

# SUINO NERO

DI CALABRIA

Montagna



LA BONTÀ DEL NERO  
SULLA TAVOLA DI TUTTI I GIORNI

UN SAPORE TIPICO, AUTENTICO, RARO



**LA COMODITÀ DEL LIBERO SERVIZIO PER PORTARE IN TAVOLA UN SAPORE TIPICO, AUTENTICO, RARO.**

Una nuova linea di stagionati ricchi di gusto e originalità.

Fonte di Omega 3

- SENZA GLUTINE
- SENZA CONSERVANTI
- SOLO AROMI NATURALI
- SENZA LATTOSIO



**SALSICCIA DOLCE**



**LARDO MAGRO**



**SALSICCIA PICCANTE**

**GLI ELEMENTI CHE CREANO L'ECCELLENZA**

100% ITALIANO

**RAZZA AUTOCTONA CALABRESE**

Una razza storica del territorio, allevata nei boschi e nella macchia mediterranea calabrese.



**ALLEVATA ALLO STATO BRADO E SEMI-BRADO**

Gli animali sono liberi sul territorio: questo favorisce un'alimentazione sana e un minor accumulo di grasso.

Le sue carni sono particolarmente tenere e gustose, e con proprietà nutrizionali speciali come l'alto contenuto di Omega 3 e Omega 6.

COD. ART	DESCRIZIONE	PESO CONF. (GR)	N° CONF. PER CRT	PESO CRT (KG)	SHELF LIFE	COD. EAN
85322	Salsiccia Piccante	0,180	20	3,60	150	2285322
85323	Salsiccia Dolce	0,180	20	3,60	150	2285323
85325	Lardo Magro	0,300	12	3,60	180	2285325



Prodotto da **Inalca S.p.A**  
Via Spilamberto, 30/C - 41014 Castelvetro (MO)  
nello stabilimento di C.da Filiciusa Z.I. - 87060 Mandatoriccio (CS)

