





La **Norcineria Toscana** è un'azienda giovane, concreta e dinamica che propone un assortimento di prodotti di alta qualità realizzati nel rispetto della tradizione artigianale toscana, fatta di semplicità naturale e grande cura nella realizzazione.

La Norcineria Toscana si avvale della collaborazione di maestri con comprovata e consolidata esperienza, a loro sono affidati i controlli delle fasi più importanti della trasformazione e della conservazione, tutto ciò unito ad una attentissima scelta delle materie prime, garantisce la realizzazione di prodotti di assoluta eccellenza. Qualità, standard igienico sanitari elevati, servizio, flessibilità nel rispondere rapidamente alle continue richieste della clientela, sono i fattori che a tutt'oggi determinano una costante crescita dell'attività del salumificio.



Norcineria Toscana is a young, concrete and dynamic company which supplies an extensive range of quality meat products. Those are processed according to the artisan Tuscan tradition, consisting in a natural and attentive to detail approach to manufacturing.

Norcineria Toscana takes advantage of staff expertise in the most important aspects of the manufacturing process, those related to meat processing and conservation. This, combined with carefully selected raw materials, assures the making of excellent quality products.

Rigorous quality control processes and high food safety standards, together with fast and reliable delivery service, flexibility and focus on customers' needs, are the main factors driving the economic growth of our salami factory.



SUINO / PORK	4
SUINO CINTA SENESE / CINTA SENESE PORK	22
CINGHIALE / WILD BOAR	24
CERVO / DEER	30
CAPRIOLO / ROE BUCK	32
TACCHINO / TURKEY	34
COTTI E ARROSTI / COOKED AD ROASTED	36
SALSE A BASE DI CARNE / MEAT SAUCES	40
SOTT'OLI / IN OIL	41
RAGÙ / RAGOUT	42
SEZIONE FORMAGGI / SECTION CHEESES	44
I NOSTRI MARCHI / OUR BRANDS	58
ETICHETTE PERSONALIZZABILI / CUSTOMIZABLE LABELS	60
ETICHETTATURA DEI PRODOTTI / LABELING	62

Suino / Pork ❖





- 701 Prosciutto Toscano DOP intero
Kg. 9/10 ca.

*D.o.p Tuscan cured ham, whole,
approx 20/22 lbs.*



- 701/01 Prosciutto nazionale stagionato
con osso, intero Kg. 9/10 ca.

*National seasoned ham, with
bone, whole, approx 20/22 lbs.*



- 701/08 Prosciutto nazionale disossato,
"Tipo addobbo", intero,
sottovuoto, Kg 7 ca.

*National seasoned boneless
ham, "Type decoration" whole,
vaacum-packed, approx 15 lbs.*



- 701/05 Coscia stagionata taglio speck,
intero Kg. 6,5/7,5 ca.

*Seasoned leg ham "speck cut",
whole, approx 14/16 lbs.*





701/06 Coscia stagionata, taglio speck, trancio, sottovuoto, Kg 1/2 ca.

Seasoned leg ham, "speck cut", slice, vacuum-packed, approx 2.2/4.4 lbs.



150 Capocollo stagionato in carta, Kg 1,3/2 ca.

Seasoned pork neck meat in paper, approx 3/4 lbs.



151 Capocollo stagionato in carta, metà, sottovuoto, gr. 750 ca.

Seasoned pork neck meat in paper, half, vacuum-packed, approx 1.7 lbs.



161 Lonzino stagionato, metà, sottovuoto, Kg. 1,5 ca.

Seasoned pork loin, half, vacuum-packed, approx 3.3 lbs.



162 Lonzino stagionato, trancio, sottovuoto, gr. 500 ca.

Seasoned pork loin, slice, vacuum-packed, approx 1.1 lbs.





105 Guanciale stagionato, Kg. 1/2 ca.

*Seasoned cheek bacon,
approx 2.2/4.4 lbs.*



105/1 Guanciale stagionato, trancio, sottovuoto, Kg. 0,5/1 ca.

*Seasoned cheek bacon, slice,
vacuum-packed, approx 1.1/2.2 lbs.*



180/1 Lardo stagionato alle erbe, trancio, sottovuoto, Kg. 2/3 ca.

*Seasoned bacon fat with herbs, slice,
vacuum-packed, approx 4.4/6.6 lbs.*



180/11 Lardo stagionato alle erbe, trancio, sottovuoto, gr. 300 ca.

*Seasoned bacon fat with herbs, slice,
vacuum-packed, approx 11 ozs.*



170 Pancetta tesa, Kg. 3/4 ca.

Bacon pork 6.6/8.8 lbs.



171 Pancetta tesa con pepe o peperoncino, metà, sottovuoto, Kg 1/1.5 ca.

*Bacon pork with pepper or chili,
half, vacuum-packed, 2.2/3.3 lbs.*



172 Pancetta tesa con pepe o peperoncino, trancio, sottovuoto, gr. 500 ca.

*Bacon pork with pepper or chili,
slice, vacuum-packed, 1.1 lbs.*





- 103/1 Salsicce stagionate "bocconcino", sottovuoto, 4 pezzi, gr. 120 ca.

Seasoned sausages "bocconcino", vacuum-packed, 4 pieces, approx 4.2 ozs.



- 103/3 Salsicce stagionate "bocconcino", sottovuoto, rotolino, gr. 300 ca.

Seasoned sausages roll, "bocconcino", vacuum-packed, approx 10.6 ozs.



- 103/2 Salsicce stagionate "bocconcino", busta in atmosfera protettiva, Kg. 2 ca.

Seasoned sausages "bocconcino", in protective atmosphere bag, approx 4.4 lbs.



- 050/2 Salsicce a punta di coltello dolce, busta in atmosfera protettiva, Kg. 2 ca.

Sweet sausages "knife tip", in protective atmosphere bag, approx 4.4 lbs.



- 060/2 Salsicce a punta di coltello piccante, busta in atmosfera protettiva, Kg. 2 ca.

Spicy sausage "knife tip", in protective atmosphere bag, approx 4.4 lbs.



- 070/2 Salsicce a punta di coltello con fiore di finocchio, busta in atmosfera protettiva, Kg. 2 ca.

Sausages "knife tip" with fennel flower, in protective atmosphere bag, approx 4.4 lbs.





- 110/1 Salame al tartufo, intero, sottovuoto, gr. 450 ca.

Truffle salami, whole, vacuum packed, approx 1 lb.



- 110/11 Salame al tartufo, metà, sottovuoto, gr. 220 ca.

Truffle salami, half, vacuum packed, approx 8 ozs.



- 113 Salame casareccio in budello naturale, intero, gr. 600 ca.

Home-made salami in natural gut, whole, approx 1.3 lbs.



- 115 Salame toscano, gr. 450 ca.

Tuscan Salami, approx 1 lb.



- 115/1 Salame toscano, intero, sottovuoto, gr. 450 ca.

Tuscan Salami, whole, vacuum packed, approx 1 lb.



- 115/11 Salame toscano, metà, sottovuoto, gr. 220 ca.

Tuscan Salami, half, vacuum packed, approx 8 ozs.





121 Salame toscano, Kg. 1 ca.

Tuscan salami, approx 2.2 lbs.



120 Salame toscano, Kg. 2 ca.

Tuscan salami, approx 4.4 lbs.



120/1 Salame toscano, trancio, sottovuoto, Kg. 1 ca.

Tuscan salami, slice, vacuum-packed, approx 2.2 lbs.



125 Salame toscano, Kg. 4 ca.

Tuscan salami, approx 8.8 lbs.





- 144 Salame "La Sbriciolona", con fiore di finocchio, gr. 600 ca.

"La Sbriciolona" salami, with fennel flowers, approx 1,3 lbs.



- 141 Salame "La Sbriciolona", con fiore di finocchio, Kg. 1 ca.

"La Sbriciolona" salami, with fennel flowers, approx 2.2 lbs.



- 140 Salame "La Sbriciolona", con fiore di finocchio, Kg. 2 ca.

"La Sbriciolona" salami, with fennel flowers, approx 4.4 lbs.



- 140/1 Salame "La Sbriciolona", con fiore di finocchio, trancio, sottovuoto, Kg. 1 ca.

"La Sbriciolona" salami, with fennel flowers, slice, vacuum-packed, approx 2.2 lbs.



- 142 Salame "La Sbriciolona", con fiore di finocchio, Kg. 4 ca.

"La Sbriciolona" salami, with fennel flowers, approx 8.8 lbs.



- 145 Salame "La Sbriciolona", con fiore di finocchio, trancio, sottovuoto, Kg. 5 ca.

"La Sbriciolona" salami, with fennel flowers, slice, vacuum-packed, approx 10.10 lbs.

Suino / Pork ❖





- 137 Salame "tipo milano", Kg. 3 ca.
Salami "milano", approx 6.6 lbs.



- 137/1 Salame "tipo milano", trancio, sottovuoto, Kg. 1.5 ca.
Salami "milano", slice, vacuum-packed, approx 3.3 lbs.



- 138 Salame Ventricina piccante, Kg. 2 ca.
Ventricina spicy salami, approx 4.4 lbs.



- 138/1 Salame Ventricina piccante, trancio, sottovuoto, Kg. 1 ca.
Ventricina spicy salami, slice, vacuum-packed, approx 2.2 lbs.



- 138/2 Spianata piccante, Kg. 2 ca.
Pork pressed spicy salami, approx 4.4 lbs.



- 138/3 Spianata piccante, trancio, sottovuoto, Kg. 1 ca.
Pork pressed spicy salami, slice, vacuum-packed, approx 4.4 lbs.



- 138/6 Salame piccante a bastone, sottovuoto, gr. 600 ca.
Spicy salami stick, vacuum-packed, approx 1,3 lbs.





- 702 Prosciutto nazionale con osso
"L'Altro", intero, Kg. >10.

*National cured ham,
"The Other", with bone, whole,
approx > 22 lbs.*



- 703 Prosciutto nazionale con osso
"L'Altra", intero, Kg. >10.

*National cured ham,
"The Other", with bone, whole,
approx > 22 lbs.*







- 203 Prosciutto stagionato con osso, intero, Kg 8/10 ca.

Seasoned "Cinta Senese" pork ham, whole, approx 17/22 lbs.



- 206 Pancetta tesa stagionata, trancio, sottovuoto, Kg 1/2 ca.

Seasoned "Cinta Senese" pork belly, vacuum-packed, approx 2.2/4.4 lbs.



- 204 Lardo stagionato, trancio, sottovuoto, Kg 1/2 ca.

Seasoned "Cinta Senese" Bacon fat, slice, vacuum-packed, approx 2.2/4.4 lbs.



- 207 Salame, gr. 600 ca.

"Cinta Senese" approx 1.3 lbs.



- 208 Sbriciolona, gr 600 ca.

"Cinta Senese" pork salami, with fennel flower, approx 1.3 lbs.







- 340/1 Prosciutto di cinghiale con osso,
Kg. 4/6 ca.

*Wild Boar seasoned ham with
bonem, approx 8.8/12.12 lbs.*



- 351 Prosciutto di cinghiale disossato tipo
"violino", intero, sottovuoto,
Kg. 1.5/3 ca.

*Wild Boar seasoned boneless ham
type "violin", whole, vacuum-packed,
approx 3.3/6.6 lbs.*



- 351/1 Prosciutto di cinghiale disossato
tipo "violino", trancio, sottovuoto,
gr. 400/700 ca.

*Wild Boar seasoned boneless ham
type "violin", slice, vacuum -packed,
approx 0.9/1.5 lbs.*



- 352 Prosciutto di cinghiale disossato,
stagionato in budello "tipo bresaola"
intero, sottovuoto, Kg. 1/2 ca.

*Wild Boar seasoned boneless ham
"type bresaola", whole, vacuum-
packed, approx 2.2/4.4 lbs.*



- 366 Polpa di cinghiale stagionata,
intera, sottovuoto, Kg. 1/2 ca.

*Wild Boar seasoned meat, whole,
vacuum-packed, approx 2.2/4.4 lbs.*



- 361 Lombo di cinghiale disossato,
stagionato, trancio, sottovuoto,
gr 300 ca.

*Wild boar seasoned boneless loin,
slice, vacuum-packed, approx 11 ozs.*







- 330 Salame con cinghiale,
gr. 450 ca.

Wild Boar salami, approx 1 lb.



- 330/10 Salame con cinghiale al pepe,
intero, sotto vuoto gr. 450 ca.

*Wild boar salami with pepper,
whole, vacuum- packed,
approx 1 lb.*



- 330/1 Salame con cinghiale, intero,
sottovuoto, gr. 450 ca.

*Wild Boar salami, whole,
vacuum-packed, approx 1 lb.*



- 330/11 Salame con cinghiale, metà,
sottovuoto, gr. 220 ca.

*Wild Boar salami, half, vacuum-
packed, approx 8 ozs.*



- 330/2 Spianata con cinghiale,
Kg. 2 ca.

*Wild boar pressed salami,
approx 4.4 lbs.*



- 330/3 Spianata con cinghiale, metà,
sottovuoto, Kg. 1 ca.

*Wild boar pressed salami, half,
vacuum-packed, approx 2.2 lbs.*

Cinghiale / Wild Boar ❖





- 304 Salsicce con cinghiale, sottovuoto, 4 pezzi, gr. 120 ca.

Wild boar, sausages, vacuum-packed, 4 pieces, approx 4.2 ozs.



- 302 Salsicce con cinghiale, sottovuoto, gr. 300 ca.

Wild boar sausages, vacuum-packed, approx 10.6 ozs.



- 301 Salsicce con cinghiale, sottovuoto, vassoio, Kg. 1 ca.

Wild boar sausages, vacuum-packed, tray, approx 2.2 lbs.



- 303 Salsicce con cinghiale, busta, in atmosfera protettiva, gr. 500 ca.

Wild boar sausages, in protective atmosphere bag, approx 1.1 lbs.



- 305 Salsicce con cinghiale, busta, in atmosfera protettiva, Kg. 2 ca.

Wild boar sausages, in protective atmosphere bag, approx 4.4 lbs.



- 385 Bocconcino al cinghiale (10%), busta in atmosfera protettiva, Kg. 2 ca.

Tidbit with wild boar (10%), in protective atmosphere bag, approx 4.4 lbs.





- 431 Prosciutto di cervo disossato, stagionato in budello "tipo bresaola", intero, sottovuoto Kg. 1/2 ca.

Deer seasoned boneless ham "type bresaola", whole, vacuum-packed, approx 2.2/4.4 lbs.



- 410 Salame con cervo, gr 450 ca.

Deer salami, approx 1 lb.



- 410/1 Salame con cervo, intero, sottovuoto, gr. 450 ca.

Deer salami, whole, vacuum-packed, approx 1 lb.



- 410/11 Salame con cervo, metà, sottovuoto, gr. 220 ca.

Deer salami, half, vacuum-packed, approx 8 ozs.



- 401 Salsicce con cervo, sottovuoto, vassoio, Kg. 1 ca.

Deer sausages, vacuum-packed, tray, approx 2.2 lbs.



- 404 Salsicce con cervo, sottovuoto, 4 pezzi, gr. 120 ca.

Deer sausages, vacuum-packed, 4 pieces, approx 4.2 ozs.



- 403 Salsicce con cervo, busta, in atmosfera protettiva, gr. 500 ca.

Deer sausages, in protective atmosphere bag, approx 1.1 lbs.





- 482 Prosciutto di capriolo disossato, stagionato in budello "tipo bresaola", intero, sottovuoto, Kg. 0,5/1 ca.

Roe Buck seasoned boneless ham, "type bresaola", whole, vacuum-packed, approx 1.1/2.2 lbs.



- 475/1 Salame con capriolo, intero, sottovuoto, gr. 450 ca.

Roe Buck salami, whole, vacuum-packed, approx 1 lb.



- 475/11 Salame con capriolo, metà, sottovuoto, gr. 220 ca.

Roe Buck salami, half, vacuum-packed, approx 8 ozs.



- 474 Salsicce con capriolo, sottovuoto, 4 pezzi, gr. 120 ca.

Roe Buck sausages, vacuum packed, 4 pieces, approx 4.2 ozs.

Tacchino / Turkey ❖





- 511 Bresaola di tacchino, intera, sottovuoto, Kg 1/2 ca.

Turkey "bresaola", whole, vacuum-packed, approx 2.2/4.4 lbs.



- 600/1 Salame con oca, intero, sottovuoto, gr. 450 ca.

Goose salami, whole, vacuum-packed, approx 1 lb.



- 600/11 Salame con oca, metà, sottovuoto, gr. 220 ca.

Goose salami, half, vacuum-packed, approx 8 ozs.





710/01 Soppressata toscana in juta, trancio, sottovuoto, Kg. 5 ca.

Tuscan "Soppressata" in jute, slice, vacuum-packed, approx 11 lbs.



705 Porchetta di suino arrosto, intera, sottovuoto, Kg. 15/18 ca.

Roasted pork "Porchetta", whole, vacuum packed, approx 33/39 lbs.



706 Tronchetto di porchetta arrosto, intero, sottovuoto, Kg. 12 ca.

Section of roasted "Porchetta", whole, vacuum-packed, approx 26.4 lbs.





713 Prosciutto arrosto grigliato, sottovuoto, Kg. 7/8.

Grilled ham roast, vacuum-packed, approx 15.4/17.6 lbs.



715 Fesa di prosciutto arrosto, sotto vuoto, Kg. 3 ca.

Topside roast ham, vacuum packed, approx 6.6 lbs.



713/1 Speck di prosciutto al forno, sotto vuoto, Kg. 2 ca.

Speck baked ham, vacuum-packed, approx 4.4 lbs.



714 Arista arrosto, trancio sotto vuoto, Kg. 1 ca.

Pork loin arista, slice, vacuum-packed, approx 2.2 lbs.





Salse a base di carne / Meat Sauces ❖



720/03 Salsa per crostini toscani, vaso gr. 180

720/02 Salsa per crostini toscani, vaso gr. 500

Sauce for Tuscan "Crostini", jar 6.3 ozs.

Sauce for Tuscan "Crostini", jar 17.6 ozs.



316 Salsicce con cinghiale in olio, vaso gr. 280

Wild Boar sausages with oil, jar 9 ozs.



473 Salsicce con capriolo in olio, vaso gr. 280

Roe Buck sausages with oil, jar 9 ozs.





722/01 Ragù di cinghiale, vaso gr. 180

723/01 Ragù di cinghiale, vaso gr. 500

Wild boar ragut, jar 6.3 ozs.

Wild boar ragut, jar 17.6 ozs.



722/02 Ragù di lepre, vaso gr. 180

Hare ragut, jar 6.3 ozs.



722/03 Ragù di capriolo, vaso gr. 180

Roe buck ragut, jar 6.3 ozs.



722/04 Ragù di carne chianina, vaso gr. 180

Ragut of "Chianina" beef meat, jar 6.3 ozs.



722/05 Ragù di Cinta Senese, vaso gr. 180

*Ragut of "Cinta Senese" pork meat,
jar 6.3 ozs.*



722/06 Ragù di anatra, vaso gr. 180

Duck ragut, jar 6.3 ozs.







- 755/9 Caciotta della Valdichiana,
latte mucca, fresco, Kg. 1,10 ca.

*"Valdichiana's caciotta", cow's milk
fresh, approx 2.4 lbs.*



- 755/0 Formaggio Il campestre, latte pecora
e mucca, fresco, Kg. 1,50 ca.

*"Il campestre cheese", sheep's,
and cow's milk, approx 3.3 lbs.*



- 755/1 Formaggio Il girasole, latte pecora,
fresco, Kg. 1,10 ca.

*"Il girasole cheese", sheep's milk,
fresh, approx 2.4 lbs.*



- 758 Formaggio Marzolino, latte pecora,
semistagionato, gr. 600 ca.

*"Marzolino cheese", sheep's milk,
semi-cured, approx 1.3 lbs.*



- 756 Formaggio Marzolino, latte pecora,
fresco, gr. 600 ca.

*"Marzolino cheese", sheep's milk,
approx 1.3 lbs.*



- 755/10 Pecorino a latte crudo, latte pecora,
fresco, Kg. 1.20 ca.

*"Raw milk pecorino cheese",
sheep's milk, fresh, approx 2.8 lbs.*





- 755/3 Pecorino Senese, latte pecora, semistagionato, Kg. 1,10 ca.

"Senese pecorino cheese", sheep's milk, semi-cured, approx 2.4 lbs.



- 755/5 Pecorino Senese, latte pecora, stagionato, Kg. 1,10 ca.

"Senese pecorino cheese", sheep's milk, cured, approx 2.4 lbs.



- 759 Formaggio Rigatello, latte pecora, gr. 600 ca.

"Rigatello cheese", sheep's milk, approx 1.3 lbs.



- 785 Pecorino Tartufino, latte pecora, semistagionato, gr. 500 ca.,

"Tartufino pecorino cheese", sheep's milk, semi-cured, approx 1.1 lbs.



- 780 Formaggio Tris di latte, latte pecora, mucca e capra, semistagionato, Kg. 1,10 ca,

"Tris milk cheese", sheep's, cow's and goat's milk, semi-cured, approx 2.4 lbs.



CRUSCANTINO

FORMAGGIO SENZA STAGIONATO

*Ingredienti: latte vaccino, latte di pecora,
fermenti di latte vaccino, caglio e sale.
Trattato in crosta con olio di oliva
e crusca di grano, E 261 - E 235
Conservare in luogo fresco.
Crosta non edibile.*

PER ALIMENTI

Prodotto e confezionato
nello stabilimento:
TY
SNT
CE
Distribuito da:
Norchiera Toscana Srl

INCA



- 761 Pecorino "L'Ulivastro", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"The Ulivastro" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 763 Pecorino "Paglietta", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Paglietta" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 764 Pecorino "Nocino", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Nocino" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 767 Pecorino "In camicia", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"In camicia" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 760 Pecorino "Il Grottarolo", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Il Grottarolo" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 762 Pecorino "Il Granaio", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Il Granaio" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.





- 766 Pecorino "Cenerino", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Cenerino" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 768 Pecorino "Turchetto", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Turchetto" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 769 Pecorino con Rosmarino, latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Rosemary" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 765 Pecorino "Cruscantino", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Cruscantino" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.



- 770 Pecorino "Vinacciolo", latte pecora, stagionato, gr. 700 ca.

"Vinacciolo" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.5 lbs.





- 775 Pecorino "Il vecchio Casolare",
latte pecora, stagionato, Kg. 5 ca.

"Il vecchio Casolare"
pecorino cheese,
sheep's milk, cured, approx 11 lbs.



- 776 Formaggio Caprino,
latte capra, stagionato, Kg. 2.50 ca.

"Caprino" goat cheese,
goat's milk, cured, approx 5.5 lbs.



- 777 Formaggio Caprino,
latte capra, semistagionato,
gr. 700 ca.

"Caprino" goat cheese,
goat's milk, semi-cured,
approx 1.5 lbs.





- 790 Pecorino, latte pecora, fresco, Kg. 2.00 ca.

"Pecorino" cheese, sheep's milk, fresh, approx 4.4 lbs.



- 795 Pecorino "Cenerino", latte pecora, stagionato, Kg. 2.40 ca.

"Cenerino" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 5.3 lbs.



- 798 Formaggio stagionato, latte mucca e pecora, Kg. 5 ca.

Cured cheese, cow's and sheep's milk, approx 11 lbs.



- 799 Pecorino Canestrato, latte pecora, stagionato, Kg. 6 ca.

"Canestrato" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 13.2 lbs.







- 750 Pecorino "al Chianti", latte pecora, stagionato, Kg. 1,30 ca.

"Chianti" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 2.8 lbs.



- 751 Pecorino "affinato sotto foglie di noci", latte pecora, stagionato, Kg. 1,30 ca.

Pecorino cheese aged under Walnut's leaves, sheep's milk, cured, approx 2.8 lbs.



- 752 Pecorino "alle Pere", latte pecora, stagionato, gr. 500 ca. / Kg. 1,30 ca.

Pecorino cheese matured with Pears, sheep's milk, cured, approx 1.1/2.8 lbs.



- 753 Pecorino "Rocca", latte pecora, stagionato, gr. 500 ca. / Kg. 1,20 ca.

"Rocca" pecorino cheese, sheep's milk, cured, approx 1.1/2.6 lbs.



- 754 Pecorino "al Tartufo", latte pecora, stagionato, gr. 600 ca. / Kg. 1,30 ca.

Pecorino cheese with Truffle, sheep's milk, cured, approx 1.3/2.8 lbs.



- 755 Pecorino "affinato sotto Vinaccia", latte pecora, stagionato, Kg. 1,30 ca.

Pecorino cheese aged under Marc, sheep's milk, cured, approx 2.8 lbs.







ETICHETTE A DIMENSIONE REALE: *completamente personalizzabili in ogni parte; in funzione delle esigenze del cliente si possono aggiungere logo, denominazione e altre caratteristiche dei prodotti.*

1



+



2



+



3



+



INDICAZIONI PER POSSIBILI COMBINAZIONI DI CONFEZIONAMENTO:

COMBINAZIONE 1 E 2

ETICHETTATURA CON MARCHIO AZIENDALE

COMBINAZIONE 3

ETICHETTATURA PERSONALIZZATA PER CLIENTE





Norcia
Toscana



NORCINERIA TOSCANA S.R.L.

VIA GIOVANNI FALCONE 11/13

52045 FOIANO DELLA CHIARA (AR) ITALIA

TEL. 0575 844419 - FAX 0575 815955

EMAIL: INFO@NORCINERIATOSCANA.IT

WWW.NORCINERIATOSCANA.IT