

PASTIN MEGGIO



CODICE	80127
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	3 kg circa

Tipico impasto di carne di suino aromatizzata in versione da 3 kg

DESCRIZIONE	Tipico impasto di carne di suino aromatizzata con spezie da cuocere alla piastra
ASPETTO	Si presenta "in tubo", insaccato in budello con una macinatura a grana media
SAPORE	La speziatura è delicata e non copre il sapore della carne, ma la esalta
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggio Roberto - Grigno (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Era il 1962 quando Roberto Meggio iniziò la sua avventura commerciale, aprendo una piccola bottega nel piccolo centro di Grigno in Valsugana. Oggi l'attività di famiglia è gestita dai figli di Roberto, Ezio e Nicoletta. Il salumificio si trova sul limitare di un bosco, in posto immerso nel verde
CURIOSITÀ	Il Pastin è una specialità tipica bellunese e montana: viene preparato con lo stesso impasto della Luganega fresca, ma è lavorato a freddo, con un risultato diverso a livello di gusto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da cuocere alla piastra, ideale accompagnato con della polenta o come ripieno di pasta fresca