



Il salumificio artigianale Silvano Mori che ha sede a Torniella, antico borgo medievale che si trova sulle colline dell'alta Maremma Toscana, nasce nel 1880 seguendo un'antica tradizione tramandata di generazione in generazione. Specializzata nella lavorazione di carne di suino e di cinghiale, segue le tecniche produttive tipiche della norcineria toscana, basando i suoi principi sulla scelta di carni selezionate di prima qualità. L'azienda, nel tempo, è rimasta di piccole dimensioni e a conduzione strettamente familiare, ma, di fatto, Silvano Mori è riuscito a portare i suoi prodotti sulle tavole di molti nomi illustri, addirittura quelle dei reali inglesi, arrivando a collaborazioni anche con i magazzini Harrods e i negozi Fortnum&Mason, in Scandinavia e Russia.

Il salumificio Mori offre una vasta gamma di prodotti di altissima qualità, forniti su richiesta anche nella linea Naturello, ovvero realizzati senza conservanti e coloranti di alcun tipo, provenienti da animali nutriti con cibi privi di OGM e trattati con ingredienti del tutto naturali.

Fra le varie particolarità legate al territorio, si segnalano:

- Prosciutto di cinghiale, specialità del posto, quasi totale assenza di grasso, da consumare come antipasto o come secondo piatto.
- Filetto, odore intenso e gradevole, grasso quasi assente, ottimo secondo piatto.
- Salame maremmano, il colore della fetta è rosso vivo, inframezzato da lenticelle bianche di grasso, molto intenso e profumato, piuttosto dolce, con odore caratteristico di salame artigianale.
- Salamini aromatizzati, arricchiti di aromi che ne rendono il gusto unico e inimitabile, disponibili in varie tipologie, fra i quali assume un posto di rilievo quello aromatizzato al tartufo.



Traditional sausage factory Silvano Mori which is located in Torniella, ancient medieval village on the hills of high Tuscany, is founded in 1880 following an old tradition told by generation to generation. This company, specialized in the treatment of swine and boar meat, follows the typical productive techniques of tuscan butchery, basing its principles on the choice of selected top quality meat. With time, the factory remained rather small and is still run by the Mori family, but, in fact, Silvano Mori has brought his meat on the table of many important names, even the ones of the english royal family, managing to entertain collaborations also with Harrods and Fortnum&Mason, in Russia and Scandinavia.

The Mori factory offers plenty of top quality products, also delivered on request in the Naturello chain, meaning without using any type of preservative and colouring substance, coming from animals feeded with OGM-less food and treated with totally natural ingredients.

Among the particularities related to the territory, we highlight the following:

- Boar ham, speciality of the place, almost total absence of fat, usually consumed as starter or second course.
- Cured pork fillet, intense and enjoyable scent, little fat, perfect as second course.
- Maremma salami, of a vivid red, with little pieces of fat in the middle, very intense and scenty, rather sweet, with characteristic scent of handcrafted salami.
- Spiced salami, enriched with spices and ingredients that make a unique flavour, many different types available, with particular emphasis on the one spiced with truffle.



L'usine de saucisses artisanal Silvano Mori qui se trouve à Torniella, ancien village médiéval sur les collines de l'haute Toscan, est né en 1880, suivant une vieille tradition passée de generation en generation. L'entreprise, spécialisée dans le traitement de viande de porc et verrat, suit les techniques productives de la boucherie toscane, basant ses principes sur la choix de viande d'haute qualité. Pendant les dernieres temps, l'usine a resté assez petite et encore à conduction familiale, mais, en effet, Silvano Mori a reussi à faire arriver ses produits sur les tables de nombreux noms illustres, comme lesquelles de la famille royale anglaise, et il aussi collaboré avec Harrods et Fortnum&Mason, en Russie et Scandinavie.

L'usine Mori offre un grand nombre de produits de très haute qualité, fournis aussi dans la ligne Naturello, signifiant sans l'utilisation de substances conservateurs et colorants, arrivant d'animaux nourris sans OGM et traités avec des ingrédients totalement naturels.

Entre les particularités relatives au territoire, on souligne :

- Jambon de verrat, specialité du territoire, presque que totale absence de gras, à consumer comme apéritif ou deuxième cours.

- Filet de porc, parfume intense et agréable, peu de gras, parfait comme deuxième cours.

- Maremma salami, d'un rouge vif, avec petites pièces de gras, très intense et parfumé, assez doux, avec caracteristique parfum artisanal.

- Salami épicé, enrichi avec épices et ingrédients qui créent un flaveur unique, plusieurs typologies disponibles, avec un place de relief pour l'un épicé avec le truffe.