

SALADO TREVIGIANO CON AGLIO



CODICE	80141
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	700 g circa

Il tipico salame trevigiano, dall'impasto morbido e aromatizzato all'aglio

DESCRIZIONE	Carni di suini italiani: pancetta scotennata, gola, spalla, trito di sottospalla, di coscia e di pancetta
ASPETTO	La fetta si presenta con grana media, di colore rosato, l'impasto risulta morbido e solubile
SAPORE	Dolce e profumato
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Salumificio De Stefani - Valdobbiadene (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' il tipico salame trevigiano, prodotto esclusivamente con carni selezionate, lavorato in modo artigianale e insaccato in budello naturale.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo tagliato a fette spesse in un panino con un buon bicchiere di Prosecco, oppure saltato in padella con due gocce di aceto e servito con un cucchiaio di polenta morbida