



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.





Monnalisa
freschi
e affinati



Monnalisa
formaggio pecorino
ML001 Kg. 1,5



Monnalisa
tinto rosso
ML002 Kg. 1,4



Monnalisa
Scodellato
ML005 Kg. 1,3



Monnalisa Rustico
stagionato
ML008 Kg. 1,8



Monnalisa "Vignaiolo"
sotto mosto
ML081 Kg. 1,5



Cacio di Fogliano
a latte crudo
FG001 Kg. 1,2



Monnalisa
Marzolino
ML003 Kg. 1



Monnalisa
Marzolino tinto rosso
ML004 Kg. 1



Monnalisa Riserva
al latte crudo
ML083 Kg. 1,5



Pecorino Quattro Pepi
ML038 Kg. 1,8



Monnalisa stagionato
in foglie di noce
ML082 Kg. 1,2



Monnalisa
stagionato sotto cenere
ML086 Kg. 1,5



Monnalisa Gigante
tinto rosso
ML010 Kg. 3



Monnalisa
Gigante
ML009 Kg. 3



Pecorino DOP
fresco
DP01 Kg. 1,5



Pecorino DOP
stagionato
DP02 Kg. 2,6



Monnalisa
"Stravecchio"
ML085 Kg. 6

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.



Fuorigregge
formaggio a pasta occhiata
ML094 Kg. 6



Pecorone
ML092 Kg. 12



Monnalisa
stagionato in grotta
ML087 Kg. 2,6
Grottino MLP87 kg 1,2



Marmorizzato
al tartufo
ML090 Kg. 2,6



Monnalisa
Blu Erborinato
ML051 Kg. 3



Monnalisa al tartufo
stagionato in grotta
MLC43
confezione regalo Kg. 1

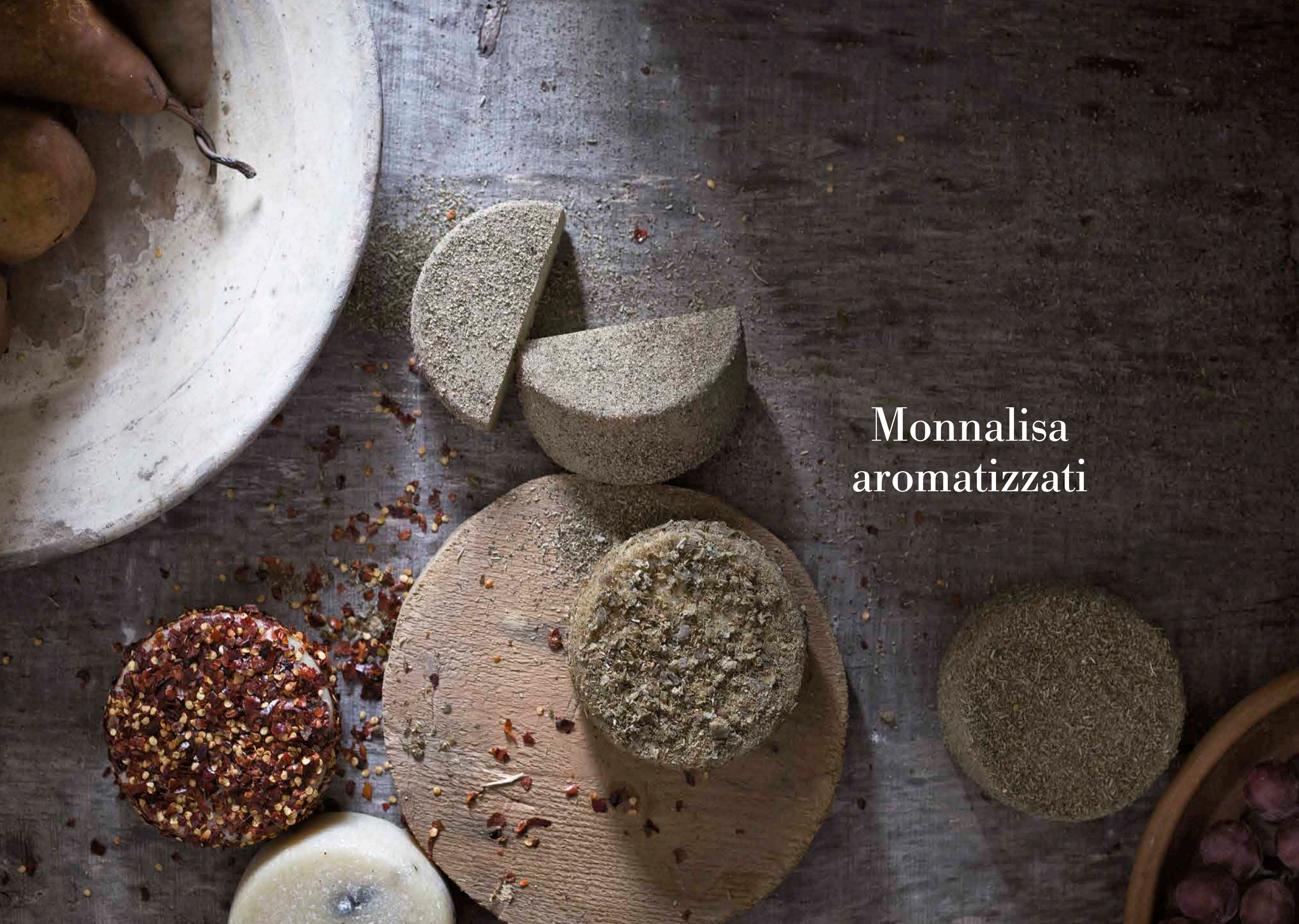


Monnalisa "Trebhone"
a latte crudo
ML088
Kg. 2,6



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





Monnalisa
aromatizzati



Monnalisa Pepe
ML041 Kg. 1



Monnalisa Peperoncino
ML042 Kg. 1



Monnalisa Tartufo
MLT43 Kg. 1



Monnalisa
al Pepe
MLP41 gr. 500



Monnalisa
al Peperoncino
MLP42 gr. 500



Monnalisa
al Tartufo
ML043 gr. 500



Monnalisa
Zafferano
ML044 gr. 500



Monnalisa Noce
ML048 Kg. 1



Monnalisa Aglio, Olio
e Peperoncino
MLG40 Kg. 1



Monnalisa Zafferano
MLG44 Kg. 1



Monnalisa
Pistacchio
ML047 gr. 500



Monnalisa
Aglio, Olio e Peperoncino
ML040gr. 500



Monnalisa
Erba Cipollina
ML045 gr. 500



Monnalisa
Olive
ML046 gr. 500



Monnalisa Pistacchio
MLG47 Kg. 1



Pecorino sotto Foglie di Noce
MLC82
gr. 500



Pecorino sotto Foglie di Castagno
MLC93
gr. 500



Monnalisa
Rigatino tinto rosso
ML039 gr. 500



Monnalisa
Rigatino
ML007 gr. 500



Monnalisa
Dragoncello
ML061 gr. 500



Monnalisa
Pizzaiola
ML059 gr. 500



Pecorino sotto Vino
MLC81
gr. 500



Pecorino ai semi di Papavero
MLC30
gr. 500



Pecorino in foglie di Olivo
MLC50
gr. 500



Pecorino sotto Paglia
MLC88
gr. 500



Aromatizzato
al Dragoncello
ML054 gr. 500



Aromatizzato
al Peperoncino
ML052 gr. 500



Aromatizzato
al Pepe
ML053 gr. 500



Aromatizzato
alle Erbette
ML055 gr. 500





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



Monnalisa
Fresco
FML1 Kg. 2



Fagotto di Pecora
MLFG1 Kg. 0,5



Ricottina
Stagionata
RST01
gr. 180



Ricottina
Stagionata
Peperoncino
RST02 gr. 180



Ricottina
Stagionata
Tartufo
RST03 gr. 180



Ricottina
Stagionata
Aglio, Olio e
Peperoncino
RST04 gr. 180



Monnalisa Fiorita
ML058 Kg. 0,3



Blu al Buio
BB001 Kg. 0,7



Monnalisa Fiorita al tartufo
MLT58 Kg. 0,3



Figlia dei fiori
MLF58 Kg. 0,3



Monnalisa Fiorita al pistacchio
MLPS58 Kg. 0,3



Tutti 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.





Prosciutti,
pancette
e salami



Prosciutto DOP
PR001 con osso Kg. 9



Prosciutto tipo Siena
PR002 con osso Kg. 9



Finocchiona IGP
FN003 Kg. 4,5



Finocchiona IGP
FN001 Kg. 2,7



Salame toscano
SL001 Kg. 2,7



Salamino toscano
SL002 Kg. 1



Pancetta tesa affumicata
PT002 Kg. 2,5



Pancetta tesa
PT001 Kg. 2,5



Polpa di spalla stagionata
SS002 Kg. 1,5



Capocollo in carta
CP001 Kg. 2

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



Finocchiona IGP
FN002 gr. 500



Salamino toscano
SL003 gr. 500



Salame al Chianti
SL004 gr. 500



Salame al Tartufo
SL005 gr. 500



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



Salame al Peperoncino
SL006 gr. 500



Salame ai Quattro Pepi
SL009 gr. 500



Salame al Pistacchio
SL010 gr. 500



Salame al Dragoncello
SL013 gr. 500





Salamini Mignon gr. 200
 FNM01 Briciolona
 SLM03 Toscano
 SLM04 al Chianti
 SLM05 al Tartufo
 SLM06 al Peperoncino
 SLM09 ai Quattro Pepi
 CSM02 Cinta Senese
 CVM01 Cervo
 CGM02 Cinghiale
 SLM13 Dragoncello
 SLM10 Pistacchio



Capocollo
 in astuccio s.v.
 CPAS01 Gr. 80



Finocchiona IGP
 in astuccio s.v.
 FNAS01 Gr. 80



Prosciutto
 in astuccio s.v.
 PRAS02 Gr. 80



Salame Toscano
 in astuccio s.v.
 SLAS01 Gr. 80



Tutti i prodotti in catalogo possono essere porzionati e confezionati sotto vuoto





Salumi cotti
e salsicce





Soppressata in carta
SP001 Kg. 5 / 6



Soppressata in cotenna
SP002 Kg. 8



Testina di suino ripiena
TS001 Kg. 10 / 12



Salsiccia Siena
SF001



Salsiccia con peperoncino
SF002



Salsiccia con rosmarino
SF003



Tronchetto di suino arrosto
TR001 Kg. 14



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 con finocchio
SF004



Salsiccia con tartufo
SF005



Salsiccia alla salvia
SF006



Mortadella al Tartufo
MT001 Kg. 5
MTP01 Kg. 2



Prosciutto cotto al Tartufo
PGT01 Kg. 4



Prosciutto arrosto
alla griglia PG001 Kg. 6



Salsiccia 4 pezzi sottovuoto gr. 300
Siena SFB01
Peperoncino SFB02
Rosmarino SFB03
Finocchio SFB04
Tartufo SFB05
Salvia SFB06



Salsiccia in pasta sottovuoto gr. 300
Siena SFP01
Peperoncino SFP02
Rosmarino SFP03
Finocchio SFP04
Tartufo SFP05
Salvia SFP06



Buristo
BR001 Kg. 2



Fesa marinata
CH001 Kg. 2



Salamella piccante
SMP02 gr. 600
Salamella dolce
SMD02 gr. 600



Salsiccia magra stufata
sottovuoto SMV01 Kg. 1



Salsiccia magra stufata
bustina 4 pz. sottovuoto SMB01



Salsiccia stufata al Tartufo
bustina 4 pz. sottovuoto SMB05

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 e cervo



Salsiccia di Cinghiale
CG001



Salsiccia di Cinghiale
sottovuoto CGV01 n.20x Kg. 1



Salsiccia di Cinghiale
in bustina CGB01



Salamino di Cinghiale
CG002 gr. 500



Salamino di Cervo
CV001 gr. 500



"Cinghialino"
CG003 gr. 200



Mortadella di Cinghiale
sottovuoto MC001 Kg. 3,5



Prosciutto di Cinghiale
disossato CGS04 Kg. 2



Prosciutto di Cervo
disossato CVS02 Kg. 2



Prosciutto
da "Cinta senese DOP"
CS001 Kg. 8



Prosciutto
di Maiale Grigio
PR099 Kg. 8



Prosciutto stagionato 24 mesi
"Malamerenda"
PRM01 Kg. 10



Salamino
di Maiale Grigio
SL099 gr. 500



Briciolona
da "Cinta senese DOP"
CS007 gr. 500



Salamino
da "Cinta senese DOP"
CS002 gr. 500



Finocchiona IGP
da "Cinta senese DOP"
CSF07 gr. 500



Capocollo
da "Cinta senese DOP" CS005
Kg. 1,5



Guancia
da "Cinta senese DOP"
CS008 Kg. 1



Pancetta tesa
da "Cinta senese DOP"
CS004 Kg. 2



Lardo
da "Cinta senese DOP" CS006
Kg. 2,5



Cinta senese e maiale grigio

Sottoli e patè



Pomodori Secchi
sott'olio S002
gr. 280



Cavolo e Carote
sott'olio S011
Cavolo e Carote



Carciofi
sott'olio S001
gr. 270



Giardiniera
S008
gr. 250



Patè toscano
per crostini P004
gr. 180



Patè di Cinghiale
P003
gr. 180

A top-down 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 trail of white flour dust leading from the pasta towards the right. The text 'Sughi e pasta' is written in a white serif font on the right side of the image.

Sughi e pasta



Pici
PS001
gr. 500



Pappardelle
PS002
gr. 500



Ragù di Cervo
RG001
gr. 180



Ragù di Anatra
RG002
gr. 180



Ragù di Cinghiale
RG003
gr. 180



Ragù Toscano
RG004
gr. 180



Ragù di Lepre
RG005
gr. 180



Pomodoro a pezzi
PM001
gr. 340



Salsa Pomodorini e Basilico
PM002
gr. 340



Salsa Piccante
PM003
gr. 340



Ragù di Cinta
RG007
gr. 180



Ragù di Chianina
RG008
gr. 180



Dolce compagnia



Biscotti rotondi al Pecorino
B002 gr. 180



Biscotti lunghi al Pecorino
B003 gr. 180



Cantuccini
B001 gr. 300



Confettura Extra di Fichi Verdi
C003 gr. 212
C003P gr. 40



Confettura di Cipolla
C015 gr. 212
C015P gr. 40



Gelatina al Chianti
GCH01 gr. 110



Gelatina al Vin Santo
GVS01 gr. 110



Confettura di Zucca
C008 gr. 212
C008P gr. 40



Confettura di Peperoncino Rosso
C013 gr. 212
C013P gr. 40



Miele Millefiori
MEM01 gr. 250
MEMP1 gr. 40



Miele di Acacia
MEA01 gr. 250
MEAP1 gr. 40



Miele di Castagno
MEC01 gr. 250
MECP1 gr. 40



Confettura di Melanzane e Ginger
C019 gr. 212
C019P gr. 40



Confettura di Mele e Peperoncino
C020 gr. 212
C020P gr. 40



Composta di Pomodoro e Paprika
C021 gr. 212
C021P gr. 40





- Salamino Mignon Briciolona cod FNM01AS gr 200
- Salamino Mignon Toscano cod SLM03AS gr 200
- Salamino Mignon al Chianti cod SLM04AS gr 200
- Salamino Mignon al Tartufo cod SLM05AS gr 200
- Salamino Mignon al Peperoncino cod SLM06AS gr 200
- Salamino Mignon Cinta Senese cod CSM02AS gr 200
- Salamino Mignon Cervo cod CVM01AS gr 200
- Salamino Mignon Cinghiale cod CGM02AS gr 200
- Salamino Mignon al Pistacchio cod SLM10AS gr 200
- Salamino Mignon al Dragoncello cod SLM13AS gr 200



Box Salamini Mignon
BOXSAL



- Pecorino al Pepe cod MLP41AS gr 250
- Pecorino al Peperoncino cod MLP42AS gr 250
- Pecorino al Tartufo cod ML043AS gr 250
- Pecorino al Pistacchio cod ML047AS gr 250
- Pecorino alla Zafferano cod ML044AS gr 250
- Formaggio Pecorino cod ML007AS



Box Pecorini e Confetture
BOXFOR



Sotto Foglie di Castagno
cod MLC82AS
gr 500



Pecorino Sotto Foglie di Noce
cod MLC82AS
gr 500



Pecorino in Foglie di Olivo
cod MLC50AS
gr 500



Pecorino ai Semi di Papavero
cod MLC30AS
gr 500



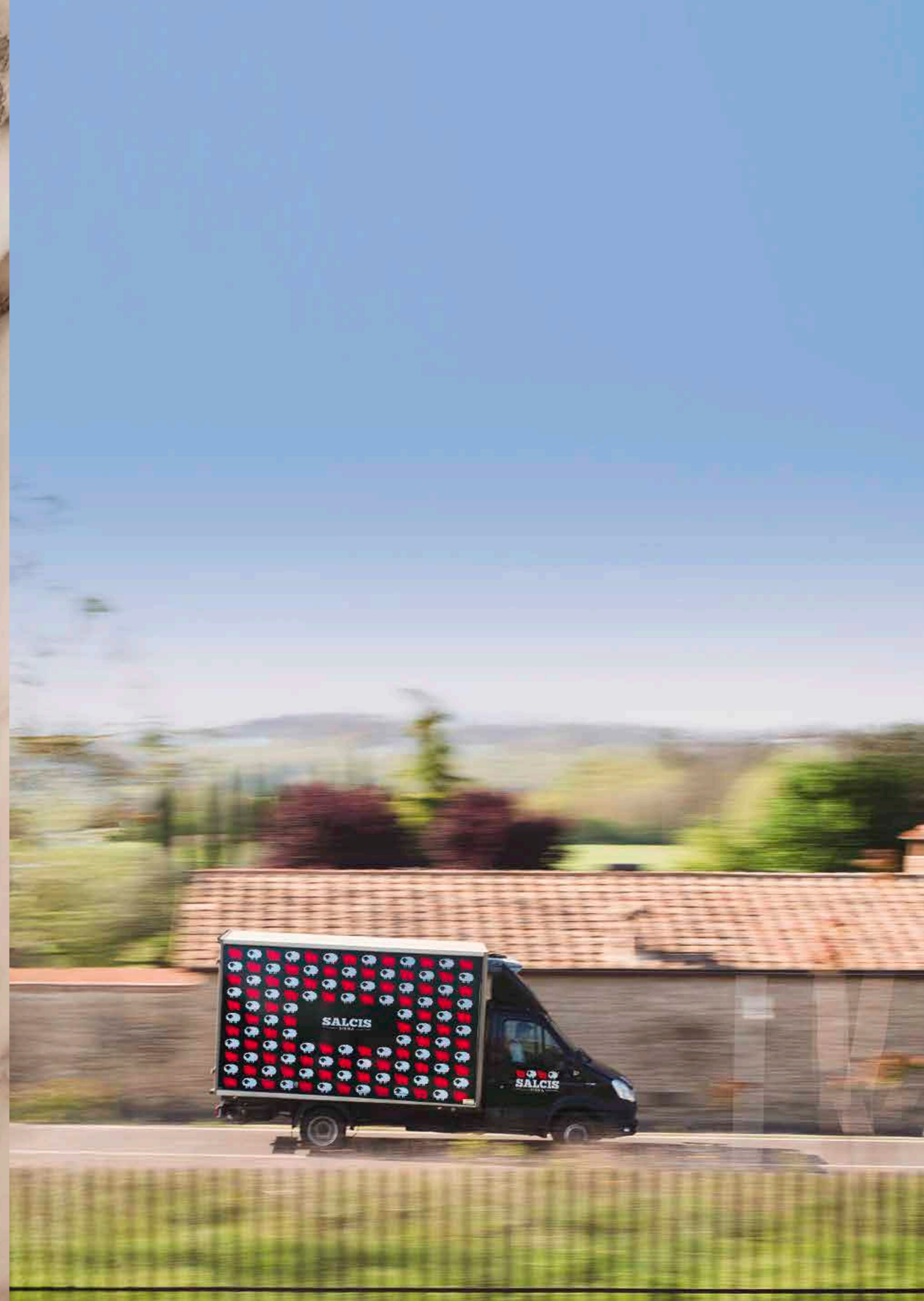
Pecorino Sotto Paglia
cod MLC88AS
gr 500



Pecorino Sotto Vino
cod MLC81AS
gr 500



Box degustazione
per il perfetto
aperitivo toscano





Sagoma Pecora
SGP01

Sagoma Maialino
SGM01



Cappellino Bianco
CAPB1
Cappellino Nero
CAPN1



Felpa
FP001



T-shirt Bianca
MGB01
T-shirt Nera
MGN01



Grembiule a colori ecru
GRMP3



Grembiule a colori nero
GRMP2



Grembiule Pecora e Maiale
GRMP1



Grembiule Maiale Cinta
GRM01



Grembiule Pecora
GRP01





SALAME SIENA



PREFERITE I SALUMI
SALCIS - SIENA
(Italy)

SALCIS
SIENA

Salcis - Strada Provinciale Colligiana, 33 - Monteriggioni - Siena - www.salcis.it



@salcissiena



@salcis_siena



0577 306724