaken en muren van stro om de schapen optimaal en met alle respect voor de Toscaanse tradities te hoeden en te behandelen. De melk wordt maximaal 24 uur na het melken verwerkt zonder toevoeging van conserveringsmiddelen of additieven. Het resultaat is een uiterst geselecteerd assortiment van unieke en origineel Toscaanse pecorino kazen.



Tinto Rosso - 58504 - 1,5 kg



Trebhone latte crudo - 58506



Grottino - 58508 - 1 kg



Vignaiolo - 58509 - 1,5 kg



Al Tartufo - 58510



Foglie di noce - 58511 - 1,2 kg



Marmorizzato al tartufo - 58512



**Stagionata grotta
Tartufo - 58513** - 1,100 kg



Aglia/Olio/Peperoncino - 58515
0,500 kg

Vleeswaren • Vlees • Wild & Gevogelte • Ambachtelijke patés
Delicatessen • Verse truffels en Truffelproducten • Salades & Sauzen
Tapas & Méditerrané • Maaltijden • Kaas & Eier producten
Brood & Bake-off • Diepvriesproducten • Barbecueproducten
Kruiden & Specerijen • Verpakkingsmaterialen • Non-food artikelen

Volfood Versgroothandel
Anthonie Fokkerstraat 29
3772 MP Barneveld
+31 (0)342 - 45 20 30
info@volfood.nl
www.volfood.nl