

## SOPRESSA FILETTATA



<b>CODICE</b>	80109
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	2,2 kg circa

Sopressa tipica della tradizione veneta con lonza al centro

<b>DESCRIZIONE</b>	Sopressa con lonza al centro, prodotta con carne di suini allevati e macellati in Italia
<b>ASPETTO</b>	La fetta appare compatta, ben visibile il filetto al centro, la granatura è media
<b>SAPORE</b>	Dolce e leggermente sapida, con tipico aroma di carne, equilibrata e non troppo speziata
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 50 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, 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 accompagnata con la polenta o con la giardiniera