

SOPRESSA MAXI AL VINO BREGANZE TORCOLATO DOC



CODICE	80106
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	3 kg circa

Sopressa veneta di grandi dimensioni con aggiunta di vino

DESCRIZIONE	Una sopressa prodotta in Veneto con carne di suini allevati e macellati in Italia con l'aggiunta di vino Torcolato DOC
ASPETTO	La fetta appare lucida e compatta, la granatura è media e il colore rosso rosato con occhiature nitide color avorio
SAPORE	Dolce e delicato, con leggero aroma di vino
STAGIONATURA	Almeno 80 giorni
PRODUTTORE	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, fonti di glutine e glutammato
CURIOSITÀ	Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche e di suini nazionali, avviene il sezionamento manuale, a cui segue la fase di asciugatura e di stagionatura in locali dove temperatura e umidità vengono costantemente controllate con moderne tecnologie. Questa sopressa è inserita nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima in un tagliere, ma anche con la polenta o con la giardiniera