

**maisazi**  
SALUMI D'ABRUZZO



Salame Nostrano, Paisano e Contadino

I Salami MaiSazi sono preparati con tagli pregiati di suini esclusivamente italiani, controllati e garantiti. Le loro parti, selezionate e mondate, vengono lavorate secondo la tradizione. Il Nostrano ha un impasto uniforme, una grana sottile e magra dal colore rosso. Il Paisano e il Contadino hanno una grana medio/grande dal colore rosato, il loro impasto viene insaccato in un budello naturale dal grosso spessore che consente di mantenerlo morbido anche dopo stagionature lunghe.

*MaiSazi salami are prepared with finely-cut pigs, exclusively Italian, fully controlled and guaranteed. Their components are worked according to tradition, after being carefully selected and cleaned. The Nostrano has a uniform dough, a fine, red grain. Paisano and Contadino have a medium-large size and ranges in colour from pink to red; their dough is stuffed into thick and natural guts that allow it to stay soft even after long aging periods.*

## Salame Nostrano



	Cod. Prodotto	50016
	Stagionatura	30 gg.
	Pezzatura	300-400 gr.
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE

## Salame Paisano



	Cod. Prodotto	50032
	Stagionatura	40-45 gg.
	Pezzatura	500-700 gr.
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE

## Salame Contadino



	Cod. Prodotto	50034
	Stagionatura	45-60 gg.
	Pezzatura	800-1000 gr.
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce.

NO DERIVATI DEL LATTE

