

Offerta Vendita GUANCIALE STAGIONATO DI MAIALE NERO SABINO da maiali allevati allo stato brado Terni

Mappa

Accademia del Buon Vivere Fattoria della salute è il nome dato all'aziend a per trasmettere l'idea dello star bene e del benessere interiore. Un bicchiere di vi no al tramonto in mezzo alla natura è l'immagine che esprimere l'essenza dell'attivit à. La fattoria della salute è un raccoglitore di varie attività che comprendono: - L'agr iturismo, il ristorante "il Moggio" a Rieti - l'allevamento e le carni di produzione prop ria - i prodotti agricoli come verdure ed ortaggi Nella zona fra Narni e Rieti.

Descrizione

Fattoria della salute: GUANCIALE STAGIONA TO DI MAIALE NERO SABINO dai nostri maial i allevati allo stato brado e alimentati esclusi vamente con granaglie. Provalo subito, chia maci al +39 391 7358874 o inviaci una mail a lafattoriadellasalute68@gmail.com GUANCIA LE STAGIONATO DI MAIALE NERO SABINO Il guanciale è la parte della guancia del maiale. Il nostro prodotto si contraddistingue poiché deriva dai nostri maiali (razza: MAIALE NERO SABINO) allevati allo stato brado e alimentati esclusivamente con granaglie. Molto conosci uto poiché è alla base della cucina tipica itali ana, in particolare dei primi piatti come Ama triciana e Carbonara. Viene venduto intero o confezionato a tranci sottovuoto, i formati di sponibili sono: TRANCIO DA 500 gr. TRANCIO DA 1 kg TRANCIO DA 1,5 kg Il peso del prodo tto può variare. Per maggiori dettagli si preg a di contattarci all' email lafattoriadellasalute 68mail.com . PREZZO: 16 €/kg INGREDIENTI: GUANCIALE DI SUINO, SALE, PEPE, AGLIO, SP EZIE E AROMI NATURALI. Tutti i prodotti son o privi di conservanti, coloranti, glutine e der ivati del latte.

Contatti

FATTORIA DELLA SALUTE
Tel. 3917357874
http://www.accademiadelbuonvive re.com/

Via Pie di Moggio, Rieti, 02100
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024