

## AGRIFOOD TOSCANA & COOPERATIVA AGRICOLA ZOOTECNICA CASA DEL CORTO, MONTE AMIATA: ALLEVAMENTO E CASEIFICIO

Agrifood Toscana è un'azienda dinamica che opera nel settore agroalimentare toscano, tra cui le produzioni a marchio Agriqualità dell'Amiata e comprensorio della Val di Paglia sono il risultato di una filiera produttiva che si è creata dal 2005, e nasce con l'autorizzazione alla certificazione da parte di Regione Toscana. La filiera si è organizzata tra diverse aziende zootecniche della zona, Azienda Lecciola di Rendina Luciana, Azienda Passeri Angelo e Figli e Cooperativa Agricola Zootecnica Casa del Corto - costituita da Agrifood Toscana e circa una decina di soci produttori di zona - che operando nei comuni di Piancastagnaio e Proceno hanno costituito insieme una società, Val di Paglia Alleva Srl, divenuta concessionaria del marchio Agriqualità con il cod. N. 309 come da D. D 1562 della Regione Toscana del 21/03/2005 provvedendo alla certificazione di tutta la filiera produttiva e di trasformazione.

In particolare le produzioni certificate sono state destinate alla commercializzazione diretta nei punti vendita a marchio "i Toscani", "Casa del Corto" e nel punto vendita di campagna gestito tramite la società relativamente a carne bovina e latticini; la produzione più originale è data dallo yogurt, ottenuto dalla fermentazione diretta di latte e miele dell'Amiata.

La missione aziendale è focalizzata alla valorizzazione della distribuzione di prodotti alimentari di qualità, con la priorità per i prodotti toscani, che siano certificabili e garantibili nella fase di produzione - distribuzione, in pratica un progetto di "filiera corta".

La produzione e la selezione dei prodotti comprende: latticini, formaggi, pecorino toscano e affinati, salumi, prosciutti, sughi senza glutine e conservanti, ragù, condimenti, passata di pomodoro biologico, sottoli, tartufi, pasta trafilata al bronzo (grano delle Colline di Volterra), pasta fresca, prodotti da forno, biscotti, miele, confetture, farine, legumi, olio extra vergine di oliva, vino e grappa.



AGRIFOOD TOSCANA SOC. AGROALIMENTARE ARL

ALLEVAMENTO E CASEIFICIO: Località Casa del Corto - Siena

UFFICIO COMMERCIALE: Via G. Di Vittorio, 13 - Barberino di Mugello 50031 (FI)

Tel. +39 055 8417672

MAGAZZINO E DISTRIBUZIONE: Via del Parlamento Europeo, 51 - Scandicci (FI)

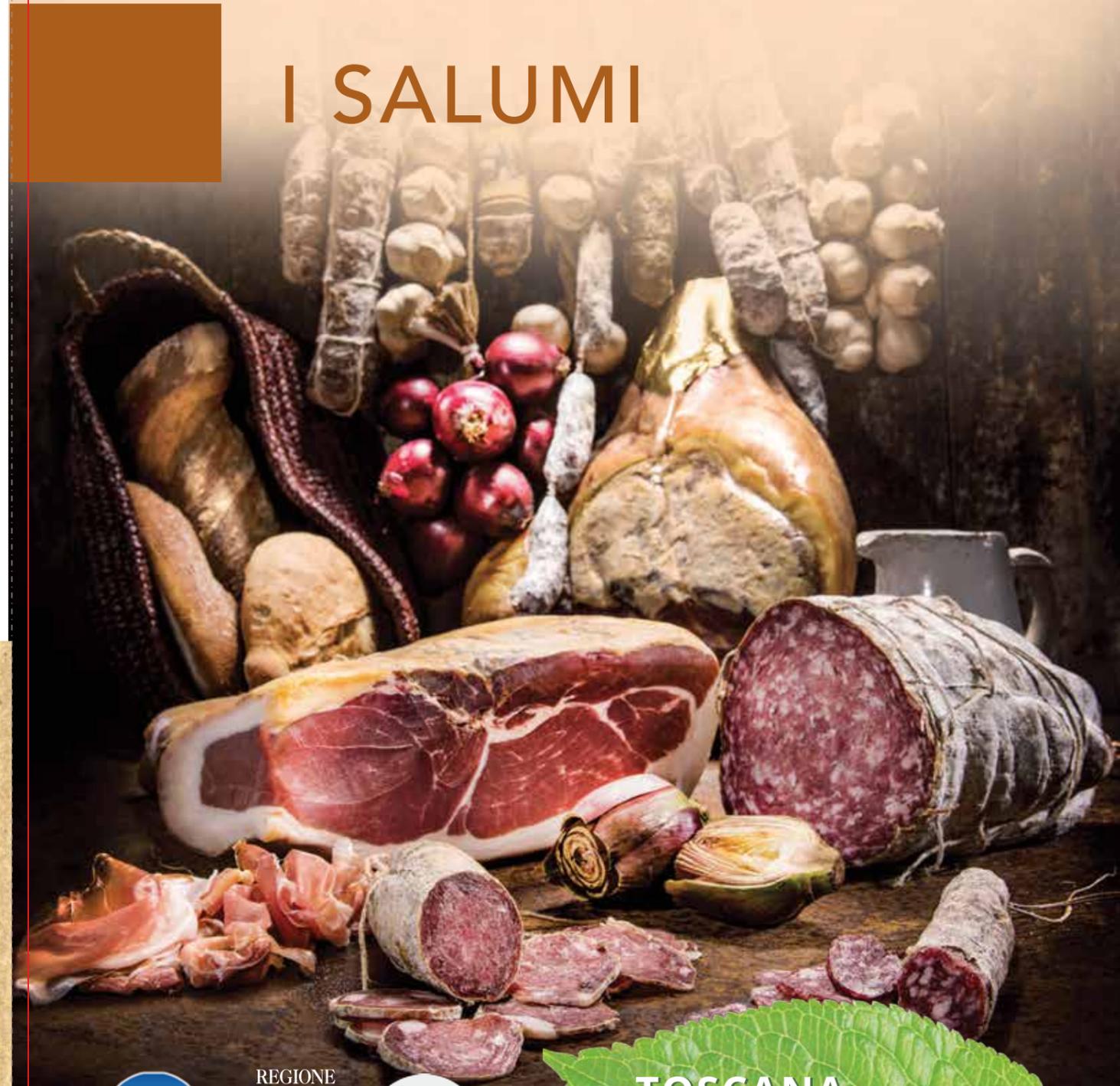


SONO MARCHI DI AGRIFOOD TOSCANA

INFO@AGRIFOODTOSCANA.BIO | WWW.AGRIFOODTOSCANA.BIO



## I SALUMI



TOSCANA,  
IL GUSTO SI RACCONTA  
IN UNA TERRA DI POESIA



# PRODOTTI



## FINOCCHIONA IGP / O SBRICIOLONA

Preparato con carni scelte di suino, è un tipico insaccato toscano in budello di collagene aromatizzato con semi di finocchio. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** 3 Kg



## PANCETTA STAGIONATA

Pancetta di puro suino, arrotolata o stesa, salata e stagionata alla toscana. Disponibile anche sottovuoto. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** da 1 Kg a 3 Kg



## SALAME ALLA TOSCANA

Preparato con carni scelte di suino, macinatura media e lardo a cubetti, viene insaccato in budello di collagene e stagionato. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** da 500 gr a 3 kg. circa



## SALSICCIA STAGIONATA ALLA TOSCANA

Preparata con carni scelte di suino con aggiunta di peperoncino, macinatura piccola, viene insaccata in budello di collagene. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** da 600 gr a 2 kg



## CAPOCOLLO

Capocollo di suino, stagionato alla toscana. Confezionato intero o a metà sottovuoto, in carta gialla. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** 0,6 e 0,8 Kg



## SPALLA INTERA CON OSSO E SENZA OSSO

Spalla di suino intera stagionata alla toscana con pepe. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** 3/4 Kg



## PROSCIUTTO CASALINGO STAGIONATO

Coscia di Suino Casalingo stagionato alla Toscana. Senza osso. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** 5/7 kg circa dissossato



## SOPPRESSATA

Dalla tradizione toscana nasce questo salume con carni di suino di primissima scelta, profumo deciso e intenso, ricco di aromi tipici. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** da 6/7 kg circa



## LARDO ALLE ERBE DEL PODERE

Profumato, morbido ed estremamente Tipico. Si tratta di un Salume Toscano realizzato con lardo di suino stagionato. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** 2/3 kg circa



## MORTADELLA DI CINGHIALE

Per gli amanti della cacciata.....si presenta di colore rosato, con i pezzettoni magri di cinghiale ben visibili dal sapore unico, e con un aroma tipico della carne di cinghiale. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** 4/6 kg circa



## SALSICCE DI CINGHIALE

Aromatiche e dal gusto unico, di colore rosso intenso e sapore ricco a grana fine, fatto con pancetta di maiale con aggiunta di polpa di carne di cinghiale. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** imballo da 1 kg



## TRONCHETTO DI PORCHETTA COTTO A LEGNA

Una prelibatezza!! Preparata artigianalmente e cotta a legna, come l'antica tradizione Toscana. Confezionata in carta gialla. Conservazione e trasporto a 0/8°C.  
**PEZZATURA:** da 7/10 kg