



SALAME TOSCANO DEL BUTTERO®

Ciò che conferisce al salame toscano il suo particolare sapore va ricercato nella tradizione, bilanciata dal basso contenuto di sale, nella varietà di spezie utilizzate in fase di lavorazione. Sale, pepe e aglio pestato macerato in vino rosso. L'aspetto tipico è quello del grassello di grandi dimensioni. Gusto aromatico con un profumo estremamente intenso.

COD. SG402

PEZZATURE DA 2,5 A 3 KG