

EXTRA - ROSETTE DE LYON



- ✓ Può essere lunga fino a un metro
- ✓ Impasto di carne «pure porc»

PROSCIUTTO BAYONNE IGP



- ✓ Regione del Limousin
- ✓ Regione Languedoc-Roussillon

BAYONNE IGP

- ✓ A sale secco dell'Adour
- ✓ Stagionato almeno sette mesi
- ✓ Almeno 60% cereali
- ✓ Fresco, almeno 8,5 kg
- ✓ Sapore delicato
- ✓ Tagliato sottile tende a sciogliersi in bocca



EXTRA – FILET DE BACON FUME



- ✓ Sotto sale per 12 ore a temp. controllata
- ✓ Affumicato a freddo (20°) per altre 12 ore