PITINA IGP

CÓDIGO	80230
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Friuli-Venecia Julia
PESO	140 g aprox

Pequeña pieza de charcutería curada y ahumada, elaborada con carne de oveja

DESCRIPCIÓN	Producto curado de pequeño tamaño típico de Val Cellina, Val Colvera y Val Tramontina, en Friuli Venezia Giulia en le noroste de Italia, elaborado con carne de oveja y tocino de cerdo, espolvoreado con harina de maíz y delicadamente ahumado
APARIENCIA	De forma típica redondeada, presenta una superficie recubierta de harina de maíz; al cortarla, la loncha resulta suave, con una textura fina y de color rojo granate
SABOR	Equilibrado y suave a pesar de la presencia de carne ovina, que se suaviza gracias al ligero ahumado
MADURACIÓN	Al menos 30 días
PRODUCTOR	Borgo Titol - Tramonti di Sopra (PN) - Friuli Venezia Giulia
SELECCIONADO PORQUE	Una pieza de charcutería de identidad única, elaborado con maestría por Borgo Titol, con carne fresca procedente en un 90 % de ovejas adultas de raza Biellese y Bergamasca criadas en la granja o por pastores transumantes. Un producto de nicho elaborado por unos pocos productores, de hecho Borgo Titol es uno de los tres únicos productores que forman parte del consorcio IGP: entre las razones se encuentra el gran trabajo que requiere la gestión de la carne de oveja, unas 7 horas entre deshuesado y limpieza para un rendimiento de aproximadamente el 17 %
CURIOSIDADES	La elaboración de la Pitina es similar a la del salami, pero la gran diferencia está en el curado: la masa no se embute en tripa, sino que simplemente se espolvorea con harina de maíz y se cura durante un mínimo de 30 días, durante los cuales también se lleva a cabo un ligero proceso de ahumado en frío con madera de haya
SUGERENCIAS DE USO	Excelente cruda, cortada fina como un embutido tradicional, servida con pan de centeno o palitos de pan artesanales; también se puede probar cocinada en la sartén, calentándola ligeramente con un chorrito de aceite o mantequilla y acompañada de polenta humeante, o a la parrilla o al horno para desarrollar una apetitosa corteza exterior

© 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.