

MORTADELLA CLASSICA VESCICA



CODICE	78735
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	10 kg

Mortadella classica Presidio Slow Food, intera

DESCRIZIONE	Mortadella prodotta secondo la ricetta tradizionale bolognese con carne di suini nati e allevati in Italia, insaccata in vescica naturale
ASPETTO	La fetta appare di colore molto più rosato rispetto alle altre mortadelle
SAPORE	Leggera e digeribile, ha un caratteristico sapore di carne, con un profumo particolare e delicato dovuto all'utilizzo della vescica naturale
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Bonfatti Negrini Salumi - Renazzo (FE)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' assolutamente priva di caseinati, glutine, glutammato, acido ascorbico, destrosio, fruttosio e polifosfati aggiunti. Contiene Nitrito di Sodio in percentuali di gran lunga inferiori ai limiti di legge e viene insaccata esclusivamente in budello naturale
CURIOSITÀ	Questa mortadella è tutelata dal Presidio Slow Food, che viene attribuito a quelle tipologie di prodotti in via d'estinzione, che vanno tutelati per la loro rarità o che comunque vanno valorizzati. Proprio a difesa della sua storicità per la produzione vengono utilizzate solo carni italiane. Il prodotto è insaccato in vescica naturale e, come da tradizione, la cottura avviene in stufe di mattone
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Fantastica tagliata a cubetti oppure tagliata a coltello a fette spesse per arricchire una pizza a fine cottura o per farcire un gustoso panino