

maisazi
SALUMI D'ABRUZZO



Salsicette Stagionate

Gli Angioletti ed i Diavoletti MaiSazi sono piccole salsicce a grana fine, prodotte con prosciutti e pancette magre derivanti esclusivamente da carni suine italiane, controllate e garantite. Entrambi sono privi di glutine e derivati del latte e sono prodotti con manifattura artigianale durante tutte le fasi di lavorazione nelle quali vengono selezionate accuratamente spezie, budelli e aromi naturali. Particolare è la legatura a palline. La versione piccante è detta Diavoletti.

MaiSazi Angioletti ed Diavoletti ("Little Angels and Devils") are small, fine-grained sausages, produced with hams and lean bacon, exclusively deriving from Italian pig meats, controlled and guaranteed. They both are gluten- and dairy-free and are produced by hand. It is also rather peculiar the way they are tied in little balls. The spicy version of Angioletti is called Diavoletti.

Angioletti



	Cod. Prodotto	50130
	Stagionatura	20-30 gg.
	Pezzatura	200-300 gr. (a confezione)
	Conservazione	0°/+4° C
	Shelf Life	6 mesi dal confezionamento

NO DERIVATI DEL LATTE

Diavoletti



	Cod. Prodotto	50131
	Stagionatura	20-30 gg.
	Pezzatura	200-300 gr. (a confezione)
	Conservazione	0°/+4° C
	Shelf Life	6 mesi dal confezionamento

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