

## ZAMPONE PRECOTTO MEGGIOLARO



**CODICE** 80861

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Veneto

**PESO** 1 kg

Zampone precotto di eccellenza, prodotto senza conservanti

<b>DESCRIZIONE</b>	Carni di suini italiani, insaccate nella zampa di suino, con la sola aggiunta di sale e pepe; non contiene alcun additivo o conservante
<b>ASPETTO</b>	Ideale anche per la regalistica, visto il packaging particolarmente accattivante
<b>SAPORE</b>	Dolce e caratteristico della carne, con poco sale
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Meggiolario - Stra (VE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La cottura è particolarissima, l'intero processo dura due giorni. Si tratta della tindalizzazione, doppia cottura a bassissima temperatura. Il risultato è un prodotto molto elegante, delicato, dalla consistenza alla masticazione unica
<b>CURIOSITÀ</b>	Meggiolario è un piccolo salumificio artigianale, ancora oggi a gestione familiare, specializzato nella produzione di cotti arrostiti. Oggi l'azienda viene gestita dai figli di Nello, Alessandro e Gessica, mantenendo quella tradizione nella lavorazione che ha reso il prodotto unico e apprezzato in tutta Italia
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Scaldare il sacchetto in acqua bollente per 20 minuti, estrarre lo zampone e servirlo a fette