



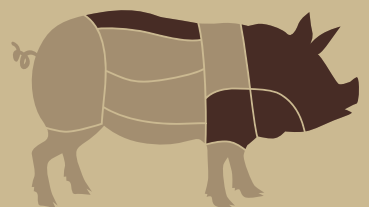
PIOLI
CARNI
DAL 1945

SALUMI DELLA GARFAGNANA

Bioldo

Ha radici molto antiche nelle tradizioni Garfagnine. Nasce da un impasto di diverse parti del maiale: testa, cotenna, frattaglia, sangue. Dal sapore intenso e profumato è considerato da sempre delizia per i palati più raffinati. Pezzatura: Kg 2.0 ca.

Has very antic roots in the traditions of Garfagnana. It comes from a mixture of different parts of the pig: the head, pork rind, entrails, blood. It has an intense and perfumed flavor and is always considered a delight even to the most refined palates. Weight: about 2.0 Kg.



CARNE ITALIANA
ITALIAN MEAT