



LA MAGICA

Il salumificio è ubicato nel comune di Marrubiu, in Provincia di Oristano, dove è nato nel 1991 su iniziativa del sig. Efsio Cara. In pochi anni, pur conservando le caratteristiche di una struttura artigianale, è divenuta una delle più moderne realtà produttive dell'intero territorio della Sardegna.

L'azienda è specializzata nella produzione di un'ampia gamma di insaccati derivati da carni suine, che sono commercializzati con il marchio *MONTE ARCI*. Nella lavorazione, sono utilizzate tecnologie avanzatissime che coprono ogni singola fase del processo produttivo e consentono di realizzare una gamma di prodotti differenziati, ma pur sempre di alta qualità e di assoluta garanzia: salami, salsicce, pancette, lonze, magichelle e lardo. Certificazione sull'utilizzo esclusivo di carni sarde.



I NOSTRI PRODOTTI

LARDO

Ottenuto dal taglio dorsale del suino ha uno spessore di 4-5 cm. Il *lardo Dolce Monte Arci* è una specialità dall'aspetto bianco e dal gusto delicato, gradevolissimo per le sue intrinseche caratteristiche organolettiche e il sapiente dosaggio di aromi e spezie. La lavorazione eseguita in modo artigianale, può comportare leggere diversità tra una confezione e l'altra.

LONZA

Prodotto derivato dalle carni magre del lombo suino. Viene prodotta in tipi diversi. La *Lonza Saporita* si lavora insaccandola, dopo la salamoia, in budello naturale e portandola alla giusta maturazione. Per finezza ed armonia degli aromi, la lonza è adatta per i palati più esigenti.

PANCETTA

Fiore all'occhiello della produzione *Monte Arci* per caratteristiche organolettiche e gradimento della clientela. Il prodotto si presenta in confezioni pronte al taglio, senza cotenna, in due metà sovrapposte e legate fra loro, avvolte in carta bianca ed inserite nel sottovuoto, infine avvolte in carta paglia e pressate con due tronchetti legati fra loro. Le pancette *Monte Arci* vengono prodotte in diversi gusti: al *Finocchietto Selvatico*, *Affumicata* ed infine ma non ultima, la *Pancetta al Tartufo*, una specialità della linea *Monte Arci*.

SALAMI

Sono ottenuti con una sapiente unione di carni magre e una bassa percentuale di grasso unito ad un equilibrato dosaggio di aromi e spezie.

Il tipo *Cacciatore Dolce* si fa apprezzare per il gusto delicato derivato dalla naturale armonia di erbe aromatiche naturali.

Il *Salame al Tartufo*, primogenito in casa *Monte Arci*, è noto per l'armonia tra tutti i componenti che esalta il profumo di quella meraviglia della natura che è il tartufo.

SALUMIFICIO LA MAGICA

via Case Sparse, 3 • Loc. Is Bangius • 09094 Marrubiu (Oristano)
Telefono e fax: 0783.86478 • Mobile: 338.3785907
info@saluminontearci.it • www.salumimontearci.it