



SALUMI COTTI COOKED MEATS



MORTADELLA DI PRATO IGP “PRESIDIO SLOW FOOD” PRATO MORTADELLA, A SLOW FOOD PRESIDIU

Salume raffinato, preparato con carni suine magre con Alchermes e spezie, insaccato e cotto a vapore.

Refined charcuterie, made with lean pork meat, spices and Alchermes liqueur, bagged in casing and steamed.



MORTADELLA DEL MANNORO MANNORO MORTADELLA

Mortadella artigianale da carni suine selezionate, con cubetti di guanciale, aromatizzata con 'la concia del Mannoro' e cotta a bassa temperatura.

Artisanal mortadella made with prime Italian pork, with added cubes of cheek fat and flavoured with "la concia del Mannoro", oven baked at a low temperature.



MORTADELLA DEL MANNORO CON PISTACCHIO MANNORO MORTADELLA WITH PISTACHIOS

Con l'aggiunta di pistacchio di Bronte DOP. With added Bronte DOP pistachios.



MORTADELLA PRATESE AL TARTUFO PRATO MORTADELLA WITH TRUFFLE

Carne di coscia e spalla di suino magro aromatizzata con sale, pepe e scaglie di tartufo nero toscano.

Pork leg and shoulder seasoned with salt and pepper and flakes of Tuscan black truffle.



PORCHETTA DI SUINO ARROSTO PORCHETTA - ROAST PORK

Busto di suino disossato, aromatizzato alle erbe, cotto in forno con croccante rosolatura esterna.

Boned pork, seasoned with herbs and oven roasted to produce a crispy golden brown exterior.



PANCETTA COTTA ARROTOLATA ROAST PANCETTA ROLL

Il centro della pancia del maiale salato e aromatizzato con erbe e cotto in forno.

Pork belly, salted, seasoned with herbs, and oven roasted.



ARISTA ARROSTO ROAST LOIN

Antica specialità toscana. Lombo aromatizzato con sale, pepe, aglio e rosmarino, cotto nello strutto e lasciato riposare in vasi di vetro con olio di girasole.

An ancient Tuscan speciality, made with pork loin seasoned with salt, pepper, garlic and rosemary. It is then cooked in lard and left to settle in glass jars with sunflower oil.



TACCHINO “IN PORCHETTA” TURKEY

Fesa di tacchina femmina aromatizzata con le spezie della porchetta: sale, pepe e rosmarino. Cotta a bassa temperatura per 24 ore.

Hen turkey breast seasoned with salt, pepper, rosemary and oven baked at a low temperature for 24hrs.



POLLO IN GALANTINA CON TARTUFO NERO E PISTACCHIO DI BRONTE GALANTINE CHICKEN WITH BLACK TRUFFLE AND BRONTE PISTACHIO PDO

Petto di pollo toscano cotto a bassa temperatura con aromi naturali, tartufo nero a pezzi e pistacchio di Bronte

Tuscan chicken breast seasoned with herbs; low temperature cooking, chunks of black truffle and Bronte pistachio.



SOPRASSATA O CAPOCCHIA SOPRASSATA OR CAPOCCHIA

Tipico salume cotto, preparato con varie parti della testa del suino aromatizzato con spezie e pepe.

A traditional cooked product, prepared with pig's head and tongue, seasoned with pepper and other spices.



PROSCIUTTO COTTO COOKED HAM

Coscia di suino salata e cotta in forno a vapore a 60-70 gradi.

Pork leg salted and cooked in a steam oven at 60 to 70°C.



I MANNORINI DI SUINO HANDMADE PORK SAUSAGE

Würstel artigianali prodotti con carni scelte.

Handmade sausage made with lean Tuscan pork.

STINCO COTTO COOKED SHANK

Stinco di suino cotto a bassa temperatura in forno a vapore.

Pork shank cooked at a low temperature in a steam oven.



FEGATELLI COTTI SOTTO LARDO LIVER COOKED IN LARD

Fegato di suino macinato con carne magra arrotondato nella rete e cotto in lardo vergine.

Ground pork liver with lean meat rolled in caul fat and cooked in virgin lard.



SALUMI STAGIONATI e SALUMI COTTI

I nostri salumi **non contengono glutine**, sono prodotti con **carne** di maiale **toscano** nato e allevato in **Italia** e i suini sono alimentati con **cereali naturali (no OGM)**, **senza uso di antibiotici**.

The EXCELLENCE of CURED ITALIAN MEAT CURED and COOKED MEATS

Our products do **not contain gluten**. They are made from **Tuscan** pork from pigs born and raised in **Italy** that are fed **OGM-free natural grains without use of antibiotics**.

salumificiomannori.it

Per i nostri salumi cotti utilizziamo solo forni a sonda di ultima generazione. For all our cooked meats we use last generation ovens with thermometer probe.



SALUMI STAGIONATI COLD CUTS



PROSCIUTTO TOSCANO DOP TUSCAN PROSCIUTTO

Prodotto con carne di suini nati, allevati e macellati in Toscana secondo le rigide norme del disciplinare di produzione. Made from pork from animals born, bred and slaughtered in Tuscany, and produced in strict compliance with official regulations.



PROSCIUTTO DA “CINTA SENESE DOP” “DA CINTA SENESE” PROSCIUTTO DOP

Prosciutto tipico toscano prodotto solo con animali allevati allo stato brado, le cui carni sono asciutte, poco grasse, molto saporite.

Ham made from Tuscan pork raised in the wild: meat is particularly poor of fat and very tasty.



PROSCIUTTO NAZIONALE CON E SENZA OSSO ITALIAN HAM, ON THE BONE OR BONED

Si ottiene da cosce di suini italiani controllati e selezionati.

Made from the thigh of Italian pigs that are checked and selected.



SPALLA CON OSSO E SPALLOTTO PORK SHOULDER ON THE BONE AND SPALLOTTO

Coscio anteriore di suino salato con miscela di aromi naturali e stagionato per circa 4 mesi.

Front leg, salted with a mix of natural herbs and spices and aged for approximately four months.



LONZINO LOIN

Lombo di suino toscano disossato, aromatizzato con sale e pepe; molto magro, ha una consistenza morbida e un sapore asciutto.

Tuscan ork boneless loin, seasoned with salt and pepper; low-fat, it's soft in the mouth, with a typical dry taste.



SALAME TOSCANO TUSCAN SALAMI

Carne suina sgrassata e priva di nervi, trattata secondo gli antichi procedimenti norcini.

Pork with its fat and nerves removed prepared according to traditional Norcia methods.



FINOCCHIONA IGP FINOCCHIONA

Insaccato tipico toscano preparato con carni scelte e aromatizzato con semi di finocchio, da cui il nome.

Traditional Tuscan salami made with prime pork and seasoned with fennel seeds, from which its name.



SALAMELLA DOLCE, PICCANTE O AL FINOCCHIO E CACCIATORE FENNEL SEEDS, SPICY OR PLAIN SALAMELLA AND CACCIATORE SALAMI

Spalla e pancetta di suino, macinatura a grana fine; aggiunta di semi di finocchio o di peperoncino nella versione piccante. Made with finely ground pork shoulder and pancetta, with fennel seeds or chilli pepper added to the spicy version.



SALAME CON TARTUFO SALAMI WITH TRUFFLE

Prodotto con carni magre, macinatura a grana media, sale, aromi naturali e pregiato tartufo nero toscano a scaglie.

Made with lean pork (ham) ground to a medium grain with salt, herbs, spices and slivers of precious black Tuscan truffle.



CAPOCOLLO CAPOCOLLO

Salagione del taglio di carne tra la testa e la spalla del maiale, da cui il nome.

Aged product, obtained by salting the joint of meat between the head and the shoulder.



PANCETTA TESA, PANCETTA ARROTOLATA, GUANCIALE SQUARE OR ROLLED PANCETTA, GUANCIALE

Il centro della pancia del maiale aromatizzato con aglio e pepe.

Pork belly, seasoned with garlic and pepper.



LARDO LARD

Salato e aromatizzato in conca di marmo con oltre 5 mesi di maturazione.

Salted and seasoned in an earthenware basin, and aged for over five months.



SALSICCIA TOSCANA TUSCAN SAUSAGE

Carne scelta magra macinata e insaccata in budello naturale di suino.

Ground prime lean meat stuffed in natural pork casing.



SALUMI DI BOVINO DI CALVANA CALVANA BEEF COLD CUTS



CARNE STAGIONATA DI CALVANA - BRESALCALVANA BRESALCALVANA

Tagli di carne scelta di bovino calvano lavorati artigianalmente con procedimento di massaggiatura con sali e aromi caratteristici.

Prime cuts of Calvana beef cured, salted and massaged using artisanal methods with specific herbs and spices.



ROASTBEEF DI CARNE CALVANA CALVANA ROAST BEEF

Magatello di bovino calvano cotto a bassa temperatura.

Calvana beef topside joint oven cooked at a low temperature.



PROSCIUTTO COTTO DI MANZO DI CALVANA CALVANA BEEF HAM

Coscia di vitellone Calvano aromatizzato con sale pepe e aromi naturali cotto in forno a bassa temperatura.

Leg of Calvana veal seasoned with salt, pepper and natural herbs and spices, oven baked at a low temperature.



I MANNORINI DI CALVANA ARTISANAL CALVANA BEEF SAUSAGE

Würstel artigianali di manzo di Calvana. Artisanal sausage made from Calvana beef.

Macelleria e Salumificio Mannori, una storia di famiglia

Nella prima metà del '900 la famiglia alleva suini e bovini di razza Calvana. Nel **1950** Mario Angiolo Mannori e la moglie Alba aprono a Vergaio l'attività di produzione e vendita: da allora i prodotti della **Macelleria e Salumificio Mannori** sono sinonimo di **qualità** e **prelibatezza**.

Negli anni '70 i due figli Maria Teresa e Domenico danno grande impulso allo sviluppo dell'attività e ancora oggi lavorano con grande passione ed esperienza le migliori materie prime.

Il recente ingresso della quarta generazione - le sorelle Sue Ellen e Celeste - porta l'attività all'attenzione di un pubblico non solo locale.

I ripetuti rinnovamenti strutturali, l'incessante ricerca dell'eccellenza nelle ricette e nei procedimenti e l'innovazione costante, anche nel servizio, hanno portato Mannori ad offrire oggi prodotti all'altezza delle aspettative dei consumatori più esigenti, con **una produzione ancora completamente artigianale**.

Salatura e drogatura con sali e aromi naturali sono eseguite secondo le antiche ricette dei contadini, mentre **la stagionatura e la stufatura** avvengono in ambienti controllati a circolazione di aria naturale.

Tra gli investimenti più recenti la macchina per il sottovuoto che riduce del 40% la plastica utilizzata, garantisce maggior resistenza agli urti e freschezza più a lungo; il prodotto ha una resa visiva eccellente e consente di proporre anche tagli molto piccoli e personalizzati, in linea con le ultime tendenze del mercato e della distribuzione.

Macelleria e Salumificio Mannori

Via Vergaio 18/20
59100 Vergaio (Prato)
Telefono e fax +39 0574 811537
info@salumificiomannori.it

Macelleria e Salumificio Mannori: a family business

In the early XX Century the family used to breed pigs and Calvana beef. Later, the products of the **Macelleria e Salumificio Mannori** have been renowned for their **quality** and **fine flavour** since **1950**, when Mario Angiolo Mannori and his wife Alba started their production business in Vergaio.

In the 1970s Mario and Alba's children, Maria Teresa and Domenico, joined the firm and the business saw significant expansion: today they are still active and work with experience and passion. The fourth generation - sisters Sue Ellen and Celeste - joined the company a few years ago to bring the Company to a wider attention.

Thanks to recurrent refurbishing, constant technical innovation and the experience acquired over seventy-year of history, they provide high-quality products that are **still made following artisanal methods** to ensure their authenticity and flavour.

Salting and seasoning is still done with salts and natural herbs and spices in accordance with traditional local recipes. **The ageing and cooking** of all the products takes place in a controlled environment with natural air circulation.

Among the most recent investments, the vacuum machine which reduces the plastic used by 40%, guarantees greater impact resistance and longer freshness; the product has an superior visual rendering and allows to offer very small and personalized cuts, in line with the latest market and distribution trends.

web + e-shop
salumificiomannori.it

Salumi Mannori
#lemannorine