

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA A METÀ



CODICE	82561
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	1 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Prodotto nel paese di Cisternino nella Valle d'Itria

MATERIA PRIMA	Capocollo prodotto con carni suine provenienti esclusivamente da allevamenti italiani
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso mattone, con un giusto equilibrio fra la parte magra e quella grassa, quest'ultima si presenta di colore bianco avorio
SAPORE	Dolce, poco sapido, con intense note di tostato, di spezie, di nocciole, di peperoncino e leggere note di cantina
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Santoro - Cisternino (BR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Da tempo cercavamo un buon Capocollo di Martina Franca, pensiamo di averlo trovato fra i salumi di Santoro. E' una piccola azienda, situata al centro della Puglia, che mantenendo la semplicità delle lavorazioni tradizionali offre un prodotto in grado di appagare anche i palati più esigenti. La produzione è concentrata nel periodo invernale, per ovvie ragioni legate al clima, e la stagionatura prosegue per il resto dell'anno in ambienti naturali di pietra
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si raccomanda di togliere il budello prima di affettare, in modo da evitare il riporto delle muffe all'interno della fetta. Assolutamente da provare con la ricotta nel ripieno dei fiori di zuccina fritti!