



FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÚ ALTE ... IN SARDEGNA



SALUMI



[www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it)

## SALUMI

### L'AZIENDA

Fattorie Gennargentu Srl è composta da due distinte aziende, il Salumificio e il Caseificio, che operano sul mercato con il marchio Fattorie Gennargentu e che hanno sede nel cuore della Sardegna, a Fonni. L'obiettivo delle due aziende, distinte in termini produttivi e logistici ma accomunate da tradizione, sapere e intenti, è quello di portare sulle tavole dei consumatori i salumi e i formaggi tipici della Sardegna. Fattorie Gennargentu è un'azienda giovane e dinamica nata alla fine degli anni '90 che si è distinta da subito per la sua abilità nel coniugare la secolare esperienza produttiva tipica del Gennargentu con le più moderne tecnologie produttive, un'abilità che in breve tempo ha assicurato un posto di assoluto rilievo nel panorama delle realtà produttive sarde. Oggi i prodotti Fattorie Gennargentu sono molto apprezzati sia dai consumatori sardi sia dai consumatori della penisola, grazie a scelte e strategie distributive dell'azienda che si sta evolvendo sempre più in tutto il mercato nazionale.

### IL TERRITORIO

L'azienda ha sede al centro della Sardegna, nel comune di Fonni, il più alto di tutta la Sardegna (1000m slm), all'interno della perimetrazione del Parco Nazionale del Gennargentu. Si tratta di un territorio unico per la posizione geografica e per il clima, che conferisce alla produzione di salumi e formaggi una qualità distintiva. È un'area salubre e incontaminata da secoli, dove le pecore pascolano liberamente in alta montagna, dove i salumi beneficiano dell'esposizione all'aria fredda e secca e ai venti marini, e dove il territorio permette di conferire ai prodotti, formaggi e salumi, gusti e aromi inconfondibili.

### I SALUMI

Per tutti i prodotti l'azienda seleziona attentamente la materia prima e sceglie sempre e solo carni di suino fresche e di prima qualità. L'esperienza e la tradizione dei maestri sardi, unita alle più moderne tecnologie produttive e all'ambiente unico in cui i salumi vengono stagionati, sono garanzia di altissima qualità ed eccellenza. I principali prodotti dell'impresa sono: i prosciutti crudi con sistema di lavorazione tipico del paese di Fonni, con tradizionale lavorazione tipo "serrano" (frutto dell'influenza della cultura spagnola), la salsiccia tradizionale sarda dolce a ferro di cavallo, e le varianti specialità aromatizzate al mirto, al canonau e al vermentino. I salami, guanciali, pancette, capocollo, lonze, con lavorazione di tipo tradizionale sardo e ricette tipiche della Barbagia.



# SALSICCIA CLASSICA

  
**FATTORIE  
GENNARGENTU**  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Salume tipico della tradizione sarda, la salsiccia di Fonni classica ha forma curva a ferro di cavallo, grana media e budello rigorosamente naturale. Il perfetto grado di stagionatura, la giusta grana e la speziatura attenta sono frutto di una sapienza secolare. Ideale per accompagnare pane rustico, pecorino e vino rosso generoso.

## DESCRIZIONE:

Salsiccia stagionata tradizionale di Fonni.  
Stagionatura media 18-24 giorni.

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.  
Conservanti E 252 - E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 320 Kcal/1338 Kj  
Proteine: 35 g  
Carboidrati: 0,5 g  
di cui zuccheri 0,5 g  
Gassi: 20 g d  
i cui acidi grassi saturi 6 g  
Sale: 4,7 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco  
Odore: Profumo di spezie  
Sapore: Delicato  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# SALAME STAGIONATO

Salame stagionato a grana grossa ottenuto da carni fresche e selezionate. Con l'utilizzo di aromi e spezie tipiche della tradizione, il giusto dosaggio di magro e grasso, unitamente ad una lentissima stagionatura, si ottiene un salame dal gusto inconfondibile esaltato dai profumi della montagna.

## DESCRIZIONE:

Salame stagionato di Fonni.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 294,8 Kcal/1227 Kj

Proteine: 26,56 g

Carboidrati: 0,38 g

di cui zuccheri 0,38 g

Gassi: 20,78 g

i cui acidi grassi saturi 10,34 g

Sale: 2,5 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, saccarosio e destrosio.

Antiossidanti: E300, E301.

Conservanti: E252 - E250.

Senza latte e derivati, senza glutine.

Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Gustoso

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA



# SALSICCIA CILINDRICA

Salume tipico della tradizione sarda, la salsiccia di Fonni, nella variante cilindrica, ha la forma dritta e la grana media. Il perfetto grado di stagionatura, la giusta grana e la speziatura attenta sono frutto di una sapienza secolare. Ideale per accompagnare pane rustico, pecorino e vino rosso generoso.

## DESCRIZIONE:

Salsiccia cilindrica di Fonni.

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.  
Conservanti E 252 - E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 320 Kcal/1338 Kj  
Proteine: 35 g  
Carboidrati: 0,5 g  
di cui zuccheri 0,5 g  
Gassi: 20 g d  
i cui acidi grassi saturi 6 g  
Sale: 4,7 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco  
Odore: Profumo di spezie  
Sapore: Delicato  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA



# SALAMINO DI FONNI

  
**FATTORIE  
GENNARGENTU**  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Nasce dalla tradizionale preparazione sarda, conservata gelosamente nei paesi della Barbagia. Il perfetto grado di stagionatura, la grana media, la consistenza morbida e la speziatura attenta sono frutto di una sapienza secolare. Ideale per accompagnare pane rustico, pecorino e vino rosso generoso.

## DESCRIZIONE:

Salamino di puro suino, tradizionale di Fonni, prodotto con materie prime selezionate.

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio, spezie, aromi.  
Conservanti E 252 - E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 320 Kcal/1338 Kj  
Proteine: 35 g  
Carboidrati: 0,5 g  
di cui zuccheri 0,5 g  
Gassi: 20 g d  
i cui acidi grassi saturi 6 g  
Sale: 4,7 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco  
Odore: Profumo di spezie  
Sapore: Gustoso  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# GLI SPECIALI

## SALAMINI AL • VERMENTINO • MIRTO • CANNONAU •

I salamini speciali rappresentano una variante rispetto al classico salamino sardo e si caratterizzano per l'aromatizzazione derivata dall'utilizzo di prodotti tipici della Sardegna, quali le foglie della pianta di mirto o il vino rosso cannonau o ancora, il vino bianco vermentino. Completano la qualità del prodotto il perfetto grado di stagionatura.

### DESCRIZIONE:

- Salamino di puro suino stagionato al vino vermentino.
- Salamino di puro suino stagionato al vino cannonau.
- Salamino di puro suino stagionato al mirto.

### INGREDIENTI:

- Salamino al vermentino: Carni di suino, sale, vino vermentino, destrosio, spezie, aromi.
- Salamino al cannonau: Carni di suino, sale, vino cannonau, destrosio, spezie, aromi.
- Salamino al mirto: Carni di suino, sale, destrosio, spezie, mirto 0,2%, aromi.

Conservanti E 252 - E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contengono O.G.M.

### VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 320 Kcal/1338 Kj  
Proteine: 35 g  
Carboidrati: 0,5 g  
di cui zuccheri 0,5 g  
Gassi: 20 g  
i cui acidi grassi saturi 6 g  
Sale: 4,7 g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco  
Odore: Profumo di spezie  
Sapore: Gustoso  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

### CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA



# PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Prima di arrivare sulla tavola stagiona per almeno 12 mesi in ventilazione naturale a Fonni, a 1000 metri di quota sul Gennargentu. L'aria della montagna e il profumo dei suoi boschi rappresentano una caratteristica unica e inimitabile. Il crudo di Fonni, con o senza osso, deve anche alle sue condizioni ambientali la gradevole consistenza al taglio e il suo perfetto equilibrio di sapori.

## DESCRIZIONE:

Prosciutto crudo stagionato disossato.

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, spezie e aromi naturali.  
Conservanti E 252  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 377 Kcal/1577 Kj  
Proteine: 29 g  
Carboidrati: 0,5 g  
di cui zuccheri 0,5 g  
Gassi: 28 g  
i cui acidi grassi saturi 13 g  
Sale: 6,3 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco  
Odore: Profumo di spezie  
Sapore: Gustoso  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 180 giorni ad una temperatura di +4 °C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO

Prima di arrivare sulla tavola stagiona per almeno 12 mesi in ventilazione naturale a Fonni, a 1000 metri di quota sul Gennargentu. L'aria della montagna e il profumo dei suoi boschi rappresentano una caratteristica unica e inimitabile. Il crudo di Fonni, con o senza osso, deve anche alle sue condizioni ambientali la gradevole consistenza al taglio e il suo perfetto equilibrio di sapori.

## DESCRIZIONE:

Prosciutto crudo stagionato con osso.

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, spezie e aromi naturali.  
Conservanti E 252  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 377 Kcal/1577 Kj  
Proteine: 29 g  
Carboidrati: 0,5 g  
di cui zuccheri 0,5 g  
Gassi: 28 g  
i cui acidi grassi saturi 13 g  
Sale: 6,3 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco  
Odore: Profumo di spezie  
Sapore: Gustoso  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 180 giorni ad una temperatura di +4 °C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA



# PANCETTA DI FONNI

  
**FATTORIE  
GENNARGENTU**  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Pancetta sceltissima di suino, lavorata con spezie e aromi tipici della tradizione e con una stagionatura lenta e accurata. La Pancetta di Fonni nasce così e il suo particolare gusto viene dalla purezza dell'aria di montagna nella quale avviene la stagionatura.

## DESCRIZIONE:

Pancetta tesa di suino, prodotta con materie prime selezionate, sapientemente salato e speziato viene fatto stagionare a temperature e umidità ottimali.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 564 Kcal/2326 Kj

Proteine: 12,2 g

Carboidrati: 0,6 g

di cui zuccheri 0,3 g

Gassi: 57 g

i cui acidi grassi saturi 28,4 g

Sale: 1,3 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie e aromi.

Antiossidanti E300 - E301,  
conservanti E 252 - E250

Senza latte e derivati, senza glutine.

Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Gustoso leggermente affumicato

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# GUANCIALE DI FONNI

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Guanciale di suino, scelto e rifilato sapientemente secondo la tradizione. Il prodotto viene speziato e aromatizzato seguendo le antiche ricette, poi lasciato stagionare per un lungo periodo nel quale acquista un gusto unico e inconfondibile grazie all'aria pura e incontaminata di montagna.

## DESCRIZIONE:

Guanciale di suino, prodotto con materie prime selezionate, sapientemente salato e speziato, viene fatto stagionare a temperature e umidità ottimali.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 600 Kcal/2474 Kj

Proteine: 9,5 g

Carboidrati: 0,7 g

di cui zuccheri 0,3 g

Gassi: 62,2 g

i cui acidi grassi saturi 30,8 g

Sale: 6,4 g

## INGREDIENTI:

Carni fresche di suino, sale, destrosio, spezie e aromi.

Antiossidanti: E300 - E301, conservanti: E 252

Senza latte e derivati, senza glutine.

Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso e bianco

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Gustoso leggermente affumicato

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# COPPA DI FONNI

**FATTORIE  
GENNARGENTU**  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Capocollo di suino, lavorato con spezie e aromi tipici della tradizione e con una stagionatura lenta e accurata. La Coppa di Fonni deve il suo particolare gusto alla purezza dell'aria di montagna nella quale avviene la stagionatura.

## DESCRIZIONE:

Capocollo di suino, prodotto con materie prime selezionate, sapientemente salata e stagionata secondo la tradizione.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 440 Kcal/1822 Kj

Proteine: 22,5 g

Carboidrati: 0,2 g

di cui zuccheri 0,1 g

Gassi: 38,8 g

i cui acidi grassi saturi 16,8 g

Sale: 3,1 g

## INGREDIENTI:

Carni fresche di suino, sale, destrosio, saccarosio spezie e aromi.

Antiossidanti E300 - E301, conservanti E 252

Senza latte e derivati, senza glutine.

Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso con parti bianche.

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Gustoso

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



  
Fattorie Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·  
F +39 0784 589463 · [www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it) · P.IVA 00914590914

# SGAMBATO DI FONNI

  
**FATTORIE  
GENNARGENTU**  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Coscia di suino, disossato e lavorato con spezie e aromi. La lunga e lenta stagionatura in montagna, in condizioni climatiche assolutamente ideali ne esaltano la qualità ed i profumi.

## DESCRIZIONE:

Sgambato stagionato.

## INGREDIENTI:

Coscia di suino, sale, spezie e aromi naturali.  
Conservanti E 252  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 377 Kcal/1577 Kj

Proteine: 29 g

Carboidrati: 0,5 g

di cui zuccheri 0,5 g

Gassi: 28 g

i cui acidi grassi saturi 13 g

Sale: 6,3 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino.

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Gustoso

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 180 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



  
Fattorie Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·  
F +39 0784 589463 · [www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it) · P.IVA 00914590914

# 🌸 LONZA DI FONNI 🌸

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Lonza di suino, di prima scelta, accuratamente speziata e aromatizzata secondo la tradizione. Curata attentamente affinché questo prodotto magro mantenga la morbidezza e le qualità inconfondibili tipiche di una volta.

## DESCRIZIONE:

Lonza di suino, prodotta con materie prime selezionate, sapientemente salata e speziata viene fatta stagionare a temperature e umidità ottimali.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 216 Kcal/ 907 Kj

Proteine: 37 g

Carboidrati: 0,2 g

di cui zuccheri 0 g

Gassi: 7,4 g

i cui acidi grassi saturi 3,2 g

Sale: 3,45 g

## INGREDIENTI:

Carni fresche di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie e aromi.  
Antiossidanti E300 - E301,  
Conservanti E252 - E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Delicato

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Se conservato in sottovuoto 120 gg ad una temperatura di +4°C.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



Fattorie Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·  
F +39 0784 589463 · [www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it) · P.IVA 00914590914

# GUANCIALE AFFETTATO

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Guanciale di Fonni stagionato, affettato e confezionato in pratiche vaschette in ATM per conservarne tutte le qualità, sapori e aromi.

## DESCRIZIONE:

Guanciale, affettato take away g100.  
Prodotto affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 600 Kcal/2474 Kj

Proteine: 9,5 g

Carboidrati: 0,7 g

di cui zuccheri 0,3 g

Gassi: 62,2 g

i cui acidi grassi saturi 30,8 g

Sale: 6,4 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, spezie e aromi naturali.  
Conservanti E252, E250.  
Non contiene O.G.M.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Magro rosso e rosa e bianco del grasso

Odore: Profumo di spezie.

Sapore: Gustoso

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# COPPA AFFETTATO

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Coppa di Fonnì stagionata, affettata e confezionata in pratiche vaschette in ATM per conservarne tutte le qualità, sapori e aromi.

## DESCRIZIONE:

Coppa, affettato take away g100.  
Prodotto affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 440 Kcal/1822 Kj  
Proteine: 22,5 g  
Carboidrati: 0,2 g  
di cui zuccheri 0,1 g  
Gassi: 38,8 g  
i cui acidi grassi saturi 16,8 g  
Sale: 3,1 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, spezie e aromi naturali, destrosio, saccarosio.  
Antiossidante E301, Conservanti E252, E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino con piccole striature bianche del grasso  
Odore: Profumo di spezie.  
Sapore: Delicato  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



Fattorie Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonnì NU · T +39 0784 58017 ·  
F +39 0784 589463 · [www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it) · P.IVA 00914590914

# LONZA AFFETTATO

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Lonza di Fonni stagionata, affettata e confezionata in pratiche vaschette in ATM per conservarne tutte le qualità, sapori e aromi.

## DESCRIZIONE:

Lonza, affettato take away g100.  
Prodotto affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 216 Kcal/ 907 Kj

Proteine: 37 g

Carboidrati: 0,2 g

di cui zuccheri 0 g

Gassi: 7,4 g

i cui acidi grassi saturi 3,2 g

Sale: 3,45 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio,  
spezie e aromi naturali.  
Antiossidante E301, Conservanti E252, E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rosato.

Odore: Profumo di spezie.

Sapore: Delicato

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# PANCETTA AFFETTATO

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Pancetta di Fonni stagionata, affettata e confezionata in pratiche vaschette in ATM per conservarne tutte le qualità, sapori e aromi.

## DESCRIZIONE:

Pancetta Tesa, affettato take away g100.  
Prodotto affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 564 Kcal/2326 Kj

Proteine: 12,2 g

Carboidrati: 0,6 g

di cui zuccheri 0,3 g

Gassi: 57 g

i cui acidi grassi saturi 28,4 g

Sale: 1,3 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio,  
spezie e aromi naturali.  
Antiossidante E301, Conservanti E252, E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino del magro con parti  
bianche del grasso

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Gustoso

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



Fattorie Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·  
F +39 0784 589463 · www.fattoriegennargentu.it · P.IVA 00914590914

# PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Prosciutto crudo di Fonni stagionato, affettato e confezionato in pratiche vaschette in ATM per conservarne tutte le qualità, sapori e aromi.

## DESCRIZIONE:

Prosciutto Crudo, affettato take away g100.  
Prodotto affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 377 Kcal/1577 Kj  
Proteine: 29 g  
Carboidrati: 0,5 g  
di cui zuccheri 0,5 g  
Gassi: 28 g  
i cui acidi grassi saturi 13 g  
Sale: 6,3 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, spezie e aromi naturali  
Conservanti: E 252  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino  
Odore: Profumo di spezie  
Sapore: Delicato  
Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



# SALAME AFFETTATO

FATTORIE  
GENNARGENTU  
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Salame stagionato, affettato e confezionato in pratiche vaschette in ATM per conservarne tutte le qualità, sapori e aromi.

## DESCRIZIONE:

Salame, affettato take away g100.  
Prodotto affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

## VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 320 Kcal/1338 Kj

Proteine: 35 g

Carboidrati: 0,6 g

di cui zuccheri 0,6 g

Gassi: 3,8 g

i cui acidi grassi saturi 3,8 g

Sale: 3,1 g

## INGREDIENTI:

Carni di suino, sale, destrosio, saccarosio,  
spezie  
e aromi naturali.  
Antiossidante E301, Conservanti E252, E250.  
Senza latte e derivati, senza glutine.  
Non contiene O.G.M.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso con piccole parti di grasso

Odore: Profumo di spezie

Sapore: Gustoso

Consistenza: Fetta liscia e compatta

## CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata.

I salumi Fattorie Gennargentu nascono dall'unione di un sapere tradizionale tramandato per secoli ed applicato alle più moderne tecniche produttive. La selezione delle materie prime, la cura per il prodotto e le eccezionali caratteristiche climatiche del Gennargentu permettono di ottenere dei prodotti unici, così come il luogo da cui provengono.



Fattorie Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·  
F +39 0784 589463 · www.fattoriegennargentu.it · P.IVA 00914590914



[www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it)