

The background of the entire image is a repeating ornate damask pattern in a light beige or cream color, set against a vibrant blue background. The pattern consists of intricate, symmetrical floral and scrollwork motifs. A thin, decorative horizontal line with a repeating scroll pattern separates the top and bottom sections of the damask background.

GUSTO IN TASCA®

Prodotti alimentari d'eccellenza

Nasce dalla passione per la natura, gli animali, le piante, le loro lavorazioni e trasformazioni in prodotti gastronomici salubri, genuini ed unici.

Il percorso del gusto inizia nel 2002, con esperienze e conoscenze sul campo, fatte da migliaia di attività visitate, assaggi, collaborazioni che hanno portato col tempo la competenza nella selezione delle materie prime e di tutte le tecniche di lavorazione e trasformazione per rendere oggi i nostri prodotti, veri prodotti di eccellenza.

Dal 2013 siamo stati impegnati, prima presso altre aziende e poi direttamente, nella produzione artigianale di prodotti come responsabili della selezione delle materie prime, creazione di nuovi prodotti, della logistica, riscuotendo notevoli successi, riconoscimenti e premi.

Oggi **GUSTO IN TASCA®** ha concentrato le proprie energie nella selezione delle materie prime, che oltre che di primissima qualità, devono essere toccate con mano, prima di ogni trasformazione o vendita e nell'utilizzo di materie naturali, eliminando **CONSERVANTI E ADDITIVI CHIMICI** (o riducendoli al minimo).

Si parte quindi dall'allevamento, dove la nostra presenza deve essere costante, la macellazione, le ricette per la produzione, la stagionatura e l'affinamento. Il tutto eseguito direttamente da noi o affidato ad artigiani che eseguono le nostre guide.

Dal 2018 facciamo parte del Consorzio del Vitellone Bianco come Soci e Operatori, con la quale curiamo e certifichiamo la **CHIANTI-NA IGP**.

Nello stesso anno abbiamo depositato il marchio e il disciplinare **DEL BUTTERO®** che denomina tutti i prodotti di filiera Toscana ed anche il **BOVINO DEL BUTTERO®** che con il proprio disciplinare garantisce carni salubri e controllate.

Nel 2020 con l'ampliamento dei locali e del nuovo stabilimento è iniziato un processo di sviluppo aziendale che ci vede impegnati in un continuo miglioramento sotto il punto di vista della produzione e dei processi.

2 Aprile 2020



S A L U M I

SALUMI

Il salumi **GUSTO IN TASCA**® rappresentano l'esperienza acquisita in due decenni di passione, durante i quali abbiamo lavorato fianco a fianco alle più antiche produzioni artigianali in diverse località di Italia, dove usi e tradizioni della salumeria mutano ma rimangono fedeli al concetto di genuinità e salubrità che sono alla base dei nostri prodotti

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

Ad una materia prima di certa e conosciuta provenienza, vengono accoppiate delle ricette e degli abbinamenti come il Fiore di Finocchio, le Erbette di Maremma, il Pistacchio di Bronte, la Nocciola Piemontese, il Tartufo Toscano e tanti altri componenti naturali.

Ci occupiamo così della materia prima da vicino, delle ricette e della stagionatura, che deve essere naturale e lenta per conferire i giusti gusti 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.

GUSTO INTASCA® si impegna costantemente ad abbassare il contenuto di sale quotidianamente su Tutti i prodotti.

Il marchio **100% TOSCANO** certifica la vera e certa filiera, dall'allevamento, alla macellazione, sezionamento, lavorazione, stagionatura.

Tutti i nostri prodotti sono SENZA CONSERVANTI (o con il minimo utilizzo degli stessi) e sono SENZA GLUTINE.



Cinta Senese D.O.P.



SPALLA CINTA SENESE

Per gli intenditori forse la migliore parte del Suino Cinto Senese, sancita dal consorzio di tutela DOP e lavorata secondo tradizione in un'espressione di gusto unica

COD. **SG110**

PEZZATURE DA 5,5 A 6 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. **SG124**

PEZZATURA 8 KG

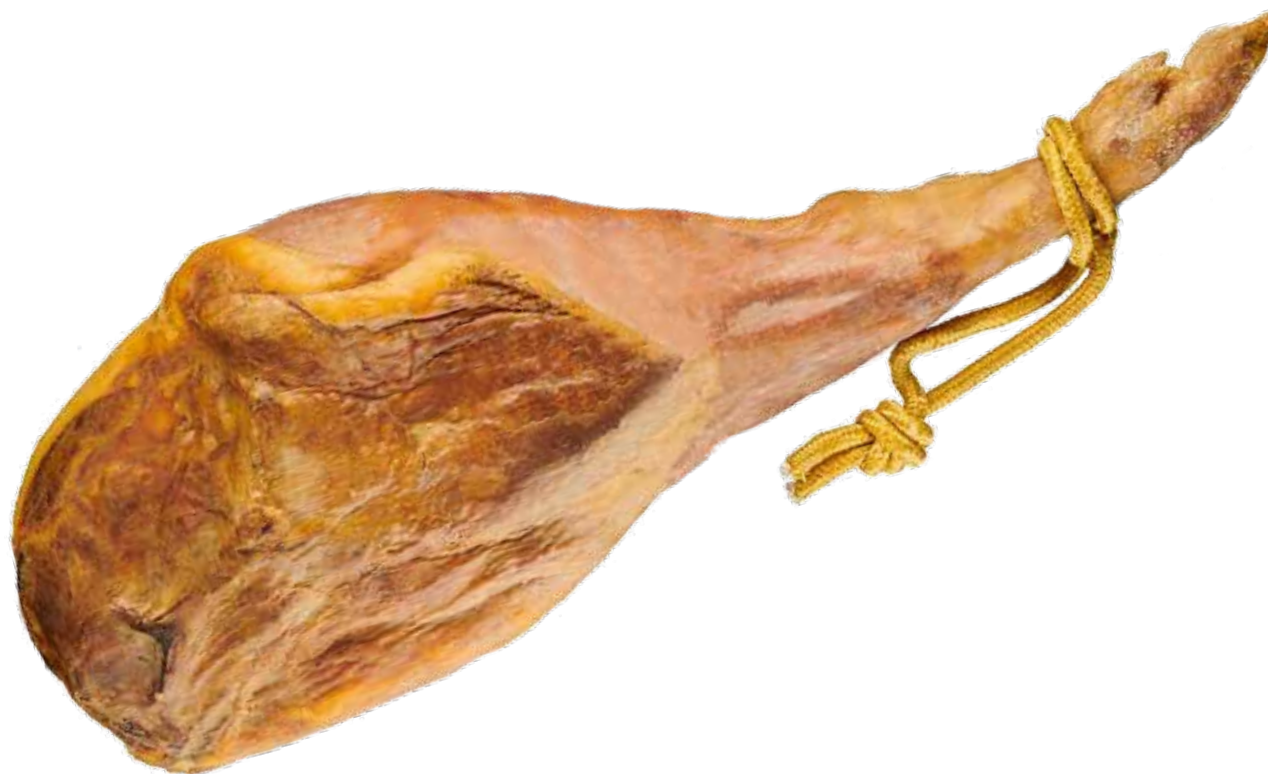


PROSCIUTTO DUROC ALIMENTATO A CASTAGNE

Una delle razze più apprezzate, La Duroc allevata allo stato brado, alimentata a Castagne, apporta una salubrità e sapore unico alla carne di questo prosciutto con sfumature tendenti al dolce.

COD. **SG128**

PEZZATURA 8/9 KG..



PROSCIUTTO BERKSHIRE (MAIALE NERO)

Una antica razza suina, dal manto nero e con macchie (solitamente) sul muso nere. Un rapporto di grasso buono/acido oleico alto garantiscono un alta digeribilità delle carni. Texture fine e vellutata e un gusto ricco di sapori.

COD. **SG130**

PEZZATURE DA 8 A 9 KG



PROSCIUTTO DI CERVO

Dalle parti migliori della coscia di Cervi delle Alpi Italiane si ottiene il nostro prosciutto di Cervo, povero di grassi e ricco di sapore unico. Da abbinare anche alle nostre mostarde e chutney.

COD. **SG334**

TAGLI DA 0,5 KG x2



IL SUBLIME® CUORE DI FESA SGRASSATA

Il nome già trapela la bontà del prodotto. E' ottenuto dalle migliori fese, morbido, magro e gustoso. Una alternativa Sublime alla "comune" bresaola.

COD. **SG336**

TAGLI DA 1,2 kg...



GINA LA VENTRICINA PICCANTE DEL BUTTERO®

La nostra Ventricina, la GINA, tagliata a punta di coltello, formando una granapiùgrossa, del buon peperone e dell'ottimo peperoncino fanno il resto per ottenere una piccantezza piacevole ma comunque presente.

COD. **SG410**

TAGLI DA 2,5 A 3 KG



SALAMINO DI CAPRIOLO

Gusto più delicato rispetto a carni di altra selvaggina, che diventa profumato di erbe di montagna. Stagionato all'aria aperta è una chicca per buongustai.

COD. **SG428**

PEZZATURE DA 0,25 KG - CONFEZIONI DA 8



SALAMINO DI CERVO

Solo carne di Cervo delle Alpi Italiane, una miscela di spezie di montagna, stagionato solo ed esclusivamente all'aria aperta. Gusto intenso con aroma delicato.

COD. **SG434**

PEZZATURA 0,2 KG CONFEZIONE 8 KG



PANCETTA AFFUMICATA IN ALTA MONTAGNA

Pancette sceltissime di maiali pesanti, vengono lavorate con un basso contenuto di sale, speziata e affumicata a freddo con legno di faggio. Eccezionale in cucina per sughi, minestre, arrosti ma anche su un ottimo tagliere.

COD. SG524

PEZZATURE DA 2 A 5 KG



F O R M A G G I

F O R M A G G I

Negli ultimi anni **GUSTO IN TASCA**® si è concentrata molto sui Formaggi, per noi “materia viva” che muta ad ogni secondo.

La conoscenza dell’arte casearia è alla base, ma quello che fa la differenza è la visita costante nella raccolta del latte, che proviene solo ed esclusivamente da aziende di conosciuta provenienza.

La passione negli anni ci ha portato a pretendere il massimo dalla stagionatura e dall’affinamento dei nostri formaggi, specializzandoci così in formaggi particolari, mai banali.

Così “i nostri gioielli” stagionano e vengono affinati sotto i nostri occhi, testimoni costanti del miglioramento che ha il tempo su materie eccellenti. Anche qui del Buttero® rappresenta il nostro marchio per i prodotti della gastronomia toscana.

La linea TRADIZIONALI, che denominiamo “semplicemente” così è costituita da grandissimi formaggi, con dei sapori in purezza, che vanno dritti al palato e poi all’emozione.

La linea SPECIALI sono tutte lavorazioni particolari applicati a grandi formaggi di base, che ne esal-

tano le qualità con degli abbinamenti unici.

La Linea ERBORINATI forse è quella che più ci rappresenta, quella che i nostri clienti apprezzano ad occhi spalancati, una lavoro sapiente di bilanciamento di stagionature, mufte nobili, gusti e proliferazioni che si intrecciano con il sapore e la pasta del buon latte. Sia in purezza che affinati rendono davvero soddisfazione al nostro impegno.

La linea PECORINI, rappresenta quello che per noi è alla base della purezza e della cultura delle nostre campagne, che arrivano dritti con gusti decisi ma mai aggressivi.

La linea LUXURY EDITION, è la più alta espressione di stagionatura ed affinamento che si possa creare. Il concetto di base è ritardare la stagionatura, ovvero far maturare i formaggi nel più lungo tempo possibile.

Così un formaggio con almeno 150 giorni potrebbe sembrare averne 20, ma in realtà è stato immerso in delle casse con delle erbe e spezie che ne rallentano la stagionatura rendendoli unici nei loro gusti di affinamento.



TOMA ZIO CICI

Formaggio di ampio spettro di sapori, dolce ma presente. Prodotto con solo latte vaccino intero proveniente dalle montagne Italiane. Pasta di colore bianco avorio con un pò di media occhiellatura.

COD. **FG122**



3 kg



6 kg



12 kg



CAPRUN A LATTE CRUDO 100% CAPRA

Solo 100% latte di capra che vivono in montagna, pasta semi-morbida dal colore bianco/paglierino. Presenta occhiatura diffusa. Il sapore è presente e al tempo stesso delicato e profumato

COD. **FG130**



3 kg



TOMA FINOCCHIO E CORIANDOLO

Solo latte vaccino intero di mucche da pascolo, si presenta con crosta scura, pasta all'interno semimorbida, dal sapore intenso e aromatico grazie all'aggiunta di finocchietto selvatico e coriandolo.

COD. FG212



2,5 kg



5 kg



UBRIACO DENTRO E FUORI AL BARBERA

A pasta semimorbida nella quale viene miscelato dell'ottimo Barbera DOCG. Il sapore è aromatico con presenza di vino, il quale contrasta con il grasso del formaggio. Affinato poi in vinacce e polvere di vinacce dello stesso Barbera. Con stagionatura media può presentare nobili muffe bianche in crosta.

COD. FG216



1,8 kg



L'IMBIRRATO® DI MUCCA

Un Eccellente Blu di Mucca, ormai conosciuto dai nostri clienti, affinato con ottima birra artigianale. A Pasta semidura, lunga stagionatura e una sapiente affinatura donano a questa eccellenza un gusto indimenticabile. Note di burro, birra e leggera piccantezza vengono fuse appena si mette in bocca l'IMBIRRATO®.

COD. **FG322**



2,5 kg

D I S P E N S A

La Dispensa **GUSTO IN TASCA**®.

Quanti di noi, da bambini, andavano a scorciare nell'angolo della casa della propria nonna o nella cantina, una sorta di caveau, scrigno dei sapori che custodiva in realtà saperi di generazioni e generazioni. Le dispense e i prodotti conservati, sono nati per l'esigenza di conservare delle leccornie da poter consumare durante tutti i periodi dell'anno, come se fossero freschi.

Così nascono le nostre confetture, mostarde, sughi di carne, sottoli, zuppe, olio, tartufo, zafferano, pasta, biscotti ecc.

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



COTTI DI CARNE (VASETTI IN VETRO)



La nostra migliore carne cucinata come tradizione Maremmana. Delicati e persistenti si prestano benissimo per il condimento sia di paste secche che fresche.

RAGU' DI CINGHIALE MINIMO 80% CARNE

COD. DG402

6 VASETTI DA 210 G

RAGU' DI CAPRIOLO MINIMO 80% CARNE

COD. DG404

6 VASETTI DA 210 G

RAGU' DI CERVO MINIMO 80% CARNE

COD. DG406

6 VASETTI DA 210 G

PATE' DI FEGATO DEL BUTTERO® ALLE ERBE

COD. DG408

6 VASETTI DA 170 G



CONFETTURE COMPOSTE E CHUTNEY GOURMET



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).

CONFETTURA EXTRA DI MORE, LIMONE VERDE E MELA

COD. DG302 **6 VASETTI DA 270 G**

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCH VINSANTO E MANDORLE

COD. DG304 **6 VASETTI DA 270 G**

CONFETTURA EXTRA DI FICHI MELONE E VINTAGE PORTO

COD. DG306 **6 VASETTI DA 270 G**

CHUTNEY MANGO PEPERONE E BASILICO 6 VASETTI DA 270 G

CHUTNEY PESCHE SCALOGNO E FICHI MANDORLE

COD. DG310 **6 VASETTI DA 270 G**

CHUTNEY PESCHE SCALOGNO E MANDORLE

COD. DG312 **6 VASETTI DA 270 G**

PACCO PROVA CHUTNEY CONFETTURE E COMPOSTE

COD. DG314 **6 VASETTI DA 270 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) - P.I. 01569460536
Tel. 05641886646- contatti@gustointasca.com

www.gustointasca.com