

SALAME STROLGHINO IN CARTA



CODICE	78247
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	400 g circa

Salamino lungo e sottile, dal gusto dolce

DESCRIZIONE	Salame di piccole dimensioni, ottenuto dalla lavorazione di carne di suini nati e allevati in Emilia e Lombardia
ASPETTO	Al taglio si presenta di colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco; la consistenza è morbida
SAPORE	Dolce e delicato, fragrante senza prevalenza delle spezie
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Grossetti - Strà di Nibbiano (PC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Antonio e la sua famiglia producono salumi con grande serietà ed entusiasmo; degustando i loro prodotti si percepisce il grande rispetto che hanno per la materia prima, senza mai nascondersela dietro un eccessivo utilizzo di spezie ed aromi
CURIOSITÀ	Con tanto lavoro e grazie alla qualità dei propri salumi che ha saputo mantenere nel tempo, il Salumificio Grossetti oggi porta le eccellenze piacentine in tutta Italia e nel mondo.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Tagliare al coltello in fette di circa un centimetro. Per togliere il budello esterno senza difficoltà immergere in acqua tiepida per pochi minuti