

**Tipologia di prodotto**

Salame preparato con carni di Suino bianco

Ingredienti

carne di Suino bianco macerate in vino rosso, sale, erbe selvatiche

Allevamento

Suino bianco allevato allo stato semibrado

Descrizione

salame preparato con carni di Suino macerate per 24 ore in vino rosso ottenuto da vitigno Nero d'Avola. Speziato con erbe selvatiche del territorio, viene insaccato in budello naturale per garantire una perfetta stagionatura.

Stagionatura

30 giorni

Pezzatura

gr 500 circa
prodotto artigianale di peso variabile

Shelf life

180 giorni