

SALAME GARFAGNINO



CODICE	78145
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	600 g circa

Piccolo salame tipico delle colline toscane, particolarmente magro

DESCRIZIONE	Salame prodotto con carne di suini 100% italiani; vengono utilizzati diversi tagli tra cui coscia, spalla e pancetta, con un buon rapporto tra magro e grasso, arricchiti con pepe e altre spezie
ASPETTO	La fetta al taglio si presenta compatta, con una grana fine e un colore rosso intenso
SAPORE	Dolce e aromatico, con una buona solubilità
STAGIONATURA	almeno 35 giorni
PRODUTTORE	Salumi Benvenuti - Lucca (LU)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo selezionato i salumi di Benvenuti perché rappresentano un'espressione della tradizione contadina toscana ma in formati pratici per l'uso, con attenzione anche alla minimizzazione degli scarti, realizzati con carne da suini 100% italiani
CURIOSITÀ	Adatto anche ai soggetti con intolleranze alimentari perchè privo di allergeni, glutine, lattosio e derivati del latte
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da tagliare al coltello in fette non troppo spesse; ideale per arricchire un tagliere in accompagnamento a verdure sott'olio