



Giancarlo Subissati ha iniziato nel 1963 il suo lavoro di preparazione e vendita dei salumi tipici della Maremma toscana, preparati con sapienza artigianale, caratteristica della maggior parte delle aziende maremmane. Ora l'azienda è del figlio Riccardo che ne prosegue l'opera di lavorazione e commercializzazione attraverso vari canali che spaziano dai tradizionali mercati locali sino ad arrivare ad alcune importanti catene di distribuzioni internazionali . Di fatto si potranno trovare molti dei suoi prodotti in vendita nei negozi del territorio.

Andando nel particolare, ecco alcuni dei migliori prodotti in offerta:

- Soppressata, rigorosamente insaccata in budello naturale.
 - Porchetta, un classico, amata in tutta la maremma e considerata uno dei suoi cavalli di battaglia.
 - Menzione d'onore per il particolare prosciutto crudo disossato, dal sapore unico grazie all'aria delle colline roccastradine e la brezza profumata proveniente dal mare.
-



Giancarlo Subissati started in 1963 his career of production and sale of typical tuscan cured meat, prepared with artisanal wisdom, characteristic of the majority of similar companies in Maremma. Now the enterprise is owned by Riccardo Subissati, who is carrying on its activity of treatment and marketing through different means that range from the traditional local markets to larger international supply chains. In fact many of his products can be bought in the shops through all the territory.

In particular, these are some his best current products:

- Soppressata, rigorously bagged in natural bowel.
 - Porchetta, a classic, beloved in the whole Maremma and considered one of its spearheads.
 - Honorable mention for the particular ham without bone, of an unique flavour thanks to the air of the hills around Roccastrada and the scenty breeze coming from the sea.
-



Giancarlo Subissati a commencé en 1963 sa carrière de production et vente de typique charcuterie toscane, préparée avec sagesse artisanale, caractéristique de la majorité d'entreprises similaires en Maremma. Maintenant la société est passé au fils Riccardo, qui en continue le proces de traitement et commercialisation à travers différents moyens qui éspacent des traditionels marchés locaux à les grandes chaines d'approvisionnement internationales. En fact on peut trouver plusieurs de ses productes dans les boutiques du territoire.

En particulier, ceux-ci sont quelques-uns de ses meilleurs productes :

- Soppressata, strictement ensaché dans intestin naturel.
- Porchetta, un classique, bien-aimé dans toute Maremma et considéré un de ses pièces de résistance.
- Mention honorable pour le particulier jambon sans os, d'un saveur unique grâce à l'air des collines aux alentours de Roccastrada et la brise parfumé arrivant du mer.