

## SOPRESSA DEI CASTELLI



<b>CODICE</b>	80107
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	3 kg circa

Tipica sopressa veneta

<b>DESCRIZIONE</b>	Sopressa prodotta con carne di suini allevati e macellati in Italia, senza glutine, con l'aggiunta di spezie
<b>ASPETTO</b>	La fetta appare lucida e compatta, la granatura è media e il colore rosso rosato con occhiature nitide color avorio
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicata, con tipico aroma di carne, equilibrata e non troppo speziata
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 80 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, fonti di glutine e glutammato
<b>CURIOSITÀ</b>	Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche e di suini nazionali, avviene il sezionamento manuale, a cui segue la fase di asciugatura e di stagionatura in locali dove temperatura e umidità vengono costantemente controllate con moderne tecnologie. Questa sopressa è inserita nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottima in un tagliere, ma anche con la polenta o con la giardiniera