

**maisazi**  
SALUMI D'ABRUZZO



**Salsicce**

Le Salsicce Mai Sazi, preparate con tagli scelti di suino italiano di prima qualità, controllato e garantito, vengono prodotte secondo la ricetta tradizionale abruzzese. Il loro sapore è genuino ed il profumo è delicato. Dopo un'adeguata asciugatura naturale, sono conservate sott'olio o sotto strutto in modo da mantenere inalterati sia il gusto che la morbidezza per poterle così consumare crude spalmate sul pane.

*MaiSazi sausages, prepared with fine cuts of first-rate Italian pork, controlled and guaranteed, are produced according to the tradition of the Abruzzo Region. Their fragrance is authentic and their taste is delicate. After being adequately dried up, they are stored in oil or lard so to keep their taste and softness unaltered; thus you can eat them raw, by spreading them on bread.*

## Salsicce Sott'olio



	Cod. Prodotto	8015
	Stagionatura	15-20 gg.
	Pezzatura	vasetto da 500 gr.
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
	Shelf Life	6 mesi dal confezionamento

No Derivati del Latte

## Salsicce Sotto Strutto



	Cod. Prodotto	8020
	Stagionatura	15-20 gg.
	Pezzatura	vasetto da 500 gr.
	Conservazione	Mantenere al fresco, lontano da fonti di luce. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
	Shelf Life	6 mesi dal confezionamento

No Derivati del Latte

