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.

Stagionatura
30 giorni circa

Pezzatura
kg 0,500 circa
prodotto artigianale di peso variabile

Shelf life
240 giorni

Gusto Siculo
FOOD&LIFE