

## PINDULIS

**CODICE**

80231

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia

**PESO**

150 g circa

Listarelle di carne di maiale, speziate, affumicate e disidratate

**DESCRIZIONE**

Carne magra di suino, da tagli di lonza, conciate con sale e un mix di spezie tipicamente dolomitiche, tra cui il ginepro, affumicata e disidratata; ideale per un aperitivo originale

**ASPETTO**

Strisce lunghe e sottili di carne, dal tipico colore intenso della carne essiccata; la texture è compatta e tenace, le fibre sono visibili così come la speziatura

**SAPORE**

Sapido, intenso e persistente, con interessanti note balsamiche, ma contraddistinto da una dolcezza di fondo; il morso è giustamente tenace

**PRODUTTORE**

Borgo Titol - Tramonti di Sopra (PN)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

Un prodotto tradizionale ma che si allinea ai trend attuali che vedono il consumatore particolarmente attento ai cibi con alto contenuto proteico: 100 g di Pindulis contengono 50 g di proteine

**CURIOSITÀ**

Non contiene conservanti

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Divertenti e originali come proposta per l'aperitivo o come snack proteico; da provare a pezzetti in un tagliere, per arricchire una frittata o delle uova strapazzate, ottime anche con la polenta o nel ripieno di tortelli. Un sacchetto contiene circa 10 pezzi di Pindulis