Data di creazione: 12 nov 2026, 08:39:06

SALAME UNGHERESE LEVONI

CODICE	78300
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	3,5 kg circa

Salame delicatamente affumicato dalla grana finissima

DESCRIZIONE	Salame affumicato prodotto con carne di suini nati e allevati in Italia
ASPETTO	Di forma cilindrica di cm 50 circa di lunghezza. Esternamente si presenta con muffa; l' impasto è a grana molto fine
SAPORE	Delicatamente affumicato con leggera aromatizzazione di paprika
STAGIONATURA	Almeno 70 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	Prodotto con carne di maiali nati, allevati e trasformati in Italia, con attenzione a tutti i tasselli della filiera produttiva
CURIOSITÀ	Affumicatura naturale con legni pregiati

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.