



## BONDIOLA

La bondiola viene prodotta con carne di maiale tritata, con un impasto simile a quello del cotechino, di forma tondeggiante.

Viene consumata dopo una lunga cottura in acqua (3 ore e mezza) e si può accostare ad un purè di patate o a verdure bollite.

Una variante è la bondiola con l'inserimento della lingua suina.

## BONDIOLA

Bondiola is produced with minced pork, with a dough similar to cotechino. It is consumed after a long cooking in water (3 hours and a half) and can be combined with mashed potatoes or boiled vegetables.

A variation is bondiola with the inclusion of the pork tongue.



SUINO  
ITALIANO

SENZA  
COLORANTI

SENZA  
LATTOSIO



ITALIAN  
PIG

COLOURINGS  
FREE

LACTOSE  
FREE