

COTECHINO

DESCRIZIONE

Preparato già in tempi lontani per utilizzare tutte le parti del maiale, il suo nome deriva da “cotica”, l’elemento di cui è soprattutto formato il suo impasto. Il nostro cotechino è lavorato secondo una tradizione tramandata di padre in figlio.

Le parti utilizzate, la loro quantità e la proporzione del magro-grasso sono ancora quelle che ci hanno insegnato i nostri nonni: una volta tritate, vengono mescolate con sale, pepe nero e infuso di vino con aglio.

Successivamente l’impasto viene insaccato in budelli naturali, legato a mano e appeso ad asciugare.

Immerso completamente nell’acqua, richiede una cottura di almeno 60 minuti.

Trascorso questo tempo si lascia raffreddare nell’acqua di cottura.

SCHEMA TECNICA

PESO da 300 g a 1500 g circa - STAGIONATURA si consuma fresco

INGREDIENTI

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

NON CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, NITRITI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1.059 kJ / 253 kcal
GRASSI	16,3 g
di cui acidi grassi saturi	4,86 g
CARBOIDRATI	3,2 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	23,6 g
SALE	2,2 g



100% CARNE ITALIANA