

## SOPRESSA MEGGIO



<b>CODICE</b>	80122
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	1,5 kg circa

Sopressa prodotta a Grigno in Valsugana

<b>DESCRIZIONE</b>	Sopressa prodotta a Grigno da Meggio con carne di suini nazionali
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore rosso, la grana è media e l'impasto è piuttosto omogeneo
<b>SAPORE</b>	Dolce, solubile ed equilibrato, il sapore della carne non viene sovrastato dalle spezie
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 3 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Meggio Roberto - Grigno (TN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottima in purezza su un crostino di pane