



Salumi di Selvaggina



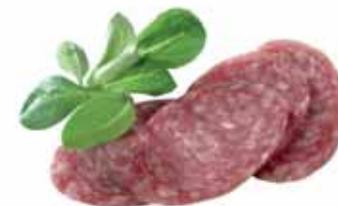
Selvaggina è la definizione per ogni genere di fauna selvatica, volatile o terrestre, obiettivo di caccia.

La lavorazione delle carni di questi animali, diversi da territorio a territorio, è comune a molti paesi. Smeralda

propone una vasta gamma di selezionatissimi **Salumi di Selvaggina** isolani e nazionali, ricchi di profumi e aromi del proprio territorio. Smeralda ha scelto i salumi più particolari, tra cui il **Petto d'Oca affumicato**, la

Mocetta di Capra, la **Salsiccia di Suino e Cinghiale**, il **Bue affumicato**, il **Prosciutto Crudo di Cinghiale** e il **Prosciutto Crudo di Capra**.

· *Game Salami and Cold Cuts* ·





Salumi di Selvaggina

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
PROSCIUTTO DI PECORA s/o <i>Sheep's Ham Boned</i>	213-0UX					
PROSCIUTTO DI CAPRA s/o <i>Goat's Ham Boned</i>	213-0AX					
PROSCIUTTO DI CINGHIALE s/o <i>Boar's Ham Boned</i>	201-0UX					
SALSICCIA DI SUINO E CINGHIALE <i>Pork and Boar Sausage</i>	203-0UX	Variabile Variable	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	Variabile Variable	Variabile Variable	Variabile Variable
PETTO D'OCA AFFUMICATO <i>Smoked Goose Breast</i>	205-0UX					
MOCETTA DI CAPRA <i>Cured Goat</i>	206-0UX					
BUE AFFUMICATO <i>Smoked Buffalo</i>	653-0UX					

The term *game* covers all types of wild animals, be they birds or land animals, which are hunted. Processing of the meat of these animals, which vary from area to area, is common to many

countries. Smeralda proposes a wide range of carefully chosen *Game Salami*, both Sardinian and Italian, each enhanced by the scents and flavours of its territory of origin. Smeralda has

chosen the most special of these niche products, including *Smoked Goose Breast*, *Cured Goat (Mocetta)*, *Pork and Wild Boar Sausage*, *Smoked Buffalo*, *Boar Prosciutto* and *Goat Prosciutto*.