

Specialità dell'Oltrepò Pavese

# BONDIOLA

COPPA di SUINO  
STAGIONATA

## DESCRIZIONE

Questa speciale coppa ricorda i gusti e i sapori della lavorazione di un prodotto che preparavano i nostri nonni. Il suo nome deriva dal nome dell'intestino cieco del maiale, la "bondeana", dentro il quale viene insaccata.

È prodotta con carni di suini di oltre un anno di età allevati in un'azienda sulle nostre colline ed appositamente alimentati con crusca, orzo, grano ed erba. Dopo la salatura, la Bondiola fresca viene messa per circa 10 giorni a bagno nel vino e massaggiata giornalmente da mani esperte.

La stagionatura nelle nostre fresche cantine unita al clima, all'aria pura della valle e alla nostra passione, la rendono particolarmente gustosa e profumata, donandole una morbidezza ed una dolcezza inconfondibili.

## SCHEDA TECNICA

PESO da 1500 g a 3000 g - STAGIONATURA minimo 120 gg

## INGREDIENTI

carne scelta di suino 100% italiano, sale, infuso di vino rosso con aglio, pepe nero, nitrato di potassio.

*NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI.*

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	2.202 kJ / 533 kcal
GRASSI	49,08 g
di cui acidi grassi saturi	18,03 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	22,73 g
SALE	6,64 g



100% CARNE ITALIANA