



# PANGETTA STESA AFFUMICATA CON GINEPRO



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

SCOPRI  
LA NOSTRA  
FILIERA



<h2>4 MESI</h2> <p>circa di stagionatura in locali naturali.</p>	<b>Taglio:</b> pancia di suino	
	<b>Salatura:</b> a secco	
	<b>Ingredienti:</b> pancetta di suino, sale marino, aglio, piante aromatiche	
<b>* IL PRODOTTO NON CONTIENE CONSERVANTI</b>	<b>Affumicatura:</b> naturale con ginepro del Carso	

### Caratteristiche organolettiche:

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



**DA SALUMIFICIO AGRICOLO, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE**

---

# I NOSTRI MAIALI COLTIVANO L'OZIO

---

## ADORANO SDRAIRSI A RIPOSARE ALL'OMBRA DEL SOMACO

---

*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.*

---