

SALAME TOSCANO



CODICE	78252
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	3 kg circa

Classico Salame Toscano con i lardelli evidenti

DESCRIZIONE	Salame toscano prodotto con carni magre di suino e lardelli con aggiunta di sale, pepe, aglio e con una spruzzata di vino Chianti DOCG
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosa acceso, l'impasto è morbido e sono evidenti i cubetti di grasso tagliati a coltello
SAPORE	Al palato rivela una totale assenza di acidità e un gusto morbido e dolce, con un inconfondibile aroma del Chianti DOCG che viene aggiunto all'impasto
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Macelleria Marini - Ferruccia Agliana (PT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotto 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
CURIOSITÀ	Una volta insaccati, i salami vengono legati artigianalmente a mano per poi essere stagionati per almeno 30 giorni, ottenendo un prodotto profumato e compatto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto se tagliato a fette piuttosto spesse e posizionato su del pane sciocco toscano, il compagno ideale per assecondare il suo carattere intenso, il tutto accompagnato a un calice di Chianti DOCG: un'accoppiata 100% toscana!