

LUGANEGA MEGGIO



| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| CODICE | 80118 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Trentino Alto Adige |
| PESO | 150 g x 2 |

Luganega fresca in confezione da 2 pezzi

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Luganega prodotta in Trentino Alto Adige dal Salumificio Meggio, con carne di suini di provenienza nazionale |
| ASPETTO | Salsiccia non molto grossa e con una macina piuttosto fina |
| SAPORE | Leggermente speziata |
| STAGIONATURA | Non prevista |
| PRODUTTORE | Meggio Roberto - Grigno (TN) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Per ottenere una maggiore qualità delle carni, il Salumificio Meggio, seleziona con cura la materia prima e il macello più adatto in base al tipo di produzione. Le spezie vengono acquistate in piccole confezioni per mantenere inalterato il loro aroma. Il Salumificio non utilizza alcun tipo di colorante, starter o farina |
| CURIOSITÀ | La tradizione nei nuclei familiari di allevare alcuni capi di bovini e di suini per la produzione della Luganega trentina, destinata per lo più all'autoconsumo, prende piede nel Basso Medioevo. La Luganega trentina entra a far parte dei piatti della tradizione gastronomica trentina già dal XIV-XV secolo, epoca in cui appaiono i primi ricettari della cucina locale |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | La Luganega può essere accompagnata, come da tradizione, dalla polenta o dai crauti, ai quali viene aggiunta durante la cottura. Ottima anche per insaporire i canederli, conditi con sugo o in brodo. Per la stagione estiva, invece, il nostro consiglio è di provarla alla piastra! |