



Casale Guaitina
Azienda Agricola di Albertini Giambattista

Salamino di fegato



E' un salume dalle caratteristiche organolettiche molto particolari, quando è fresco si consuma previa cottura e caldo, (tipo cotechino), mentre il **salamino di fegato stagionato**, "una rarità" deve essere mangiato crudo, perfetto connubio tra un gusto delicato, ma anche intenso e raffinato.