

SOPRESSA LOVISON



CODICE	80161
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1,5 kg circa

Sopressa friulana prodotta solo con carne di suini nazionali

DESCRIZIONE Sopressa prodotta con carne di suini nazionali

ASPETTO La forma è quella classica della sopressa, ma con un diametro inferiore rispetto a quella

veneta, la fetta presenta un giusto equilibrio fra la parte magra più rosata e quella grassa

tendente al bianco, la grana è media

SAPORE Dolce e delicato con leggeri profumi di vino e pepe

STAGIONATURA Almeno 60 giorni

PRODUTTORE Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)

CURIOSITÀ Lovison sceglie per i suoi salumi solo suini di buon peso e con una buona percentuale di

grasso per garantire degli insaccati morbidi anche se stagionati

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO Con la giardiniera va a costituire un antipasto veloce e tradizionale, oppure può essere

scottata con l'aceto

© 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.