

PEPITA DEL PIAVE IN ASTUCCIO



CODICE 80188

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 330 g

Piccolo salume a pasta macinata, non insaccato e ricoperto di pepe

DESCRIZIONE

Salume prodotto esclusivamente con carni suine italiane selezionate, lavorate a mano

ASPETTO

Si presenta come una piccola sopressa ricoperta da una speciale miscela di spezie e aromi, che conferisce alla fetta un gusto e un profumo inconfondibili; si presenta in piccolo astuccio di cartone

SAPORE

Dolce, delicatamente speziata, senza aglio

STAGIONATURA

Almeno 30 giorni

PRODUTTORE

Salumificio Piovesan - Pederobba (TV)

SELEZIONATO PERCHÈ

I prodotti del Salumificio Piovesan vengono posti a stagionare in sale a temperatura e umidità controllata, e per la ventilazione delle quali viene sfruttata l'aria che scende dalla valle del fiume Piave. L'aria, la scelta delle materie prime e della concia conferiscono a questo prodotto un aroma e un sapore unici e inconfondibili

CURIOSITÀ

La Pepita del Piave viene preparata macinando le carni che non vengono però insaccate. Il salume viene cosparso di pepe nero, aspetto che permette di annullare lo scarto e di servire una fetta piacevole alla vista e molto profumata

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da servire a fette con il suo rivestimento di spezie