



PORCHETTA

Porchetta ottenuta dalla lavoazione dei midless di suino con l'aggiunta di aromi e spezie. Dal gusto inconfondibile e dal profumo unico.

Porchetta arrosto: cotta lentamente in stampo.

Porchetta Ghiottolina: legata a mana e cotta lentamente in forno.

LEGATA A MANO
KG 5 sottovuoto



ARROSTO STAMPO
KG 4,5 sottovuoto

