



LA PORCHETTA
ARTIGIANALE
DEL CHIANTI
DAL 1975

*Since 1975
the artisan suckling
pig roast from Chianti*





Mosca Francesco
Via dell'Artigianato 22 - Loc. Ripa
50025 Montespertoli (FI) - Italy
Tel. +39 0571 670950
Fax +39 0571 670950
info@moscafrancesco.it
www.moscafrancesco.it

Francesco Mosca, a guarantee of quality made in three decades. Since 1975 the company Mosca Francesco selects excellent Supreme Italian origin pigs and controlled with natural aromatic spices to give life to the true and original Tuscany artisan suckling pig roast.



made as ancient time with flavours and cooking meat exclusively, as a real home-made dish.

With its authentic taste and flavour of the typical "good", porchette Mosca are a distinctive and exclusive guarantee of high quality.

We selected the best national pig, boned and seasoned with spices and natural flavourings. The cooked meat is the last phase to obtain a true original Suckling pig roast.

CEE Certification: IT 9-3213/L CE



Suckling pig roast

Suckling pig roast made from Italian selected pigs, boned by skilled hands in our laboratory, seasoned with only natural aroma and cooked in the oven.

Suckling pig roast

Roast porks made exclusively of bacon and loin. The size ranges from 10 to 13 kg. They are spiced with only natural flavours and cooking is done in our

furnaces without treatment industry.

Vacuum Porchetta sliced by hand

This pack in sachets of 200 grams or so, allowing you to keep the fragrance and flavour of good roast Tuscan craftsmanship. Our pork is packed at the end of cooling after it has been cooked.



riori di origine italiana e controllata con spezie naturali profumate per dar vita alla vera e originale porchetta artigianale toscana. Curata a mano in ogni minimo particolare, è prodotta come una volta con sapori antichi e cottura esclusivamente arrosto, come un vero e proprio piatto fatto in casa. Con il suo gusto genuino e il tipico sapore di "buono", le porchette "Mosca" assumono un aroma esclusivo e sono garanzia di alta qualità.

Vengono selezionati i migliori suini nazionali, disossati e conditi con spezie e aromi naturali. La cottura arrosto è l'ultima fase per ottenere la vera e originale Porchetta Artigianale. Certificazione CEE: IT 9-3213/L CE



Porchetta

Porchetta realizzata da suini selezionati italiani, disossata da sapienti mani nel nostro laboratorio, condita con aroma esclusivamente naturali e cotta al forno.

Bustini di porchetta

Bustini realizzati esclusivamente da pancetta e dal lombo. La pezzatura va da 10 a 13 kg. I Bustini sono speziati solo con aromi naturali, la cottura viene fatta nei nostri forni senza conservati ne trattamenti industriali.

Porchetta sottovuoto affettata a mano

Questa confezione in bustine da 200 gr circa vi consente di mantenere la fragranza e aroma della buona porchetta Toscana artigianale. La nostra porchetta viene confezionata a fine raffreddamento dalla cottura.

Francesco Mosca, una garanzia di bontà costruita in trent'anni. Fin dal 1975 la ditta Francesco Mosca seleziona ottimi suini supe-