



B AJTA S ALEŽ



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 S ALEŽ



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 AJTA SALEŽ



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*





B A J T A S A L E Ž



SCHEDA TECNICA

SALSICCIA STAGIONATA

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 naturale e legato a mano con spago

STAGIONATURA: salume stagionato in locali naturali per un tempo di 1 mese cca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: La fetta si presenta con carne mista a lardo, dal colore rosso scuro. Il profumo è tipico della carne stagionata con delicati sentori di spezie. Al palato si presenta morbida e gustosa, dal gusto franco e peculiare.

PEZZATURA: salume incartato da 250gr cca.





B A J T A S A L E Ž



SCHEDA TECNICA

SPALLA DI SUINO MARINATA

Prodotto da consumarsi previo cottura.

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

TAGLIO: Spalla di suino rifilata e privata di scapola e stinco

SALATURA: salume salato a secco

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

STAGIONATURA: Salume stagionato per un tempo di 30 gg circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: una volta cotto il salume appare dal colore grigio tipico della carne cotta (senza antiossidanti), con profumo di carne cotta speziata. Adeguatamente marezzato, con un buon strato di lardo sottocutaneo. Al palato dolce, non acido, fragrante, morbido e delicato.

PEZZATURA: intero: 5 – 6 kg cca.



SCHEDA TECNICA



B A J T A S A L E Ž



SALSICCIA FRESCA

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

TAGLIO: carne mista di suino, lardo nobile di suino

PROCESSO PRODUTTIVO: macinatura, concia , insacco

INGREDIENTI: carne di suino, lardo di suino, sale marino, alio, spezie, vino (contiene solfiti), non contiene conservanti

INSACCATURA: insaccato in budello naturale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: La pasta si presenta con carne mista a lardo, dal caratteristico colore rosato e bianco. Il profumo è tipico della carne fresca con delicati sentori di spezie. Al palato si presenta morbida e gustosa, dal gusto franco e peculiare.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE: ottima per preparazioni di sughi per primi piatti con o senza salsa al pomodoro; da cuocere intera in padella con il porro; alla griglia; bollita con acqua e vino bianco.

PEZZATURA: insaccata da 100 gr cca.

CONFEZIONE: sfusa sottovuoto





B AJTA SALEŽ



SCHEDA TECNICA

MUSETTO

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

TAGLIO: musetto di suino, carne mista di suino

PROCESSO PRODUTTIVO: macinatura, concia , insacco

INGREDIENTI: musetto di suino, carne di suino, lardo di suino, sale marino, alio, spezie, vino (contiene solfiti), non contiene conservanti

INSACCATURA: insaccato in budello naturale e legato a spago

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: La pasta si presenta con carne mista a cotenna, dal colore chiaro misto pezzetti rossi di carne. Il profumo è tipico di carne fresca con delicati sentori di spezie. Una volta cotto si presenta dal colore tipico grigio/rosato. Al palato si presenta sodo ma morbido, gelatinoso e gustoso, dal gusto franco e peculiare

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE: da usare bollito in acqua e vino e servire caldo con senape e cren grattugiato fresco, accompagnato da crauti acidi.

PEZZATURA: insaccato da 500gr cca.

CONFEZIONE: sfusa sottovuoto

SCHEDA TECNICA



B A J T A S A L E Ž



WURSTEL DI SUINO

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, insacco e cottura a secco

INGREDIENTI: carne di suino, lardo 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: insaccato in budello naturale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: il prodotto si presenta dall'aspetto tipico rosato, al morso risulta essere croccante, al palato piacevole e fragrante, adeguatamente aromatico, con una leggera nota di affumicatura.

PEZZATURA: insaccato da 100 gr cca.

CONFEZIONE: sfuso sottovuoto

