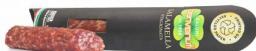




SALAMELLA DOLCE

**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 Benevnuti 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

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.