

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.



Siena

La Campanile - Duomo di Siena

Impf...
Salute
S...
...



...
...
...
...
...



The background is a dark, rich brown wooden surface with a prominent vertical grain. There are various stains and textures on the wood, including some lighter, circular marks and some reddish-brown streaks on the right side. On the left edge, there is a small, irregular piece of light-colored cheese with a blue-veined pattern. The text is centered in a white, serif font.

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
Marzolino
ML003 Kg. 1



Monnalisa
Marzolino tinto rosso
ML004 Kg. 1



Monnalisa Riserva
al latte crudo
ML083 Kg. 1,5



Monnalisa Gigante
tinto rosso
ML010 Kg. 3



Monnalisa
Gigante
ML009 Kg. 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



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



Pecorino DOP
fresco
DP01 Kg. 1,5



Pecorino DOP
stagionato
DP02 Kg. 2,6



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.



Monnalisa "Stravecchio"
ML085 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
MLG43
confezione regalo Kg. 1



Monnalisa "Trebbeione"
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 Noce
ML048 Kg. 1



Monnalisa Aglio, Olio
e Peperoncino
MLG40 Kg. 1



Monnalisa Zafferano
MLG44 Kg. 1



Monnalisa Pistacchio
MLG47 Kg. 1



Pecorino sotto Foglie di Noce
MLC82
gr. 500



Pecorino sotto Foglie di Castagno
MLC93
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



Monnalisa
al Pepe
MLP41 gr. 500



Monnalisa
al Peperoncino
MLP42 gr. 500



Monnalisa
al Tartufo
ML043 gr. 500



Monnalisa
Zafferano
ML044 gr. 500



Monnalisa
Pistacchio
ML047 gr. 500



Monnalisa
Aglio, Olio e Peperoncino
ML040 gr. 500



Monnalisa
Erba Cipollina
ML045 gr. 500



Monnalisa
Olive
ML046 gr. 500



Monnalisa
Pizzaiola
ML059 gr. 500



Aromatizzato
al Peperoncino
ML052 gr. 500



Aromatizzato
al Pepe
ML053 gr. 500



Aromatizzato
alle Erbette
ML055 gr. 500



Monnalisa
Rigatino tinto rosso
ML039 gr. 500



Monnalisa
Rigatino
ML007 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. 0,4



Monnalisa Fiorita al tartufo
MLT58 Kg. 0,4



Figlia dei fiori
MLF58 Kg. 0,4



Monnalisa Fiorita al pistacchio
MLPS58 Kg. 0,4





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.





A wooden cutting board is positioned on the left side of the frame. A piece of prosciutto, showing its characteristic red and white marbled texture, is partially cut and lies on the board. Several small, reddish-brown crumbs are scattered on the light-colored, veined marble surface. The background is a close-up of the marble, showing its intricate patterns and textures.

Prosciutti,
pancette
e salami



Prosciutto DOP
PR001 con osso Kg. 9



Prosciutto tipo Siena
PR002 con osso Kg. 9



Pancetta tesa PT001 Kg. 2,5
Pancetta tesa affumicata
PT002 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



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



Finocchiona IGP
FN003 Kg. 4,5



Finocchiona IGP
FN001 Kg. 2,7



Salame toscano
SL001 Kg. 2,7



Salamino toscano
SL002 Kg. 1



Finocchiona IGP
FN002 gr. 500



Salamino toscano
SL003 gr. 500



Salame al Chianti
SL004 gr. 500



Salame al Tartufo
SL005 gr. 500



Salame al Peperoncino
SL006 gr. 500



Salame ai Quattro Pepi
SL009 gr. 500



Salame al pistacchio
SL010 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



Capocollo in astuccio s.v.
 CPAS01 Gr. 100



Finocchiona IGP in astuccio s.v.
 FNAS01 Gr. 100



Prosciutto in astuccio s.v.
 PRAS02 Gr. 100



Salame Toscano in astuccio s.v.
 SLAS01 Gr. 100





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



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



Mortadella al Tartufo
MT001 Kg. 5
MTP01 Kg. 2



Prosciutto cotto al Tartufo
PGT01 Kg. 4



Prosciutto arrosto
alla griglia PG001 Kg. 6



Buristo
BR001 Kg. 2



Pancetta cotta
PC001 Kg. 2 / 2,5



Fesa marinata
CH001 Kg. 2



Salsiccia Siena
SF001



Salsiccia con peperoncino
SF002



Salsiccia con rosmarino
SF003



Salsiccia con finocchio
SF004



Salsiccia con tartufo
SF005



Salsiccia alla salvia
SF006



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



Salsiccia
stufata al Tartufo
bustina 4 pz. sottovuoto
SMB05



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 magra
stufata SM001



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
di "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
di "Cinta senese DOP"
CS007 gr. 500



Salamino
di "Cinta senese DOP"
CS002 gr. 500



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



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



Guancia
di "Cinta senese DOP"
CS008 Kg. 1



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



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



Cinta senese
e maiale grigio

A still life photograph featuring several artichokes on a rustic, weathered wooden surface. The wood has a mottled green and brown patina. The artichokes are in various stages of preparation: some are whole with their green and purple leaves, while others are partially peeled, revealing the inner white hearts. One artichoke at the bottom center is cut open, showing its internal structure. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the wood and the artichokes.

Sottoli e patè



Pomodori Secchi
sott'olio S002
gr. 280



Cavolo e Carote
sott'olio S011
gr. 270



Carciofi
sott'olio S001
gr. 270



Giardiniera
S008
gr. 250



Patè toscano
per crostini P004
gr. 180



Patè di Cinghiale
P003
gr. 180



The background is a dark, almost black, textured surface. It has a grainy, mottled appearance with numerous small white specks and larger, irregular white streaks and patches scattered across it. These white elements are more concentrated on the left side, where they form a vertical, somewhat jagged line, and then branch out and become more sparse towards the right. The overall effect is reminiscent of a dark, rough material like stone or a heavily textured fabric, or perhaps a close-up of a dark surface with some white residue or dust.

Sughi e pasta



Pici
PS001
gr. 500



Pappardelle
PS002
gr. 500



Pomodoro a pezzi
PM001
gr. 340



Salsa Pomodorini e Basilico
PM002
gr. 340



Salsa Piccante
PM003
gr. 340



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



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



Gelatina al Chianti
GCH01 gr. 110



Gelatina al Balsamico
GAB01 gr. 110



Gelatina al Vin Santo
GVS01 gr. 110



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



Confettura di Cipolla
C015 gr. 212
C015P gr. 40



Confettura di Zucca
C008 gr. 212
C008P gr. 40



Confettura di
Peperoncino Rosso
C013 gr. 212
C013P 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







la bottega







Pubblicità originale Salcis degli anni '50



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

