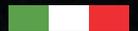


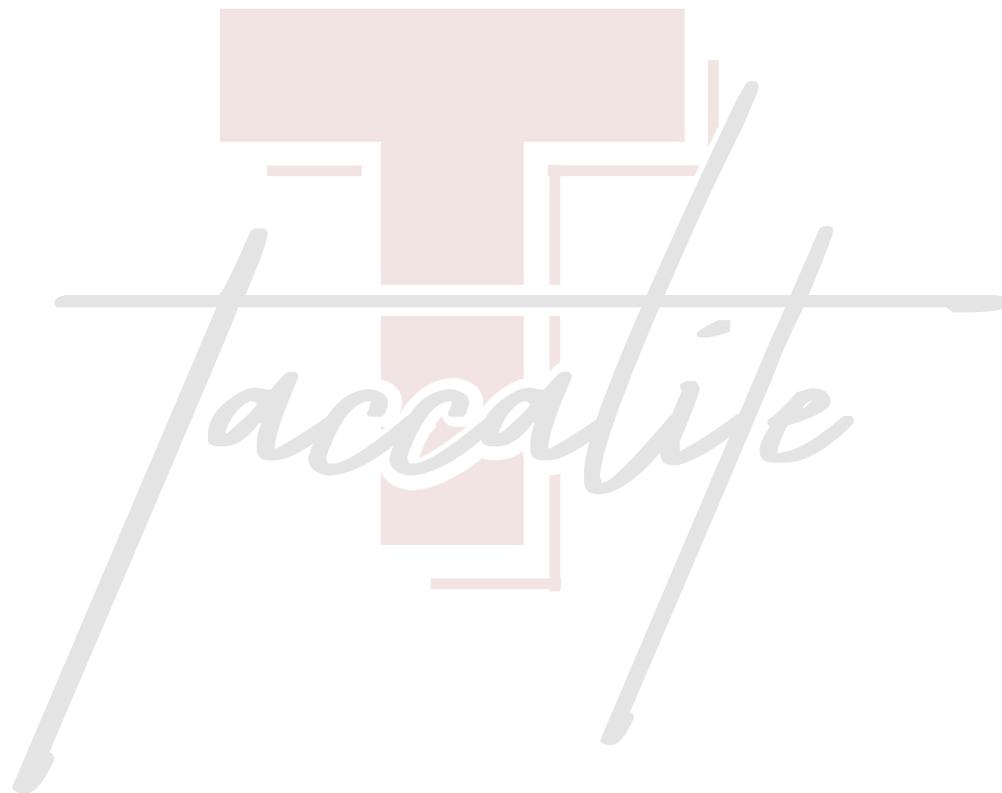
T Taccalife



catalogo prodotti

dal 1946









Dal 1946 lavoriamo per produrre qualità,
nel rispetto delle tradizioni locali e della cultura marchigiana.
Per tener fede alla storia della nostra famiglia e della nostra Azienda,
tutti i prodotti Taccalite hanno il potere di riportare alla memoria
gli antichi sapori e i pregiati profumi
caratteristici delle ricette della tradizione
pur essendo frutto di processi e tecnologie sempre all'avanguardia.
Ci occupiamo di salumi da sempre,
siamo l'unica Azienda delle Marche produttrice dei grassi del maiale
e di recente abbiamo studiato una linea, T-Grill, con prodotti cotti,
deliziosamente pronti a riempire panini, piadine, burgers e molto ancora.

T
accalife



dal 1946



È il salame simbolo delle Marche che dal 2009 ha ottenuto il marchio IGP. Si prepara con pancetta, rifilatura di spalla di prosciutto e lonza tritati finemente fino ad ottenere un impasto cremoso. Il grasso che viene aggiunto ne aumenta la morbidezza e conferisce al salume il tipico colore roseo. Aglio, vino, sale, e pepe nero contribuiscono a creare un gusto complessivamente saporito ma delicato.

Consigli di utilizzo: si abbina perfettamente ad una Passerina spumantizzata o birra Blanche.

Dà il meglio di sé consumato a temperatura ambiente, magari accompagnato da crostini di pane bruschettato.

Denominazione di vendita: Ciauscolo IGP Indicazione Geografica Protetta. Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente

Descrizione prodotto: salume insaccato macinato

Ingredienti: carne di suino, grasso di suino, sale, vino, pepe nero macinato, zuccheri (destrosio), aglio pestato. antiossidanti: E301, conservanti: E252

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	395 kcal/1653 kj
Grassi:	32,87 g
di cui saturi:	13,67 g
Carboidrati:	5,33 g
di cui zuccheri:	0,53 g
Proteine:	19,5 g
Sale:	3,17 g

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12° se nudo, max +4°c se sottovuoto

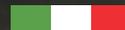
t.m.c.: 120 gg dalla data di produzione
se s/v 120 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
accalife



dal 1946



Coppa di testa

Storicamente considerato “il più povero dei salumi” perché nato dall’esigenza di utilizzare le parti meno nobili del maiale come testa, lingua e cotenna, la coppa rivela invece una complessità di sapori e una bontà decisamente invitante. E’ ricca di sfumature alla vista e al gusto e un meticoloso utilizzo di spezie la rendono ricca ed intrigante. **Consigli di utilizzo:** perfetta per farcire cresce e piadine, il suo gusto si esalta quando è accompagnata da una Passerina o una birra Golden Ale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	337 kcal/1397 kj
Grassi:	28,7 g
di cui saturi:	11,9 g
Carboidrati:	0,1 g
di cui zuccheri:	0,1 g
Proteine:	19,6 g
Sale:	2,6 g

Denominazione di vendita: Coppa di testa

Confezioni disponibili: 500 g p.v., 1,5 kg p.v. - 3 kg p.v.

Descrizione prodotto: insaccato cotto

Ingredienti: carne di testa di suino 100% Italia, lingue di suino 100% Italia, cotenna di suino 100% Italia, sale, aromi, spezie, conservanti: E250

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: cartoni/pacchi

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +4°

t.m.c.: 120 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
accalife



dal 1946



Coppa di testa ricetta marchigiana

La Coppa di testa marchigiana è un salume realizzato con carni di suini italiani. Rispetto alla ricetta originale la ricetta marchigiana è impreziosita dall'aggiunta di scorza di arancia, olive, mandorle, e rum che conferiscono al prodotto finale un profumo intenso e un gusto delicato che rende difficile rinunciare ad un'altra fetta.

Consigli di utilizzo: perfetta da gustare da sola, tagliata a cubetti per aperitivi o accompagnata da crescìa, piadina e pane casereccio.

Denominazione di vendita: Coppa di testa ricetta marchigiana

Confezioni disponibili: 500 g p.v. - 3 kg p.v.

Descrizione prodotto: insaccato cotto

Ingredienti: carne di testa di suino 100% Italia, lingue di suino 100% Italia, cotenna di suino 100% Italia, sale, olive verdi, aromi, spezie, **MANDORLE**, conservanti: E250

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	337 kcal/1397 kj
Grassi:	28,7 g
di cui saturi:	11,9 g
Carboidrati:	0,1 g
di cui zuccheri:	0,1 g
Proteine:	19,6 g
Sale:	2,6 g

Confezione esterna: cartoni/pacchi

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +4°

t.m.c.: 120 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
Taccalife



dal 1946



Lonza stagionata

La lonza, o coppa stagionata, è ottenuta dalla lavorazione della carne di suino disossata, salata, massaggiata e lasciata stagionare, legata a mano, per almeno 90 giorni con spezie ed erbe aromatiche.

Ogni fetta dona sapori e quei profumi intensi, tipici dei prodotti delle terre marchigiane.

Consigli di utilizzo: il suo aroma è perfetto accompagnato da un buon rosato o da una birra Pale Ale.

Denominazione di vendita: Lonza stagionata

Confezioni disponibili: 1,8 kg p.v. - s/v 500 g p.v.

Descrizione prodotto: capocollo di suino stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio), aromi, spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E252, E250

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco max +12°

t.m.c.: 270 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	187 kcal/789 kj
Grassi:	5,7 g
di cui saturi:	2,0 g
Carboidrati:	0,0 g
di cui zuccheri:	0,0 g
Proteine:	34 g
Sale:	3,8 g

T
accalife



dal 1946



Lonzino stagionato

Dalla lavorazione simile a quella della lonza si differenzia per il taglio e per una minor presenza di parte grassa.

Anche in questo caso la paziente stagionatura gioca un ruolo importante nel risultato finale del prodotto che risulterà piacevole e delicato al palato, magro e appena sapido.

Consigli di utilizzo: è uno tra i salumi più magri, per questo è perfetto per chi è attento alla linea, ma senza rinunciare al gusto. Può essere gustato semplicemente su una fetta di pane rustico, accompagnato da un formaggio fresco, un'insalata o delle verdure.

Denominazione di vendita: Lonzino stagionato

Confezioni disponibili: intero 3 kg p.v.
tranci da 500 g p.v. e 1,5 kg p.v.

Descrizione prodotto: Filone stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, pepe, spezie, aromi, destrosio, antiossidanti: E301, conservanti: E252

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	177 kcal/766 kj
Grassi:	4,5 g
di cui saturi:	1,8 g
Carboidrati:	0,1 g
di cui zuccheri:	0,1 g
Proteine:	34 g
Sale:	4,0 g

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12°

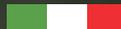
t.m.c.: 270 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
Taccalife



dal 1946



Guancia stagionata

Ricavato dalla guancia del maiale, salato e speziato a dovere è un ottimo alleato in ogni cucina.

Consigli di utilizzo: può essere gustato in fettine sottili su crostini di pane, come ingrediente principale per sughi di pasta (carbonara, amatriciana e gricia tanto per citarne alcuni) o come ottimo accompagnamento per arrosti e verdure.

Denominazione di vendita: Guancia stagionata con cotenna

Confezioni disponibili: intero 1,5 kg p.v.

Descrizione prodotto: Guancia stagionata

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, aromi, spezie, antiossidanti: E300, conservanti: E250

Senza glutine **senza lattosio**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	1583 kcal/381 kj
Grassi:	29 g
di cui saturi:	25 g
Carboidrati:	0,52 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	14 g
Sale:	3,2 g

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12°

t.m.c.: 180 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
Taccalife



dal 1946



Porchetta

Prodotto tipico marchigiano preparato artigianalmente utilizzando carni selezionate ed insaporite da finocchio e aglio senza l'aggiunta di conservanti. Viene cotta in appositi forni che la rendono succulenta e croccante. L'aggiunta di un secondo strato di lombo disossato rende la nostra porchetta estremamente magra, invitante e dal gusto deciso. **Consigli di utilizzo:** ottima con pane fragrante, una piacevole scoperta con brioche salate calde. Invitante e dal gusto deciso si sposa con un bel calice di Lacrima di Morro d'Alba o una birra Bock.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	283 kcal/849 kj
Grassi:	9,34 g
di cui saturi:	3,39 g
Carboidrati:	0,3 g
di cui zuccheri:	0,01 g
Proteine:	27,6 g
Sale:	2,47 g

Denominazione di vendita: Porchetta

Confezioni disponibili: intera - a trancio - a trancio s/v

Descrizione prodotto: Suino cotto

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, spezie, aromi

Senza glutine senza lattosio senza conservanti

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +4°

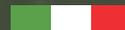
t.m.c.: 4 gg dalla data di produzione
se s/v 60 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
accalife



dal 1946



Salame Ascolano

Salame preparato con una macinatura a grana fine e caratterizzato da alcuni acini di pepe che conferiscono un profumo robusto e speziato.

Dal sapore deciso, lascia una piacevole sensazione in bocca.

Consigli di utilizzo: ottimo da gustare su un crostino di pane, come antipasto accompagnato da formaggi e un calice di buon vino rosso.

Denominazione di vendita: Salame ascolano

Confezioni disponibili: 400 g p.v.

Descrizione prodotto: Insaccato stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio-saccarosio), aromi, aroma naturale, spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E250 - E252

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12° se s/v max +4°

t.m.c.: 180 gg dalla data di produzione,
se s/v 180 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	345 kcal/1436 kj
Grassi:	33 g
di cui saturi:	12 g
Carboidrati:	0 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	27 g
Sale:	4,5 g

T
Taccalife



dal 1946



Salame Fabriano A.Q.

Il principe dei salumi marchigiani, realizzato dalla parte più pregiata del maiale, quella del prosciutto alla quale vengono aggiunti cubetti di lardo. E' contraddistinto da un sapore semplice, naturale ma deciso per la presenza del pepe nero.

Consigli di utilizzo: questo salame si adatta a molte occasioni e si abbina perfettamente con una Passerina metodo Charmat o una birra Saison.

Denominazione di vendita: Salame Fabriano A.Q.

Confezioni disponibili: 450 g p.v.

Descrizione prodotto: Insaccato stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, lardello di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi, aroma naturale. spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E250, E252

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12°
se s/v max +4°

t.m.c.: 180 gg dalla data di produzione,
se s/v 180 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	408 kcal/1690 kj
Grassi:	35,1 g
di cui saturi:	13,8 g
Carboidrati:	0,94 g
di cui zuccheri:	0,037 g
Proteine:	22,1 g
Sale:	3,85 g

T
Taccalife



dal 1946



Salame Milano

Questo salame si contraddistingue per la sua macinatura “a grana di riso”, con parti di grasso e magro distribuite in maniera piuttosto uniforme. Dal gusto delicato non va confuso con il salame ungherese che presenta una macinazione lievemente differente e contiene pepe nell'impasto. La stagionatura dipende dal diametro, solitamente intorno alle 9 settimane.

Consigli di utilizzo: un classico da tagliere, da consumare con fettine di pane morbido o la celebre “michetta”.

Buon alleato in cucina, nella preparazione di primi piatti e golose torte salte.

Denominazione di vendita: Salame Milano

Confezioni disponibili: 500 g p.v. - 2 kg p.v.

Descrizione prodotto: Insaccato stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), spezie, aromi, antiossidanti: E300, conservanti: E250, E252

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	392 kcal/1641 kj
Grassi:	31 g
di cui saturi:	10,99 g
Carboidrati:	1,1 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	25,4 g
Sale:	3,9 g

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12°

t.m.c.: 180 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
Taccalife

dal 1946



Salame Ungherese

Si tratta di un insaccato dalla grana finissima.

L'impasto viene lavorato con l'aggiunta di paprika dolce e pepe che contribuiscono, insieme all'affumicatura, a creare un sapore dolce ma piccante allo stesso tempo e una colorazione intensa sui toni del rosso.

Consigli di utilizzo: ottimo come ripieno per pizze e torte salate, è ottimo anche tagliato a fettine sottili, magari accostato ad un vino rosso non troppo corposo che non ne sovrasti il sapore.

Denominazione di vendita: Salame Ungherese

Confezioni disponibili: 500 g p.v. - 2 kg p.v. - 3 kg p.v.

Descrizione prodotto: Insaccato stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), spezie, aromi, antiossidanti: E300, conservanti: E252, E250

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12°

t.m.c.: 180 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	392 kcal/1641 kj
Grassi:	31 g
di cui saturi:	10,99 g
Carboidrati:	1,1 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	25,4 g
Sale:	3,9 g

T
Taccalife



dal 1946



Salsiccia stagionata mignon piccante

Prodotte da carni di suino italiano di prima scelta con aggiunta di peperoncino che conferisce al prodotto un sapore deciso senza coprire il gusto naturale della carne.

Consigli di utilizzo: da gustare da sole per aperitivi e antipasti, sono una buona idea anche accompagnate da un formaggio cremoso.

Il gusto particolare si sposa con una bottiglia di Verdicchio di Matelica o una birra Phili.

Denominazione di vendita: Salsiccia mignon piccante

Descrizione prodotto: Insaccato stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi, aroma naturale, spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E252, E250

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco max +12°

t.m.c.: 150 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	381 kcal/1583 kj
Grassi:	29 g
di cui saturi:	12 g
Carboidrati:	0 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	30 g
Sale:	4,6 g

T
Taccalife



dal 1946



Salsiccia stagionata dolce

Queste salsicce vengono preparate con un impasto di carni suine selezionate con l'aggiunta di sale pepe e aromi naturali.

La stagionatura è di circa una ventina di giorni.

Consigli di utilizzo: il loro è un sapore dolce e gradevole che si presta in particolar modo per antipasti e aperitivi.

Denominazione di vendita: Salsiccia stagionata dolce

Descrizione prodotto: Insaccato stagionato

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi, aroma naturale, spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E252, E250

budello non edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: pacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
max +12°

t.m.c.: 150 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	461 kcal/1931 kj
Grassi:	38,9 g
di cui saturi:	15,8 g
Carboidrati:	0,15 g
di cui zuccheri:	0,06 g
Proteine:	28,8 g
Sale:	4,6 g

T
Taccalife



T
Taccalife
dal 1946


dal 1946


Salsiccia fresca di fegato

Realizzate utilizzando carni di prima qualità, le nostre gustose salsicce di fegato sono preparate con semplici ingredienti e arricchite da spezie per donare loro un sapore deciso e genuino.

Consigli di utilizzo: si esprime al massimo con la cottura alla brace, ottime anche alla griglia, cotte in padella o al forno con le cipolle.

Denominazione di vendita: Salsiccia di fegato

Descrizione prodotto: insaccato macinato fresco

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, fegato di suino 100% Italia (50%), sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), spezie, aromi, aromi naturali, antiossidanti: E300, correttore di acidità: E262

Da consumarsi previa cottura - budello edibile

Senza glutine senza lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	424 kcal/1773 kj
Grassi:	41,2 g
di cui saturi:	12 g
Carboidrati:	0,90 g
di cui zuccheri:	0,90 g
Proteine:	12,4 g
Sale:	0,80 g

Confezione esterna: pacchi/scatole

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare a temperatura da 0° a +4°

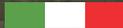
t.m.c.: 15 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
Taccalife



dal 1946



Salsiccia fresca

Queste salsicce dal sapore prelibato sono ottenute dalla macinatura di spalla e pancetta, condite con sale, pepe, aglio, vino, aromi naturali e insaccate in un budello naturale.

Consigli di utilizzo: piacevoli al gusto grazie al perfetto equilibrio di sapori che le rendono allettanti e gustose se cotte alla brace o in padella. Il gusto si esalta se accompagnate da un bicchiere di Rosso Conero o una birra Blonde Ale.

Denominazione di vendita: Salsiccia di puro suino

Descrizione prodotto: salsiccia di puro suino

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), spezie, aromi, antiossidanti: E300, correttore di acidità: E262

Da consumarsi previa cottura - budello edibile

Senza glutine senza lattosio

Confezione esterna: pacchi/scatole

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare a temperatura da 0° a +4°

t.m.c.: 15 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	245 kcal/1016 kj
Grassi:	20,9 g
di cui saturi:	7,9 g
Carboidrati:	0,40 g
di cui zuccheri:	0,0142 g
Proteine:	13,9 g
Sale:	2,4 g

T
Taccalife



dal 1946



Strutto

E' sicuramente un incredibile alleato in cucina e un ingrediente da riscoprire per le sue proprietà. Si ottiene dalla lavorazione del lardo e parti non utilizzate del maiale, ha un'elevata quantità di vitamina D e più grassi monoinsaturi (quelli buoni) di quanti ne abbia il burro, ma soprattutto ha un punto di fumo elevato per cui è adatto a cotture ad alta temperatura come la frittura. Come altri ingredienti in cucina... è da usare con parsimonia.

Consigli di utilizzo: è alla base del sapore caratteristico di molte ricette italiane: gnocco fritto, tigelle, piadine, brioche e cannoli siciliani.

Denominazione di vendita: Strutto P.S.

Confezioni disponibili: 300 g - 500 g p.v. - 1,2 kg p.v.
2,5 kg p.v. - 5 kg - 14 kg - 20 kg

Descrizione prodotto: grasso fuso

Ingredienti: grasso di suino

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	898 kcal/3693 kj
Grassi:	99,73 g
di cui saturi:	36,7 g
Carboidrati:	0,18 g
di cui zuccheri:	0,010 g
Proteine:	0,10 g
Sale:	0,0125 g

Confezione esterna: saccheti plastica/cartoni/secchi/
bidoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
da 0° a +15° (500 g/2, 5 kg) - da 0° a +4° (300 g)

t.m.c.: 120 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
accalife



dal 1946



Lardo macinato

Da sempre utilizzato come gustoso insaporitore, il lardo, tritato per facilità di utilizzo e conservazione, è un ottimo alleato per dare un tocco in più a soffritti, come co-protagonista nei sughi e miscelato alle spezie si rivela un ottimo condimento per le carni. **Consigli di utilizzo:** è particolarmente appetitoso servito su crostini e dona indimenticabili sapori se utilizzato al posto dell'olio di oliva per condire patate al forno oltre a donar loro una unica e straordinaria croccantezza.

Denominazione di vendita: Lardo macinato

Confezioni disponibili: 300 g - 500 g p.v. - 2,5 kg p.v.

Descrizione prodotto: grasso macinato

Ingredienti: lardo di suino 100% Italia, sale, antiossidanti: E300

Senza glutine senza lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	787 kcal/3237 kj
Grassi:	86 g
di cui saturi:	43,9 g
Carboidrati:	0,6 g
di cui zuccheri:	0,0 g
Proteine:	1,5 g
Sale:	2,25 g

Confezione esterna: cartoni/sacchi plastica (2, 5 kg)
vaschetta atm/cartoni (300 g)
con lotto di produzione

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco
da 0° a +4° (500 g/2, 5 kg) - da 0° a +4° (300 g)

t.m.c.: 120 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
Taccalife



dal 1946



Ciccioli caserecci

Tipici dell'Emilia-Romagna i Ciccioli caserecci sono realizzati dalle rifilature della pancetta, tagliata grossolanamente e cotta a fuoco lento fino a raggiungere un perfetto colore dorato. Vengono poi conditi con aromi naturali. Infine vengono inseriti in un torchio e spremuti in per far fuoriuscire la parte più grassa del prodotto.

Consigli di utilizzo: possono essere utilizzati per vari impasti o degustati come aperitivo accompagnati da un buon bicchiere di Verdicchio di Matelica o da una birra Porter.

Denominazione di vendita: Ciccioli caserecci

Confezioni disponibili: 200 g - 1 kg
1 kg - 2 kg - 3 kg - 5 kg - 10 kg - 13 kg

Descrizione prodotto: grasso fuso

Ingredienti: grasso di suino 100% Italia, sale, pepe, lauro in foglie intere

Senza glutine **senza lattosio**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	679 kcal/2806 kj
Grassi:	63,1 g
di cui saturi:	23,4 g
Carboidrati:	0,15 g
di cui zuccheri:	0,013 g
Proteine:	27,6 g
Sale:	2,03 g

Confezione esterna: vaschetta atm/sacchi/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco da 0° a +12°

t.m.c.: 120 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
accalife



dal 1946



Ciccioli marchigiani

Sono prodotti dalle rifilature della pancetta, tagliata accuratamente e messa a cuocere a fuoco lento fino a raggiungere il suo caratteristico colore dorato e una consistenza più fine rispetto a quella dei ciccioli caserecci. Si procede dunque al condimento senza utilizzo di conservanti.

Consigli di utilizzo: questo prodotto si esalta nella preparazione di impasti come pane e grissini o la famosa “pizza con i ciccioli”.

Si accompagnano bene con un Verdicchio di Matelica o una birra Porter.

Denominazione di vendita: Ciccioli marchigiani

Confezioni disponibili: 200 g - 1 kg
1 kg - 2 kg - 3 kg - 5 kg - 10 kg - 13 kg

Descrizione prodotto: grasso fuso

Ingredienti: grasso di suino, sale

Senza glutine senza lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	710 kcal/2933 kj
Grassi:	67 g
di cui saturi:	25,4 g
Carboidrati:	0,40 g
di cui zuccheri:	0,010 g
Proteine:	26,3 g
Sale:	1,2 g

Confezione esterna: vaschetta atm peso fisso/vaschetta atm peso variabile
sacchi plastica/cartoni

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco da 0° a +12°

t.m.c.: 120 gg dalla data di produzione

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
accalife



dal 1946



Ciccia-Nino Salsiccia pronta per panino

Ciccia-Nino è uno dei nostri primi prodotti pronti della linea T-Grill, la proposta Taccalite di prodotti cotti e grigliati a puntino, pronti per essere mangati!

Il nostro Nino è fatto ad hoc per essere imbottitura di un panino, ciabatta o due belle fette di pane!

Consigli di utilizzo: non c'è da preoccuparsi... abbiamo fatto tutto noi!

Basta munirsi del pane che più si preferisce e scardare, quanto si desidera, Ciccia-Nino sulla piastra o in padella. In un minuto sarà pronto un succulento e appetitoso panino di maiale.

Denominazione di vendita: Ciccia-Nino salsiccia cotta per panino

Confezioni disponibili: 200 g p.v.

Descrizione prodotto: Salsiccia cotta

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), spezie, aromi, antiossidanti: E300, correttore di acidità: E262

Senza glutine senza lattosio

Da consumarsi secondo indicazioni in etichetta

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	238 kcal/996 kj
Grassi:	18,2 g
di cui saturi:	7,1 g
Carboidrati:	0,40 g
di cui zuccheri:	0,0142 g
Proteine:	15,7 g
Sale:	2,4 g

Confezione esterna: busta s/v

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco da 0° a +4°

t.m.c.: 60 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN)
via Toscana, 27

T
Taccalife



dal 1946



Ciccia-Dina Salsiccia pronta per piadina

Un altro grande successo della linea T-Grill, la nostra proposta di prodotti cotti e pronti per essere protagonisti di merende, pranzi veloci, street food o aperitivi-cene con amici.

Ciccia-Dina è stata pensata per rendere la vita facile a chi ha poco tempo o non ha a portata di mano gli strumenti giusti per cuocere una imbottitura da piadina degna di Re!

Consigli di utilizzo: niente paura... abbiamo fatto tutto noi!

Ciccia-Dina ha la forma giusta per riempire piadine, cresce, crostoli, basta riscaldarla sulla piastra o in padella e in un minuto sarà già pronta per essere servita.

Denominazione di vendita: Ciccia-Dina salsiccia cotta per piadina

Confezioni disponibili: 280 g p.v.

Descrizione prodotto: Salsiccia cotta

Ingredienti: carne di suino 100% Italia, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), spezie, aromi, antiossidanti: E300, correttore di acidità: E262

Senza glutine senza lattosio

Da consumarsi secondo indicazioni in etichetta

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Valore energetico:	238 kcal/996 kj
Grassi:	18,2 g
di cui saturi:	7,1 g
Carboidrati:	0,40 g
di cui zuccheri:	0,0142 g
Proteine:	15,7 g
Sale:	2,4 g

Confezione esterna: busta s/v

Etichettatura: a norma di legge

Modalità di conservazione: conservare al fresco da 0° a +4°

t.m.c.: 60 gg dalla data di confezionamento

Prodotto e confezionato: stabilimento di Monsano (AN) via Toscana, 27



dal 1946 ■ ■



via Toscana, 27 - 60030 Monsano (AN)

tel. 071 2804281 – 071 2802096

fax 071 2801426

www.salumificiotaccalitesrl.com

info@taccalite.com