



# FIOTTO DI LONZA STAGIONATA

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il fiotto di suino stagionato è un insaccato di suino, preparato con l'utilizzo della lonza disossata e curata, selezionato senza grasso e senza cotenna, salato ed aromatizzata con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene insaccato in budello naturale cucinto. Dal classico colore bianco rosato presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la speziatura utilizzata nella concia.

## PARTICOLARITA' DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

## CATEGORIA DI PRODOTTO

Insaccato di carne suina.

## CATEGORIA DI PROCESSO

Carne fresca rifilata con aggiunta di una concia, riposo, insacco con budello naturale, asciugatura e stagionatura successiva.

## CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Carne di suino selezionata completamente ripulita dalla parte grassa.

## DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche; Antiossidante: E300; Conservante: E252.