

MORTADELLA ARTIGIANQUALITY CON PISTACCHIO



CODICE	78764
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	7 kg circa

Mortadella artigianale lavorata come da tradizione con aggiunta di pistacchi

DESCRIZIONE	Carne di maiali del nord Italia
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosa tenue, con una macinatura fine; con pistacchi
SAPORE	Dolce e delicata, con una speziatura bilanciata e un piacevole contributo dato dalla presenza del pistacchio
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Artigianquality - Bologna (BO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Tutti i prodotti dell'azienda sono privi di farine, latte, lattosio, derivati dal latte, coloranti e polifosfati aggiunti e non vengono impiegati sottoprodotti della carne, come cotenna ed emulsione di cotenna: ciò dona alle mortadelle un'altissima digeribilità
CURIOSITÀ	Per quanto riguarda la macinatura, viene utilizzato un tritacarne specifico per la mortadella, che macina finemente la carne. Successivamente, l'impasto viene insaccato in vesciche naturali di bovino e cotto in stufe in mattone ad aria secca per quasi un giorno
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Una volta aperta, essendo un prodotto cotto, il consiglio è di consumarla in dieci-quindici giorni. Se non si possiede la macchina per il sottovuoto la si può conservare in frigo avvolgendola in un panno