



SALAME DI LANGHIRANO



Salame di Langhirano

Composizione: tritura di carne di suino, sale, spezie, aromi.

Tracciabilità: luogo e data di provenienza della carne sono riportati sull'etichetta.

Stagionatura: 5/6 settimane.

Pezzatura: 800/1000 g.

Confezionamento: 8/10 pezzi per cartone.

Il Salame di Langhirano Boschi Elidio è un salume insaccato, creato nel rispetto della migliore tradizione artigianale. La tritura impiegata è di puro suino italiano, mondato con accuratezza, quindi insaporita con spezie naturali, sale e pepe nero; la carne è poi inserita entro budelli naturali, legati a mano e infine appesi nelle cantine per la stagionatura.

Il colore della fetta è di un rosso vivace, punteggiato dal bianco delle parti grasse.

La profumazione si sprigiona intensa e accattivante, aromatizzata dalle spezie e resa distintiva dalla stagionatura condotta in maniera naturale nelle apposite cantine.

SALAME DI LANGHIRANO



Prosciuttificio
BOSCHI ELIDIO

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)
Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - infoprosciutti@boschielidio.it - www.boschielidio.it