SALAME TOSCANO

CODE	78252
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Toscane
POIDS	3 kg environ

Salami typique toscane, avec des morceaux de gras bien visibles

DESCRIPTION	Salami produit à base de viande maigre de porc de première qualité provenant de l'épaule ou des morceaux de cuisse, tandis que la partie grasse, qui est coupée au couteau, provient du ventre ; la viande est assaisonnée avec du sel, du poivre et de l'ail
APPARENCE	Salami de gros calibre et de forme régulière ; la tranche est d'une couleur rose intense et la pâte est moelleuse mais compacte ; la partie grasse est coupée grossièrement
GOÛT	Doux, mais intense et charpenté, avec de légères notes aromatiques
AFFINAGE	Au moins 30 jours
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Il est produit avec soin par la Macelleria Marini, de Ferruccia Agliana (PT), qui se consacre depuis quatre générations à la transformation du porc : le choix judicieux des matières premières, le traitement lié aux systèmes anciens et l'assaisonnement à l'air sont les secrets de la qualité de la charcuterie toscane de Marini
CURIOSITÉ	Une fois farci, le salami est ficelé à la main, puis affiné pendant au moins 30 jours, ce qui permet d'obtenir un produit parfumé et compact
CONSEILS D'UTILISATION	Il faut le déguster avec du pain sans levain, pour un accord tout toscan

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.