

Specialità dell'Oltrepò Pavese

BUON SALSICCIOTTO

DESCRIZIONE

Fin dal periodo dell'Impero Romano la preparazione e l'utilizzo di carne suina erano riservati esclusivamente alle classi privilegiate. La salsiccia è sicuramente uno degli "insaccati" più antichi d'Italia. Il modo di produrre e di preparare gli alimenti è andato via via migliorando, seguendo le esigenze che i tempi, il fabbisogno e la tradizione richiedevano. Dopo il 1900 un piccolo salame avente un mese circa di stagionatura, in molte regioni del nostro Paese era denominato "cacciatore". In questi ultimi anni, volendo migliorarne la qualità, abbiamo apportato alcune modifiche e accorgimenti ottenendo un prodotto più magro, più tenero e più dolce. Gli abbiamo dato anche una nuova denominazione: "IL BUON SALSICCIOTTO". Lo produciamo con lo stesso impasto del salame e le carni utilizzate sono le parti più nobili del suino. I nostri salsicciotti sono preparati con la tradizionale operazione della "concia" con sale, pepe, infuso di aglio e vino rosso locale e solo un pizzico di salnitro. Non contengono altri conservanti, antiossidanti o additivi. La stagionatura nelle nostre fresche cantine unita al clima, all'aria pura della valle e alla nostra passione, dona al prodotto una morbidezza ed una dolcezza inconfondibili.

È di piccola pezzatura, anche i bambini possono affettarlo facilmente ed è l'ideale per merende e pic-nic.

Posto in frigorifero avvolto in un tovagliolo di lino o cotone si conserva per parecchie settimane.

SCHEDA TECNICA

PESO 80 g circa - STAGIONATURA da 20 a 60 gg

INGREDIENTI

carne scelta di suino 100% italiano, sale, infuso di vino rosso con aglio, pepe nero in grani, nitrato di potassio.

NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1.840 kJ / 444 kcal
GRASSI	36,88 g
di cui acidi grassi saturi	13,64 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	27,96 g
SALE	3,80 g



100% CARNE ITALIANA