

MEZZA LUNA DI SPALLA GRIGIO CASENTINO



CODICE	78356
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	3 kg circa

Un salume crudo ottenuto dalla spalla di suini Grigio del Casentino

DESCRIZIONE	Un salume crudo ottenuto dalla spalla di suini Grigio del Casentino allevati in Toscana allo stato semi brado
ASPETTO	La spalla ha una forma di mezza luna; al taglio la fetta di presenta di color rosso rubino con una marezzatura importante
SAPORE	Il gusto è pieno, simile ad una paleta spagnola ma con un carattere più toscano grazie al condimento tradizionale, con sentori di noci e di grotta
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	Selve di Vallolmo - Poppi (AR)
CURIOSITÀ	Le spalle sono parti anatomiche del maiale meno "stressate" il che le rende leggermente più grasse rispetto ai prosciutti ma anche più saporite e complesse. Il sfida storica sono le dimensioni, ma la forma a "luna" conferisce a questo salume una migliore maneggevolezza per l'affettatura, rendendolo più simile a uno Speck. L'importante è ricordarsi di iniziare ad affettare dal lato orizzontale in modo da avere un perfetto equilibrio tra grasso e magro
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Sorprendente in un tagliere di salumi, da solo con un bel bicchiere di vino rosso o su una calda fetta di pane a lievitazione naturale