

# FILETTO LARDELLATO AFFUMICATO



<b>CODICE</b>	82566
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	1,8 kg circa

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

Prodotto nel paese di Cisternino nella Valle d'Itria dal salumificio Santoro

<b>DESCRIZIONE</b>	Lonza di maiale ottenuta da suini di origine e provenienza italiana; è un filetto di maiale a cui viene lasciato il lardello della cotenna per conferire morbidezza alle carni durante la stagionatura
<b>ASPETTO</b>	Presenta una fetta compatta di colore roseo intenso, contrastato dal bianco avorio del grasso
<b>SAPORE</b>	Dolce, poco sapido, con intense note di tostato e di nocciole
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 120 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Santoro - Cisternino (BR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il Salumificio Santoro è una piccola azienda che produce limitate quantità di salumi della Valle d'Itria, area da sempre votata per tradizione clima ideale, alla produzione di salumi di alta qualità. La produzione è concentrata nel periodo invernale: solo in inverno il clima di quest'area permette di lavorare in modo tradizionale le carni, come fanno da sempre i norcini del luogo. La stagionatura prosegue poi per il resto dell'anno in ambienti naturali di pietra
<b>CURIOSITÀ</b>	Il filetto, salato e pepato, viene messo a marinare nel vin cotto con una concia simile a quella del Capocollo di Martina Franca, infine asciugato e leggermente affumicato, prima della stagionatura