

SALAME DI CINGHIALE



CODICE	82140
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Toscana
PESO	500 g circa

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

Salame di cinghiale prodotto in Toscana da Bernardini

DESCRIZIONE	Prodotto con almeno il 60% di carni magre di cinghiale, lavorate scrupolosamente in ogni fase e conciate con spezie ed aromi naturali
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso scuro per l'elevata percentuale di carne di cinghiale
SAPORE	Deciso, con un intenso profumo di selvaggina
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo come aperitivo, tagliato a fette non troppo sottile, accompagnato con pane casereccio