



## LONZA AFFUMICATA

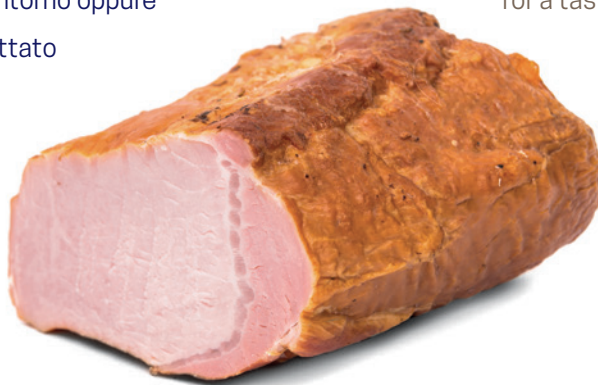
La lonza è uno dei tagli di carne più magri del suino.

Precotta e leggermente affumicata a legna, può essere riscaldata al forno o in padella per un gustoso secondo da accompagnare ad un buon contorno oppure tagliata finemente come affettato per antipasti.

## SMOKED STEWED PORK LOIN

Loin is one of the leanest cuts of meat from the pig.

Precooked and lightly smoked, it can be heated in the oven or in a pan for a tasty second course to be served with a good side dish or finely sliced as appetizer.



SUINO  
ITALIANO

PRODOTTO  
COTTO

SENZA  
COLORANTI



ITALIAN  
PIG

COOKED  
PRODUCT

COLOURINGS  
FREE