VALSANA

Data di creazione: 12 nov 2026, 20:11:18

SALAME FELINO IGP

CODICE	78291
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Emilia Romagna
PESO	800 g circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Pregiato salume IGP parmense prodotto con materie prime selezionatissime

DESCRIZIONE	Salame dolce e delicato, prodotto con carni fresche suine selezionate, in particolare trito da banco, insaccate in budello gentile
ASPETTO	Di forma regolare e a grana media, con una composizione tipicamente magra, segno distintivo di questo prodotto
SAPORE	Dolce e delicato grazie all'utilizzo moderato di sale e spezie, con piacevoli note di cantina legate alla stagionatura in budello gentile
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	Il salame Felino viene prodotto con grande cura a partire dalla ricerca delle materie prime: esclusivamente tagli nobili di carni fresche, insaccate in budello gentile per preservare la delicatezza del prodotto. Per lo stesso motivo all'impasto non sono aggiunte spezie oltre al pepe nero affinché gusto e fragranza restino intatti
CURIOSITÀ	Il nome deriva dal piccolo paese di Felino, in provincia di Parma, dove si produsse per la prima volta questo pregiato salume intorno a metà dal 1700
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da gustare a fette sottili tagliate in senso leggermente obliquo, da solo o con del pane casereccio

© 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.