

SUINO

MUSETTO VENETO



Specialità veneta da cuocere, dal gusto persistente

0,5
PESO MEDIO

STAGIONATURA

0 / +4
CONSERVAZIONE

Tipica specialità veneta da cuocere, dal gusto raffinato e persistente. Il musetto veneto viene lavorato artigianalmente unendo tagli di carne fresca selezionata di suino, aromi e spezie fresche. Insaccato in budello naturale senza l'aggiunta di lattosio, glutammati o esaltatori di sapidità, seguendo l'antica ricetta della campagna veneta. È disponibile anche: Pezzature da 3 a 5 Kg. Con lingua. Con radicchio. Nella versione Bondiola