

# SALAMINO PICCANTE DEI CASTELLI



<b>CODICE</b>	80112
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	400 g circa

Salamino piccante prodotto dal Salumificio dei Castelli

<b>DESCRIZIONE</b>	Salamino piccante prodotto da Salumificio dei Castelli, con carne fresca italiana, senza derivati del latte e senza glutine
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di un bel colore rosso intenso
<b>SAPORE</b>	In bocca è morbido, meno gommoso rispetto alla maggioranza dei salamini piccanti che si trovano sul mercato; piacevolmente piccante, con una delicata ma vivace nota speziata
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 1 mese
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Viene prodotto con carne fresca italiana, senza derivati del latte o glutine, un aspetto non comune nel panorama dei salamini piccanti. Come dice il produttore Marco Fantin, è un salame da taglio e non solamente un semilavorato per pizze
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Delizioso sulla pizza. In cottura i suoi grassi si sciolgono creando un leggero e gustoso olietto. Adatto anche per essere tagliato e degustato tal quale

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.