



B A J T A S A L E Ž



L'INSOLITO MAIALE ΠΕΠΥΑΔΕΝ ΠΡΑΣΙČ

SCHEDA TECNICA
PANCETTA STESA AFFUMICATA CON GINEPRO

CARNE: Carne di suino nero del Carso allevato all'aperto

TAGLIO: pancia di suino

SALATURA: Salatura a secco

*INGREDIENTI: Pancetta di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche, **non contiene conservanti***

AFFUMICATURA: Affumicatura naturale con ginepro del Carso

STAGIONATURA: salume stagionato in locali naturali per un tempo di 4 mesi cca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: salume dolce, non acido, dall'aspetto peculiare. Il profumo di carne stagionata risulta essere armonicamente amalgamato con l'aroma tipico e fine dell'affumicatura. Al palato morbido e delicato.

PEZZATURA: trancio sottovuoto da 1000 gr cca.





B A J T A S A L E Ž



SCHEDA TECNICA

COPPA di SUINO

CARNE: Carne di suino nero del Carso allevato all'aperto

TAGLIO: muscolo rachide cervicale

SALATURA: salume salato a secco

*INGREDIENTI: coppa di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche, **non contiene conservanti***

INSACCATURA: insaccato in budello naturale e legato a spago

STAGIONATURA: salume stagionato in locali naturali per un tempo di 6 mesi cca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: salume dolce, sapido, dal gusto deciso, non acido, di colore rosso, caratteristicamente marezato con una giusta percentuale di grasso. Al palato morbido e delicato.

PEZZATURA: trancio sottovuoto da 700 gr cca.





B AJTA SALEŽ



SCHEDA TECNICA

PROSCIUTTO CRUDO del CARSO

CARNE: Carne di suino nero del Carso allevato all'aperto

TAGLIO: coscia

SALATURA: salume salato a secco

*INGREDIENTI: Coscia di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche, **non contiene conservanti***

STAGIONATURA: Prosciutto stagionato in locali naturali per un tempo minimo di 20 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: salume dolce, sapido, franco, non acido, di colore rosso, dal profumo di carne matura con sentori del bosco del Carso. Adeguatamente marezato, con un buono strato di lardo sottocutaneo. Al palato morbido e delicato.

*PEZZATURA: intero con osso: variabile (inferiore ai 9 kg)
disossato: variabile (inferiore ai 6 kg)*





B A J T A S A L E Ž



SCHEDA TECNICA

LONZA DI SUINO AFFUMICATA CON GINEPRO

CARNE: Carne di suino nero del Carso allevato all'aperto

TAGLIO: lombo di suino con grasso dorsale

SALATURA: Salatura a secco

*INGREDIENTI: Lombo di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche, **non contiene conservanti***

AFFUMICATURA: Affumicatura naturale con ginepro del Carso

STAGIONATURA: salume stagionato in locali naturali per un tempo di 3 mesi cca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: salume dolce, non acido, la fetta si presenta rotondeggiante con la carne di colore rosa in parte contornata con uno strato di lardo. Al naso il profumo risulta aromatico con sentori di carne stagionata armonicamente amalgamati con l'aroma tipico e fine dell'affumicatura. Al palato morbido e delicato.

PEZZATURA: trancio sottovuoto da 1100 gr cca.





B A J T A S A L E Ž



SCHEDA TECNICA

BAJTADELLA
Mortadella del Carso

CARNE: Carne di suino nero del Carso allevato all'aperto

TAGLIO: carne mista di suino, lardo nobile di suino

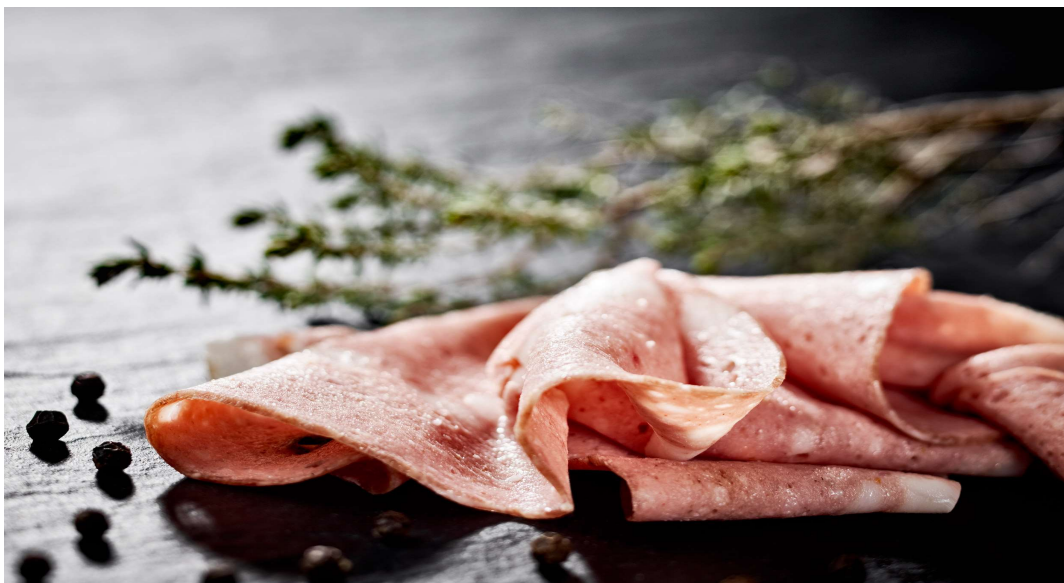
PROCESSO PRODUTTIVO: Macinatura e omogenizzazione della massa, concia, aggiunta di pepe in grani e lardello di schiena di suino a cubetti, insacco, cottura a secco

INGREDIENTI: Carne di suino, grasso di suino, sale marino, destrosio, saccarosio, aromi, spezie, proteine di suino, maltodestrine, fibre vegetali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Stabilizzanti: polifosfati. Conservanti: nitrito di sodio.

INSACCATURA: salume insaccato in budello naturale di bovino.

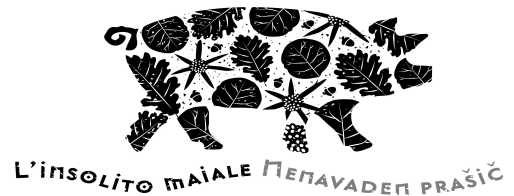
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: salume magro, dall'aspetto rosato con cubetti di lardo e grani di pepe, delicatamente profumato di spezie fresche. Al palato si presenta morbido, fresco, gustoso e leggero.

*PEZZATURA: intera sottovuoto da 5 - 6 kg cca.
metà sottovuoto da 2,5 - 3 kg cca.*





B A J T A S A L E Ž



SCHEDA TECNICA

SALAME di SUINO

CARNE: Carne di suino nero del Carso allevato all'aperto

TAGLIO: carne mista di suino, lardo nobile di suino

PROCESSO PRODUTTIVO: macinatura, concia, insacco, stagionatura

*INGREDIENTI: Carne di suino, lardo di suino, sale marino, spezie, vino (contiene solfiti).
Conservanti: nitrato di potassio*

INSACCATURA: insaccato in budello calibrato e legato a mano con spago

STAGIONATURA: salume stagionato in locali naturali a 10 metri di profondità, senza aggiunta di muffe starter, per un tempo di 3 mesi cca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: la fetta si presenta con grossi pezzi di carne e lardo, dal colore rosso scuro. Il profumo è tipico di carne stagionata con delicati sentori di spezie. Al palato, morbida e gustosa.

*PEZZATURA: intero incartato da 600 gr cca.
metà sottovuoto da 300 gr cca*

