

## FILETTO AFFUMICATO



<b>CODICE</b>	82336
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	400 g circa

Filetto di maiale affumicato, prodotto in Trentino da fratelli Corrà

<b>DESCRIZIONE</b>	Filetto di maiale affumicato, dalla consistenza morbida
<b>ASPETTO</b>	Filetti lunghi di piccola dimensione, dalla consistenza piacevolmente morbida
<b>SAPORE</b>	Dolce, equilibrato nell'affumicatura
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Fratelli Corrà - Smarano (TN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	I fratelli Corrà lavorano carni selezionate di bovini e suini italiani, per preparare artigianalmente salumi tipici trentini, nel segno della tradizione di famiglia
<b>CURIOSITÀ</b>	I migliori pezzi di filetto vengono lasciati interi e dopo la salatura e l'affumicatura rimangono a stagionare per una ventina di giorni durante i quali gli aromi penetrano dalla superficie fino al cuore del filetto
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da tagliare a fette non troppo sottili, in un tagliere di salumi stagionati abbinato a formaggi a pasta dura oppure semplicemente servito con un filo d'olio extravergine e della senape dolce