



## Carne di suino dell'Alto Adige

Allevamento etico e sostenibile, alta qualità e trasporti con tragitti ridotti garantiscono un gusto unico e speciale. I maiali provengono da allevamenti nostrani denominati e grazie alla loro singola etichettatura sono tracciabili in ogni momento. Gli incroci sono certificati e le razze utilizzate sono geneticamente resistenti allo stress. Il maschio Duroc è meno grosso, ma grazie al suo grasso intramuscolare rende la carne ancora più pregiata e gustosa.



NOVITÀ

**Pancetta aff. stagionato  
 "Bauernspeck" Alto Adige 1/2**

Art. 008245  
 2 kg



NOVITÀ

**Guanciale aff. stagionato  
 "Bauernspeck" Alto Adige 1/2**

Art. 008246  
 0,50kg



**Coppa "Bauernnackenspeck" 1/2**

Art. 000306  
 1 kg



**Speck "Bauernspeck" 8 mesi 1/4**

Art. 001562  
 1,5 kg



**Speck "Bauernkarreespeck" 1/2**

Art. 001861  
 2 kg



**Salsicce fresche di suino x10 sv.**

Art. 001885  
 1,3 kg



**Fesa di suino s.cop.**

Art. 008111  
 1,8 kg



**Coppa di suino s.osso**

Art. 008112  
 2,9 kg



**Filone di suino s.cord.**

Art. 008113  
 3,9 kg



**Fesa di suino s.cop. fds.**

Art. 007319  
 cartone 7 kg



**Spare ribs di suino x2 fds.**

Art. 007320  
 cartone 4,5 kg



**Filetto di suino lungo x2 fds.**

Art. 007323  
 cartone 5,5 kg



**Macinato di suino fds.**

Art. 007324  
 cartone 5 kg



**Spalla di suino a cuore fds.**

Art. 007356  
 cartone 4,5 kg



**Salsicce di suino x10 fds.**

Art. 007628  
 cartone 4,5 kg