

maisazi
SALUMI D'ABRUZZO







Guanciale e Pancetta Tesa

Il Guanciale e la Pancetta Tesa MaiSazi vengono ricavati da tagli pregiati di suini esclusivamente italiani, controllati e garantiti. Il primo, ricavato dalla guancia del suino e da parte della gola, viene salato e conciato con una miscela di spezie naturali. Il secondo, che si ottiene dalla lavorazione della pancia del maiale, ha un gusto delicato grazie alla marinatura a base di pepe, arancio e noce moscata.

MaiSazi Guanciale and Pancetta Tesa (bacon) are obtained from finely-cut pigs, exclusively Italian, controlled and guaranteed. The former, obtained from pig's cheek lard and from a part of the throat, is salted and tanned with a mix of natural spices. The latter, obtained from the pig's belly, presents a delicate flavour, thanks to an accurate marinade in pepper, orange and nutmeg.

Guanciale







	Cod. Prodotto	50023
	Stagionatura	60-90 giorni
	Pezatura	1,2-2,5 Kg. (intero)
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE

Pancetta Tesa



	Cod. Prodotto	50055
	Stagionatura	60 -90 giorni
	Pezatura	3-4 Kg. (intero)
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE



Centro Carne

Via Cristoforo Colombo, 1 - Zona Industriale 64027 Sant'Omero (TE) - Tel. 0861.88.77.77 - Fax 0861.88.76.14 - info@centrocarne.com - www.centrocarne.com