



Salame Tradizionale

Azienda: Luiset



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



Salame Tradizionale

DESCRIZIONE:

Il **Salame Tradizionale** macinato a grana media, insaccato nel budello sottile del maiale, è da gustare fresco e fragrante dopo uno o due mesi di stagionatura. Lo stesso impasto, insaccato nel budello torto, prende il nome di **Cacciatorino** perchè entrava facilmente nelle bisacce dei cacciatori.