

LUGANEGA STAGIONATA MEGGIO



CODICE	80124
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	250 g circa

Luganega stagionata, tipico salume tradizionale trentino

DESCRIZIONE	Piccolo salamino prodotto con carne di suini nazionali, è il salume più diffuso in trentino
ASPETTO	Salamino lungo 10-15 cm, la grana è media e la forma leggermente curva
SAPORE	Dolce, con un delicato aroma di spezie
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
PRODUTTORE	Meggio Roberto - Grigno (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	La Luganega è il fiore all'occhiello della produzione dei fratelli Meggio
CURIOSITÀ	La tradizione nei nuclei familiari di allevare alcuni capi di bovini e di suini per la produzione della Luganega trentina, destinata per lo più all'autoconsumo, prende piede nel Basso Medioevo. La Luganega trentina entra a far parte dei piatti della tradizione gastronomica trentina già dal XIV-XV secolo, epoca in cui appaiono i primi ricettari della cucina locale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provalo accompagnato ad un aperitivo