



Listino Prezzi 2023 Grigione del Montefeltro

IVA COMPRESA PRIVATO

GRIGIONE: MAIALE BRADO DEL MONTEFELTRO

L'allevamento genuino, in filiera lunga e naturale, de "Il Grigione del Montefeltro" stimola la sensibilità verso i valori che costituiscono l'espressione di un patrimonio di cultura peculiare del nostro paese. Il territorio di San Leo, nell'entroterra di Rimini, dove è situato l'allevamento, è un'area ampia, fertile, isolata e ben poco contaminata, è un ambiente salutare ed idoneo alla crescita di animali "puri".

Dalla nascita alla macellazione trascorre un periodo di vita al pascolo di 14-16 mesi in cui il maiale raggiunge autonomamente il peso di circa 200-240 Kg.

Il norcino dell'Azienda Agricola Gabrielli provvede alla macellazione e alla trasformazione delle carni con una stagionatura che rispetta le antiche tradizioni.

Questa accurata attenzione che viene rivolta a tutto il processo "produttivo" rende la carne de "Il Grigione" particolarmente saporita, consistente e di alta qualità certificata biologica; ha **un sapore**

del tutto differente rispetto alle carni derivate da allevamenti intensivi e, essendo quasi completamente priva di grassi, la sua migliore preparazione si ottiene con una cottura veloce.

Siamo certi che i consumatori interessati ad **un prodotto di qualità** saranno in grado di comprenderne il valore così come **i ristoranti ed i rivenditori specializzati**, che espongono il nostro marchio, hanno apprezzato sin dal principio il pregio delle nostre carni e continuano a scegliere di affidarsi alle nostre mani esperte.



La nostra **Certificazione Biologica** assicura al consumatore finale, ai produttori e ai distributori trasparenza e garanzia.

PRODOTTI STAGIONATI

Prosciutto intero (sui 12 Kg): 38 euro al Kg.

Prosciutto a trancio (sui 2,5 Kg): 50 euro al Kg.

Prosciutto affettato (all'etto): 5,50 euro all'etto.



Capocollo o Coppa Stagionata: 34 euro al Kg.

Guanciale Stagionato: 15 euro al Kg.

Lonzino Stagionato: 34 euro al Kg.

Lardo Stagionato: 30 euro al Kg.



Pancetta Stagionata: 28 euro al Kg.

Mortadella: 24 euro al Kg.

Tutti i salumi vengono affettati all'etto.



Salame nostrano intero: 34 euro al Kg.
(Peso sui 400 grammi, sui 13,60 euro cad.)

Salsiccia Stagionata: 32 euro al Kg.
(Peso sui 250 grammi, sui 8 euro cad.)



PRODOTTI FRESCHI

Filetto intero: 20 euro al Kg.

Fegato: 7,50 euro al Kg.

Fegatelli: 15,50 euro al Kg.



Braciola (Bistecca): 16 euro al Kg.

Capocollo: 16 euro al Kg.

Pancetta: 11,50 euro al Kg.

Tomahawk: 16 euro al Kg.

Costarelle: 13 euro al Kg.

(Confezioni da 500 grammi, sui 6,50 euro)

Mezzena: 9 euro al Kg.



Salsiccia fresca: 14 euro al Kg.
(Confezioni da 500 grammi, sui 7 euro)

Cotechino: 14 euro al Kg.

Macinato: 15 euro al Kg.

Hamburger da 180: 2,60 euro cad.



PRODOTTI COTTI

Porchetta: 24 euro al Kg.

Ciccioli: 28 euro al Kg.

Coppa di testa: 18 euro al Kg.

(Vengono serviti in vaschette da 100 grammi)



STRUTTO confezione da Kg 15-20: 2,20 euro al Kg.

STRUTTO confezione da Kg 0,5-1: 4,15 euro al Kg.

NOTE LISTINO PREZZI:

I prezzi si intendono a prodotto, Iva compresa.
I prezzi vanno tutti a peso, pertanto il costo finale dipenderà da questa variabile.
I prezzi sono validi per WEB, NEGOZIO, EXPORT e MERCATINI-FIERE.
Sono escluse le spese di spedizione o di consegna.
Sono GRATIS per ordini superiori i 100 euro.

In **ROSSO** il prodotto potrebbe essere finito presso l'azienda o non a magazzino.
Vengono consegnate direttamente dal produttore al consumatore.

PER PREVENTIVI o INFORMAZIONI:

andrea.molteni@choosemadeinitaly.com Whatsapp: + 39 339 272 6009
bar.ristoranti@choosemadeinitaly.it Whatsapp: + 39 334 748 8982