



... I Salumi!

Bustino Cotto



Questo salume cotto è una variante della più famosa '**porchetta**' la quale prevede l'utilizzo dell'intero maiale privo di ossa, speziato e cotto; il bustino (cioè il busto di maiale) è invece caratterizzato dall'utilizzo di due parti importanti... la schiena e la pancia. I busti provenienti da carni esclusivamente italiane vengono disossati e successivamente speziati con sale, pepe, aglio ed altri ingredienti '**Top Secret**' per poi essere arrotolati su se stessi assumendo una forma cilindrica solitamente di un peso, prima della cottura pari ai 16-18 Kg. Una volta cotti e raffreddati hanno un peso che varia tra i 10-12 Kg e possono essere commercializzati sia interi a metà in confezioni sottovuoto, spettacolo!!!