



SALAME DI SUINO



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

SCOPRI
LA NOSTRA
FILIERA



3 MESI

in locali naturali a
10 metri di profondità,
senza alcuna aggiunta
di muffe starter

Taglio: carne mista di suino, lardo nobile di suino

Processo produttivo: macinatura, concia, insacco, stagionatura

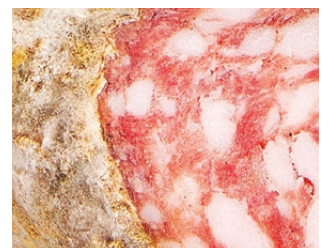
Ingredienti: carne di suino, lardo di suino, sale marino, spezie, vino

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

* IL PRODOTTO CONTIENE SOLFITI, OLTRE AL NITRATO DI POTASSIO COME CONSERVANTE

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.

DA SALUMIFICIO AGRICOLO, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE



I NOSTRI MAIALI SONO TUTTI VEGANI

SI NUTRONO ANCHE DELLE ERBE SPONTANEE DEL 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.