

# Rustico

## Lonza di maiale

Salume ottenuto dalla rinomata lonza di suino con cotenna per preservare tutta la sua bontà. E' rifilata e salata e poi legata a mano. Passa per un lungo processo di stagionatura che va dai 90 fino ai 120 giorni. Dopo attenta selezione, i migliori pezzi vengono lasciati ad un'ulteriore affinamento da stagionatura, per rappresentare egregiamente i salumi della nostra riserva.

