

SALAME DIAVOLO A METÀ



CODICE	80133
---------------	-------

PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
---------------------------------	----------------

PESO	2 kg circa
-------------	------------

Salame piccante di dimensioni importanti, prodotto dal Salumificio dei Castelli

DESCRIZIONE

Salame dall'aspetto molto simile a una sopressa, arricchito con peperoncino e stagionato circa 60/70 giorni; un'interessante alternativa piccante per la pizza

ASPETTO

Per dimensione della fetta, grana della pasta e rapporto magro/grasso (65/35) ricorda una sopressa; il colore aranciato delle carni è dovuto alla presenza di peperoncino

SAPORE

Moderatamente piccante; nonostante le note aromatiche del peperoncino si percepisce la dolcezza della carne

STAGIONATURA

almeno 45 giorni

PRODUTTORE

Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)

SELEZIONATO PERCHÈ

Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche e di suini nazionali, avviene il sezionamento manuale, a cui segue la fase di asciugatura e di stagionatura

CURIOSITÀ

Come per gli altri prodotti del Salumificio dei Castelli, anche questo salame non contiene derivati del latte, fonti di glutine e glutammato

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Interessante tal quale nei tramezzini, da provare su una focaccia calda e nella paninaria in generale; perfetto come alternativa piccante sulla pizza, preferibilmente fuori cottura