

SALAME NOSTRANO



CODICE	80131
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	700 g circa

Salame tradizionale protagonista della norcineria veneta senza aglio

DESCRIZIONE	Carne e grasso suino
ASPETTO	All'esterno è ricoperto da un leggero strato di muffa colore grigio chiaro, la forma è cilindrica e regolare, la lunghezza varia da 20 a 30 cm circa mentre il diametro è di circa 5 cm. Il salame è compatto ma allo stesso tempo morbido alla pressione. Una volta tagliata la fetta appare lucida e compatta, la granatura è media ed il colore appare rosso rosato con occhiature nitide color avorio
SAPORE	Ricco, intenso e speziato
STAGIONATURA	20 giorni minimo
PRODUTTORE	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	La famiglia Fantin ha fondato questo salumificio nel 1998 e da allora si dedica con passione totale e cura più che scrupolosa alla produzione di salumi tipici del territorio, con ricette tramandate dalla tradizione contadina. Le carni sono rigorosamente italiane e di qualità: tanto per intenderci sono solo carni della filiera del Parma e San Daniele
CURIOSITÀ	Il salame è un tipo di salume insaccato, crudo e stagionato, ottenuto a partire da una miscela di macinato di carne e grasso. Il nome deriva dall'operazione di 'salatura' che si rende necessaria per assicurarne la conservazione. Per 'nostrano' invece si intende un insaccato presente in tutto il territorio italiano ottenuto da una pregiata miscela di macinato di carne suina, filetti e lonze incluse, insieme alla parte grassa. Il tutto impreziosito da un sapiente dosaggio di sale, spezie. La ricetta di questo salume varia da regione a regione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il gusto saporito di questo salame si abbina bene con pane e formaggi. Può essere servito anche come finger food o in un tagliere