VENTRICINA DEL VASTESE

CÓDIGO	78370
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Abruzos
PESO	1,2 kg aprox.

Embutido de Abruzzo, Baluarte de Slow Food, elaborado con cortes selectos

DESCRIPCIÓN	Embutido elaborado con cortes selectos de cerdo (pierna, lomo y paleta) cortados a cuchillo, sazonados con pimiento rojo dulce seco de las variedades "Corno di Capra" o "Rosso di Altino" y embutidos en tripa de cerdo
APARIENCIA	La pasta es de un color rojo intenso; a simple vista, parece un embutido picante, pero, por el contrario, su sabor es bastante dulce
SABOR	Suave, con un toque picante muy sutil; en boca tiene una textura agradablemente masticable, con un intenso aroma a pimiento
MADURACIÓN	Al menos 4 meses
PRODUCTOR	Fattorie del Tratturo - Scerni (CH) - Abruzzo
SELECCIONADO PORQUE	La Ventricina del Vastese se elabora de forma tradicional por un número muy reducido de productores, que se han organizado en una asociación encargada de regular la producción: maduración en las zonas más frescas del centro y norte del territorio de Vasto, cría de cerdos de gran tamaño en la zona, alimentación sin OMG y prohibición del uso de conservantes químicos
CURIOSIDADES	La ventricina de Fattorie del Tratturo se elabora de forma artesanal y se cura en una bodega situada en el interior de una antigua torre durante al menos 4 meses
SUGERENCIAS DE USO	Se recomienda probarla cortada en trozos gruesos con un cuchillo; en su zona de origen se utiliza como ingrediente para el relleno de raviolis (ventricina, ricotta y queso) o para aderezar los cavatelli, con una salsa de tomate, ventricina y albahaca; queda excelente en la pizza, añadida al final de la cocción en lonchas finas

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.