

MORTADELLA ARTIGIANQUALITY

**CODICE**

78768

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Emilia Romagna

PESO

3,5 kg circa

Versione da 3,5 kg della Mortadella Artigianquality tradizionale

DESCRIZIONE

Formato piccola a metà della classica Mortadella Artigianquality, realizzato secondo la ricetta tradizionale bolognese con carni fresche 100% italiane e spezie naturali; senza pistacchio

ASPETTO

La fetta, di diametro di 16-19 cm, è di un bel colore rosato e presenta una macinatura omogenea

SAPORE

Il gusto è dolce e delicato grazie a una speziatura bilanciata che fa apprezzare il gusto della materia prima

STAGIONATURA

Non prevista

PRODUTTORE

Artigianquality - Bologna (BO)

SELEZIONATO PERCHÈ

Una mortadella tradizionale che assicura la praticità di un piccolo formato: aspetto sempre più cruciale sia per esigenze di consumo, sia per la minor formazione del personale richiesta, sia per i sempre maggiori limiti strutturali di negozi e cucine

CURIOSITÀ

La Mortadella Artigianquality è prodotta esclusivamente con carni fresche italiane di suino (spalla, rifilature di prosciutto e grasso di gola - senza trippini, emulsioni o cotenna) e con un uso moderato delle spezie naturali, senza aromi chimici. E' insaccata in budello naturale e sottoposta a lunghe cotture nel rispetto dei tempi del prodotto. Inoltre non contiene derivati del latte, glutine o emulsionanti

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

A fette grosse o a cubetti, perfetta su una fetta di pane appena riscaldato