

GLI STAGIONATI



Salumi **STAGIONATI SECONDO TRADIZIONE**,
con tempi di maturazione che esaltano
GUSTO e AROMA

Dentesano



GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE AFFUMICATO

Prodotto ottenuto come da tradizione dalla gola di suino, che viene salata, speziata e poi fatta maturare nelle celle di stagionatura. Gustoso, pronto all'uso.

CARATTERISTICHE 0820

ITALIANA

NO ALLERGENI

1,3 KG

5 PEZZI

0 / +4°

360 GG

AFFUMICATO



GRAN SPECK AFFUMICATO

Ottenuto da cosce suine europee disossate e rifilate, salate e stagionate in rete con metodo tradizionale per almeno 5 mesi, nel rispetto delle normative UE. Naturalmente affumicato con legno di faggio e bacche di ginepro.

CARATTERISTICHE 0807

EUROPEA

NO ALLERGENI

5 KG

2 PEZZI

0 / +4°

180 GG

AFFUMICATO



PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE AFFUMICATO

Prosciutto stagionato da cosce suine italiane, salate, stagionate e leggermente affumicate, con disosso laterale aperto e legatura decorativa. Colore uniforme tra rosa e rosso, gusto dolce e gradevole con aroma fragrante tipico del prosciutto magro affumicato.

CARATTERISTICHE 0968

ITALIANA

NO ALLERGENI

9 KG

1 PEZZO

0 / +4°

180 GG

AFFUMICATO



SALAME FRIULANO SENZA AGLIO


Ottenuto da carni di suini riconosciuti da disciplinare "IO SONO FVG". Caratterizzato da una grana grossolana e da una speziatura delicata.


CARATTERISTICHE 1046

 FRIULANA

 NO ALLERGENI

 0,700 KG

 9 PEZZI

 0 / +4°

 360 GG





SALAME FRIULANO CON AGLIO


Ottenuto da carni di suini riconosciuti da disciplinare "IO SONO FVG". Caratterizzato da una grana grossolana e da una speziatura delicata.


CARATTERISTICHE 1047

 FRIULANA

 NO ALLERGENI

 0,700 KG

 9 PEZZI

 0 / +4°

 360 GG