



SALSICCIA STAGIONATA



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

SCOPRI
LA NOSTRA
FILIERA



1 MESE

circa di stagionatura in locali naturali.

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 naturale e legato a mano con spago

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

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.

DA SALUMIFICIO AGRICOLO, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE





BAJTA SALEŽ
L'INSOLITO CARSO.



I NOSTRI MAIALI ADORANO FARE HAPPY-HOUR

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.