



COPPA DI SUINO



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

SCOPRI
LA NOSTRA
FILIERA



| | | |
|--|---|--|
| 6 MESI circa di stagionatura in locali naturali. | Taglio: muscolo rachide cervicale | |
| | Salatura: a secco | |
| | Ingredienti: coppa di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche | |
| * IL PRODOTTO NON CONTIENE CONSERVANTI | Insaccatura: insaccato in budello naturale e legato a spago | |

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.



DA SALUMIFICIO AGRICOLO, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE



BAJTA SALEŽ
L'INSOLITO CARSO.



I NOSTRI MAIALI FANNO MOLTO JOGGING

PASCOLANO LIBERI NEL CARSO

Insolito e genuino. Perché allevato all'aperto negli appezzamenti di Bajta a Salež, piccolo borgo sul Carso triestino. Un maiale che ha respirato la Bora, il vento dell'est che spazza il Golfo di Trieste, e che ha grufolato sotto la quercia, il rovere, il sommaco e il ginepro selvatico. L'espressione tipica e vera di un territorio dal sapore unico.

**WINESHOP
GOURMET**

fattoria carsica Bajta Salež
sales - salež, 108 / sgonico - zgonik
34010 trieste - trst

fb: Bajta Salež
mail: info@bajta.it
sito: www.bajta.it