



## SALAME D'OCA MISTO SUINO



<b>CODICE</b>	84220
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	400 g circa

Salume prodotto con carne di suino e oca

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne d'oca e di suino
<b>ASPETTO</b>	La grana è fine e la fetta si presenta di colore piuttosto scuro, la parte di grasso suino permette di mantenere il prodotto morbido
<b>SAPORE</b>	Delicato, leggermente dolce
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo come antipasto o affettato nei panini. E' consigliato in un'alimentazione equilibrata dato lo scarso apporto calorico

© 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.