Data di creazione: 03/07/2025

MUSETTO

CODICE	80103
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	600 g circa

Classico musetto sfuso prodotto da carni fresche di suini italiani

DESCRIZIONE	Musetto prodotto con cotenna,carne e grasso di suino da carne fresca di animali esclusivamente italiani; privo di derivati del latte, glutine e glutammato
ASPETTO	Musetto a grana medio grossa, con evidente presenza di pepe e un buon equilibrio tra parte magra e parte grassa
SAPORE	Dolce, leggermente pepato
PRODUTTORE	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, fonti di glutine e glutammato
CURIOSITÀ	Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche, avviene il sezionamento manuale, a cui segue una fase di lavorazione a temperatura e umidità controlalte
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Prodotto crudo che necessita di una cottura in acqua bollente per almeno tre ore prima di poter essere servito. Immancabile l'abbinamento con una spuma al rafano o con una buona senape

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.