



SALAME TIPO FABRIANO

Il salame tipo fabriano è ottenuto dalla macinazione fine di triti pregiati di suino, con aggiunta di cubetti di gola e condito con sale e pepe. Insaccato in budello naturale e stagionato per 50 giorni.

Senza polifosfati aggiunti, senza glutine, glutammato e derivati del latte.

KG 1 ca

