

SUINO

SALAMA BONDOLA



Parti morbide e magre di suino italiano, spezie fresche e aromi naturali

6 kg

PESO MEDIO

90 gg

STAGIONATURA

0 / +4°C

CONSERVAZIONE

Specialità dalle dimensioni attraenti, prodotta selezionando solo carne fresca da suini italiani pesanti. La lavorazione è artigianale e si impiegano tutte le parti morbide e magre del maiale con la sola aggiunta di spezie fresche e aromi naturali. Lasciata stagionare senza forzature, alla fine della stagionatura porterà esternamente traccia di una bellissima e profumata piumatura bianca.