

maisazi
SALUMI D'ABRUZZO



Lonza di Capocollo

La Lonza MaiSazi è ricavata dal collo di suini esclusivamente italiani, controllati e garantiti. Massaggiata, salata e speziata. Avvolta in un budello naturale legato a mano viene lasciata stagionare per almeno 65 giorni. Ha un profumo dolce ed un sapore delicato che si intensifica con il procedere della stagionatura; è venduta intera o a tranci sottovuoto.

MaiSazi Lonza is obtained from pigs that are exclusively Italian, controlled and guaranteed. It is massaged, salty and seasoned with spices. Wrapped in natural guts tied by hand, it is left to mature for at least 65 days. Its fragrance is sweet and its delicate taste intensifies during the aging; it is sold as a whole piece or sliced and vacuum-sealed.

Lonza Intera



	Cod. Prodotto	50020
	Stagionatura	65-70gg.
	Pezatura	1,5-2 Kg.
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE

Lonza a Tranci Sottovuoto



	Cod. Prodotto	50120
	Stagionatura	65-70 gg.
	Pezatura	600-900 gr.
	Conservazione	0°/+4° C
	Shelf Life	6 mesi dal confezionamento

NO DERIVATI DEL LATTE

