



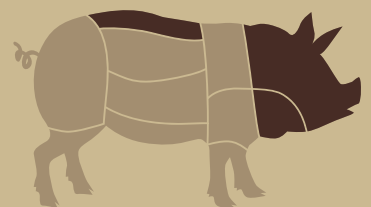
PIOLI  
CARNI  
DAL 1945

## SALUMI DELLA GARFAGNANA

### *Soppressata*

Nasce da un impasto di diverse parti del maiale: fondello di bistecca, prosciutto, testa, cotenna, frattaglie. L'aggiunta di tipiche spezie locali e una lenta e accurata cottura da origine ad un prodotto dal sapore molto deciso. Pezzatura: 500 g / 1.0 Kg / 2.0 Kg.

*Comes from a mixture of different parts of the pig: chump steak, ham, head, pork rind, offal. The addition of typical local spices and a slow and careful cooking method gives rise to a very strong flavoured product.*  
Weight: 500 g / 1.0 Kg / 2.0 Kg.



CARNE ITALIANA  
ITALIAN MEAT