

SALAME PUNTA DI COLTELLO LOVISON



CODICE	80151
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	700 g circa

Salame prodotto con carne di suini friulani, a grana non troppo fine

DESCRIZIONE	Salame tradizionale friulano a grana non troppo fine ottenuto da carne di suini friulani
ASPETTO	La fetta presenta un giusto equilibrio fra la parte magra più rosata e quella grassa tendente al bianco con grana piuttosto grossa
SAPORE	Dolce e delicato con leggeri profumi di vino e pepe
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)
CURIOSITÀ	Quello che caratterizza fortemente questo prodotto è la grana, infatti le carni dopo la selezione vengono tagliate come 'in punta del coltello', da cui il nome; questa lavorazione lo rende un salume particolarmente apprezzato, inoltre viene prodotto in quantità limitata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per un antipasto tradizionale abbinato alla giardiniera, oppure per un tagliere di salumi; si consiglia l'abbinamento con vini rossi dalla marcata freschezza e acidità