

SALAME IN BUDELLO NATURALE LOVISON



CODICE	80147
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	600 g circa

Salame friulano prodotto con carne suina nazionale, in budello gentile

DESCRIZIONE	Salame realizzato con carne suina nazionale e spezie, insaccato in budello naturale
ASPETTO	Presenta una grana media e una pasta morbida, con un giusto equilibrio tra grasso e magro; la forma leggermente curva e la superficie irregolare sono proprie dell'utilizzo del budello naturale
SAPORE	Dolce e delicato con un piacevole profumo di cantina
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Con questa proposta vogliamo offrire un salame che soddisfa i palati più esigenti perché unisce l'esperienza di Lovison all'utilizzo tradizionale del budello naturale
CURIOSITÀ	Grazie alla diversa evoluzione che subisce durante la stagionatura, il salame in budello naturale ha un profumo più intenso rispetto ai salami che vengono insaccati in budelli diversi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con del pane casereccio oppure in abbinamento alla polenta