

## SALAME DI CINGHIALE



<b>CODICE</b>	79131
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	400 g circa

Salame di Cinghiale preparato con carni di cinghiale accuratamente selezionate

<b>DESCRIZIONE</b>	La carne di cinghiale - solo le parti più magre - è sapientemente lavorata, speziata, condita con sale di Cervia e poi insaccata
<b>ASPETTO</b>	Si presenta compatto e omogeneo di colore rosso vivo, buona proporzione con i lardelli presenti
<b>SAPORE</b>	Si caratterizza per il suo sapore intenso e persistente, tipico degli insaccati da cacciagione
<b>PRODUTTORE</b>	Azienda Agricola Savigni - Pavana Pistoiese (PT)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	È ottimo insieme ai formaggi semi stagionati a pasta molle, ma il suo sapore dà il massimo se lo accompagnate con una fetta di pane casereccio e un buon bicchiere di vino. Rosso, ovviamente, meglio se un Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Bolgheri, solo per citare i più famosi!

© 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.