



**KiNGLY**®

— SUINO DUROC —



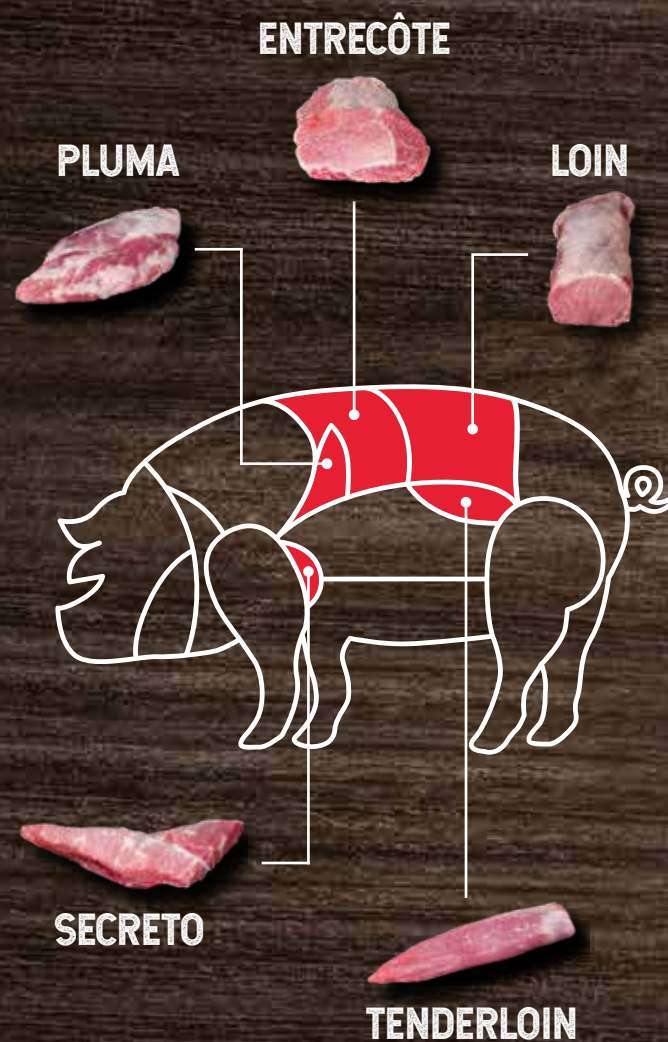
La razza Duroc si è formata circa un secolo fa negli Stati Uniti d'America. Questo suino si differenzia dai suoi simili, oltre che per i tratti anatomici, per la sua carne pregiata, intensamente mazzata e dal sapore unico. La presenza di una notevole percentuale di grasso intramuscolare contribuisce 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](http://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](http://www.sicilianispa.com)

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