Pronti da cuocere







II REALE DEL MATTONE

Prosciutto

Preparato con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno.

Adatto per cerimonie e banchetti



Il giudizio dei nostri clienti: Buono



LA BUTTERA

Pronto da cuocere in forno o alla brace già drogato ed aromatizzato derivata da costine di suino.

Ottimo per grigliate



Il giudizio dei nostri clienti: Buono



LA GIOCONDA DEL MATTONE

Arista di Cinta o suino brado. Preparata con aromi naturali, pepe e sale. Legata e accompagnata da sottili fettine di lardo. Tipo di cottura al forno.

Ottimo per grigliate



Il giudizio dei nostri clienti: Buono

LA TAGLIATA DEL MATTONE

Carne di Cinta o suino brado preparate con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno o alla griglia.

Preparato da presentarsi a tagliata adatto per cerimonie e banchetti.



Il giudizio dei nostri clienti: Ottimo



LA RUSTICA

Carne di bovino preparata con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno o alla griglia.

Prodotto da presentarsi a tagliata adatta per cerimonie e banchetti.



Il giudizio dei nostri clienti: Buono



LA SIGNORIA DEL MATTONE

Arista di Cinta o suino brado preparata con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno.

Adatta per cerimonie e banchetti.



Il giudizio dei nostri clienti: Buono





IL TONNO DI MONTAIONE

Antica ricetta medicea realizzata con carni miste di Cinta cotte nell'olio di oliva e nello strutto e lasciata riposare in vasi di vetro con olio di girasole.

Ottimo per antipasti e secondi.

Adatta per cerimonie e banchetti.



Il giudizio dei nostri clienti: Buono



GRAN PEZZO

Carne di vitello (chianino o nostrale) preparato con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno.

Adatta per cerimonie e banchetti.



Il giudizio dei nostri clienti: Buono



LA CHITARRA

Bistecchina di Cinta senese. Tipo di cottura alla griglia.



Il giudizio dei nostri clienti: Buono







Mattone due: quindici anni di passione e impegno per portarvi in tavola la genuinità delle nostre terre.

L'azienda agricola il Mattone srl è collocata in una stupenda ed incontaminata zona collinare, nel cuore della Toscana, ed ha un'estensione di 200 ha, destinati a coltivazioni di cereali per l'allevamento interno di bovini di razza Chianina, suini di Cinta Senese e Brado delle Mura. All'interno dell'azienda è sito un salumificio a bollo CEE (MATTONE DUE) che produce salumi e carni fresche nel rispetto della migliore tradizione toscana.

Il processo di lavorazione e distribuzione è completamente interno, una filiera corta che permette a noi un controllo totale sulla qualità dei prodotti e che dà ai nostri clienti una garanzia integrale, sia economica che qualitativa.

- L'allevamento avviene sui nostri pascoli ed è integrato con i mangimi di primissima scelta;
- La macellazione e il sezionamento avvengono anch'essi nel nostro laboratorio e i prodotti finali sono tutti confezionati secondo le specifiche ATM di conservazione della freschezza.
- La distribuzione, con i nostri dieci furgoni e sei persone addette esclusivamente alla consegna e alla cura metodica dei rapporti con clienti e rivenditori.

Mattone Due srl

Macelleria • Salumificio Via Mura, 72 - Montaione (FI) Tel. +39 0571 677124 Fax +39 0571 677201 www.mattonedue.com

info@mattonedue.com