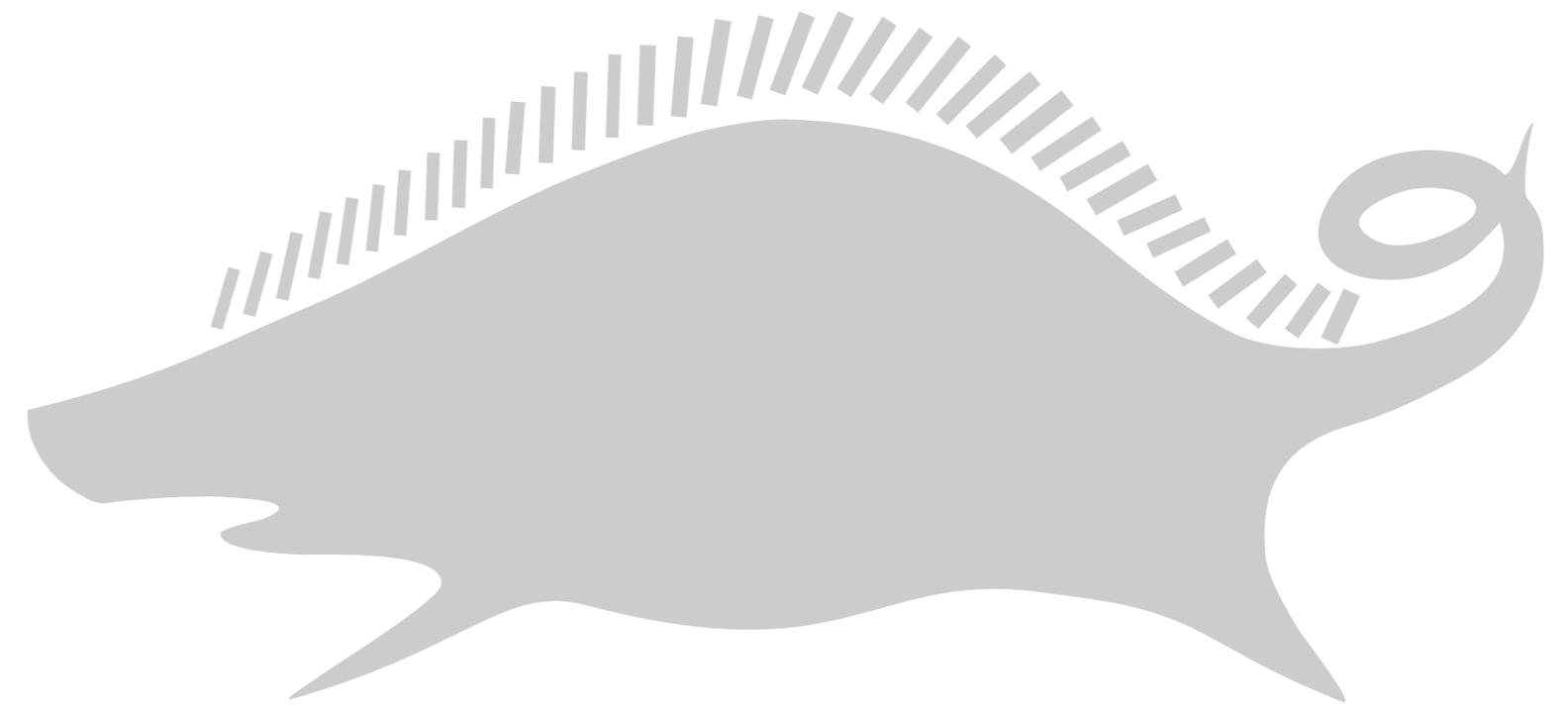


2024 CATALOGO



MONTEARCI
SALUMIFICIO



MONTEARCI
SALUMIFICIO
un monte di fette!



MONTE **ARCI**
SALUMIFICIO

UN MONTE DI FETTE



L'AZIENDA

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.



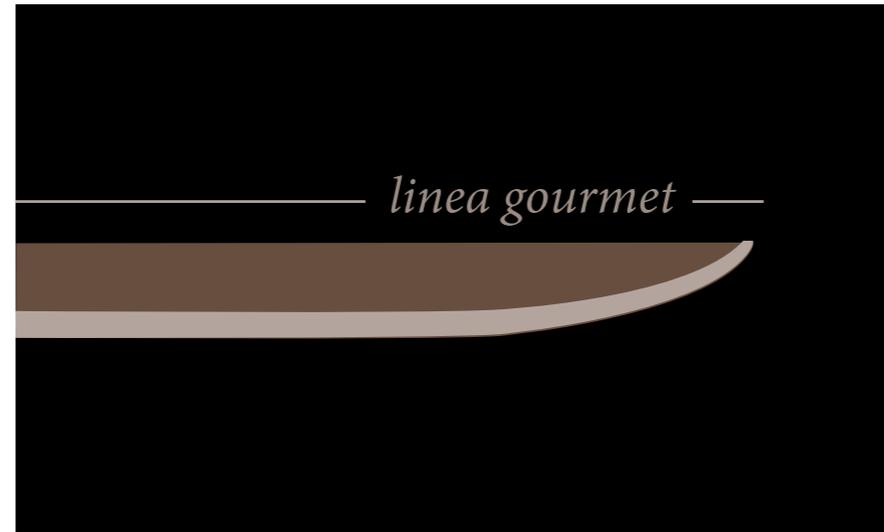
Forza, unicità, eleganza: una gamma di prodotti preziosa e tagliente dedicata ai palati più fini ed esigenti.

OSSIDIANA
LINEA GOURMET

Gusto tagliente

Un nuovo marchio che rappresenta i **prodotti più esclusivi** dell'intera gamma. Ottenuti con meticolosi processi di lavorazione e caratterizzati da un gusto del tutto singolare, i salumi di questa linea sono **pensati per soddisfare i palati più fini**: le ricette tradizionali sono arricchite con ingredienti che rendono il prodotto unico e raffinato, ideale per il settore dell'alta gastronomia. Comprende **18 referenze** con ricette della tradizione sarda e italiana.





SALSICCIA SARDA

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



SALSICCIA
SARDA



SALSICCIA AL MIRTO

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



SALSICCIA
AL MIRTO



SALSICCIA AFFUMICATA

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



SALSICCIA
AFFUMICATA



SALSICCIA AL PEPERONCINO

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Gusto leggermente piccante
Peso: 400g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALSICCIA
AL PEPERONCINO



SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

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



SALSICCIA
AL FINOCCHIETTO



SALSICCIA CANNACCA

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Ricetta tradizionale sarda, modellata a mano
Peso: 2,5Kg
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo in atmosfera modificata



SALSICCIA
CANNACCA



SALSICCIA GOURMET

Salsiccia sottile, tipica forma a ferro di cavallo
Alta percentuale di carne magra pregiata
Peso: 300g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALSICCIA
GOURMET



SALAMINO AFFUMICATO

Forma cilindrica
Gusto aromatico, leggermente affumicato
Peso: 180 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto

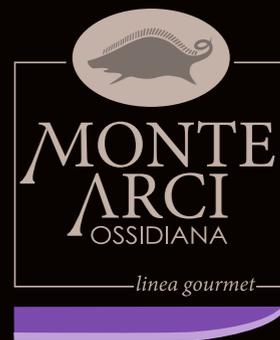


SALAMINO
AFFUMICATO



SALAMINO AL MIRTO

Forma cilindrica
Gusto aromatico, con vere bacche di mirto
Peso: 180 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALAMINO
AL MIRTO



SALAMINO AL PEPERONCINO

Forma cilindrica
Gusto piccante
Peso: 180 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALAMINO
AL PEPERONCINO

SALAMINO AL TARTUFO

Forma cilindrica
Aromatizzato al tartufo
Peso: 180 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



SALAMINO
AL TARTUFO



MUSTELA STAGIONATA

Prodotto pregiato a lunga stagionatura
Gusto delicato e aromatico
Peso: intero 2,8 Kg - mezzo 1,4 Kg - trancio 400 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



MUSTELA
STAGIONATA



FILETTO STAGIONATO

Prodotto pregiato a lunga stagionatura
Gusto delicato, aromatizzato al pepe verde
Peso: intero 200 g - mezzo 100 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



FILETTO
STAGIONATO



PANCETTA STECCATA AL MIRTO

Prodotto a lunga stagionatura
Gusto dolce, aromatizzato al mirto
Peso: intero 2,6 Kg - mezzo 1,3 Kg - trancio 400 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PANCETTA
AL MIRTO



GUANCIALE AFFUMICATO

Prodotto a lunga stagionatura
Gusto dolce, leggermente affumicato
Peso: intero 1,6 Kg - mezzo 800 g - trancio 400 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



GUANCIALE
AFFUMICATO



LARDO AL MIRTO

Prodotto a lunga stagionatura
Gusto dolce, aromatizzato al mirto
Peso: intero 2 Kg - mezzo 1 Kg - trancio 400 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



LARDO
AL MIRTO



PROSCIUTTO CRUDO SGAMBATO

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



PROSCIUTTO
CRUDO



PROSCIUTTO CRUDO PRESSATO

Prosciutto crudo stagionato 16 mesi
Gusto dolce, profumo gradevole
Peso: intero 7,5 Kg - mezzo 3,5 Kg - trancio 800 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



PROSCIUTTO
CRUDO







Direttore commerciale **Francesco Falsarone** commerciale@salumimontearci.it
Tel. 0783 862007

Responsabile export **Silvia Marrocu** export@salumimontearci.it
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