



Offerta Vendita TRANCI sottovuoto di S PALLETTA DI MAIALE NERO SABINO STA GIONATA Umbro

Mappa

□



Accademia del Buon Vivere Fattoria della salute è il nome dato all'azienda per trasmettere l'idea dello star bene e del benessere interiore. Un bicchiere di vino al tramonto in mezzo alla natura è l'immagine che esprime l'essenza dell'attività. La fattoria della salute è un raccoglitore di varie attività che comprendono: - L'agriturismo, il ristorante "il Moggio" a Rieti - l'allevamento e le carni di produzione propria - i prodotti agricoli come verdure ed ortaggi Nella zona fra Narni e Rieti.

Descrizione

Fattoria della salute: TRANCI sottovuoto di SPALLETTA DI MAIALE NERO SABINO STAGIONATA Umbro Provalo subito, chiamaci al +39 391 7358874 o inviaci una mail a lafattoriadelasalute68@gmail.com SPALLETTA DI MAIALE NERO SABINO STAGIONATA s/o La spalla è la parte anteriore del maiale, la carne scelta per tale stagionato è la parte inferiore della spalla del suino, che garantisce un giusto equilibrio tra grasso e magro dell'animale. Il nostro prodotto si contraddistingue poiché deriva dai nostri maiali (razza: MAIALE NERO SABINO) allevati allo stato brado e alimentati esclusivamente con granaglie. Viene venduto intero o confezionato a tranci sottovuoto, i formati disponibili sono: TRANCIO DA 500 gr. TRANCIO DA 1 kg TRANCIO DA 1,5 kg Il peso del prodotto può variare. Per maggiori dettagli si prega di contattarci all' email lafattoriadelasalute68mail.com . PREZZO: 28 €/kg INGREDIENTI: SPALLA DI SUINO, SALE, PEPE, AGLI, SPEZIE E AROMI NATURALI. Tutti i prodotti sono privi di conservanti, coloranti, glutine e derivati del latte.

Contatti

FATTORIA DELLA SALUTE

Tel. 3917357874

<http://www.accademiadelbuonvivere.com/>

Via Pie di Moggio, Rieti, 02100

Nessun orario indicato