

# SALAME IN BUDELLO NATURALE LOVISON



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

Salame friulano prodotto con carne suina nazionale, in budello gentile

<b>DESCRIZIONE</b>	Salame realizzato con carne suina nazionale e spezie, insaccato in budello naturale
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato con un piacevole profumo di cantina
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo con del pane casereccio oppure in abbinamento alla polenta