



## PORCHETTA (SPANFERKELBRATEN)

---

Porchetta, hergestellt durch Verarbeitung von Schweinefleisch unter Zusatz von Aromen und Gewürzen. Mit unverwechselbarem Geschmack und einzigartigem Duft.

Porchetta arrosto (Spanferkelbraten): langsam in einer Form gegart.

Porchetta Ghiottolina (Spanferkelbraten nach dem Rezept Ghiottolina): von Hand gebunden und langsam im Ofen gegart.

VON HAND GEBUNDEN  
KG 5 vakuumverpackt

---

BRATEN AUS DER FORM  
KG 4,5 vakuumverpackt

---

