



PROSCIUTTO CRUDO DEL CARSO



Carne di Suino Rurale del Carso allevato all'aperto

SCOPRI
LA NOSTRA
FILIERA



**PRODOTTO
SENZA
CONSERVANTI**

22 MESI

minimo di stagionatura
in locali naturali.

Taglio: coscia

Salatura: a secco

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

Caratteristiche organolettiche:

salume dolce, sapido, franco, non acido, di colore rosso, dal profumo di carne matura con sentori del bosco del Carso. Adeguatamente marezato, con un buono strato di lardo sottocutaneo. Al palato morbido e delicato.

DA SALUMIFICIO AGRICOLO, SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE





BAJTA SALEŽ
L'INSOLITO CARSO.



I NOSTRI MAIALI NON CONOSCONO LOCKDOWN

AMANO FARE ASSEMBRAMENTI

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.