

MORTADELLA DI PRATO IGP



CODICE	78730
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	3 kg circa

Una mortadella IGP e Presidio Slow Food tipica toscana e piacevolmente speziata

DESCRIZIONE	Mortadella IGP prodotta con carne di suino di provenienza unicamente italiana e piacevolmente speziata con Alkermes
ASPETTO	Si presenta come un salame cotto di piccole dimensioni, di un bel colore rosato tendente all'opaco, inframezzato da lardelli tagliati a coltello
SAPORE	Il sapore è inconfondibile, intenso e particolare, con profumi suggestivi ed esotici di spezie
STAGIONATURA	Non prevista
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
CURIOSITÀ	La Mortadella di Prato nasce ai primi del Novecento, dall'esigenza di recuperare gli scarti della preparazione di altri insaccati: queste carni di seconda scelta venivano conciate con spezie e liquori, e cotte in acqua. Una produzione quasi sparita nel dopoguerra e recuperata da una salumeria di Prato una trentina di anni fa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di consumare come affettato, tagliata sottile, o per la preparazione di insalate fredde, tagliandola a cubetti. Da provare con i fichi, per un abbinamento inconsueto