

La **Salsiccia con fegato** si ottiene attraverso la stessa lavorazione della Salsiccia di carne, si prepara utilizzando il guanciale e il fegato del maiale, finemente tritati, conditi e insaccati in budello assolutamente naturale.

(Ingredienti: carne di suino, fegato di suino - min.25% - sale, pepe, peperoncino, aromi naturali)

Salume simile è il **Fegatino**, dolce o piccante a seconda dell'aggiunta di peperoncino, si distingue dalla Salsiccia con fegato per la forma più allungata e sottile, per la legatura "a salamella" e per l'asciugatura più lunga.

(Ingredienti:

Fegatino Dolce: carne di suino, fegato di suino - min.25% - sale, pepe, aromi naturali

Fegatino Piccante: carne di suino, fegato di suino - min.25% - sale, pepe, peperoncino, aromi naturali))



