Tipologia di prodotto
Salame magrissimo di Vacca nera Cinisara

Ingredienti
carni di Vacca nera Cinisara, sale di Mothia, pepe bianco, pepe nero e finocchietto selvatico

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. Ricco di omega-3.

Stagionatura
30 giorni

Pezzatura
gr 600 circa
prodotto artigianale di peso variabile

Shelf life
180 giorni

Gusto Siculo
FOOD&LIFE