



SAUCISSE SÉCHÉE DOUCE

Saucisson traditionnel de Romagne, mûri. Il est fabriqué à partir de viande de pur porc et d'un petit pourcentage de gras de porc dur.

La saucisse Zaffagnini a la forme typique d'un fer à cheval long et fin.

Caractéristique de cette saucisse est la compacité de la tranche et le parfum délicat, elle se pèle avec une extrême facilité et est idéale pour un apéritif gourmand.

KG env. 0,5 sous vide

