

FILETTO DELLA TIMPA



CODICE	80890
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	trancio da 1,2 kg circa

Filetto di maiale avvolto da una pancetta, arrotolato nelle foglie di "Timpa"

DESCRIZIONE	Filetto di maiale avvolto da una pancetta scotennata, speziato con pepe di Timut, paprika affumicata dolce e piccante, pepe nero, coriandolo e foglie di limone; privo di conservanti
ASPETTO	Arrosto di piccola dimensione, comodo da utilizzare anche con affettatrici "da casa"; i tagli anatomici sono riconoscibili così come le foglie di limone in cui viene avvolto e cotto
SAPORE	Dolce, con originali note agrumate dovute alla cottura nelle foglie di limone ma anche alle spezie utilizzate, in particolare il pepe di Timut e il coriandolo, riconoscibili al palato
PRODUTTORE	Salumificio Giovanni Fontana - Este (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un salumificio storico ai piedi dei Colli Euganei che produce una vasta gamma di salumi, nel rispetto dell'antica tradizione artigianale locale e del saper fare tramandato da nonno Giovanni, che gestiva anche il macello e lavorava tutti i tagli del maiale
CURIOSITÀ	Le foglie utilizzate provengono da limoni secolari coltivati nella Timpa, una scogliera a picco sul mare, che si estende per oltre 6 km; un'area naturale protetta nel comune di Acireale, in Sicilia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso al naturale, affettato finemente