

SALAME D'OCA MISTO SUINO

**CODICE**

84220

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

400 g circa

Salume prodotto con carne di suino e oca

DESCRIZIONE

Carne d'oca e di suino

ASPETTO

La grana è fine e la fetta si presenta di colore piuttosto scuro, la parte di grasso suino permette di mantenere il prodotto morbido

SAPORE

Delicato, leggermente dolce

STAGIONATURA

Almeno 30 giorni

CURIOSITÀ

Salame originario delle campagne friulane: per tradizione, nelle famiglie contadine più povere, la carne d'oca veniva mescolata a quella di maiale per ottenere un quantitativo maggiore di salami. A differenza di tutti gli altri animali domestici da cortile, l'oca ha una carne rossa, poverissima d'acqua, che se salata e appesa in un luogo idoneo si presta benissimo alla stagionatura e alla conservazione

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottimo come antipasto o affettato nei panini. E' consigliato in un'alimentazione equilibrata dato lo scarso apporto calorico