

## SALSICCIA PASSITA DA "CINTA SENESE DOP"



**CODICE** 79132

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Toscana

**PESO** 200 g circa

Un salame di suino sottile tipico toscano-romagnolo

<b>DESCRIZIONE</b>	Tipica salsiccia prodotta rispettando l'antica ricetta con le migliori carni magre di suini nati, allevati e macellati in Italia; priva di glutine, latte e derivati, con aggiunta di sale iodato
<b>ASPETTO</b>	La carne è morbida, realizzata con una stagionatura che le conferisce una consistenza a metà tra una salsiccia fresca e il salame
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, ideale per la preparazione di molte ricette estive e invernali
<b>PRODUTTORE</b>	Azienda Agricola Savigni - Pavana Pistoiese (PT)
<b>CURIOSITÀ</b>	La stagionatura breve rende la Passita tenera con una scioglievolezza inimitabile, offrendo un'esperienza gustativa unica
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto per arricchire diverse preparazioni culinarie dagli antipasti ai piatti gourmet: provatela cruda o cotta, a dadini, julienne e fettine