



**GIORGINI**

· tradizione dal 1890 ·



## **PORCHETTA - TRONCHETTO**

La nostra porchetta ha un sapore delicato, tipico delle carni scelte dai nostri mastri. Per prepararla utilizziamo suini magroni di prima scelta, che vengono disossati e conditi con aromi naturali quali sale, pepe, aglio e rosmarino. Ricucita a mano intorno al tradizionale palo che ci permetterà di girarla per una doratura ottimale. Il tronchetto è il "cuore" della porchetta, è in generale più grasso ed ha un sapore più marcato rispetto alla prima, per prepararlo è utilizzata solo la parte centrale dei suini (il tronco).

## **SHELF LIFE E PRESENTAZIONE**

Porchetta intera da 30kg circa,  
tronchetto da 12kg circa.

Affettata o in tranci in sottovuoto - 30gg  
Affettata o in tranci tal quale, in  
incarto semplice - 10gg.

Da conservare a 0°C<T°<+8°C



## SALSICCE DI SUINO E SALSICCE DI FEGATO

Le nostre salsicce di suino hanno un sapore delicato, quasi dolce, nella preparazione utilizziamo carni magre pregiate del maiale, quali spalla e coscia e parti grasse quali la pancetta, che vengono macinate e impastate insieme con l'aggiunta di aromi naturali quali sale, pepe, aglio e vino locale.

Le salsicce di fegato o "Mazzafegate", dal sapore più deciso, sono preparate con l'aggiunta di alcune frattaglie, rifilature di guanciale e pancetta, sale, pepe, aglio, scorza d'arancia e peperoncino a scaglie e vino locale.

Le nostre salsicce sono da provare sia fresche che stagionate.

## SHELF LIFE E PRESENTAZIONE

salsicce da 70gr circa, confezioni da 5kg o 10kg.

Confezionata in sottovuoto - 15gg

Confezionata tal quale - 7gg

Da conservare a 0°C < T° < +4°C



## COPPA DI TESTA

La coppa di testa ha un sapore caratteristico, che riporta indietro nel tempo. Nella produzione utilizziamo frattaglie di suino, che vengono lessate e battute a punta di coltello, per poi essere condite con aromi naturali quali sale, pepe, aglio e scorza d'arancia.

## SHELF LIFE E PRESENTAZIONE

Tranci da 3kg o 6kg

In tranci confezionata  
in sottovuoto - 30gg

In tranci tal quale, in incarto  
semplice - 10gg

Da conservare a  $0^{\circ}\text{C} < \text{T}^{\circ} < +8^{\circ}\text{C}$



## STAGIONATO

Capocolli, pancette, guanciali, prosciutti, salami, ogni taglio del maiale ha il suo caratteristico sapore. I nostri mastri affinano sapientemente ognuno di questi: massaggiano, condiscono e seguono la maturazione del prodotto fino a servirlo ai nostri clienti.

Nella lavorazione degli stagionati il tempo è il nostro miglior alleato.

## SHELF LIFE E PRESENTAZIONE

Salumi venduti interi o in tranci variabili a seconda del prodotto

Intero o in tranci confezionati in sottovuoto - 60gg

Intero in incarto semplice - 30gg

In tranci in incarto semplice - 10gg

Da conservare a  $0^{\circ}\text{C} < \text{T}^{\circ} < +8^{\circ}\text{C}$



## **PORCHETTERIA GIORGINI...**

...quel luogo in cui le pregiate carni di maiali italiani selezionati vengono lavorate secondo le antiche ricette della famiglia Giorgini, dalle sapienti mani dei nostri Mastri Porchettai. In questo stesso luogo potrete degustare tutte le prelibatezze da noi preparate. Potrete inoltre conoscere la storia dei prodotti che gusterete, la quale procede di pari passo con quella della nostra famiglia e del piccolo borgo di Selci.





# GIORGINI

· tradizione dal 1890 ·

**Porchetta Giardini**  
di Giardini Giorgio

Via Treoni snc, 02040, Selci (RI), ITALIA

**Tel./Fax:** +39 0765 519008 - **Cell.:** +39 3338901314 - Damiano Giardini  
**P.IVA** 01009990571 - **C.F.** GRGGRG64T10I581B

**Mail:** porchettagiardini@tiscali.it  
**Pec:** porchettagiardini@pec.it

**[www.porchetteriagiardini.it](http://www.porchetteriagiardini.it)**