

maisazi
SALUMI D'ABRUZZO



Prosciutto Stagionato Abruzzese

Il prosciutto crudo MaiSazi è prodotto esclusivamente da carni suine italiane di ottima qualità, controllate e garantite. Il profumo fragrante ed il sapore poco salato e nostrano richiamano l'antica tradizione locale. La coscia, priva di parte distale (piedino), viene salata e stagionata. Al taglio si presenta con un colore rosato intenso e con un perfetto equilibrio tra parte magra e grassa; è venduto intero con osso o disossato e confezionato sottovuoto.

MaiSazi Prosciutto Crudo is exclusively produced by Italian pig meats of the highest quality, fully controlled and guaranteed. Their scent is fragrant, their taste is only slightly salty so to recall the ancient local tradition. When cut, you can observe its intense, pinkish colour and the perfect balance between lean and fat; it is either sold on the bone or deboned and vacuum-packed.

Prosciutto Stagionato con Osso



	Cod. Prodotto	50002-50004
	Stagionatura	12-18 mesi
	Pezzatura	7-12 Kg.
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE

Prosciutto Stagionato senza Osso



	Cod. Prodotto	50110
	Stagionatura	12-18 mesi
	Pezzatura	6-8 Kg.
	Conservazione	0°/+4° C
	Shelf Life	6 mesi dal confezionamento

NO DERIVATI DEL LATTE

