



PORCHETTA

Porchetta obtenue par la préparation de viandes de porc sans milieu avec ajout d'arômes et d'épices.

Avec un goût incomparable et un parfum unique.

Porchetta rôtie : cuite lentement dans un moule.

Porchetta Ghiottolina : liée à la main et cuite lentement au four.

LIÉE À LA MAIN
KG 5 sous vide



RÔTI EN MOULE
KG 4,5 sous vide

