

SALAME SENZA AGLIO MEGGIO



CODICE	80121
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	500 g circa

Salame senza aglio prodotto a Grigno in Valsugana

DESCRIZIONE	Salame senza aglio prodotto con carne di suini nazionali
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso, la grana è media e l'impasto è piuttosto omogeneo
SAPORE	Dolce e solubile, spicca il sapore della carne e la speziatura non è eccessiva
STAGIONATURA	Almeno 70 giorni
PRODUTTORE	Meggio Roberto - Grigno (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Per ottenere una maggiore qualità delle carni, il Salumificio Meggio, seleziona con cura la materia prima e il macello più adatto in base al tipo di produzione. Le spezie vengono acquistate in piccole confezioni per mantenere inalterato il loro aroma. Il Salumificio non utilizza alcun tipo di colorante, starter o farina
CURIOSITÀ	Era il 1962 quando Roberto Meggio iniziò la sua avventura commerciale, aprendo una piccola bottega nel piccolo centro di Grigno in Valsugana. Oggi l'attività di famiglia è gestita dai figli di Roberto, Ezio e Nicoletta. Il salumificio si trova sul limitare di un bosco, immerso nel verde
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo in purezza; affettato su un crostino di pane e accompagnato da un rosso giovane