SALSICCIA DI CALABRIA DOP PICCANTE

CODICE	82551
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Calabria
PESO	450 g circa

Salsiccia piccante DOP stagionata prodotta con carne di suino calabrese

DESCRIZIONE	Spalla, sottocostola e lardo di suino calabrese, allevati allo stato semibrado
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso, con visibili lardelli bianchi.
SAPORE	Piccante, con un fresco contributo del finocchio
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
CURIOSITÀ	Il disciplinare di produzione di questo insaccato prevede che la percentuale di spalla non sia inferiore al 50% e il sottocostola non sia superiore al 50%, il lardo deve essere compreso fra il 6 e il 20%. Questo prodotto è inserito nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima tal quale magari con i taralli, per gli amanti del piccante, arricchisce anche pizze e taglieri di salumi. Vi consigliamo di toglierla dall'involucro e lasciarla riposare per circa un'ora a temperatura ambiente, in questo modo si favorisce la naturale sudorazione del prodotto che ne esalta il gusto e il profumo.

© 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.