

SALAME di VARZI D.O.P. CUCITO

a BUDELLO DOPPIO

DESCRIZIONE

Il salame “cucito” nasce nei primi decenni del ‘900. Veniva insaccato tra due budelli di filzetta o filzettone posti uno sopra l’altro e cuciti tutto intorno con spago sottile. Si otteneva così un solo budello della lunghezza di circa 40 centimetri con un diametro di circa 10. Il Salame Cucito D.O.P. a budello doppio Dedomenici, definito dalla rivista Gambero Rosso “un salame regale”, è lavorato a regola d’arte, secondo una tradizione tramandata di padre in figlio e caratterizzato da una pezzatura particolare e da una lunga stagionatura, di oltre 180 giorni. Rappresenta la nostra eccellenza grazie all’utilizzo della tradizionale insaccatura in un budello doppio di suino cucito a mano.

È prodotto con carni di suini di più di un anno di età allevati sulle nostre colline, alimentati con crusca, orzo, grano ed erba e ogni salame contiene la carne di un solo suino, di cui utilizziamo solo le parti migliori.

I nostri prodotti sono preparati con la tradizionale operazione della “concia” con sale, pepe, infuso di aglio e vino rosso locale e solo un pizzico di salnitro senza altri conservanti, antiossidanti o additivi. La stagionatura nelle nostre fresche cantine, il clima, l’aria pura della valle e la nostra passione donano a questo prodotto una morbidezza ed una dolcezza inconfondibili.

SCHEDA TECNICA

PESO da 900 g a 1200 g - STAGIONATURA minima 180 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



Denominazione d'Origine Protetta
Certificato da organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf

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

SALUMIFICIO
DEDOMENICI
dal 1799 salumi tipici di Varzi

SALUMI DEDOMENICI S.r.l.
Fraz. Casanova Destra 8/A, 27050 Santa Margherita di Staffora (PV)
Cell. +39 337 1231557
info@salumidedomenici.it | www.salumidedomenici.it