

VENTRICINA CALABRESE PICCANTE



CODICE 82548

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Calabria

PESO 2 kg circa

Salame calabrese di spiccato carattere, dalla forma tondeggiante

DESCRIZIONE

Salame da taglio preparato con impasto di magro di suino e di lardello, aromatizzato con pepe rosso piccante e salsa di peperone, secondo la tradizione calabrese. Viene insaccato in budello naturale, asciugato e quindi stagionato

ASPETTO

Ha una particolare forma tondeggiante e una fetta dal colore rosato

SAPORE

Deciso e piccante, ottimo come antipasto oppure come merenda e spuntino, data la sua dolcezza e allo stesso tempo piccantezza

STAGIONATURA

Almeno 40 gg

© 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.