

RUFFIANA GRIGIO DEL CASENTINO



CODICE	78354
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Toscana
PESO	2,5 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Salame da carni di Grigio del Casentino, aromatizzato con finocchio selvatico

DESCRIZIONE	Salame ottenuto selezionando con cura i tagli di prima qualità, fra cui la carne di spalla, di suini di razza Grigio del Casentino allevati in azienda e aromatizzato con finocchio selvatico in semi e fiori
ASPETTO	Salame di media dimensione e a grana sottile; la fetta si presenta abbastanza compatta
SAPORE	Dolce e delicatamente speziata; il tocco del finocchio selvatico dona eleganza e rende il prodotto particolarmente invitante
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
PRODUTTORE	Selve di Vallolmo - Poppi (AR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Le Selve di Vallolmo alleva suini Grigio del Casentino, una razza autoctona toscana, con cui produce dei salumi di ottima qualità. Un progetto di valore portato avanti da Claudio e David Orlandi con l'intenzione di esaltare il territorio, i suoi prodotti e la biodiversità
CURIOSITÀ	In Toscana la finocchiona è detta anche "ruffiana" perché l'oste la utilizzava furbescamente per arruffianarsi i clienti di "facile beva"
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatela su una fetta di pane rustico toscano con un buon calice di rosso giovane; ottimo anche per arricchire una torta salata o uno sfornato di patate