

MUSCISKA



CODICE	82580
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	200 g circa

Filetto di maiale a listarelle, essiccato e leggermente speziato

DESCRIZIONE	Filetto di maiale di origine italiana tagliato a liste, salato, condito e poi messo a essiccare
SAPORE	Al palato è consistente ma morbida alla masticazione; il gusto è leggermente speziato con una lieve nota piccante
STAGIONATURA	Pochi giorni
PRODUTTORE	Fattibene - Bovino (FG)
CURIOSITÀ	La Musciscka è un prodotto tipico del Gargano; un tempo veniva preparata con carni di capra o pecora: la carne, tagliata a strisce sottili e condita con sale, semi di finocchio selvatico, peperoncino e aglio, veniva posta a seccare sugli alberi, vicino al rifugio del pastore; le spezie consentivano di conservare a lungo la carne, il cibo dei pastori durante la transumanza
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatela a fette sottili con alcune scaglie di Caciocavallo Podolico stagionato

© 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.