

## SALAMELLA DOLCE



CODICE	78143
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	150 g circa

Salamino a grana fine ottenuto da tagli magri di prosciutto e spalla

DESCRIZIONE	Salame prodotto con tagli di prosciutto, spalla, e poco grasso di pancetta e gola, finemente tritati e aromatizzati; la carne proviene da suini esclusivamente italiani
ASPETTO	Salame sottile e di piccole dimensioni, dalla grana fine di colore rosso vivo; la texture è leggermente morbida
SAPORE	Dolce e delicato
STAGIONATURA	almeno 20 giorni
PRODUTTORE	Salumi Benvenuti - Lucca (LU)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo selezionato i salumi di Benvenuti perchè 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Di facile utilizzo, tagliata a tocchetti per un aperitivo o un antipasto