Data di creazione: 03/07/2025

SALAME PIACENTINO DOP

CODICE	78242
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	700 g circa

Salame DOP molto magro, con stagionatura minima di 45 giorni

DESCRIZIONE	Salame Piacentino DOP prodotto con carne fresca di suini italiani
ASPETTO	Di forma cilindrica, coperto da budello naturale ricoperto da muffe di stagionatura. Al tatto è di consistenza dura. Al taglio si presenta di colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco
SAPORE	Dolce e delicato, l'intensità della componente aromatica olfattiva aumenta a seconda della durata dell'affinamento
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
SELEZIONATO PERCHÈ	La storia del Salumificio Grossetti è una storia di famiglia che parte da circa la metà dell'ottocento a Pianello Val Tidone, un paese di collina con cultura ed economia tipicamente contadina nel cuore della Valtidone. Forse è proprio questa tradizione tramandata di generazione in generazione che rafforza la passione e l'entusiasmo di Antonio e della sua famiglia, elementi che ci hanno conquistato
CURIOSITÀ	Antonio, il titolare dell'azienda, è presidente del Consorzio Salumi DOP Piacentini, di cui il Salumificio Grossetti fa parte, essendo anche l'unico in Europa ad aver ricevuto la DOP per tre prodotti: Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il Salame piacentino DOP va consumato a temperatura ambiente, meglio se affettato a coltello. Per la conservazione, il produttore consiglia di avvolgerlo semplicemente in un sacchetto di plastica e riporlo in frigorifero

© 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.