

## 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

© 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.