

Prove di produzione dell'arrosto di suino Nero dei Nebrodi.



A-Siringatura spalla di suino



B-Macero nella salina con erbe aromatiche (5gg)



C-Condizionamento overnight a 2-3°C dopo legatura



D-Cottura in forno



E- Arrosto intero



F-Trancio arrosto

Prove di lavorazione della culatta di suino Nero dei Nebrodi



D- Fine salagione



E-Fine riposo