

SPECK DI CINGHIALE

**CODICE**

82130

PAESE E LUOGO DI ORIGINE **

Italia, Toscana

PESO

1,5 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Speck di fesa di cinghiale, accuratamente stagionato

DESCRIZIONE

Coscia di cinghiale

ASPETTO

Al taglio la fetta si presenta compatta, di un bel colore rosso vivo

SAPORE

Dolce, intenso, aromatico con spiccate note di bosco

STAGIONATURA

Almeno 120 giorni

PRODUTTORE

Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)

© 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.