



CARNI DI QUALITÀ

SUINO NERO
SICILIANO DEI NEBRODI





Mezzena di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF030	MEZZENA di Suino Nero dei Nebrodi	a vista

Porchetta di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF040	PORCHETTA INTERA di Suino Nero dei Nebrodi	a vista
MF041	PORCHETTA DISOSSATA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF042	PORCHETTA DISOSSATA E AROMATIZZATA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto

Carrè di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF032	CARRÈ INTERO di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF047	CARRÈ INTERO SCOTENNATO di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF053	CARRÈ SENZA COPPA SCOTENNATO di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto

Coppa di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF037	COPPA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF059	COPPA DISOSSATA SCOTENNATA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto

Coscia di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF034	COSCIA INTERA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF045	COSCIA INTERA DISOSSATA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF075	COSCIA INTERA DISSOSSATA E SCOTENNATA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto





Pancetta di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF038	PANCETTA INTERA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF043	PANCETTA DISSOATA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF073	PANCETTA DISSOATA SCOTENNATA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
MF044	PUNTINE DI PANCETTA INTERA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto

Filetto di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF028	FILETTO di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto

Salsiccia di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF018	SALSICCIA FRESCA di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
RF032	SALSICCIA FRESCA AL FINOCCHIETTO SELVATICO di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
RF026	SALSICCIA FRESCA A NODINI di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto
RF031	SALSICCIA FRESCA A NODINI AL FINOCCHIETTO SELVATICO di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto

Bracirole di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF017	BRACIOLE di Suino Nero dei Nebrodi	buste sottovuoto

Vaschette Skin di Suino Nero

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
VKN01	SALSICCIA FRESCA di Suino Nero dei Nebrodi	vaschetta skin da 320 gr circa
VKN02	SALSICCIA FRESCA AL FINOCCHIETTO SELVATICO di Suino Nero dei Nebrodi	vaschetta skin da 320 gr circa
VKN05	BRACIOLE di Suino Nero dei Nebrodi	vaschetta skin da 320 gr circa
VKN14	HAMBURGER di Suino Nero dei Nebrodi	vaschetta skin da 240 gr circa



Mezzena di Suino

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF001	MEZZENA DI SUINO con frattaglie senza piede anteriore e senza Sugna	a vista
MF002	MEZZENA DI SUINO con frattaglie, senza piede anteriore senza Sugna e senza testa (taglio CEE)	a vista
MF003	MEZZENA DI SCROFA con frattaglie, senza piede anteriore e senza Sugna	a vista
MF004	MEZZENA DI SCROFA con frattaglie, senza piede anteriore, senza Sugna e senza testa (taglio CEE)	a vista

Porchetta di Suino

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF005	PORCHETTA INTERA	a vista
MF006	PORCHETTA DISSATA	buste sottovuoto
MF007	PORCHETTA DISSATA E AROMATIZZATA	buste sottovuoto



Tagli Speciali di Suino

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF021	BANDIERA (spalla+pancetta)	a vista
MF022	BIKINI (coscia+carrè)	a vista
MF048	BIKINI + PANCETTA (coscia+carrè)	a vista
MF023	ROULÈ INTERO (pancetta+carrè)	buste sottovuoto
MF024	ROULÈ DISSATO (pancetta+carrè)	buste sottovuoto
MF049	ROULÈ DISSATO E AROMATIZZATO (pancetta+carrè)	buste sottovuoto

Carrè di Suino

Tipologia lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF015	CARRÈ INTERO	buste sottovuoto
MF029	CARRÈ INTERO SCOTENNATO	buste sottovuoto
MF016	CARRÈ SENZA COPPA	buste sottovuoto
MF035	CARRÈ SENZA COPPA SCOTENNATO	buste sottovuoto
MF017	CARRÈ INTERO DISSATO	buste sottovuoto





Coppa di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF019	COPPA INTERA	buste sottovuoto
MF020	COPPA DISSOCCATA	buste sottovuoto



Coscia di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF013	COSCIA INTERA	buste sottovuoto /a vista
MF014	COSCIA DISSOCCATA E SCOTENNATA	buste sottovuoto /a vista
MF052	COSCIA DISSOCCATA CON COTENNA	buste sottovuoto /a vista



Spalla di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF008	SPALLA INTERA	buste sottovuoto /a vista
MF009	SPALLA DISSOCCATA E SCOTENNATA	buste sottovuoto /a vista



Pancetta di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF010	PANCETTA INERA	buste sottovuoto /a vista
MF011	PANCETTA DISSOCCATA	buste sottovuoto /a vista
MF121	PANCETTA DISSOCCATA E SCOTENNATA	buste sottovuoto /a vista
MF012	PUNTINE DI PANCETTA INTERA	buste sottovuoto /a vista



Lonza di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
MF018	LONZA INTERA	buste sottovuoto

Filetto di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF008	FILETTO	vaschette filmate



Arrostato di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF010	ARROSTO	buste sottovuoto



Stinco di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF013	STINCO SCOTENNATO	buste sottovuoto



Braciolo di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF005	BRACIOLE	buste sottovuoto



Fettine di Lonza

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF025	FETTINE DI LONZA	buste sottovuoto



Fettine di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF009	FETTINE	buste sottovuoto

Hamburger di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF014	HAMBURGER	vasconi filmati



Salsiccia di Suino

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF001	SALSICCIA FRESCA	buste sottovuoto
RF002	SALSICCIA FRESCA AL FINOCCHIETTO SELVATICO	buste sottovuoto
RF003	SALSICCIA FRESCA A NODINI	buste sottovuoto
RF033	SALSICCIA FRESCA A NODINI AL FINOCCHIETTO SELVATICO	buste sottovuoto

Spiedini

Tipo lavorazione:

Codice	Descrizione Prodotto	Tipo confezione
RF015	SPIEDINI	vasconi filmati





ISO 22000

- Azienda Certificata
- Ciclo chiuso
- Tracciabilità
- Rintracciabilità
- Export in Japan
(Aut. Min. Sanità Italiano)

L'Azienda Agricola Mulinello s.r.l. rappresenta l'ideale per il sistema di conduzione e produzione del Suino leggero Mediterraneo da macelleria, essa è stata la prima a selezionare questo tipo di animale allevato principalmente nel meridione, ottenendo risultati di rilevante importanza genetica. L'Azienda vanta un allevamento di Suini a ciclo chiuso, animali dai 110 ai 120 chili, nati e cresciuti in Sicilia, un proprio macello, un laboratorio per la lavorazione delle carni ed un salumificio per la produzione degli insaccati con budello naturale legati interamente a mano.

L'Azienda Agricola Mulinello s.r.l. avvalendosi dell'esperienza di studiosi del settore alimentare e medico-veterinario, dopo anni di studio programmato, ha raggiunto degli obiettivi che sono:

- miglioramento genetico per ottenere il bilanciamento tra qualità di grasso;
- quantità di carne magra degli animali al fine di garantire la qualità del prodotto finale.

Si è arrivati gradatamente, con studi di mercato e con una ricerca continua, al genotipo di suino ideale per soddisfare le richieste di mercato.

Grazie ad animali acquistati sia in Italia che all'estero, l'Azienda ha costituito un nucleo di riproduttori in selezioni di altissima genologia.

Alimentazione attenta alle esigenze nutrizionali e di appetibilità con mangimi di origine esclusivamente vegetale.

Ambienti atti a garantire il benessere degli animali.

Ricerca della qualità totale, all'interno della propria struttura di allevamento e di macellazione, utilizzando due importanti fattori: produttività della scrofa e qualità delle carni.

Grazie ad una politica gestionale interamente computerizzata si è optato per la tracciabilità e rintracciabilità delle carni, per cui l'animale viene seguito sin dal momento della macellazione ed in ogni fase della lavorazione con un codice/lotto identificativo.



Azienda Agricola Mulinello s.r.l.

C.da Piano Comune - 94010 Assoro (EN) - Uscita svincolo Mulinello - Autostrada A19 PA-CT (Sicily) - Italy
Tel. +39 0935 905887 - Fax +39 1782246564



www.aziendamulinello.it



info@aziendamulinello.it