PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA

CODICE	82575
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Basilicata
PESO	270 g circa

Salume tipico lucano prodotto con i tagli più poveri del maiale

DESCRIZIONE	Salume tipico lucano prodotto con i tagli meno nobili del suino, tagliati a grana grossa e mescolati al sale, peperone dolce macinato, semi di finocchietto selvatico di montagna e aglio
ASPETTO	Si presenta compatto e consistente, con una grana media, il colore è rosso rubino con lardelli bianchi
SAPORE	I profumo è caratterizzato da un sentore di spezie, tutte ben distinguibili; al palato è morbido, dal gusto dolce, armonico e ben equilibrato con spiccate note di finocchietto
STAGIONATURA	almeno tre settimane, Almeno 3 settimane
PRODUTTORE	Sapori Mediterranei - Cirigliano (MT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Giovanni utilizza esclusivamente carni ottenute da maiali allevati all'aria aperta e alimentati con prodotti naturali. La lavorazione, del tutto artigianale, prevede inoltre solo l'utilizzo di aromi naturali dettati dalla tradizione e la totale assenza di conservanti
CURIOSITÀ	Sapori Mediterranei è il primo produttore ad aver recuperato la lavorazione del Pezzente della Montagna Materana. Il nome 'Pezzente' deriva dal fatto che in passato era uno dei prodotti base della tradizione povera contadina. Pezzente sta appunto per povero, perché originariamente per produrlo i mezzadri usavano i tagli meno nobili del maiale, quelli che non finivano negli insaccati preparati per i loro padroni.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Togliere il prodotto dal sottovuoto 10 minuti prima della degustazione per poter esaltare al meglio le sue caratteristiche. Delizioso tagliato a fette con un buon pane casereccio; viene però utilizzato anche in cucina per preparare il 'sugo rosso' per condire la pasta fatta in casa o unito a verdure come cicoria, bietole, scarola, cotto nelle pentole di coccio

© 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.