

# CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



<b>CODICE</b>	82560
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	2 kg circa

Capocollo affumicato prodotto nella Valle d'Itria, in Puglia

<b>DESCRIZIONE</b>	Capocollo prodotto con carni suine provenienti esclusivamente da allevamenti italiani, lavorato con mosto cotto d'uva, insaccato in budello naturale e affumicato
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore rosso mattone, con un giusto equilibrio fra la parte magra e quella grassa, quest'ultima si presenta di colore bianco avorio
<b>SAPORE</b>	Dolce, poco sapido, con intense note di tostato, di spezie, di nocciole, di peperoncino e leggere note di cantina; l'affumicatura è bilanciata dalla dolcezza della carne
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Santoro - Cisternino (BR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Cercavamo un buon Capocollo di Martina Franca e pensiamo di averlo trovato fra i salumi di Santoro. E' una piccola azienda, situata al centro della Puglia, che mantenendo la semplicità delle lavorazioni tradizionali offre un prodotto in grado di appagare anche i palati più esigenti. La produzione è concentrata nel periodo invernale, per ovvie ragioni legate al clima, e la stagionatura prosegue per il resto dell'anno in ambienti naturali di pietra
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si raccomanda di togliere il budello prima di affettare, in modo da evitare il riporto delle muffe all'interno della fetta. Assolutamente da provare con la ricotta nel ripieno dei fiori di zuccina fritti!