Tipologia di prodotto

Salame magrissimo di Vacca nera Cinisara dove gran parte del lardo viene sostituito dal
Caciocavallo Ragusano DOP

Ingredienti

carni di Vacca nera Cinisara, sale, Ragusano DOP

Allevamento

Vacca Cinisara allo stato semibrado

Descrizione

la carne magra di Vacca Cinisara allevata allo stato semibrado, valorizzata dalla semplicità degli ingredienti, conferisce un sapore delicato e persistente. La carne di Vacca Cinisara allevata al pascolo viene tritata grossolanamente ed il formaggio tagliato a coltello. Ricco di omega-3.

Stagionatura

30 giorni

Pezzatura

gr 500 circa
prodotto artigianale di peso variabile

Shelf life

180 giorni

Gusto Siculo
FOOD&LIFE