

Aksamitny, miękki, sam się odżywia, prawie rozpływa się w ustach. Wujek Zoli, producent i rolnik, twierdzi, że jest problem z tym, że ten boczek jest „zbyt miękki”. Sól wyczuwa efekt, jest również świetnym składnikiem do gotowania, pozostaje przez miesiące w chłodnym ciemnym miejscu. Dobrze pokrojony boczek o grubości 3-8 cm ze skórą z jednej strony.

Składniki: boczek Mangalica, sól.

Sugerowane zastosowanie: Słony boczek można jeść na surowo w plastrach, ale jest również doskonałym składnikiem gulaszu, smażonego boczku i wielu innych potraw.

Właściwości: boczek solony tradycyjnie solony, boczek solony dojrzewający

Temperatura transportu i przechowywania: w suchym, chłodnym miejscu, nie wymaga chłodzenia. Nie może się zepsuć, tylko powietrze może sprawić, że smak będzie trochę zjełczały.