

maisazi
SALUMI D'ABRUZZO







Ventricina

Prodotto tradizionale della Regione Abruzzo, la Ventricina MaiSazi si prepara a partire da un impasto di carne e grasso di suino macinato finemente con l'aggiunta di sale, aglio, pepe, peperoncino dolce e piccante, arancio, rosmarino e altre speziature a base di essenze del territorio abruzzese. È generalmente conservata in barattoli di vetro e presenta un colore tendenzialmente rosa chiaro. Può essere consumata tal quale o spalmata sul pane. Ha un sapore piccante che le deriva dagli aromi utilizzati.

As a traditional product of the Abruzzo Region, MaiSazi Ventricina is prepared starting from a dough of meat and finely-minced fat and adding salt, garlic, pepper, sweet and hot chili pepper, orange, rosemary and other seasonings from the Abruzzo lands. It is generally stored in glass jars and its color is basically light pink. It can be consumed as it is or spread on bread. Its flavour is spicy hot, thanks to the different herbs and spices in it.

Ventricina



	Cod. Prodotto	8040
	Pezatura	vasetto da 300 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



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