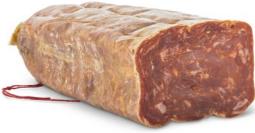


## SPIANATA PICCANTE FATTIBENE



<b>CODICE</b>	82579
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	1,5 kg

Spianata dal gusto leggermente piccante

<b>DESCRIZIONE</b>	La Spianata, chiamata anche Sopressatona, si ricava dal prosciutto e dal filetto di maiale con l'aggiunta di cubetti di grasso dorsale
<b>ASPETTO</b>	Di sezione rettangolare, presenta una grana medio grande e un colore aranciato per la speziatura con il peperoncino
<b>SAPORE</b>	Delicatamente piccante, con una lieve nota di pepe; emerge chiaramente la qualità della carne, che non è sovrastata dal peperoncino
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 45 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Fattibene - Bovino (FG)
<b>CURIOSITÀ</b>	La Spianata ha gli stessi ingredienti e la stessa lavorazione della Sopressata, ma un formato più grande e quindi una stagionatura maggiore
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da provare a crudo sulla pizza, con funghi prataioli e mozzarella di bufala