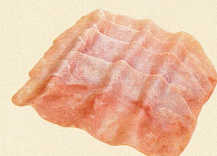




Prosciutto arrosto



Cotto scelto



Spalla cotta



Mortadella



Arista



Tacchino



Salame ventricina
piccante



Bresaola



Soppressata di testa



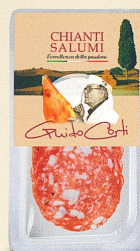
Lombo



Vaschetta grande
21x30 cm

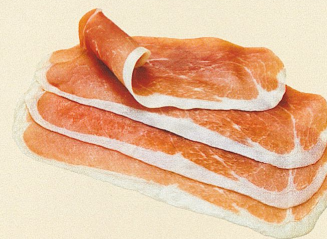


Vaschetta media
20x24 cm



Vaschetta piccola
13,5x24 cm

Formati disponibili
in atmosfera protettiva termoformata



Prosciutto crudo

Coscia di suino salata e stagionata secondo le regole stabilite dalla disciplina di produzione del Consorzio. Prosciutto dal sapore intenso arricchito dagli aromi inconfondibili della "Toscanità"



Finocchiona Toscana IGP

Prodotto con carni di puro suino macinate grossolanamente. Tipico salume Fiorentino che prende il nome dall'utilizzo del finocchio selvatico che gli conferisce un particolare sapore aromatico.



Salame Toscano

Prodotto con carni di spalle magre e trito sceltissimo di puro suino, caratterizzato dalla macinatura fine della parte magra impastata con cubetti di lardello.



Prosciutto crudo



Pancetta arrotolata



Spalla stagionata



Pancetta rigatino



Speck



Salame Milano



Capocollo



Salame ungherese



Storia

Tanti anni fa, in Toscana, l'attività del "Norcino" era spesso legata al negozio del macellaio. Un'altra figura, in quel tempo, si dedicava alle "arti norcine", il "Treccone", che con il suo "Barroccio" attraversava le colline del Chianti in cerca di "bestie" da macellare per poi rivendere nei mercati cittadini. Per la sua natura di viaggiatore il treccone riusciva a cogliere prima di altri i cambiamenti e le abitudini di una società che andava pian piano evolvendosi. E' proprio alla figura del treccone che la famiglia Corti ha iniziato i primi passi nell'arte della norcineria. Di padre in figlio i Corti si sono tramandati il mestiere e le ricette, fino ad arrivare nell'immediato dopoguerra all'apertura del "Salumificio Corti".

Many years ago, in Tuscany, pork killing and processing was a job done by a man referred to as the "Norcino". There was another character, who also knew about the work of pork processing; he was the "Treccone", a merchant who used to go around farms in the hills of the Chianti on his "Barroccio" (Horse cart), to buy animals to sell at city and town markets throughout Tuscany. His travels made him an expert on changes in the market and on people's attitudes and habits. Over 100 years ago a member of the Corti family was one of those merchants-Treccone who decided to move on in the art of pork meat production (norcineria), and, since then, the techniques and recipes have passed from fathers to children.



Mission

Azienda artigianale che si è guadagnata un ruolo significativo sul mercato per la produzione di salumi tipici toscani, "Chianti Salumi s.r.l." ad oggi vanta due nuovi e moderni stabilimenti ai massimi livelli tecnologici e con elevate capacità produttive, situati nel cuore delle colline del Chianti. Lo sviluppo della vasta gamma di prodotti tipici presenti sul mercato "affettati e confezionati sottovuoto e in atmosfera protettiva" nasce dalla qualità delle materie prime impiegate, dalla tradizione artigianale, dalla combinazione di moderni sistemi di produzione e dai rigorosi controlli igienico sanitari e di filiera.

The "Salumificio Corti", an artisan firm specialized in the production of typical Tuscan salumi, was opened soon after World War II. In 1991 the Corti family transformed the firm into an Ltd and changed its name into "Chianti Salumi S.r.l.". In the heart of the Chianti hills there are two modern factories, one for the production of salumi and the other for slicing and packaging, at the highest technological level, and production, nonetheless refined and skilled. The development of the wide range of products existing in the market in "vacuum" or "controlled atmosphere" packages originates from the quality of the raw material used, the traditional and artisan care, the combination of modern systems of production and the rigorous hygienic sanitary conditions and inspections.