



LARDO STAGIONATO



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

SCOPRI
LA NOSTRA
FILIERA



10 MESI

circa di stagionatura in locali naturali.

Taglio: lardo dorsale di suino

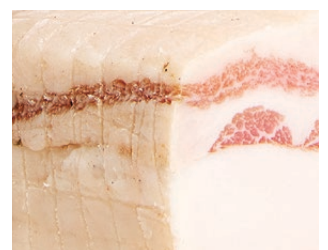
Salatura: a secco

Ingredienti: lardo di suino, sale, aglio, piante aromatiche

Caratteristiche organolettiche:

salume dolce, non acido, dall'aspetto peculiare. Il profumo di carne stagionata risulta essere armonicamente amalgamato con l'aroma tipico e fine delle piante aromatiche. Al palato morbido e delicato.

DA SALUMIFICIO AGRICOLO, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE





BAJTA SALEŽ
L'INSOLITO CARSO.



I NOSTRI MAIALI ADORANO FARE HAPPY-HOUR

AMANO SPIZZICARE LE GHIANDE

Insolito e genuino. Perché allevato all'aperto negli appezzamenti di Bajta a Salež, piccolo borgo sul Carso triestino. Un maiale che ha respirato la Bora, il vento dell'est che spazza il Golfo di Trieste, e che ha grufolato sotto la quercia, il rovere, il sommaco e il ginepro selvatico. L'espressione tipica e vera di un territorio dal sapore unico.