

FINOCCHIONA IGP BIOLOGICA DA "CINTA SENESE DOP"



CODICE	79125
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	500 g circa

Finocchiona da "Cinta Senese DOP" biologica, con semi di finocchietto selvatico

DESCRIZIONE	Finocchiona da "Cinta Senese DOP" biologica prodotta con carne di suini allevati in azienda e con l'aggiunta di semi di finocchietto selvatico siciliano
ASPETTO	La grana è media, la fetta si presenta di colore rosso vivo, i lardelli sono piccoli e si possono vedere i pezzetti di semi di finocchietto selvatico
SAPORE	La parte grassa è piuttosto fondente e contribuisce alla dolcezza del salume; nel complesso al palato è morbido e si percepisce la piacevole alternanza del gusto della carne con la freschezza del finocchietto
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	Azienda Agricola Savigni - Pavana Pistoiese (PT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Savigni produce salumi legati alla tradizione toscana partendo da suini di Cinta Senese DOP allevati allo stato brado e con metodo biologico in Toscana; i semi di finocchietto selvatico sono visibili nell'impasto per differenziarla da tutte quelle finocchione alle quali è stato aggiunto solo l'aroma di finocchio
CURIOSITÀ	La "Finocchiona" IGP è un salume prodotto con tagli di carne fresca ottenuti da suini pesanti. Il salume si contraddistingue per il caratteristico aroma di finocchio, che secondo il disciplinare di produzione deve essere utilizzato in semi e/o fiori. Infine, sempre secondo le regole stabilite dal disciplinare, la zona di produzione deve rientrare nei confini della regione Toscana, isole escluse, perchè questa è la zona in cui si è consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Immaneabile in un tagliere di salumi toscani