

# MORTADELLA CLASSICA BONFATTI

## PREAFFETTATA



<b>CODICE</b>	78055
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	120 g

Mortadella Classica, Presidio Slow Food, preaffettata in comoda vaschetta

<b>DESCRIZIONE</b>	Mortadella prodotta secondo la ricetta tradizionale bolognese, con carni di suini nati e allevati in Italia, macinate finemente
<b>ASPETTO</b>	La fetta appare di colore molto più rosato rispetto alle altre mortadelle
<b>SAPORE</b>	Leggera e digeribile, ha un caratteristico sapore di carne, con un profumo particolare e delicato dovuto all'utilizzo della vescica naturale
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Bonfatti Negrini Salumi - Renazzo (FE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Dopo la versione intera, a metà e piccola della Mortadella Classica Bonfatti, proponiamo anche la versione preaffettata: una linea completa per permettere l'acquisto di un'ottima mortadella anche negli scaffali del libero servizio. Priva di caseinati, glutine, glutammato e polifosfati
<b>CURIOSITÀ</b>	Questa mortadella è tutelata dal Presidio Slow Food, che viene attribuito a quelle tipologie di prodotti in via di estinzione che vanno tutelati per la loro rarità o che comunque vanno valorizzati. Proprio a difesa della sua storicità per la produzione di questa mortadella vengono utilizzate solo carni italiane. Il prodotto poi viene insaccato in vescica naturale e, come da tradizione, la cottura avviene in stufe di mattone
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Pronta a fette, ideale per farcire un panino oppure per delle ricette casalinghe sfiziose che richiedono l'uso della fetta sottile come fagottini, involtini, torte salate