

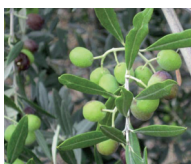


# Prodotti tipici dell'Umbria Listino prezzi

Costruita nel XIII secolo e recentemente ristrutturata per offrire i servizi di un modernissimo resort, l'Abbazia San Faustino è anche un marchio di qualità che propone i genuini prodotti della tradizione gastronomica umbra.

## Olio extravergine di oliva "Il Benedettino"

La felice esposizione al sole e la natura rocciosa del terreno consentono di produrre olive da cui si ricava un olio extravergine di oliva con caratteristiche di elevata qualità. I frutti, raccolti manualmente dalle piante, vengono portati al frantoio entro 24 ore per impedire così il crearsi di acidità all'interno dell'oliva. Tutte le fasi di produzione e conservazione sono eseguite con cura e attenzione per garantire un prodotto dalla bassissima acidità e dal gusto piacevolmente fruttato. Da usare a crudo. Nel periodo della raccolta si organizzano visite in frantoio.



**Servizio qualità:** a ogni ordine è allegata la scheda organolettica del prodotto.

Bottiglia 50 cl.	€ 11,00
Lattina 5 lt.	€ 60,00
Promo famiglia 15 lt. (3 lattine)	€ 160,00

## Salumi speciali di chianina, cinta senese e cinghiale

I bovini di razza chianina sono famosi nel mondo per la qualità della loro carne che, ottima per sapore e tenerezza, diventa impareggiabile quando è utilizzata per la preparazione della celebre bistecca alla fiorentina. Dalla chianina si ricavano anche eccezionali salumi dal basso contenuto in grassi, ma dal gusto intenso. Altri salumi tipici sono quelli di cinta senese, antica razza suina allevata allo stato brado, e di cinghiale.

**Spedizione:** per il trasporto la merce viene confezionata sottovuoto.

Salame di chianina	€ 40,00/kg
Salsicciotti stag. di chianina	€ 40,00/kg
Salsiccia di cinta senese	€ 50,00/kg
Finocchiona di cinta senese	€ 50,00/kg
Capocollo di cinta senese	€ 45,00/kg
Salame di cinghiale	€ 35,00/kg
Salsiccia di cinghiale	€ 38,00/kg

## Salumi e formaggi

L'Abbazia San Faustino propone i celebri salumi di Norcia e gli inconfondibili sapori dei formaggi dei Colli Martani.



**Spedizione:** per il trasporto la merce viene confezionata sottovuoto.

### Salsicce secche di maiale

Si tratta di piccoli salametti a pasta fine, insaccati nel budello del maiale e sottoposti a stagionatura. Possono essere mangiati subito o messi in vasi sottolio. € 25,00/kg

### Salame tipo perugino

È il classico salame umbro, stagionato, a pasta media e insaporito con aglio e pepe nero intero. € 25,00/kg

### Capocollo umbro

È incartato a mano e insaporito all'esterno con pepe e semi di finocchio. € 29,00/kg

### Prosciutto di Norcia stagionato 24 mesi

Salume dall'inconfondibile profumo e dal sapore intenso, va degustato con il tradizionale pane umbro-toscano. € 30,00/kg

### Formaggi

Pecorino € 35,00/kg

Misto pecorino € 32,00/kg

Caciotta € 28,00/kg

Caciotta piccante con semi di peperoncino € 30,00/kg

Caciotta al tartufo nero di Norcia € 35,00/kg

Caciotta alle noci € 35,00/kg

## Specialità

Dall'unione fra prodotti naturali e antiche tradizioni, mani sapienti creano specialità uniche per qualità e gusto.

### Salse e Paté

Crema di carciofi 180 gr. € 7,00

Paté di olive verdi 180 gr. € 6,00

Paté di olive nere 180 gr. € 6,00

Salsa piccante umbra 180 gr. € 7,00

Salsa di rucola 180 gr. € 8,00

Crema di funghi porcini 180 gr. € 12,00

Pesto di basilico 180 gr. € 8,00

### Sottolio

Carciofi spaccati 300 gr. € 9,00

Olive schiacciate all'arancia 300 gr. € 9,00

Pomodorini secchi 300 gr. € 9,00

Funghi misto bosco 300 gr. € 9,00

Antipasto di funghi porcini 300 gr. € 18,00

### Strangozzi

Pasta di semola di grano duro tipica della tradizione contadina umbra.

Sacchetto da 500 gr. € 6,00

### Torte salate

Torta al testo.

Schiacciata di forma circolare, è una parente della piadina, solo più alta. Una volta cotta in una caratteristica piastra circolare, appunto il testo, si farcisce con salumi o formaggio. € 2,00/hg

Torta al formaggio (o torta di Pasqua).

Viene farcita con pecorino e capocollo.

€ 3,00/hg

## Tartufi

Terra di tartufi, l'Umbria offre due tipi del prezioso tubero: l'estivo, detto anche scorzone, e l'invernale, dal gusto forte e deciso.

**Servizio qualità:** a ogni ordine sono allegare ricette tipiche a base di tartufo.

### Specialità al tartufo

Specialità a base di burro e tartufo bianco 75 gr. € 9,00

Condimento a base di olio extravergine al tartufo bianco 55 ml. € 7,50

Condimento a base di olio extravergine al tartufo nero 55 ml. € 7,50

Salsa al tartufo estivo 180 gr. € 12,00

Crema di porcini e tartufo bianco 80 gr. € 11,00

Specialità a base di parmigiano e tartufo – spalmabile - 130 gr. € 12,00

Crostino umbro di fegatini di pollo tartufati 180 gr. € 13,00

Polenta aromatizzata al tartufo nero 350 gr. € 10,00

Formaggio misto al tartufo nero (300-350 gr. ciascuno) € 35,00/kg

Salame al tartufo (250-300 gr. ciascuno) € 35,00/kg

### Tartufi

Crema al tartufo bianco 50 gr. € 22,00

Tartufo estivo intero (Tuber aestivum Vitt.) 25 gr. € 12,00

Tartufo estivo a lamelle 50 gr. € 18,00

Tartufo nero pregiato intero (Tuber melanosporum Vitt.) 25 gr. € 40,00

Tartufo nero pregiato macinato (Tuber melanosporum Vitt.) 25 gr. € 45,00

## La carta dei vini

### Vini della Casa

Roccascossa 2007. Rosso, 13,5% tenuta Margaritelli € 8,00

Pietramala 2008. Bianco, 12,5% tenuta Margaritelli € 7,00

### Bianchi

Bianco delle regine 2008, tenuta Castello delle Regine € 19,00

Poggio Canneto 2008, cantina Carini € 22,00

Orvieto "Novilunio" 2008, tenuta Poggio del Lupo € 12,00

### Rossi

Rosso di Montefalco 2006, cantina Colpetrone € 18,00

Sagrantino di Montefalco 2005, cantina Colpetrone € 37,00

Merlot 2004, tenuta Castello delle Regine € 48,00

Orvietano Rosso "Lupiano" 2006, tenuta Poggio del Lupo € 15,00

Tegolaro 2006, cantina Carini € 36,00

Nobile di Montepulciano, Fattoria, del Cerro "Antica Chiusina" 2004 € 47,00

Rosso di Montalcino 2007, cantina La Poderina € 22,00

Brunello di Montalcino 2004, cantina La Poderina € 48,00

Brunello di Montalcino 2003, tenuta Paradiso di Manfredi € 80,00

Morellino di Scansano 2007, tenuta Poggio Argentiera € 18,00

Vin Santo 2003, tenuta Fattoria del Cerro € 35,00

## Sollucchero

Dalle visciole - un tipo di ciliegia selvatica - si produce un particolare e antichissimo vino, il Sollucchero, ottenuto dalla fermentazione in botte di rovere di questi inconfondibili frutti insieme al vino. Se ne ricava un vino liquoroso dal sapore unico, consegnato in un'elegante cassetta di legno. Bottiglia da 50 cl. con box in legno

€ 32,00

## Marmellate e dolci

In Abbazia vengono prodotte marmellate, biscottini ripieni, crostate, tozzetti e tante altre golosità. La produzione di cioccolato - fondente, al latte, bianco, alla nocciola o al gianduia - trova invece le sue radici nella celebrata tradizione perugina.

Marmellata di amarene 250 gr. € 8,00

Marmellata di prugne 250 gr. € 8,00

Marmellata di pesche 250 gr. € 8,00

Marmellata di frutti di bosco 250 gr. € 8,00

Marmellata di fragole 250 gr. € 8,00

Biscottini ripieni alle marmellate € 2,50/hg

Tozzetti alle mandorle € 3,50/hg

Cioccolato fondente 70% € 3,50/hg

Cioccolato al latte € 3,50/hg

Cioccolato bianco € 3,50/hg

Cioccolato al latte con nocciole € 3,50/hg

Cioccolato al gianduia € 3,50/hg

Cioccolato al caffè € 3,50/hg

Cioccolato all'arancia € 3,50/hg

Crostate in vari gusti € 2,50/hg

## Condizioni di vendita

### Come Ordinare

Inviando una mail all'indirizzo

[prodottitipici@sanfaustinoresort.com](mailto:prodottitipici@sanfaustinoresort.com)

Telefonando al numero 075 9462097

Inviando un fax al numero 075 9462097

### Pagamenti

- In contrassegno direttamente al corriere;

- Con bonifico bancario. Coordinate:

**ABBAZIA SAN FAUSTINO**

**UNICREDIT BANCA**

**Agenzia Matteotti, Piazza Matteotti**

**Umbertide (PG)**

IBAN:

**IT 05 Z 03002 38740 000040593619**

**SWIFT CODE: BROMITRDXXX**

### Diritto di recesso

In base alla normativa vigente l'acquirente ha diritto, una volta controllata la merce, di rimandarla al mittente qualora non la ritenga di suo gradimento.

### Spese di spedizione

Contributo fisso di € 15,00 per tutta Italia. Per ordini superiori a € 150,00 la spedizione è gratuita.



**ABBAZIA  
SAN FAUSTINO**  
LUXURY COUNTRY HOUSE  
[www.sanfaustinoresort.com](http://www.sanfaustinoresort.com)