

SOPRESSA R/AFFINATA DEI CASTELLI



CODICE	80199
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	4,5 kg circa

Sopressa tipica veneta di grandi dimensioni

DESCRIZIONE	Sopressa a grana media prodotta a partire da carne e grasso di suini italiani provenienti dal circuito di Parma e San Daniele, insaccata in budello dritto collato
ASPETTO	Di pezzatura importante, la fetta ha un diametro di almeno 12 cm e presenta una frazione di grasso ben distribuita che la rende fondente
SAPORE	Delicata ed equilibrata al palato, con un buon bilanciamento degli aromi, come il pepe, e interessanti note di cantina e carne matura
STAGIONATURA	Almeno 5 mesi
PRODUTTORE	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche e di suini nazionali. Avviene il sezionamento manuale, a cui segue la fase di asciugatura e di stagionatura in locali dove temperatura e umidità vengono costantemente controllate con moderne tecnologie
CURIOSITÀ	Il nome R/Affinata nasce dall'esigenza di raccontare con un unico termine le due caratteristiche principali di questa sopressa: la stagionatura, più lunga rispetto a una sopressa di pezzatura media, e la delicatezza che ne caratterizza il gusto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta per un tagliere di salumi veneti o in accompagnamento a verdure in agrodolce