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

Ingredienti
carne di suino, sale e pepe nero

Allevamento
suino allo stato semibrado

Descrizione
la carne e disossata e tagliata artigianalmente a punta di coltello, insaccata in involucri naturali. In seguito alla stagionatura, che avviene naturalmente in ambienti ventilati, si forma uno strato biancastro esterno.

Maturazione/Stagionatura
dai 20 ai 30 giorni

Pezzatura
kg 0,500 circa

Shelf life
180 giorni

Gusto Siculo
FOOD&LIFE