

## SALSICCIA DI CINGHIALE

**CODICE**

82141

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\***

Italia, Toscana

**PESO**

500 g circa

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

Salume di cinghiale stagionato prodotto 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 30 giorni

**PRODUTTORE**

Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Ideale per una grigliata con una marcia in più, in abbinamento a verdure alla griglia e con un ottimo vino rosso