



SCHEMA TECNICA

SALSICCIA LOCALE STAGIONATA

La salsiccia locale è un prodotto tipico pugliese dal sapore deciso e appetibile determinato dagli aromi e dalle spezie caratteristiche del posto.

E' ottenuta da una attenta e scrupolosa selezione della carne di suino fresca macellata, la sua lavorazione è di tipo artigianale e segue un percorso di produzione tradizionale legato alle usanze locali.

Tipo forma: a ferro di cavallo

Pezzatura: 250/300 g.

Tipo confezione: singola sotto vuoto

Tipo imballo: Cartone da Kg 3,5 circa

Disponibile: dolce o piccante

Modalità di conservazione: in frigorifero a una temperatura di 5/7 C°

Data di scadenza: 5 mesi

LUCERA li, 24/08/05

SALUMIFICIO LUCERINO

Salumificio Lucerino di Gramegna Antonio
via Campanile 2/4 71036 Lucera FG
P. IVA 02180410710
TEL e FAX 0881540137
info@salumificiolucerino.it
www.salumificiolucerino.it