



KiNGLY®

— SUINO DUROC —



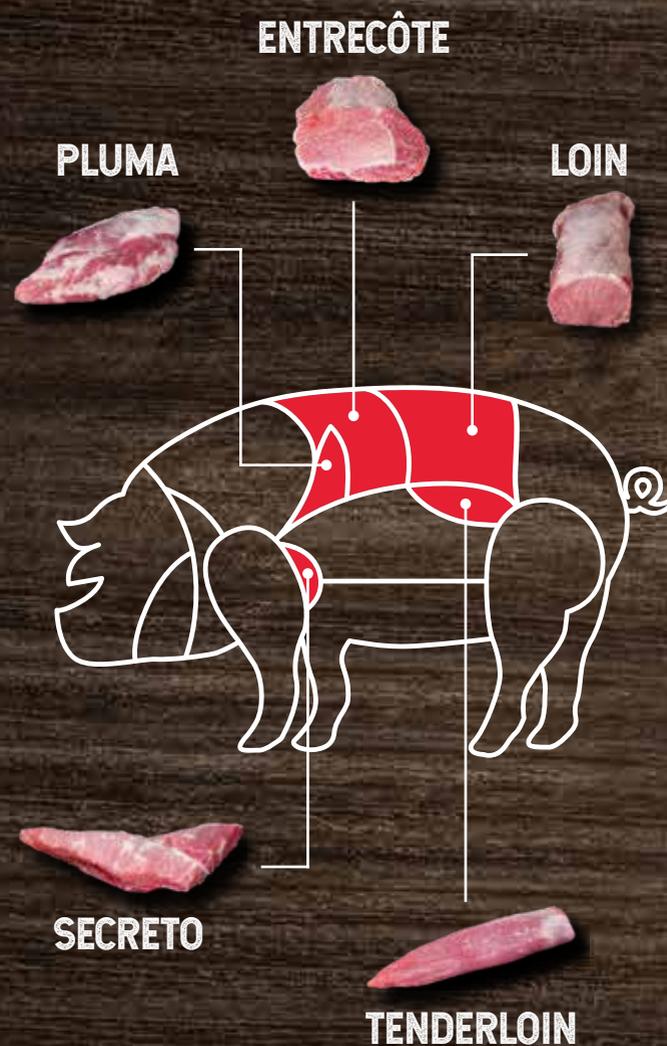
La razza Duroc si è formata circa un secolo fa negli Stati Uniti d'America. Questo suino si differenzia dai suoi simili, oltre che per i tratti anatomici, per la sua carne pregiata, intensamente mazzata e dal sapore unico. La presenza di una notevole percentuale di grasso intramuscolare contribuisce a rendere questa carne tenera e succosa. Tutti i nostri suini Duroc sono allevati nel rispetto del benessere animale, nutriti con alimenti vegetali ma soprattutto sono 100% italiani.

Duroc breed was formed about one century ago in USA. This pork is different from his peers, both for anatomical features and for its excellent meat, intensely marbled with a unique flavour.

The presence of a considerable percentage of the intramuscular fat contributes to making this meat tender and succulent.

All our Duroc pork are raised in accordance from animal welfare, they fed with plant foods but above all they are 100% italian.

Kingly is a brand of Siciliani spa
www.sicilianispa.com



L'ecceellenza del suino Duroc



Filetto

LEGGERO E PREGIATO

Il Filetto è un muscolo sottile e allungato, poco utilizzato, collocato in prossimità della zona lombare posteriore. È un taglio di suino pregiato ed estremamente tenero.



Entrecôte

SEMPLICE E PRELIBATA

L'entrecôte si ottiene dal quarto posteriore del suino. È un taglio caratterizzato da una forte marezzatura che conferisce alla carne una tenerezza e un gusto sorprendente.



Tenderloin

LIGHT AND PRECIOUS

Tenderloin is a thin and elongated muscle rarely used, it placed near lower back zone. It is a cutting of precious pork and it is extremely tender.

Entrecôte

SIMPLY AND DELICIOUS

Entrecôte is obtained from the hindquarter of the pork. This cut is characterized by a strong marbling that gives the meat a tenderness and an amazing taste.

Pluma

DELICATA E RICERCATA

La Pluma si ricava tra il lombo e il capocollo e prende il suo nome dalla forma molto simile ad una Piuma. È un taglio molto apprezzato, dal gusto particolarmente intenso e deciso.



Secreto

DELIZIOSO E RICERCATO

Il Secreto si ottiene dalla parte interna del lombo. La sua forma è irregolare, simile a un ventaglio. È un taglio ricco di infiltrazioni di grasso e decisamente succulento.



Pluma

DELICATE AND REFINED

Pluma is a cut of meat that is obtained between the loin and the neck and it takes its name from the shape very similar to the feather. It is a very appreciated cut with a particularity intense and decisive taste.

Secreto

DELICIOUS AND REFINED

The Secreto is obtained from the inner part of the loin. Its shape is irregular similar to fan. It's a cutting of marbling fat, it is very succulent.

Lonza

TENERA E VERSATILE

La Lonza si ottiene dalla zona lombare del suino.
È un taglio estremamente versatile e caratterizzato
da una carne morbida e succosa.



Loin

TENDER AND VERSATILE

The loin is obtained from the lower back of the pig. It is
an extraordinarily versatile cut and it is characterized by
a soft and juicy meat.



KINGLY®

SUINO DUROC

Kingly is a brand of Siciliani spa
www.sicilianispa.com

© 2024 Siciliani S.p.a.
Tutti i diritti riservati. All rights reserved
Design: Mimmo Pisani Solutions