



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 perché 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