



# GUANCIALE AFFUMICATA CON GINEPRO



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

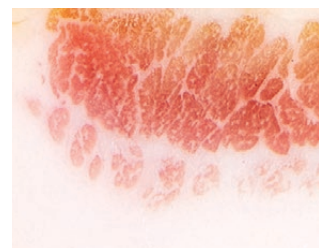
SCOPRI  
LA NOSTRA  
FILIERA



<b>3 MESI</b> circa di stagionatura in locali naturali.	<b>Taglio:</b> guanciale di suino	
	<b>Salatura:</b> a secco	
	<b>Ingredienti:</b> guanciale di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche	
<b>* IL PRODOTTO NON CONTIENE CONSERVANTI</b>	<b>Affumicatura:</b> naturale con ginepro del Carso	

### Caratteristiche organolettiche:

salume dolce, non acido, dall'aspetto peculiare. Il profumo di carne speziata risulta essere armonicamente amalgamato con l'aroma tipico e fine dell'affumicatura. 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