

**Tipologia di prodotto**

Ottenuto con l'utilizzo di carni fresche di 1° qualità

Maturazione/Stagionatura

20 giorni circa

Ingredienti

carne di suino, finocchietto selvatico, sale e pepe nero

Pezzatura

kg 0,500 circa

Allevamento

suino allo stato semibrado

Descrizione

la carne è disossata e tagliata artigianalmente a punta di coltello, insaccata in involucri naturali con aggiunta di finocchietto selvatico

Shelf life

180 giorni