



GUSTO IN TASCA®

Prodotti alimentari d'eccellenza

Nasce dalla passione per i prodotti gastronomici tradizionali, salubri e genuini. Inizia nel 2002 il percorso del gusto che ha portato col tempo alla competenza nella selezione delle materie prime che si trasformano in prodotti alimentari di eccellenza.

L'esperienza fatta sul campo conta la conoscenza diretta di 1.300 salumifici, 600 caseifici, 700 aziende agricole, 400 aziende di conserve, per un totale di oltre 10.000 prodotti assaggiati e schedati, che hanno contribuito alla creazione dei propri prodotti a catalogo (costantemente aggiornato).

Dal 2013 collaborazioni con le migliori aziende di produzione artigianale ci hanno visto impegnati non solo nella creazione e gestione di una rete vendita, ma anche come responsabili della produzione, della selezione delle materie prime, della logistica e del miglioramento aziendale, riscuotendo attraverso i prodotti notevoli successi e riconoscimenti. Così nasce l'idea di creare prodotti, selezionando le materie prime e usandole in produzioni con ricette proprie che vanno ad affiancare alcuni prodotti selezionati che stagioniamo e affiniamo.

Gusto in Tasca, infatti, non è un semplice collegamento fra il produttore e il rivenditore, ma si occupa di selezionare la materia prima (suini, bovini, ovini, pollame, pesce, latte) alla fonte per poi creare dei prodotti sotto propria ricetta, commissionandoli a piccole aziende artigiane, per poi occuparsi della stagionatura e affinamento. Vogliamo essere uno strumento diverso rispetto ad un semplice fornitore, ci vediamo come un supporto per mettere in pratica le ambizioni dei nostri clienti, trasformandole in successo.

Tutti i nostri prodotti vengono proposti sulla base dell'assenza (o l'utilizzo minimo indispensabile) di conservanti e additivi.

Tutti i nostri prodotti sono SENZA GLUTINE.



S A L U M I

SALUMI

I salumi GUSTO IN TASCA® nascono dall'esperienza acquisita in due decenni di passione, fra i quali abbiamo lavorato fianco a fianco alle più antiche produzioni artigianali in più località di Italia, dove usi e tradizioni della salumeria mutano ma rimangono fedeli al concetto di genuinità e salubrità.

Tutto nasce dalla selezione della materia prima che viene seguita direttamente: Suino pesante Toscano, Suino pesante Emiliano, Cinta Senese DOP, Suino Mangalica, Suino Iberico, Pecora e Agnello dell'Appennino, Asino, Chianina IGP, Fassone Piemontese, Rubia Gallega, Cinghiale Selvatico, Suino Nero dei Nebrodi e tanti altri, selezione che viene seguita in maniera attiva.

Ad una materia prima genuina e salubre di certa provenienza, vengono accoppiati nelle ricette, degli abbinamenti come il Fiore di Finocchio, le Erbette di Maremma, il Pistacchio di Bronte, la Nocciola Piemontese, il Tartufo Toscano e tante altre spezie.

Ci occupiamo così della materia prima, delle ricette e della stagionatura, che deve essere naturale e lenta per conferire i giusti e gli intensi sapori che un prodotto di eccellenza merita.

La linea del Buttero® rappresenta il nostro marchio di produzione Toscana che si basa sulla tradizione, trasportando i sapori antichi ai nostri giorni. Tutti i nostri prodotti sono SENZA CONSERVANTI o con il minimo utilizzo degli stessi e sono SENZA GLUTINE.



PROSCIUTTO TOSCANO DEL BUTTERO®

Da solo maiali pesanti selezionati, lavorazione come da tradizione Toscana con la riconoscibile zampa, con un'attenzione al basso contenuto di sale, una corretta stagionatura (di almeno 18 mesi) fanno nascere un prodotto che rispetta salubrità e genuinità.

COD. **SG102**

PEZZATURE DA 12 A 14 KG



PROSCIUTTO DEL CONTADINO

Nasce da maiali nati oltralpe, salato e pepato in superficie donano un gusto deciso ma non aggressivo. Ottimo abbinamento con fichi di stagione.

COD. **SG104**

PEZZATURE DA 7 A 8 KG



Cinta Senese D.O.P.



PROSCIUTTO DI CINTA SENESE DOP

Il Suino di Cinta Senese (o suino cinto senese), era già presente all'epoca degli Etruschi, il suo habitat naturale, che deve essere rispettato, è il bosco, la macchia, quindi una vita allo stato brado nutrendosi di ghiande, radici e tuberi. Ciò dona una carne più rossa e saporita ed un grasso dalla consistenza oleosa, ricco di acido eleico e Omega-3.

COD. **SG106**

PEZZATURE DA 8 A 9 KG



SPALLA DI SUINO GRIGIO TOSCANO BRADO

Da soli Suini Grigi Toscani (incrocio autoctono fra maiale rosa e Cinta Senese) che vivono allo stato brado, nasce la nostra Spalla, profumata e intensa di sapori.

COD. **SG108**

PEZZATURE DA 7 A 8 KG

GAMBERO ROSSO



PROSCIUTTO DI PARMA DI CANTINA DOP

Una Selezione accurata delle cosce viene seguita da una approfondita stagionatura (dai 18 ai 24 mesi), che donano a questo prosciutto un gusto inconfondibile.

COD. **SG110**

PEZZATURE DA 9 A 11 KG



PROSCIUTTO IL GRAN BOBBIO

Per la ricerca di gusti equilibrati ma interessanti che donano sensazioni di sottobosco, il nostro Gran Bobbio ha trovato l'approvazione di molti palati. Dalla fibra spessa, carni dolci e aromatiche con uno strato di grasso dal sapore delicato.

COD. **SG112**

PEZZATURE DA 9 A 10 KG



PROSCIUTTO DI MANGALICA 100%

Una razza a rischio di estinzione che dona delle carni ineguagliabili, ricche di proteine e omega 3, la lavorazione che seguiamo personalmente nei luoghi di origine e una lenta stagionatura (di almeno 20 mesi) ne fanno un prosciutto da intenditori.

COD. **SG116**

PEZZATURE DA 8 A 9 KG



PROSCIUTTO SUINO NERO DEI NEBRODI

Un maiale che vive allo stato brado che trasferisce le proprie caratteristiche alle carni e lo rendono uno dei prodotti più ricercati nel panorama gastronomico. Coscia disossata, ripulita, lavorata e stagionata.

COD. **SG118**

A CUORE, DISSOCCATO - PEZZATURE DA 2,5 A 3,5 KG



JAMON SERRANO DI CANTINA

Durante la sua degustazione si apprezza un aroma intenso. Il prosciutto si fonde nel palato con un sapore dolce ottenuto grazie ad un equilibrio tra il basso grado di salinità e un'attenta stagionatura di almeno 20 mesi.

COD. **SG120**

PEZZATURE DA 7 A 8 KG

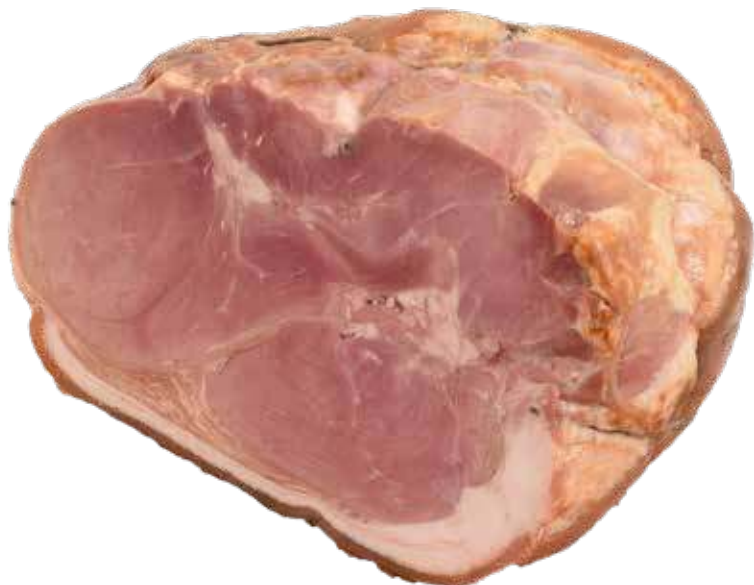


JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA

Il Prosciutto conosciuto come il migliore al mondo, che nella nostra selezione e cura approda in esemplari con certificazione 100% Iberico puro, e solamente bellota (alimentato a ghiande). Il sapore intenso ma ricco di delicate sfumature allo stesso tempo.

COD. **SG122**

PEZZATURE DA 7 A 8 KG

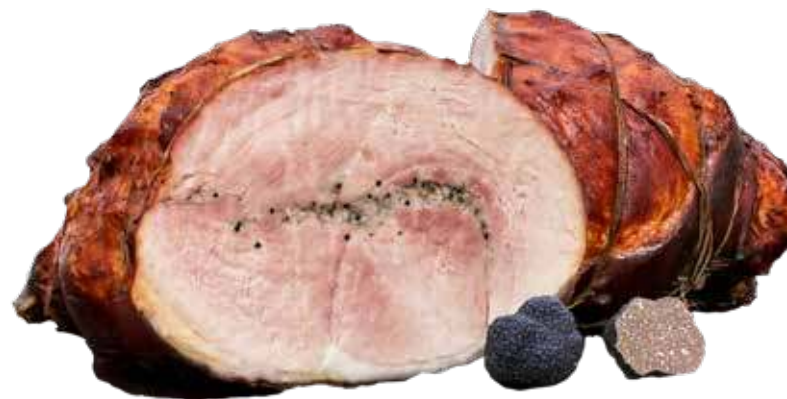


IL COTTO ARTIGIANALE LEGATO A MANO

Il Prosciutto Cotto sotto la vera espressione dell'artigianalità, cosce nostrali, cucite e legate a mano, infornato senza stampi lasciando la forma originale della coscia.

COD. **SG204**

VENDUTO A METÀ - TAGLI DA 4,5 KG

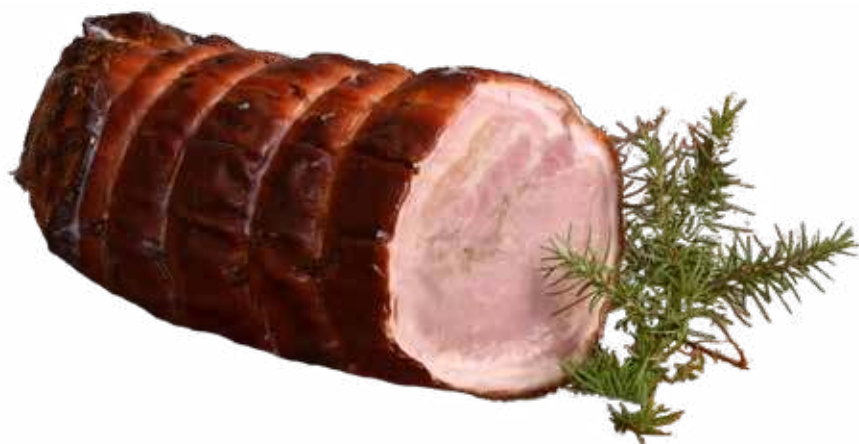


TARTUCOTTO®

Prodotto con cosce di maiali nazionali, senza OGM, lavorato a mano e cotto al forno. Con l'aggiunta di prezioso tartufo nero, regala sensazioni uniche

COD. **SG226**

TAGLI DA 3,5 A 4 KG



PORKOTTA®

Porchetta lavorata legata a mano e cotta in forno a legna come da ricetta romana, pratica da affettare anche a macchina.

COD. SG228

TAGLI DA 4 A 4,5 KG



PORCHETTA DEL BUTTERO®

La porchetta secondo GUSTO IN TASCA, materia prima nostrale, l'utilizzo del lombo, della pancetta, del filetto e gli immancabili fegatelli, un mix di spezie che contraddistinguono la nostra porchetta da tutte le altre.

COD. SG210

TAGLI DA 2,5 A 3 KG

GAMBERO ROSSO




MORTADELLA DI ASINO

Ormai un must, prodotta con carne di Asino, con ricetta secondo i ricordi degli avi, insaccata nel suo inconfondibile vestito arancione. All'assaggio un'esperienza unica ed indimenticabile.

COD. **SG206**

VENDUTO A METÀ - TAGLI DA 5 KG



MORTADELLA AL TARTUFO

Alla ricetta della vera mortadella artigianale, viene abbinato il pregiato tartufo nero. Un'accoppiata vincente dal gusto rotondo e inebriante.

COD. **SG208**

VENDUTO A METÀ - TAGLI DA 5 KG

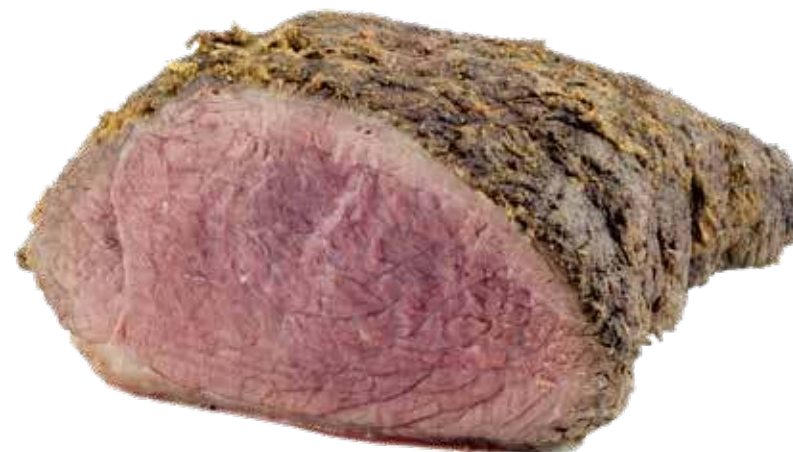


MORTADELLA DI PRATO IGP

Nata per l'esigenza di riunire i ritagli del maiale e cuocerli, oggi viene fatta con tagli appositi di suino nostrale, condita con sale, spezie e ... alchermes, per donargli un sentore inconfondibile. Insaccata esclusivamente in budello naturale.

COD. **SG214**

TAGLI DA 2 KG



ROASTBEEF DEL BUTTERO® ALLE ERBE DI MAREMMA

Dal nostro Manzo del Buttero®, una speziatura con i classici odori di Maremma, cotto fino a raggiungere all'interno un colore rosato. Gusto deciso, consistenza e morbidezza si fondono. Fornito con sughetto di cottura.

COD. **SG216**

TAGLI DA 2,5 KG



SOPPRESSATA IN JUTA COPPA DI TESTA

La soppressata, o Coppa di Testa, è quella che può essere definito un insaccato "storico e di tradizione", nato dall'arte contadina e dall'utilizzo delle parti meno nobili (ma in realtà più buone) del maiale. Molto saporita e con sentore di spezie è ideale su una fetta di pane abbrustolito o a striscioline in un'insalata.

COD. SG228

TAGLI DA 5 KG



FIOCO DI CULATELLO

E' la parte migliore del prosciutto, la più pregiata, senza osso e senza gambo. E' lavorata e stagionata in modo estremamente naturale, non è insaccata, né manipolata. E' morbido come il Prosciutto, dolce e pastoso come il Culatello.

COD. **SG302**

PEZZATURE DA 3 KG



SPECK RISERVA

Artigianale come deve essere un prodotto d'eccellenza, le cosce, dissossate e aperte, vengono salate a secco per 4 settimane secondo un'antica ricetta con una concia a base di sale, pepe nero, bacche di ginepro e coriandolo e quindi affumicate a freddo, bruciando segatura di abete, noce e betulla. Stagionatura dai 6 mesi in su. Sapore pieno ed equilibrato, delicatamente aromatico e inconfondibile.

COD. **SG304**

PEZZATURE DA 4,5 KG



PETTO D'OCA DI CASCINA

Ricavato da Oche che razzolano libere, i petti vengono salati e speziati e messi a marinare, per poi asciugarli e stagionarli naturalmente. Senza l'utilizzo di additivi e conservanti. Gustosissimo e scioglievole al palato. Lavorati e legati a mano.

COD. **SG306**

TAGLI DA 0,6 KG



SPECK D'OCA

I petti dopo essere ripuliti e marinati vengono sottoposti ad una lenta e leggera affumicatura naturale e ad una successiva stagionatura. Gusto inconfondibile leggermente affumicato. Lavorati e legati a mano

COD. **SG308**

TAGLI DA 0,6 KG



LONZINO DEL BUTTERO® IN CARTA GIALLA

Dalla lonza ripulita e sgrassata si ricava il nostro lonzino, con un'attenta e lieve salatura e speziatura con pepe e fiore di finocchietto viene stagionato naturalmente. Poi vengono avvolti con la tradizionale carta gialla, al fine di mantenere l'umidità ed evitare che il magro si asciughi eccessivamente. Gusto rotondo e delicato.

COD. SG310

PEZZATURE DA 2 A 2,5 KG



CAPOCOLLO DEL BUTTERO® IN CARTA GIALLA

Dalla coppa si ricava il nostro capocollo, frutto di equilibrio fra tradizione e controllo del sale e delle spezie. Appare rosso con zone di grasso roseo, di sapore intenso. Al fine di mantenere l'umidità ed evitare che il magro si asciughi eccessivamente viene avvolto in carta gialla e legato a mano.

COD. SG312

PEZZATURE DA 1,8 KG



MANZO MARINATO DI CHIANINA IGP

Da girelli solo ed esclusivamente di Chianina IGP Certificata, accuratamente rifilati a mano, leggermente aromatizzati e marinati per poi essere messi a riposo, così finendo al palato in una esplosione di gusto e morbidezza.

COD. SG318

TAGLI DA 3 KG



BRESAOLA DI CHIANINA IGP

Lavorata con carne di Chianina IGP partendo dal cuore della punta d'anca, per garantire una fetta dalla leggera consistenza e dal gusto irresistibile.

COD. SG320

TAGLI DA 2,5 A 3 KG

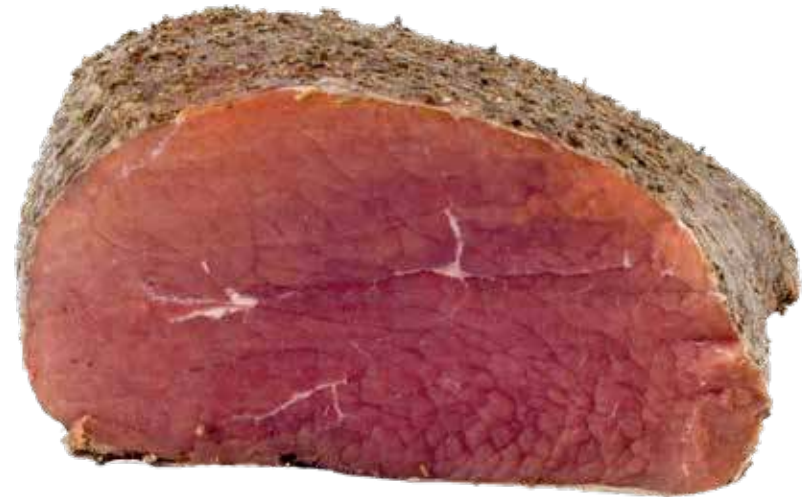


BRESAOLA DI ASINO

Quando ci si spinge nell'eccellenza unita alla particolarità, possono nascere prodotti come la nostra bresaola di asino. Un prodotto al 100% magro, dal sapore davvero eccezionale.

COD. SG316

PEZZATURE DA 0,6 KG

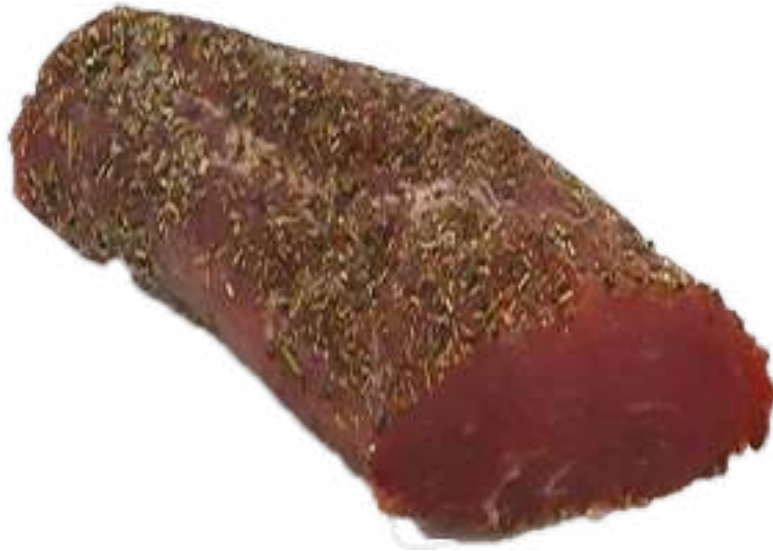


MANZO MARINATO DI FASSONE PIEMONTESE

La leggera speziatura si fonde col gusto inconfondibile del Fassone Piemontese. Fetta di color rosso che in bocca estasia.

COD. SG322

TAGLI DA 2,5 A 3 KG



FILETTO AL BAROLO DOCG

Riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale, il Filetto (Lonza) viene lavorato e massaggiato per diversi giorni, per poi essere annegato nel Barolo DOCG, insaccata e fatto stagionare. Morbido, ricco di profumi e sentori

COD. **SG326**

TAGLI DA 1 A 1,2 KG



COPPIETTE DI LONZA LUNGHE PICCANTI

Ottenute dalla lonza di suini, vengono lavorate per il verso lungo, salate, condite con pepe, peperocino e finocchietto e fatte stagionare. Sfiziose, interessanti e di sicura piacevolezza.

COD. **SG328**

CONFEZIONI DA 2 KG



CECINA DE LEON BABILLA NATURALE

Le migliori cosce di manzo (taglio noce) vengono selezionate per produrre la Cecina, una bresaola di elevata qualità, dapprima salata, poi leggermente affumicata al naturale con legno di rovere mediterraneo e successivamente stagionata. Saporita, esplosiva al palato, genuina e assolutamente naturale.

COD. **SG332**

TAGLI DA 2,5 KG



SALAME TOSCANO DEL BUTTERO®

Ciò che conferisce al salame toscano il suo particolare sapore va ricercato nella tradizione, bilanciata dal basso contenuto di sale, nella varietà di spezie utilizzate in fase di lavorazione. Sale, pepe e aglio pestato macerato in vino rosso. L'aspetto tipico è quello del grassello di grandi dimensioni. Gusto aromatico con un profumo estremamente intenso.

COD. **SG402**

PEZZATURE DA 2,5 A 3 KG



FINOCCHIONA IGP DEL BUTTERO®

La sbriciolona è un must della salumeria toscana, ottenuta da carni scelte grasse e magre, macinate e impastate con semi e fiori di finocchio. Si distingue per il gusto deciso e la consistenza morbida della fetta che tende a sbriciolarsi.

COD. **SG404**

PEZZATURE DA 2,5 A 3 KG



SBRICIONA IGP DEL BUTTERO® GRANDE

Nelle Osterie tipiche, un tempo, era presente in questa veste, che ricorda le dimensioni quasi di una mortadella, da affettare a macchina ma ancor meglio al coltello, vista la sua propensione a "sbriciolarsi".

COD. **SG406**

PEZZATURE DA 5 A 7 KG



SALSICCIA STAGIONATA DEL BUTTERO®

Immancabili, una tira l'altra, dal gusto ipnotizzante, dolci e gustose non possono mai mancare.

COD. **SG408**

CONFEZIONI DA 2 KG



Cinta Senese D.O.P.



SALAME DI CINTA SENESE DOP

Prodotto da carni sceltissime di Cinta Senese DOP, macinate finemente ed aggiunte di sale, pepe e lardelli di grasso che conferiscono all'impasto morbidezza e gusto. Insaccato in budello naturale.

COD. SG410

PEZZATURE DA 1 KG



Cinta Senese D.O.P.



SBRICOLONA DI CINTA SENESE DOP

Con carni selezionate di suini di Cinta Senese DOP, secondo antica ricetta con fiore di finocchietto selvatico e vino dolce. Una consistenza ed un profumo irriproducibile se non con un suino di grandi proprietà.

COD. SG412

PEZZATURE DA 1 KG



Cinta Senese D.O.P.



SALSICCIA STAGIONATA DI CINTA SENESE DOP

Realizzate con tagli grassi e magri di Cinta Senese DOP, macinati ed impastati con sale, pepe e aglio insaccati nel budello naturale. La stagionatura, di circa 30/40 giorni, le rende un salume dal sapore intenso e dallo straordinario profumo e oleosità.

COD. **SG414**

CONFEZIONI DA 2 KG



SALAME DI ASINO

Da un'antica ricetta nasce il nostro salame di Asino, con solo carni scelte di asino, ha un bassissimo contenuto di colesterolo ed è ricco di ferro.

COD. **SG416**

PEZZATURE DA 0,45 KG - CONFEZIONI DA 4



SALAME DI CINGHIALE

Dalle carni di cinghiale selvatico Toscano, nasce questo salame dal gusto unico, lavorato come da tradizione Toscana.

COD. **SG418**

PEZZATURE DA 0,35 KG - CONFEZIONI DA 3



SALAME DI PECORA

Da un'antica tradizione dove gli ovini venivano impiegati per la produzione di salumi, il nostro salame di pecora è realizzato secondo antica tradizione, gusto deciso e prorrompente.

COD. **SG420**

PEZZATURE DA 0,35 KG - CONFEZIONI DA 4



LA SERENISSIMA SOPPRESSA

Da una antichissima ricetta si vuole rendere omaggio al salume più importante del nord est Italia, protagonista della storia. Prodotto con parti di coscia, spalla, pancetta e guanciaie sapientemente conciato e stagionato. lavorata a mano e senza l'utilizzo di additivi e conservanti

COD. **SG424**

PEZZATURE DA 1,2 KG



SALAME 100% D'OCA DI CASCINA

Ecumenico è il termine con il quale unisce le tre religioni monoteiste (cristiana, ebraica e musulmana) nel consumo di un prodotto gastronomico a base di oca.

COD. **SG426**

PEZZATURE DA 0,4 KG - CONFEZIONI DA 4



SALAME DI SUINO NERO DEI NEBRODI 100%

Prodotto con solo carni di Suino Nero dei Nebrodi allo stato brado, che si nutre di carrubbe, ghiande, radici, che conferiscono a questo salame dei gusti incomparabili.

COD. **SG436**

PEZZATURE DA 0,4 KG - CONFEZIONI DA 4



SALAME AL TARTUFO

Tartufo nero, tritato in scaglie e impastato uniformemente alle carni magre selezionate, un pò di pepe e sale **SENZA CONSERVANTI E ADDITIVI**. Un salame dal gusto rotondo ed elegante.

COD. **SG442**

PEZZATURE DA 0,5 KG



SALAME AL PISTACCHIO

Dolce e croccante grazie alle carni suine di prima qualità e al Pistacchio di Bronte, una miscela di piacere.

COD. **SG438**

PEZZATURE DA 0,45 KG - CONFEZIONI DA 4



SALAMINO CON NOCCIOLA IGP

Un impatto gustativo che non si dimentica, una fragranza dell'impasto ed un sapore unico. All'impasto di carni selezionate, vengono aggiunte le nocciole tostate di gentile Trilobata. Dopo la lavorazione con spezie e aromi naturali seguono le fasi di stagionatura, in cui il prodotto viene asciugato.

COD. **SG440**

PEZZATURE DA 0,25 KG - CONFEZIONI DA 4



SALSICCIA FRESCA DI PURO SUINO DEL BUTTERO®

Quando dei maiali nostrani si uniscono alle sapienti mani della tradizione nasce la nostra salsiccia fresca, di solo suino, sale e pepe.

COD. **SG444**

CONFEZIONI DA 0,8 KG



SALAME DI CECINA DE LEON

Salame prodotto con carne di bovino, lavorata e insaccata in un salame compatto, dal sapore pieno e che non lascia spazio a indecisioni, oleoso, saporito e irresistibile.

COD. **SG448**

PEZZATURE DA 0,8 KG



CHORIZO DE LEON DOLCE

Un taglio fine delle carni, unite alla paprika dolce donano un sapore tipico. Può essere gustato a tagliere o in pietanze cotte.

COD. SG450

PEZZATURE DA 0,45 KG - CONFEZIONI DA 4



CHORIZO DE LEON PICCANTE

Aroma intenso e piccante saporito, grazie al peperoncino di Murcia. Consistenza tenera e succosa, in bocca rivela un sapore intenso e penetrante ma allo stesso tempo dolce.

COD. SG452

PEZZATURE DA 0,45 KG - CONFEZIONI DA 4



PANCETTA TESA DEL BUTTERO®- RIGATINO

Ricavata da una parte meno nobile del maiale, fra la schiena e la pancia, è tra i prodotti più gustosi e saporiti della tradizione contadina toscana. La sua conciatura prevede una passata d'aglio e salatura con una miscela di spezie come rosmarino, alloro. Appesa per la stagionatura che si protrae per almeno 120 giorni poi è pronta a dare la parte migliore in preparazioni culinarie.

COD. **SG502**

PEZZATURE DA 2,5 KG



GUANCIALE DEL BUTTERO® GOTA

Il guanciale, o gota, è la guancia del maiale. La sua preparazione prevede solo una passata d'aglio e salatura con una miscela di spezie. Viene poi condita con aromi, in prevalenza pepe, ed appesa per la stagionatura. Il nostro Guanciale è stagionato, ed è utilizzato per le migliori Amatriciane, Carbonare e altre preparazioni. Ottimo con Pecorino e Fave come antipasto.

COD. **SG504**

PEZZATURE DA 1,2 KG

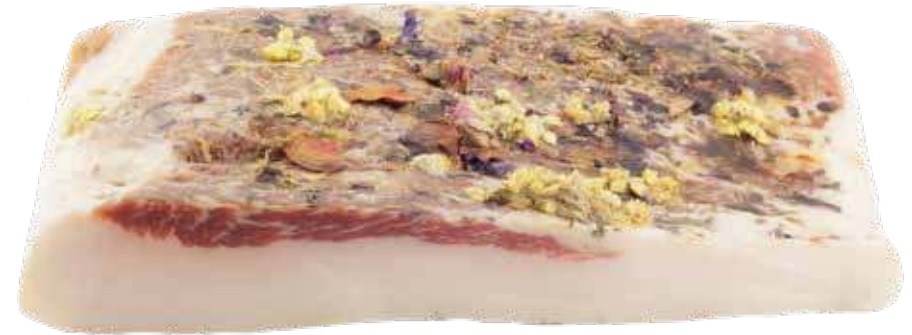


PANCETTA DOPPIO GUSTO

Dopo il massaggio manuale e la lavorazione con il sale vengono speziate con cannella, ginepro, noce moscata, alloro e vengono arrotolate, legate a mano e quindi messe ad asciugare in appositi locali per un periodo un minimo di 3 mesi. Il profumo è delicato il gusto "doppio", grazie alle spezie utilizzate.

COD. **SG506**

PEZZATURE DA 2 A 2,5 KG



LARDO ALLE ERBE E FIORI DI MONTAGNA

Massaggiato a mano con sale grosso per più giorni, viene messo ad asciugare con erbe e fiori freschi di montagna che donano un profumo inebriante che si intensifica con la stagionatura.

COD. **SG516**

PEZZATURE DA 2 KG



Cinta Senese D.O.P.



PANCETTA TESA DI CINTA SENESE DOP - RIGATINO

Prodotto con carne di suino di Cinta Senese DOP. Rifilata a mano e conciata come da tradizione, salata ed appesa per la stagionatura che si protrae per almeno 90 giorni. Gusto unico e deciso, si contraddistingue per la sua leggera nota di finocchio selvatico.

COD. **SG510****PEZZATURE DA 2 KG**

Cinta Senese D.O.P.



LARDO DI CINTA SENESE DOP

Si ricava dalla parte adiposa della schiena del maiale. Il lardo, selezionato nelle parti più alte, viene accuratamente massaggiato con sale grosso e spezie come rosmarino, salvia, dopodichè viene lasciato riposare per almeno 6 mesi. Le spezie rilasciano il loro aroma, che penetra nelle carni insaporendole e profumandole. Il risultato è un prodotto dal gusto fine, saporito e fondente.

COD. **SG512****PEZZATURE DA 2 KG**



Cinta Senese D.O.P.

GUANCIALE DI CINTA SENESE DOP

La Cinta Senese DOP nell'espressione più saporita ed essenziale. Guancia salata e speziata con pepe. Stagionatura lentissima e prolungata donano sentori di bosco e nocciola. Unico.

COD. SG514

PEZZATURE DA 1 KG



PANCETTA ARROTOLATA PIACENTINA DOP

Fra le pancette crediamo sia la Regina, prodotta con soli maiali nati e allevati in Emilia, massaggiata e CUCITA RIGOROSAMENTE A MANO. Profumata, nobile e scioglievole.

COD. SG518

PEZZATURE DA 4 A 5 KG



F O R M A G G I

F O R M A G G I

I Formaggi rappresentano per noi “materia viva” che muta ad ogni secondo, I formaggi Gusto in Tasca partono dalla conoscenza dell’arte casearia, dalla visita costante nella raccolta del latte, che proviene solo ed esclusivamente da aziende di conosciuta provenienza per poi bilanciare la scelta fra i grandi formaggi tradizionali e quelli fatti secondo la nostra espressione.

Essendo “materia viva” ci teniamo affinché tutti i nostri gioielli stagionino e vengano affinati sotto i nostri occhi, testimoni costanti del miglioramento del tempo.

La linea del Buttero® rappresenta il nostro marchio per i prodotti della gastronomia toscana.



STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE

Stracchino, prodotto con il latte di vacche 'stracche', ovvero stanche per via della transumanza. E' un formaggio grasso, molle, gustoso e saporito; si produce con latte vaccino a munta calda- Una grande storia risalente al medioevo, oggi questo formaggio è riconosciuto ufficialmente Presidio Slow Food

COD. **FG102**



1,7kg



FORMAGGELLA NOSTRANA

Si presenta con una crosta rugosa e sottile, dal colore bruno chiaro. La pasta è cremosa. Il sapore lattico è intenso ma dolce, estremamente piacevole al palato.

COD. **FG104**



1,8 kg



MANDRIANO RISERVA

Prodotto a latte crudo di valle montana. Si presenta con una pasta cotta, morbida e con una leggera occhiatura. Il colore paglierino della pasta tende a dorarsi durante l'invecchiamento. Il gusto è asciutto, dolce e tende a diventare più piccante con il tempo. Stagionatura media dai 4 agli 8 mesi.

COD. **FG106**



3 kg



6 kg



VERO ROCCOLO VALTALEGGIO

Si presenta con una crosta sottile e rugosa, di colore bruno. La maturazione centripeta, cioè che avviene dall'esterno verso il cuore, contribuisce a donare alla pasta una leggera burrosità nella parte esterna mentre al centro essa rimane bianca e friabile. Intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro. Stagionatura minima 8 mesi.

COD. **FG108**



2,5 kg



TALEGGIO "IL VERO" DOP

Non tutto è lo stesso Taleggio. Il nostro è un prodotto lavorato a crudo, dalla crosta rosata e sottile con una pasta cremosa vicino allo scalzo e leggermente friabile all'interno. Il gusto unico combina freschezza ad una dolcezza là dove la pasta è più morbida. La stagionatura che supera i 2 mesi contribuisce a accentuare i caratteri forti e tradizionali.

COD. FG110



1,8 kg



Presidio Slow Food®



CASTELMAGNO RISERVA DOP

Di latte vaccino crudo. La cagliata viene frantumata, sminuzzata e pressata per due volte; da qui la definizione di lavorazione a pasta rotta. Con il tempo accentua il suo sapore caratteristico, che ricorda le erbe aromatiche di montagna. La sua pasta è asciutta, granulosa e friabile; con il tempo può presentare qualche striatura di muffa naturale. Gusto penetrante.

COD. FG112



3 kg



6 kg



GAMBERO ROSSO



MACCAGNO A LATTE CRUDO

Prodotto con solo latte crudo si presenta a pasta morbida, a media maturazione. Il sapore è fine e raffinato con note di burro fondente. Un prodotto che fa la differenza nel palato di intenditori.

COD. FG118



1,8 kg



TOMA PIEMONTESE DOP A LATTE CRUDO

Il latte crudo è la declinazione migliore per questo formaggio storico, pasta semimorbida. Dal sapore erbaceo e attrattivo, aumenta di intensità con la stagionatura. Anche su questo formaggio concentriamo il nostro impegno per portarlo a stagionature più lunghe per migliorarne l'essenza.

COD. FG120



2 kg



FORMAGGIO DI ROCCA

A pasta filata prodotto con latte di vacca intero crudo. Sapore molto gradevole, aromatico e dolce quando il formaggio è giovane, che diviene via via più piccante al prolungamento del periodo della stagionatura.

COD. **FG122**



3 kg



6 kg



12 kg



CASTELGUSTO

Un formaggio a pasta semidura e maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato e riposato per acidificare. Il sapore è fine, raffinato e complesso. Un connubio di gusto e rotondità che trova sempre il giusto compromesso nei pareri di tutti i palati.

COD. **FG124**



3 kg



GAMBERO ROSSO



DON CARLO RISERVA

Una sorpresa di gusto, in quanto seppur prodotto con latte vaccino, è innestato con caglio di capretto che dona una potenza e caparrietà di gusto prorrompente. Stagionato almeno 8 mesi viene massaggiato manualmente con olio di oliva per tutto il tempo di riposo. Vincitore di parecchi riconoscimenti meritati.

COD. **FG130**



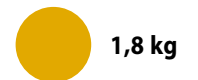
2 kg



CACIOCAVALLO PODOLICO

Tipica forma a pera, gusto intenso e ricco di sapori contraddistinguono questo formaggio a pasta filata non cotta, che viene stagionato per almeno 6 mesi per donare tutto il suo gusto.

COD. **FG132**



1,8 kg



GORGONZOLA EXTRA DOP

Il Gorgonzola può avere molteplici sfaccettature, Il nostro è scelto fra le migliori forme (EXTRA) è cremoso e scioglievole, al palato ha un sapore dolce e fondente, l'erborinatura è chiaramente percepibile ma non in modo invadente. Stagionatura media oltre di 80 giorni.

COD. FG136



1,5 kg



LINGOTTO SUPREMO DI BUFALA

Il latte di bufala viene lavorato per mantenere tutte le caratteristiche nutritive invariate. E' un tripudio di sapore e burrosità che viene racchiuso in questo lingotto a pasta fiorita. Eccellente.

COD. FG138



1,25 kg



ROCCO AL TARTUFO

Il tartufo è aggiunto direttamente nel latte in coagulazione così che, durante i mesi di stagionatura, i due elementi possano contaminarsi e bilanciarsi a vicenda. Assaggiando la pasta bianca, cosparsa di piccoli frammenti di Tartufo, si è pervasi da un'unica pienezza di sapori.

COD. **FG202**

CONFEZIONI DA 2  0,5 kg



CUBOTTO OLIO E ROSMARINO

Formaggio dalla forma cubica stagionato per oltre quattro mesi, al termine dei quali viene ripetutamente trattato con Olio di Oliva e massaggiato con Rosmarino e erbe essiccate. All'interno la pasta si presenta croccante e dura, di colore bianco. Al palato una nota lattica pronunciata e una leggera acidità di fondo con forte presenza di sapori spiccati.

COD. **FG204**

 1,5 kg



UBRIACO RISERVA AL RABOSO

Una pasta saporitissima, fragrante che può scagliarsi in alcuni punti, lavorato con una vinaccia di raboso e fatto infiltrare all'interno. Di puro latte vaccino stagionato 14/16 mesi.

COD. **FG206**



6 kg



NERO AL BALSAMICO

L'Aceto Balsamico di Modena IGP lo avvolge per oltre un mese di affinatura, donando tutti i suoi sapori. La stagionatura, che supera i 4 mesi, permette un equilibrio sorprendente: il sapore agro e dolce dell'aceto, carico di aromi e sfumature, e quello dolce, lattico, si combinano perfettamente.

COD. **FG208**



1,5 kg



3 kg



ROCCOLO UBRIACO

Le vinacce donano sentori di more e frutti di bosco ad una pasta più compatta all'esterno e leggermente morbida all'interno. Gustoso, rotondo e pieno di sentori.

COD. FG210



2,5 kg



BLU DI MUCCA

A pasta semidura con una maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato e riposato per acidificare riproduce un sapore delicato e burroso che contrasta in un equilibrio perfetto con il piccante determinato dall'erboniratura.

COD. FG212



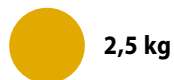
2,5 kg



BLU DI PECORA

Di colore giallo paglierino con la presenza della nobile erborinatura, si presenta compatto ma scioglievole al palato con il caratteristico sapore del latte di pecora.

COD. FG214



2,5 kg



BLU DI CAPRA

Questo blu si presenta con una pasta bianchissima e ricca di venature decise e verdi. Al palato è estremamente cremoso e scioglievole, ma in grado di lasciare la bocca pulita e ricca di fragranze. Il gusto non è eccessivamente piccante ma anzi lattico e dolce. La nota caprina è vellutata e ben si sposa con il gusto complesso dell'erborinatura.

COD. FG216



3 kg



BLU DI BUFALA RISERVA

Formaggio erborinato di forma squadrata dalla crosta asciutta e rugosa di colore grigio ambrato. Presenta una pasta da cremosa a friabile di colore panna chiaro percorsa da venature blu. Il profumo presenta uno spunto lattico acido. Il sapore è distinto, mediamente intenso. Si percepisce la dolcezza del latte di bufala.

COD. FG218



2 kg



4 kg



L'INFINITO DI BUFALA

Prodotto con solo latte crudo di Bufala, con una erborinatura persistente e avvolgente che grazie all'attenta e lunga stagionatura dona un sapore che tende all'infinito. Stagionato almeno 10 mesi.

COD. FG220



1,8 kg



STRACHITUNT DOP

Trova fondamenta nell'antica storia, a latte Crudo, a pasta cruda, è l'antenato del più conosciuto e facile da produrre Gorgonzola. La particolarità produttiva con doppia cagliata permette una erborinatura naturale che lascia un piacevole ricordo persistente.

COD. FG222



2,5 kg



5 kg



BLUMILL®

Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino affinato con camomilla e mentuccia. La pasta si presenta di colore bianco, con un'importante presenza di screziature grigio blu che formano l'erborinatura. Dolce al palato con prevalenti note di fiori.

COD. FG224



3 kg



6 kg



ROSSO REGALE

Erborinato di classe dal sapore leggermente piccante, stagionato per circa 120 giorni e lasciato a riposare per altri 2 mesi in vinacce passite di Sicilia. Al palato la caratteristica piccantezza del formaggio viene smorzata dal sapore dolce e piacevole delle uve, ricche di sentori di albicocche e mandorle.

COD. **FG226**



2 kg



L'INIMITABILE®

Il nome spiega già la sensazione all'assaggio, prodotto con puro latte vaccino che forma un'erborinatura importante. Stagiona per 4 mesi, dopo di che le forme vengono immerse in barriques e ricoperte di vino raboso passito DOC e da frutti di bosco mirtillo, more, ribes. Poi fatte riposare in asciutto per una ulteriore stagionatura. Il sapore è unico ed inimitabile, dal gusto intenso e raffinato.

COD. **FG228**



2,5 kg



PECORINO FRESCO DEL BUTTERO®

Prodotto con latte di pecora locale, leggermente abbucciato di colore tendente al giallo, ha una pasta semi molle, una cremosità importante ed un gusto che riempie a tutto tondo.

COD. FG302



1,4 kg



PECORINO TOSCANO DOP

Pecorino stagionato, con cagliata che avviene ad una temperatura fra i 35 e 38°C, poi lavorato e stagionato per minimo 150 giorni. Il profumo è intenso, ricorda la campagna, i pascoli e le cantine di stagionatura.

COD. FG304



2 kg



CANESTRATO DEL BUTTERO® RISERVA

Prodotto con latte di pura pecora e messo in delle fustelle in cui è lavorato per poi essere stagionato almeno 150 giorni. Una consistenza semidura ma allo stesso tempo cremosa, un gusto molto presente e profumato, deciso e intenso.

COD. FG306



2 kg



4 kg



8 kg



TARTUFATO DEL BUTTERO®

Piccolo scrigno che racchiude il miglior latte di pecora e vero tartufo nero, di gusto gradevolissimo al palato, miscelando due sapori unici come quelli del pecorino di buon latte e il tartufo.

COD. FG308

CONFEZIONI DA 2



0,5 kg



PECORINO SICILIANO RISERVA DOP

È il più antico formaggio d'Europa, anche Ulisse citava di Polifemo che si cimentava nella produzione di questo eccezionale formaggio. Prodotto con latte di sole pecore che stanno al pascolo, lavorato solo ed esclusivamente a mano così come la salatura e lunga stagionatura di almeno 12 mesi. Profumo e gusto intenso, leggermente piccante, l'espressione del pecorino per eccellenza.

COD. FG310



3 kg



6 kg



12 kg



PECORINO AL PEPERONCINO

Il peperoncino rosso da molteplici benefici e amalgamato all'interno di questo pecorino prodotto con solo latte intero di pecore al pascolo dona un sapore rotondo e al tempo stesso piccante.

COD. FG312



3 kg

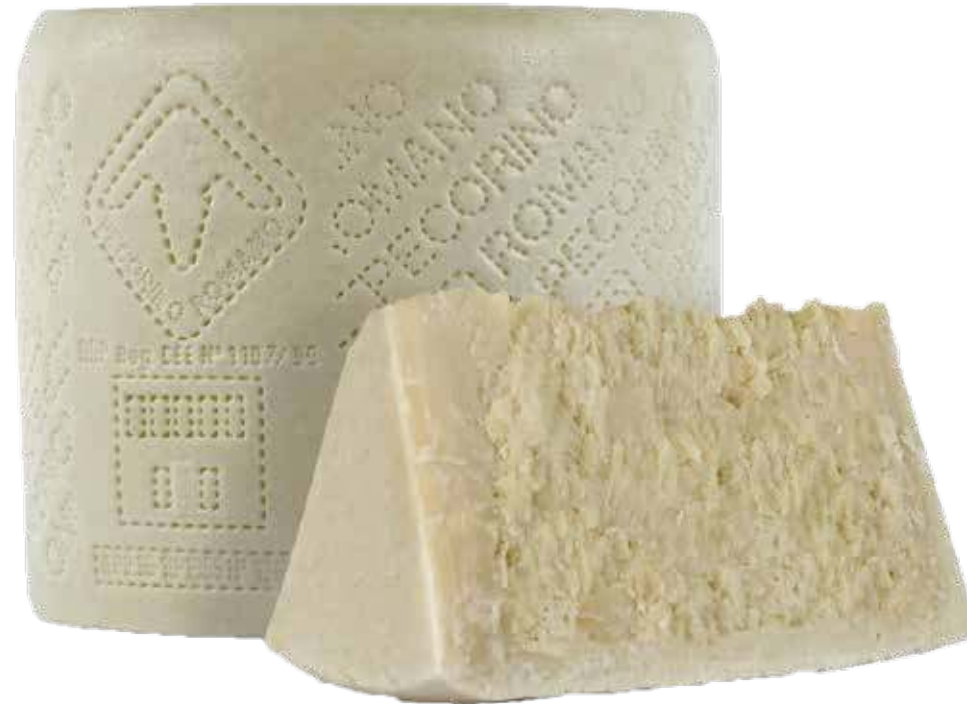


PECORINO CON NOCI

Con solo latte di pecora termizzato, viene impreziosito con noci locali e fatto stagionare per dare un gustoso contrasto dolce e croccante.

COD. **FG318**





PECORINO ROMANO DOP

Antico e conosciuto già dall'Impero Romano, è uno dei formaggi più conosciuti al mondo. Prodotto con solo latte di pecora intero, salato a mano e stagionato almeno 8 mesi.

COD. **FG330**



3 kg



6 kg



24 kg



C A R N I

C A R N I

Il mondo delle carni è forse il più variegato e complesso nel panorama gastronomico.

In GUSTO IN TASCA abbiamo applicato una regola di base: "Non proporre carni che non si siano seguite personalmente".

Così un percorso di abbandono di tutte quelle razze che venivano semplicemente "commercializzate" e delle quali non potevamo controllare e seguire la filiera dall'allevamento alla macellazione. Crediamo fortemente che la carne debba arrivare sulle nostre tavole nel più pieno rispetto degli animali, facendoli vivere più a lungo possibile, senza stress, farmaci e nel rispetto dei tempi e delle tecniche di macellazione e maturazione.



CHIANINA IGP



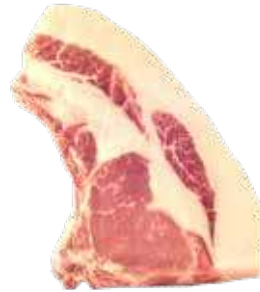
MANZO DEL
BUTTERO®



RUBIA
GALLEGA



PREMIUM ORO



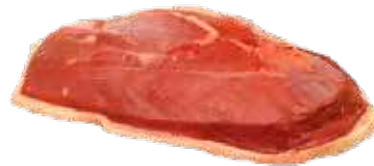
CINTA
SENESE DOP



AGNELLO
IGP



SELVAGGINA



POLLAME

CHIANINA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE



La Chianina è una razza bovina italiana autoctona della Toscana e dell'Umbria, che un tempo veniva utilizzata praticamente solo come animale da lavoro e ora è allevata esclusivamente per la sua produzione di carne, il cui nome deriva dalla Val di Chiana.

La sua elevata rusticità le permette un'ottima vita anche al pascolo, dove è favorita dagli arti lunghi e dalla capacità di cibarsi anche di fogliame.

La Chianina fornisce una carne magra, con infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari che ne accentuano il sapore solo in soggetti molto grandi e prodotta da bovini maschi e femmine di pura razza Chianina di età compresa tra i 16 e i 24 mesi.

Sapore inconfondibile dove si distinguono note ferrose e una tenacità delle carni che, se sapientemente frollate, donano un gusto inconfondibile.

Gusto in Tasca è Operatore Autorizzato dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ed ente certificatore.

| LOMBATA INTERA

COD. CG102

PEZZATURE DA 26 A 28 KG

| BISTECCA FIORENTINA(1+1)

COD. CG104

TAGLI DA 1 A 1,2 KG

| BISTECCA COSTATA

COD. CG106

TAGLI DA 0,8 A 1 KG

**| MAGRO PER TAGLIATA
SCAMONE**

COD. CG108

TAGLI DA 3,5 A 4 KG

| TARTARE MONOPORZIONE

COD. CG110

PORZIONI DA 150 G - CONFEZIONI DA 10

| HAMBURGER 150 G

COD. CG112

PEZZATURE DA 150 G - CONFEZIONI DA 2

| HAMBURGER 180 G

COD. CG114

PEZZATURE DA 180 G - CONFEZIONI DA 2

**| HAMBURGER 150 G
MAGRI SCELTISSIMI**

COD. CG116

PEZZATURE DA 150 G - CONFEZIONI DA 2

**| HAMBURGER 180 G
MAGRI SCELTISSIMI**

COD. CG118

PEZZATURE DA 180 G - CONFEZIONI DA 2

| MACINATO

COD. CG120

CONFEZIONI DA 2 A 3 KG

| BOLLITO CON OSSO

COD. CG122

CONFEZIONI DA 3,5 A 4 KG

MANZO DEL BUTTERO®



Allevata in maremma questa razza maremmana, incrociata successivamente sulla linea femminile con le più prestigiose razze da carne nazionali ed estere. Il risultato è un ottimo equilibrio tra massa grassa e magra.

Carni mediamente magre ma con consistenze piacevoli, sprigionano sentori erbacei distintivi.

| LOMBATA INTERA

COD. CG202

PEZZATURE DA 22 A 28 KG

| PEZZO 5 COSTE - COSTATA

COD. CG204

TAGLI DA 8 A 9 KG

| PEZZO 3 COSTE - FIORENTINA

COD. CG206

TAGLI DA 8 A 9 KG

| BISTECCA FIORENTINA (1+1)

COD. CG208

TAGLI DA 1 A 1,2 KG

| BISTECCA FIORENTINA (1+1)

COD. CG210

6 PEZZI IN CONFEZIONI DA 8 A 9 KG

| BISTECCA COSTATA

COD. CG212

TAGLI DA 0,8 A 1 KG

| BISTECCA COSTATA

COD. CG214

6 PEZZI IN CONFEZIONI DA 8 A 9 KG

| ENTRECOTE

COD. CG216

TAGLI DA 4 A 5 KG

| MAGRO PER TAGLIATA SCAMONE

COD. CG218

TAGLI DA 3,5 A 4 KG

| MAGRO PER CARPACCIO GIRELLO

COD. CG220

TAGLI DA 2,5 A 3 KG

| TARTARE MONOPORZIONE

COD. CG222

PORZIONI DA 150 G - CONFEZIONI DA 10

| STINCO PORZIONATO A OSSOBUCCO

COD. CG224

CONFEZIONI DA 7 A 8 KG

| OSSOBUCCO

COD. CG226

TAGLI DA 0,3 A 0,4 KG - CONFEZIONI DA 6

| HAMBURGER 150 G

COD. CG228

PEZZATURE DA 150 G - CONFEZIONI DA 2

| HAMBURGER 180 G

COD. CG230

PEZZATURE DA 180 G - CONFEZIONI DA 2

| MACINATO

COD. CG232

CONFEZIONI DA 2 KG

DISCIPLINARE



Attraverso la registrazione del marchio *del Buttero*® con descrizione e con protocollo NR. 30201800001082 del 10 01 2018, lo stesso sancisce un disciplinare che garantisce qualità, salubrità e rintracciabilità sicura.

Grazie all'emissione di certificati per ogni singolo acquisto, il cliente può essere inserito in una filiera che salvaguarda il benessere animale e la qualità delle carni prodotte di sicura provenienza.

I Bovini del Buttero® possono essere nati, allevati, macellati e sezionati solo ed esclusivamente in Maremma, più precisamente nella provincia di Grosseto. Devono rappresentare razze autoctone, sapientemente incrociate per stabilire un giusto apporto di massa magra e massa grassa per rendere le carni salubri e gustose in maniera naturale.

GUSTO IN TASCA si impegna a controllare direttamente e attraverso i propri addetti al controllo costante degli allevamenti stessi per garantire il benessere animale e la produzione di carni di alta qualità in maniera naturale.

Nessun tipo di allevamento intensivo o semi-intensivo è concesso, così come non sono concessi OGM, Estrogeni, Integratori e altri elementi non naturali.

RUBIA GALLEGA SELEZIONE ORO GALIZIANA



La razza Galiziana "Rubia Gallega" è una razza bovina autoctona della Galizia, che tipicamente viene macellata in età adulta (anche 15 anni di età) e la cui carne è caratterizzata da un grasso avvolgente cremoso e giallo.

Il gusto, considerando la prossimità all'oceano dei pascoli, ha una tipica e naturale sapidità, che la rende, insieme al suo mix di tenerezza e giusta consistenza, letteralmente inimitabile. Gusto in tasca seleziona direttamente i migliori esemplari di questa razza.

LOMBATA INTERA TAGLIO LARGO

COD. CG502

PEZZATURE DA 26 A 28 KG

TOMAHAWK 5 COSTE RACK

COD. CG506

TAGLI DA 12 A 14 KG

PEZZO TRONCHETTO COSTATA O FIORENTINA

COD. CG504

TAGLI DA 7 A 8 KG

PREMIUM SELEZIONE ORO

Premium ORO è la selezione Gusto in Tasca® di carni di provenienza europea, da allevamenti rintracciabili e sicuri. Ha la caratteristica di presentarsi ricca di venature di grasso (marezzatura). Le carni, provenienti solo da Scottone di alta qualità, si distinguono per la raffinatezza e il gusto succulento, grazie alla parte grassa ben presente.

LOMBATA INTERA

COD. CG002

PEZZATURE DA 20 A 22 KG

PEZZO 5 COSTE - COSTATA

COD. CG006

PEZZATURE DA 8 A 9 KG

PEZZO 3 COSTE - FIORENTINA

COD. CG004

TAGLI DA 8 A 9 KG

BISTECCA COSTATA

COD. CG010

6 PEZZI IN CONFEZIONI DA 8 A 10 KG

BISTECCA FIORENTINA

COD. CG008

6 PEZZI IN CONFEZIONI DA 10 A 12 KG

SUINO CINTA SENESE DOP

Cinta Senese D.O.P.



Il Suino di Cinta Senese è forse il più antico esemplare di maiale delle civiltà antiche, libri risalenti al 1300 parlavano della razza. Ha il muso allungato, il pelo nero e una fascia bianca che cinge tutto il torace e le dà il nome oggi, come un tempo cresce libera, nei prati, sulle stoppie e nei boschi di querce e lecci, nutrendosi perlopiù di erbe e ghiande.

Un elemento importante caratterizza la Cinta Senese: la carne, infatti è venata di grasso in modo omogeneo, in cui è presente un alto contenuto di acidi grassi insaturi, in particolare Omega 3 (capaci di diminuire i grassi nel sangue) e Omega 6 (con azione antitrombotica). La Cinta Senese produce una carne dal sapore unico e inconfondibile ricco di profumi e dal gusto deciso.

**ARISTA SUINO
CARRÈ**

COD. CG602

PEZZATURE DA 5 A 6 KG

FILETTO

COD. CG606

TAGLI DA 0,4 KG - CONFEZIONE DA 8

COSTINE

COD. CG604

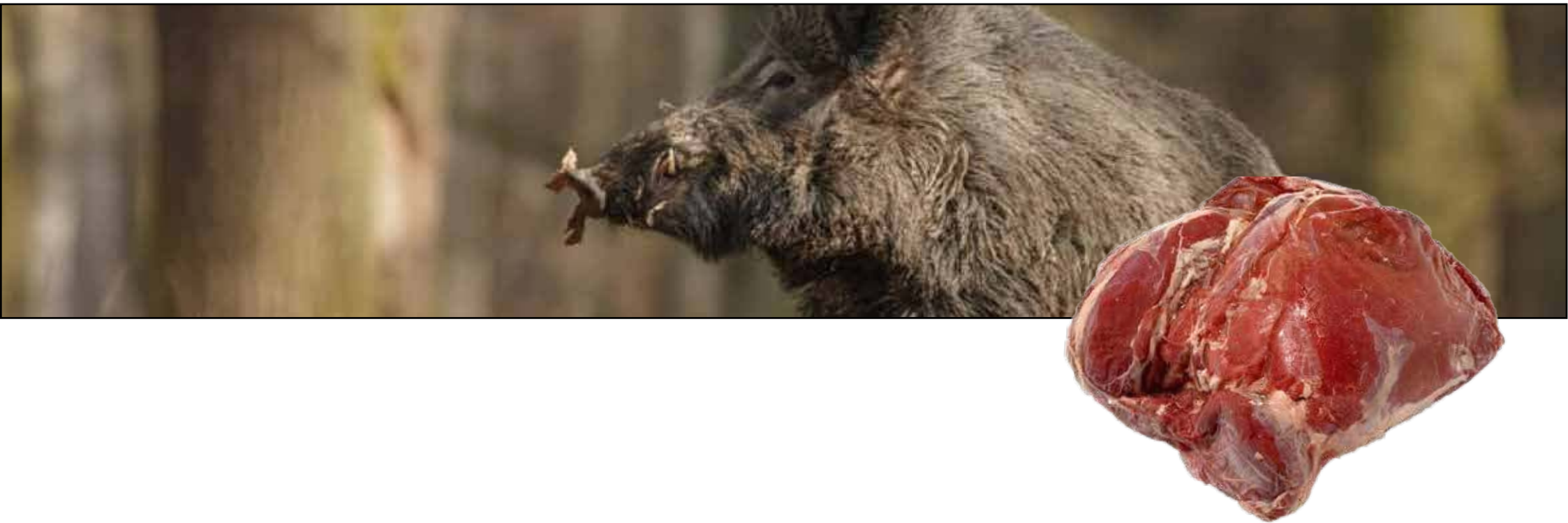
PEZZATURE DA 2 KG - CONFEZIONI DA 2

AGNELLO APPENNINO IGP

Di piccole dimensioni, si distingue per una carne morbida e bianca, per un odore intenso e l'estrema digeribilità e magrezza della carne. Il Suo sapore è deciso e selvatico, determinato dalle particolari condizioni degli allevamenti in cui l'agnello viene nutrito con latte materno e con alimenti naturali e in piena libertà.

AGNELLO INTEROCOD. **CG702****PEZZATURE DA 9 A 10 KG****CARRÈ**COD. **CG706****PEZZATURE DA 2,5 A 3 KG****AGNELLO METÀ**COD. **CG704****PEZZATURE DA 4,5 A 5 KG**

CINGHIALE SELVATICO



Proveniente da esemplari allo stato selvatico (no allevamento) e nel programma di abbattimento programmato e certificato della provincia di Siena e Grosseto, il nostro Cinghiale è il vero Cinghiale dai sapori forti e decisi. Carne poco grassa e ottima fonte di ferro e proteine.

POLPA DI CINGHIALE
FRESCA O CONGELATA IN BASE AL PERIODO

COD. **CG802**

TAGLI DA 4 A 5 KG

POLLAME



Il Pollame GUSTO IN TASCA® proviene solo da allevamenti contadini, allevato a terra, allo stato libero, senza l'utilizzo di mangimi chimici, senza l'utilizzo di antibiotici e senza OGM.

POLLO NOSTRALE

COD. **CG902**

PEZZATURE DA 2 KG

GALLINA NOSTRALE

COD. **CG904**

PEZZATURE DA 1,5 KG

FARAONA

COD. **CG906**

PEZZATURE DA 1,2 KG

CONIGLIO NOSTRALE

COD. **CG908**

PEZZATURE DA 1,2 KG

PETTO D'ANATRA DI CASCINA

COD. **CG910**

TAGLI DA 0,3 KG - CONFEZIONE DA 12

PETTO D'OCA DI CASCINA

COD. **CG912**

TAGLI DA 0,75 KG - CONFEZIONE DA 6

COSCIA D'ANATRA DI CASCINA

COD. **CG914**

TAGLI DA 0,3 KG - CONFEZIONE DA 8

COSCIA D'OCA DI CASCINA

COD. **CG916**

TAGLI DA 0,4 KG - CONFEZIONE DA 8

OCA INTERA DI CASCINA

COD. **CG918**

PEZZATURE DA 4 KG



G A S T R O N O M I A

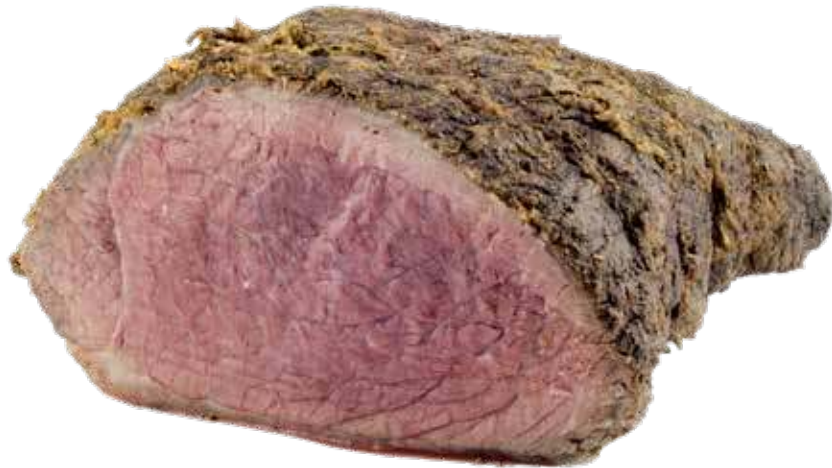
G A S T R O N O M I A

Gastronomia intesa come pietanze cucinate sapientemente, abbinando le antiche tradizioni alle innovative tecniche di cottura, fornendo una soluzione pronta all'uso "scalda e gusta" per tutte quelle attività che non hanno la possibilità di cucinare.

Così in piena regola GUSTO IN TASCA® le nostre proposte SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI sia in pezzature intere che monoporzione.

La linea del Buttero® rappresenta il nostro marchio per i prodotti della gastronomia toscana.

Crediamo che l'attività ristorativa oggi si sia ampliata a largo spettro con l'avvento di bistrot, wine bar, botteghe con tavoli ed altre piccole attività, che hanno l'esigenza di proporre prodotti genuini e salubri in tempi veloci, ecco perché il nostro impegno negli ultimi periodi è volto ad ampliare e migliorare la nostra gamma.

SCALDA
GUSTASENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI

ROASTBEEF DEL BUTTERO® ALLE ERBE DI MAREMMA

Dal nostro Manzo del Buttero®, una speziatura con i classici odori di Maremma, cotto fino a raggiungere all'interno un colore rosato. Gusto deciso, consistenza e morbidezza si fondono. Fornito con sughetto di cottura.

COD. GG102

TAGLI DA 2,5 KG

SCALDA
GUSTASENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI

PORCHETTA DI POLLO DEL BUTTERO®

Dalla tradizionale porchetta di maiale nasce una variante più leggera, prodotta artigianalmente con solo pollo senza ogm, e condita con spezie di Maremma, è una soluzione efficace pronta da affettare e scaldare.

COD. GG104

PEZZATURE DA 1 KG



MORBIDO DI POLLO CBT

Petto intero di Pollo ruspante senza ogm, cotto a bassa temperatura (CBT) e condito con spezie di Maremma. Pronto basta solo scaldare. Anche Monoporzione.

COD. **GG106**

PEZZATURE DA 1 KG

COD. **GG206**

TAGLIO DA 250 G - CONFEZIONE DA 10



SIGARI DI POLLO

Dalle parte nobili di pollo nascono questi piccoli cilindri leggermente salati e pepati, unici nel proprio gusto.

COD. **GG108**

PEZZATURE DA 0,4 KG - CONFEZIONE DA 4



BOLLITO DEL BUTTERO® TERRINA

Il Bollito in tutti i suoi tagli racchiuso in uno scrigno di gelatina, formando così una terrina pronta da affettare e gustare. Anche Monoporzione

COD. **GG110**

VASCHETTA DA 1,5 KG

COD. **GG202**

VASCHETTA DA 200 G - CONFEZIONE DA 10



TRIPPA DEL BUTTERO® COTTA IN TERRACOTTA

Ricetta antica rispettata al 100%, con sole trippe locali, che vengono preparate sapientemente in un equilibrio di sapori. La lenta cottura nel tegame di terracotta dona un sapore ancora più intenso. Anche Monoporzione.

COD. **GG112**

VASCHETTA DA 1,5 KG

COD. **GG208**

VASCHETTA DA 200 G - CONFEZIONE DA 10

SCALDA
GUSTA

RAGÙ DEL BUTTERO® BATTUTO A MANO

Ragù della tradizione Maremmana, alleggerito di spezie e sale per adattarlo ai palati di oggi, delicato e persistente si presta benissimo per il condimento sia di paste secche che fresche. Anche Monoporzione.

COD. **GG124**

VASCHETTA DA 1,5 KG

COD. **GG210**

VASCHETTA DA 80 G - CONFEZIONE DA 10



D I S P E N S A

D I S P E N S A

La dispensa GUSTO IN TASCA® è la nuova arrivata, ed nata con il concetto del bimbo che scorcia nell'angolo della casa della propria nonna una sorta di scrigno dei sapori, nato per l'esigenza di conservare delle leccornie da poter consumare durante tutto l'anno.

Siamo legati alle tradizioni e niente e nessuno potrà modernizzare il gusto delle cose buone.



MOSTARDE

Dall'antichissima ricetta risalente al 1300 nasce la nostra Mostarda con frutti interi canditi e senapati. Solo la migliore frutta pregiata viene candita lentamente e immersa in uno sciroppo con senape. Ideale per accompagnare salumi e formaggi ma anche carni (maiale e bolliti in primis).

MOSTARDA ASSORTITA

COD. DG102

6 VASETTI DA 380 G

MOSTARDA DI PERE BIANCHE

COD. DG104

6 VASETTI DA 380 G

MOSTARDA DI CLEMENTINE

COD. DG106

6 VASETTI DA 380 G

MOSTARDA DI FICHI

COD. DG108

6 VASETTI DA 380 G



CHUTNEY, CONFETTURE E COMPOSTE NATURALI

Prodotte con solo frutta, verdure, zucchero e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di additivi, coloranti, addensanti e conservanti. Abbiamo voluto eliminare anche la pectina. Il tutto viene cotto in piccole pentole in modo da poter esaltare i profumi e garantire un alta qualità. I Chutney sono composte agrodolci con frutta e verdura, perfetti per abbinamenti con formaggi e salumi ma anche con carni al forno e alla griglia e per dei eccezionali panini o hamburger. Le confetture e composte in assoluto equilibrio con gli accoppiamenti con i nostri formaggi.

CHUTNEY PERA, SEDANO E SENAPE DOLCE

COD. DG202

6 VASETTI DA 150 G

CHUTNEY MANGO, PEPERONE E BASILICO

COD. DG204

6 VASETTI DA 150 G

CHUTNEY MELA, POMODORO VERDE E RAFANO

COD. DG206

6 VASETTI DA 150 G



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCH E, MANDORLE E VINSANTO

COD. DG208

6 VASETTI DA 270 G

COMPOSTA DI PRUGNE, PERE COTOGNE E BAS ARMAGNAC

COD. DG210

6 VASETTI DA 270 G

COMPOSTA DI FICHI, MELONE E PORTO

COD. DG212

6 VASETTI DA 270 G

PACCO PROVA CHUTNEY, CONFETTURE E COMPOSTE

COD. DG214

3 VASETTI DA 150 G + 3 VASETTI DA 270 G



ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Acciughe pescate solo nel Mar Cantabrico, ideale habitat per far crescere salubri acciughe di buone dimensioni. Buonissime, saporite e intense nel gusto.

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 50 G

COD. DG402

24 LATTINE DA 46 G

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 120 G

COD. DG404

14 FILETTI GRANDI IN LATTINA DA 120 G



TONNO DEL MAR CANTABRICO PESCATO A CANNA A MANO

Tonno di qualità superiore pescato in Mar Cantabrico, in solo olio di Oliva. Di grande compattezza e sapore.

TONNO DEL CANTABRICO PINNA GIALLA 160 G

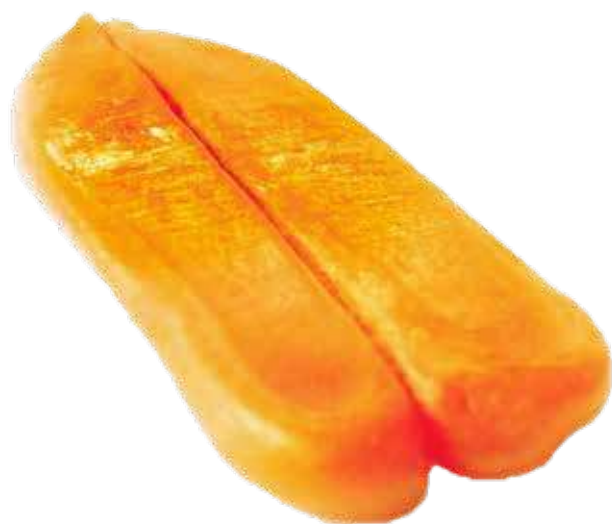
COD. DG502

12 CONFEZIONI DA 2 LATTINE DA 160 G

TONNO DEL CANTABRICO PINNA GIALLA 1730 G

COD. DG504

LATTINA DA 1730 G



BOTTARGA ARTIGIANALE

Frutto di una conoscenza millenaria, la bottarga unisce il sapere ad un importante prodotto ittico. Le uova di vengono salate e fatte stagionare in Sardegna, di colore Ocra si distinguono quelle di altissima qualità come quelle selezionate da GUSTO IN TASCA®. Ideale a fettine come carpaccio o grattugiata su pietanze.

BOTTARGA DI MUGGINE NATURALE 100 G

COD. DG602

4 BAFFE DA 100 G

BOTTARGA DI TONNO NATURALE 300 G

COD. DG604

2 BAFFE DA 300 G



GUSTO IN TASCA[®]

Prodotti alimentari d'eccellenza

Sede Legale: Fraz. Campagnatico 96 , 58042 Campagnatico (GR) - Magazzino e Laboratorio: Via Alfieri 1, 58100 Grosseto (GR) - PI 01569460536
Tel. 05641886646- contatti@gustointasca.com

www.gustointasca.com