

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP SANTO



CODICE	78700
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	12 kg circa

Una Mortadella dalla tradizione secolare senza pistacchi

DESCRIZIONE	Spalla di suino scotennata e sgrassata e gole per i lardelli; viene insaccata in vesciche di bue e legata a mano: l'insacco avviene in budello naturale. Contiene aglio
ASPETTO	Al taglio la fetta si presenta vellutata e di colore rosa omogeneo, con lardelli di colore bianco perlaceo
SAPORE	Dolce e profumata, con un delicato aroma di aglio e un piacevole contributo legato alla presenza del pistacchio, nella versione che lo
STAGIONATURA	Non prevista
SELEZIONATO PERCHÈ	La Mortadella Santo Villani è un prodotto IGP e tutte le fasi della lavorazione sono controllate dal Consorzio della Mortadella Bologna. Viene preparata nello stabilimento di Bologna con materie prime selezionate e non contiene fonti di glutine, polifosfati e derivati del latte
CURIOSITÀ	Dal punto di vista energetico, un etto di mortadella possiede meno calorie di un piatto di pasta e le stesse calorie del formaggio da spalmare. Oggi la Mortadella Bologna ha soltanto 60-70 milligrammi di colesterolo per etto, proprio come la carne bianca più leggera e dietetica