

SBRICOLONA TOSCANA



| | |
|---------------------------------|-----------------|
| CODICE | 78250 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Toscana |
| PESO | 3 kg circa |

Tipico insaccato toscano aromatizzato al finocchietto

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Sbricolona Toscana prodotta con carni di suini toscani aromatizzate con finocchietto in semi e fiori raccolto nella zona del Chianti |
| ASPETTO | Presenta un impasto morbido, che tende a sbriciolarsi quando viene affettato |
| SAPORE | Dolce, intenso, con un aroma spiccato di finocchietto |
| STAGIONATURA | Almeno 20 giorni |
| PRODUTTORE | Macelleria Marini - Ferruccia Agliana (PT) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Viene prodotta in modo rigorosamente artigianale dalla Macelleria Marini, che si dedica da ben quattro generazioni alla lavorazione del maiale: l'accurata scelta delle materie prime, la lavorazione legata ad antichi sistemi e la stagionatura all'aria sono i segreti della qualità dei salumi toscani prodotti da Manuel Marini assieme ai genitori, secondo la tradizione di famiglia |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Si consiglia di affettare a coltello a fette piuttosto grosse |

© 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.