



LONZA DI SUINO AFFUMICATA CON GINEPRO



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

SCOPRI
LA NOSTRA
FILIERA



3 MESI

circa di stagionatura in locali naturali.

Taglio: lombo di suino con grasso dorsale

Salatura: a secco

Ingredienti: lombo di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche

* IL PRODOTTO NON
CONTIENE CONSERVANTI

Affumicatura: naturale con ginepro del Carso

Caratteristiche organolettiche:

salume dolce, non acido, la fetta si presenta rotondeggiante con la carne di colore rosa in parte contornata con uno strato di lardo. Al naso il profumo risulta aromatico con sentori di carne stagionata armonicamente amalgamati con l'aroma tipico e fine dell'affumicatura. Al palato morbido e delicato.



DA SALUMIFICIO AGRICOLO, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE



BAJTA SALEŽ
L'INSOLITO CARSO.



I NOSTRI MAIALI SONO TUTTI VEGANI

SI NUTRONO ANCHE DELLE ERBE SPONTANEE DEL CARSO

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.

**WINESHOP
GOURMET**

fattoria carsica Bajta Salež
sales - salež, 108 / sgonico - zgonik
34010 trieste - trst

fb: Bajta Salež
mail: info@bajta.it
sito: www.bajta.it