



GORGE AFFINÉ

La gorge est produite exclusivement avec de la viande de porc italien. Après une sélection rigoureuse et rognage attentif, on obtient une portion de viande de différentes épaisseurs traversée par une alternance de couches de viande maigre et viande grasse. Elle est ensuite salée au sel de mer et pointée, sans additifs ni conservateurs, après quelques mois d'affinage elle est recouverte d'une mince couche de lard et de poivre, nécessaires pour donner à la gorge un goût agréable, pas trop intense, mais délicat.

