

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/dojrzewajaca-poledwica-wieprzowa-wedlina-w-cienkich-plastrach-lonzino-di-suino-stagionati-corte-camerlenga-klknij-i-wyberz-wage-p-410.html>



## Dojrzewająca polędwica wieprzowa - wędlina w cienkich plastrach - Lonzino di suino Stagionati, Corte Camerlenga - KLIKNIJ I WYBIERZ WAGĘ

|              |                           |
|--------------|---------------------------|
| Cena         | <b>19,40 zł</b>           |
| Dostępność   | <b>Dostępność - 3 dni</b> |
| Czas wysyłki | <b>24 godziny</b>         |

### Opis produktu

## Polędwica wieprzowa!

**Corte Camerlenga** to nie tylko mała rodzinna firma produkująca wędliny, ale również gospodarstwo rolne, które dba o każdy etap produkcji, od uprawy zbóż po hodowlę zwierząt i przetwórstwo mięsa. Dzięki temu **ich wyroby** wyróżniają się wyjątkową jakością:

- **Kontrola pochodzenia:** Świnie hodowane są na farmie Corte Camerlenga, co zapewnia pełną kontrolę nad warunkami ich życia i żywienia.
- **Naturalne pasze:** Zwierzęta karmione są zbożem uprawianym na polach firmy, co gwarantuje wysoką jakość paszy i brak sztucznych dodatków.
- **Tradycyjne metody:** Wędliny wytwarzane są tradycyjnymi metodami, z wykorzystaniem naturalnych przypraw i długiego procesu dojrzewania.
- **Pełen nadzór:** Każdy etap produkcji jest ściśle nadzorowany, aby zapewnić najwyższą jakość gotowego produktu.

**Lonzino Corte Camerlenga** to gwarancja:

- **Wyjątkowego smaku i aromatu:** Naturalne pasze i tradycyjne metody produkcji nadają wędlinom bogaty smak i aromat.
- **Wysokiej zawartości wartości odżywczych:** Mięso zwierząt hodowanych na naturalnych paszach jest bogate w białko, witaminy i minerały.
- **Bezpieczeństwa żywności:** Pełna kontrola nad procesem produkcji zapewnia bezpieczeństwo żywności i brak sztucznych dodatków.

**Lonzino di suino Stagionati** to produkt z polędwicy bez kości, nadziewanej naturalną osłonką i dojrzewającej przez 2 do 4 miesięcy. Główną cechą lonzino są przyprawy, które pojawiają się w ustach przy każdym kawałku, odróżniając je od innych rodzajów salami.

To produkt wytwarzany według tradycyjnych włoskich receptur, z wykorzystaniem naturalnych składników. To gwarancja najwyższej jakości, pochodząca od renomowanego producenta. Jest bogata w białko, zawiera tłuszcze, w tym kwasy tłuszczowe nienasycone. Doskonała jako przekąska, na deski serów i wędlin, do kanapek, a także jako dodatek do sałatek.

\*Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.

