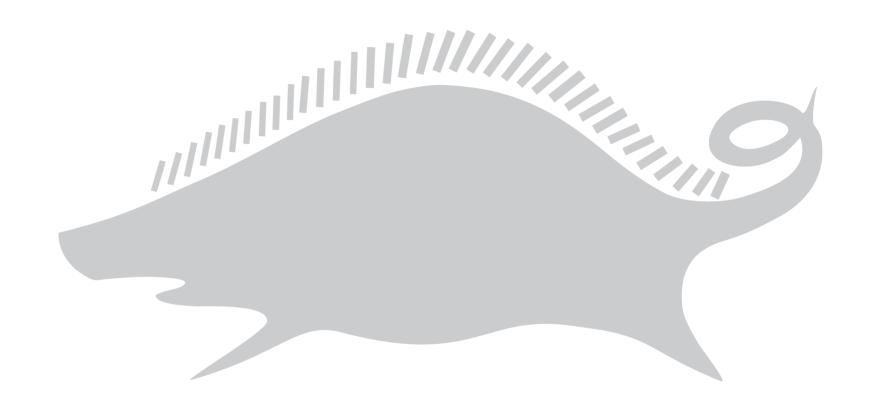
& CATALOGO









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".



I NOSTRI BRAND

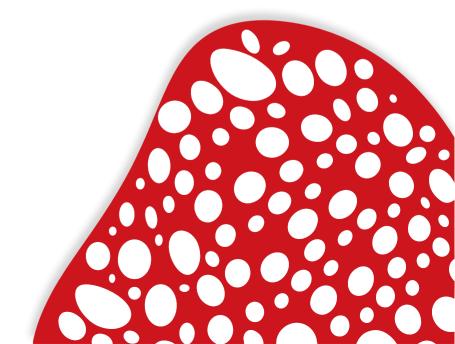
Monte Arci propone sul mercato 3 linee di produzione con 3 marchi distinti: Salumi Monte Arci, Salumi Salsard e Ossidiana – Linea Gourmet. Inoltre, offre ai suoi partner commerciali una linea personalizzata con private label.



SALUMI SALSARD

L'Amor...per i salumi!

Una linea nuova nella veste, una **proposta** innovativa rivolta ad una clientela giovane che insieme alla qualità cerca un'immagine briosa e accattivante. Pensata per accompagnare momenti di relax e ritrovo, include i salumi più saporiti da offrire in composizioni vivaci e originali. Comprende 14 referenze con ricette della tradizione sarda e italiana:





























SALSICCIA LA SARDA

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



SALSICCIA LA PROFUMATA 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 LA SOTTILE

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





INGREDIENTI: carne suina, sale, destrosio, sacca-rosio, aromi naturali e spezie, antios-sidante E300, conservante E252 E250

- PRODOTTO IN SARDEGNA
- S CON CARNI FRESCHE ITALIANE
- SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE



SALAME L'APPETITOSO

Forma cilindrica

Gusti: Classico, Affumicato, Peperoncino

Peso: 180 g

Senza glutine, senza lattosio

Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



INGREDIENTI: carne suina, sale, destrosio, sacca-rosio, aromi naturali e spezie, antios-sidante E300, conservante E252 E250

- PRODOTTO IN SARDEGNA
- S CON CARNI FRESCHE ITALIANE
- SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE





MUSTELA LA NOBILE

Prodotto 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



PANCETTA LA SQUISITA

Prodotto a lunga stagionatura
Gusto dolce, aromatizzato al pepe verde
Peso: intero 2,8 Kg - mezzo 1,4 Kg - trancio 400 g - fetta 180 g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto



GUANCIALE IL PRELIBATO

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



LARDO TESO IL GOLOSO

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



COPPA LA SNELLA

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



TESTA IN CASSETTA LA GUSTOSA

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 CRUDO IL GRAN DOLCE

Prosciutto disossato 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 IL ROBUSTO

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













Francesco Falsarone Silvia Marrocu

commerciale@salumimontearci.it export@salumimontearci.it

Tel. 0783 862007 Tel. 0783 862007







Via Bologna, 14 09094 Marrubiu (OR) Sardegna – Italia

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