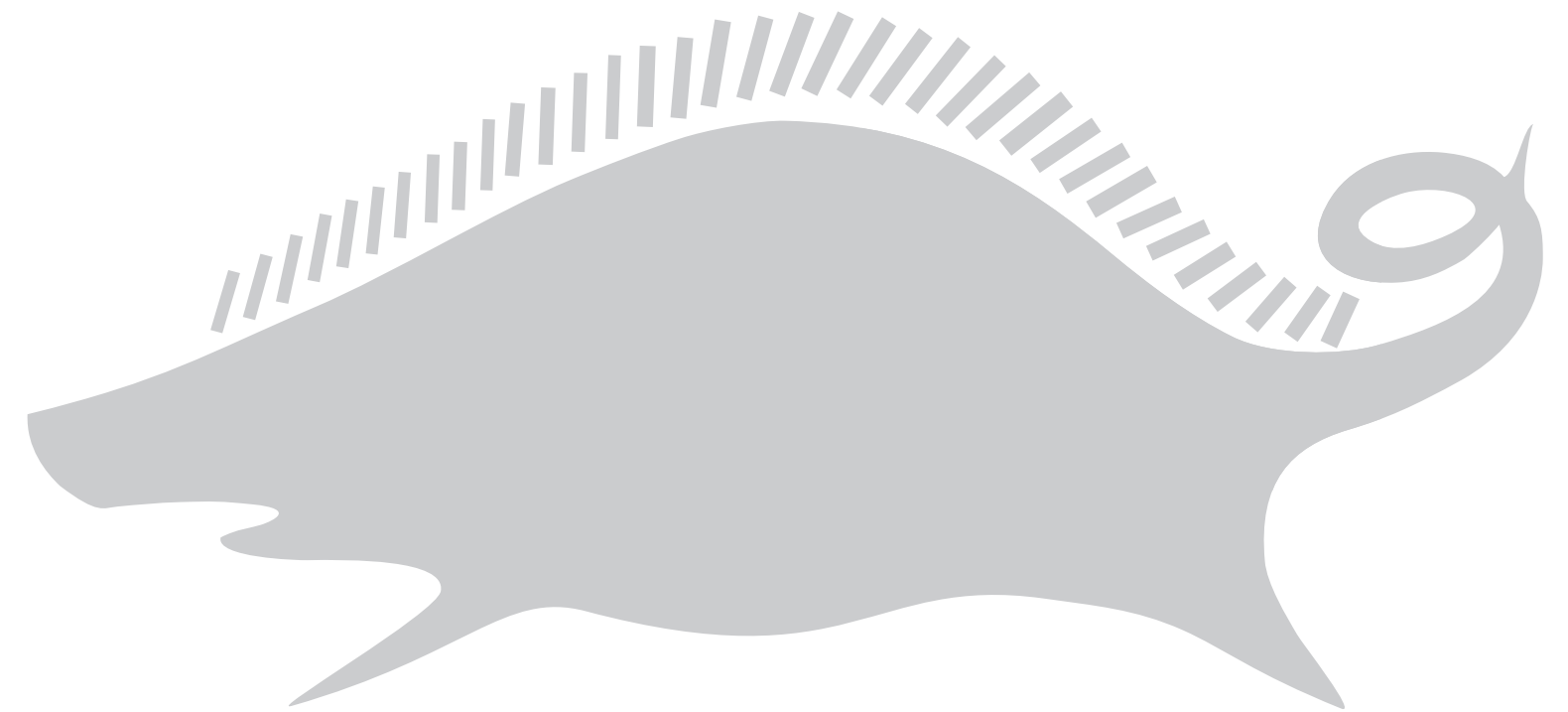


2024 CATALOGO



MONTEARCI
SALUMIFICIO



MONTEARCI
SALUMIFICIO

un monte di fette!



MONTE ARCI

SALUMIFICIO

UN MONTE DI FETTE



L ' A Z I E N D A

Salumificio Monte Arci è un'azienda italiana con sede in Sardegna specializzata nella produzione di salumi di qualità.

Fondata nel 1991 dalla seconda generazione di una famiglia di macellai per passione, da sempre l'azienda si è distinta per la lavorazione artigianale della carne di maiale da parte di esperti mastri salumai, nel massimo rispetto delle ricette tradizionali locali. Oggi la nuova generazione porta avanti questa tradizione e la arricchisce grazie all'uso di nuove tecnologie e di macchinari all'avanguardia.

L'azienda dispone di uno stabilimento di 1800 mq di superficie coperta ed ha una capacità produttiva pari a 4000 quintali di salumi all'anno. Lo stabilimento è organizzato in specifici settori grazie ai quali è possibile svolgere in loco tutte le fasi del processo produttivo.

I prodotti Monte Arci sono presenti sul mercato da oltre 30 anni con l'omonimo marchio, al quale oggi si affiancano i nuovi marchi "Salumi Salsard" e "Ossidiana - Linea Gourmet".




MONTE ARCI

I NOSTRI BRAND

Monte Arci propone sul mercato 3 linee di produzione con 3 marchi distinti: Salumi Monte Arci, Salumi Salsard e Ossidiana – Linea Gourmet. Inoltre, offre ai suoi partner commerciali una linea personalizzata con private label.



Passione per le tradizioni e profonda dedizione al mestiere: passato e presente della nostra grande famiglia.



Brio e spensieratezza in una proposta spiritosa e innovativa dedicata ai momenti di ritrovo dei giovani consumatori.



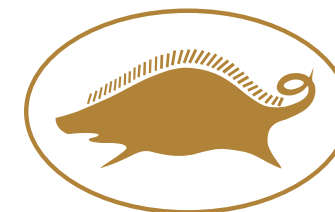
Forza, unicità, eleganza: una gamma di prodotti preziosa e tagliente dedicata ai palati più fini ed esigenti.



MONTE ARCI SALUMI

Arcigusto di montagna

Marchio storico del salumificio, rappresenta una linea conosciuta e apprezzata dalla clientela. Pensata per soddisfare le più svariate esigenze, da decenni è distribuita nel canale **Ho.re.ca**, nel **Retail** e nella **GDO** a livello regionale e nazionale. Comprende **19 referenze** con ricette della tradizione sarda e italiana.



MONTE ARCI
salumi



SALSICCIA DEL CONTADINO

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo

Ricetta tradizionale sarda

Peso: 400 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto/buste
da 6pz in atmosfera modificata



SALSICCIA DELLA NONNA

Salsiccia sottile, tipica forma a ferro di cavallo

Alta percentuale di carne magra

Peso: 300 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Ricetta tradizionale sarda con semi di finocchietto selvatico
Peso: 400 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALSICCIA SENZA AGLIO

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Ricetta tradizionale sarda senza aglio
Peso: 400 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALAME DOLCE CACCIATORE

Forma cilindrica
Gusto classico, aromatico e delicato
Peso: 180 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALAME DOLCE SARDEGNA

Forma cilindrica a bastone
Ricetta tradizionale sarda
Peso: intero 1 Kg - mezzo 500 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALAME GRANA GROSSA

Forma cilindrica

Gusto dolce

Peso: intero 3 Kg - mezzo 1,5 Kg

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



MUSTELA CAMPAGNOLA

Prodotto a lunga stagionatura

Gusto delicato e aromatico

Peso: intero 2,8 Kg - mezzo 1,4 Kg - trancio 400 g / 200 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PANCETTA CAMPAGNOLA

Prodotto a lunga stagionatura

Gusto dolce, aromatizzato al pepe verde

Peso: intero 2,8 Kg - mezzo 1,4 Kg - trancio 400g - fetta 180 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PANCETTA AFFUMICATA

Prodotto a lunga stagionatura

Leggermente affumicato

Peso: intero 2,8 Kg - mezzo 1,4 Kg - trancio 400g - fetta 180 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PANCETTA STECCATA

Prodotto a lunga stagionatura

Gusto dolce, aromatizzato al pepe verde

Peso: intero 2,6 Kg - mezzo 1,3 Kg - trancio 400 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



GUANCIALE CAMPAGNOLO

Prodotto a lunga stagionatura

Gusto dolce, aromatizzato al pepe verde

Peso: intero 1,6 Kg - mezzo 800 g - trancio 400 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



COPPA NOSTRANA

Prodotto a lunga stagionatura

Gusto delicato

Peso: intero 1,6 Kg - mezzo 800g - trancio 400 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SPECK MONTANARO

Prodotto a lunga stagionatura

Leggermente affumicato

Peso: mezzo 2,5 Kg - trancio 400 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



LARDO CAMPAGNOLO

Prodotto a lunga stagionatura

Gusto dolce, aromatizzato alle erbe

Peso: intero 2 Kg - mezzo 1 Kg - trancio 400 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



TESTA IN CASSETTA

Prodotto cotto, interamente lavorato a mano

Aroma mediterraneo

Peso: mezzo 2,5 Kg - trancio 400 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PROSCIUTTO DISSOSSATO PRESSATO

Prosciutto crudo pressato

Gusto dolce, profumo gradevole

Peso: intero 6,5 Kg - mezzo 3,3 Kg - trancio 800 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA

Prosciutto crudo pressato tipo Mattonella

Gusto saporito, profumo gradevole

Peso: intero 6 Kg - mezzo 3 Kg - trancio 800 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PROSCIUTTO SGAMBATO PEPATO

Prosciutto disossato al pepe verde
Gusto aromatico, ricetta tradizionale
Peso: intero 7 Kg - mezzo 3,5 Kg – quarto 1,5 Kg - trancio 800 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo nudo o sottovuoto



CREMA DI FORMAGGIO SPALMABILE

Gusti: Classico, Peperoncino, Olive, Zafferano, Tartufo
Vaso in vetro 200 g
Contiene lattosio e proteine del latte







Direttore commerciale Responsabile export
Francesco Falsarone **Silvia Marrocu**
commerciale@salumimontearci.it export@salumimontearci.it
Tel. 0783 862007 Tel. 0783 862007



GFG Srl
Sede legale
Via Bologna, 14
09094 Marrubiu (OR)
Sardegna – Italia

Sede operativa
Via case sparse - Loc. Is Bangius
09094 Marrubiu (OR)
Sardegna - Italia
Tel. 0783 862007