



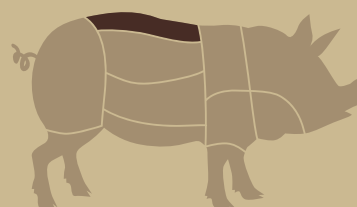
PIÖLI
CARNI
DAL 1945

SALUMI DELLA GARFAGNANA

Lardo "Duca delle Apuane"

È composto da una parte della schiena del suino. Viene stagionato in apposite conche, ricoperto di sale, spezie e tipici aromi della Garfagnana. Questo lungo e accurato procedimento di lavorazione da origine ad un prodotto di apprezzata e ricercata qualità. Pezzatura Kg 3.0 ca.

Comes from a part of the pig's back. It is seasoned in a special container, covered in salt, spices and typical aromas from the Garfagnana region. This long and careful procedure of working creates a product of high quality that is both appreciated and recognized. Weight: about 3.0 Kg.



CARNE ITALIANA
ITALIAN MEAT