

## SALAME SUINO-EQUINO



<b>CODICE</b>	82230
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	500 g circa

Salame misto suino e equino prodotto nella zona del Prosecco

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne di suino nazionale e carne di equino estera
<b>ASPETTO</b>	Di consistenza compatta, presenta una fetta di colore rosso scuro
<b>SAPORE</b>	Dolce, molto aromatico, morbido al palato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio De Stefani - Valdobbiadene (TV)
<b>CURIOSITÀ</b>	I salumi di cavallo, puledro e asino fanno parte integrante della cucina tipica padovana. L'utilizzo e la preparazione delle carni equine sembra aver avuto inizio utilizzando le carni degli animali uccisi (in particolare cavalli e asini da traino) nelle numerose battaglie medioevali particolarmente cruenti e nella pianura a sud e sud-est di Padova
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il salame di cavallo è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ma viene soprattutto utilizzato cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita

© 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.