



Il Salame della Rosa

Azienda: Luiset



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Salame della Rosa

DESCRIZIONE:

Il **Salame della Rosa** viene insaccato nel pregiato budello detto "della rosa del maiale", bichiré, ed è ottenuto macinando i migliori tagli del maiale, cui vengono aggiunti sale, aromi, pepe, vino Nebbiolo lasciato macerare con l'aglio pestato a mortaio.