

MORTADELLA CLASSICA PICCOLA



CODICE 78737

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Emilia Romagna

PESO 700 g

Piccola mortadella classica prodotta secondo la ricetta bolognese

| | |
|---------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Mortadella prodotta secondo la ricetta bolognese con carne di suini nati, allevati e macellati in Italia |
| ASPETTO | Si presenta come una mortadella intera, ma in versione mini. La fetta appare di colore molto più rosato rispetto alle altre mortadelle |
| SAPORE | Leggera e digeribile, ha un caratteristico sapore di carne, con un profumo particolare e delicato dovuto all'utilizzo della vescica naturale |
| STAGIONATURA | Non prevista |
| PRODUTTORE | Bonfatti Negrini Salumi - Renazzo (FE) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | E' assolutamente priva di caseinati, glutine, glutammato, acido ascorbico, destrosio, fruttosio e polifosfati aggiunti. Contiene Nitrito di Sodio in percentuali di gran lunga inferiori ai limiti di legge e viene insaccata esclusivamente in budello naturale |
| CURIOSITÀ | Questa mortadella è tutelata dal Presidio Slow Food, che viene attribuito a quelle tipologie di prodotti in via d'estinzione, che vanno tutelati per la loro rarità o che comunque vanno valorizzati. Proprio a difesa della sua storicità per la produzione vengono utilizzate solo carni italiane. Il prodotto è insaccato in vescica naturale e, come da tradizione, la cottura avviene in stufe di mattone |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Ottima tagliata a fette per arricchire crostini di pane o un tagliere di salumi misti. Ideale nelle ceste natalizie o per i banchi a libero servizio |